

**STANDARDI ZA KATEGORIZACIJU
OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI ZA
RESTORANE (MAGAZINALNI, KLASIČNI I SPECIJALIZOVANI)**

PRILOG 1

VRSITA I NAZIV RESTORANA: _____

SAGNIVANJE ČEK LISTE ZA RESTORANE:			
Opšti standardi		Stanje:	Bodovi:
U dijelu "Opšti standardi" u kolonama UGOSTITELJ* ili KOMISIJA / INSPEKCIJA** upisati broj bodova koji odgovara stanju ugostiteljskog objekta: *kolonu: UGOSTITELJ popunjava ugostitelj, **kolonu: KOMISIJA / INSPEKCIJA popunjava ili Komisija za kategorizaciju (prilikom utvrđivanja kategorije) ili inspekcija (prilikom vršenja kontrole) (Ukupne bodove po pojedinim kriterijumima za "Opšte standarde" upisati u Tabelu za određivanje kategorije)		Originalan kvalitet i stanje / ponuda	2
		Standardan kvalitet i stanje / ponuda	1
		Ne postoji ili Neprimjenljivo (u slučaju da ne postoji uslov za ispunjenje standarda)	0
		Nezadovoljavajući kvalitet i stanje / ponuda	-1
		Potrebne su popravke/zamjene/dorade/dopune	-2
		Opšti utisak (sopstvena procjena)	3 do (-3)
Obavezni standardi			
U dijelu "Obavezni standardi" popunjavati kolonu koja odgovara traženoj kategoriji - objekat MORA da ispunjava "Obavezne standarde" za određenom vrstu i kategoriju objekta:		Ukoliko objekat zadovoljava obavezni standard, zaokružiti oznaku "OS" (obavezni standard)	
		Ukoliko objekat nije kategorije zadovoljava obavezni standard više kategorije, zaokružiti broj 1 u koloni "Kvalitativni standardi"	
		Ukoliko objekat NEMA obavezni standard, neophodno je da KOMISIJA ili INSPEKCIJA ukaže na potrebu utvrđivanja uslova da se zadovolji međuslojni standard u određenom roku	
Kvalitativni standardi	Ukoliko objekat ispunjava kvalitativni standard zaokružiti broj 1.		
Kvalitativne bodove za OBAVEZNE STANDARDE (OS) dobija samo objekat niže kategorije u slučaju da ispunjava OBAVEZNI STANDARD više kategorije (a koji nije u obavezi da ispunjava).			
Objekat koji mora da ispunjava OS - NE DOBIVA I kvalitativni bod			
Određivanje kategorije objekta			
Kategorija objekta određuje se na osnovu ispunjenih "Obaveznih standarda", ukupnih bodova za "Opšte standarde" i ukupnih bodova za "Kvalitativne standarde" u odnosu na potreban broj bodova za kategoriju objekta koji je utvrđen u Tabeli za određivanje kategorije - objekat mora da zadovoljava minimum "opšti" i "kvalitativni" bodova za odgovarajuću kategoriju			
U Tabelu za određivanje kategorije, upisati ukupne bodove za opšte i kvalitativne standarde:			

OPŠTI OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI											
OBJEKAT, PRILAZ I UREDNE OKOLINE	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1°	2°	3°	4°	5°	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Stanje eksterijera objekta/balkona/ograde	2.1.0.-1.-2										
Stanje pročeta i vrata	2.1.0.-1.-2										
Stanje prilaza i ulaza	2.1.0.-1.-2										
Stanje putokaza do restorana i oznaka na restoranu	2.1.0.-1.-2										
Kvalitet urednosti i održavanja zelenih i drugih površina	2.1.0.-1.-2										
Stanje okolišnih staza	2.1.0.-1.-2										
Opšti utisak	3.2.1.0.-1.-2.-3										
UKUPNO:											
PARKING (OSIM ZA OBJEKTE KOJI SE NALAZE U UŽJOJ GRADSKOJ/PIEŠAČKOJ ZONI)											
Kopipedit parkinga											
Za najmanje 10% stolova u restoranu				OS	OS						
Za najmanje 20% stolova u restoranu						OS				1	
Za najmanje 40% stolova u restoranu							OS	OS		1	
Za restorane pored puta, locirane izvan naseljenog mjesta, parking prostor za najmanje 20% stolova				OS	OS						
Za restorane pored puta, locirane izvan naseljenog mjesta, parking prostor za najmanje 40% stolova						OS				1	
Za restorane pored puta, locirane izvan naseljenog mjesta, parking prostor za najmanje 60% stolova							OS	OS	OS	1	

		OPŠTI STANDARDI				OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI	
	bodovi	UGOSTITEU	KOMISIJU INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITEU	KOMISIJU INSPEKCIJA	
Nalozov vozila												
Obezbeđeno najmanje jedno parking mjesto za osobe sa invaliditetom				OS	OS	OS	OS	OS	1			
Naloziveni parking												
Održavno parking mjesto za autobuse									1			
Parking sa uslugom održavanja i dovoženja autosa									1			
ULAZ U RESTORAN												
Uređen prilaz i ulaz za goste				OS	OS	OS	OS	OS				
Uređen prilaz za vozila, gdje je primjenljivo				OS	OS	OS	OS	OS				
Naloziven glavni ulaz					OS	OS	OS	OS	1			
STANJE JAVNIH PROSTORA - PREDPROSTORU/GARDEROBA/HOOBIR												
Kvalitet podova, zidova i plafona	2,1,0-1, 2											
Kvalitet osvjetljenja	1,0-1											
Kvalitet namještaja	2,1,0-1, 2											
Opšti utisak	3, 2, 1, 0-1, 2-3											
UKUPNO:												
GARDEROBE												
Garderoba u sastavu prostorije za usluživanje				OS	OS							
Garderoba izvan prostorije za usluživanje						OS	OS	OS	1			
LIFTUOVI - gdje je primjenljivo												
Lift za goste, ukoliko je restoran snajben na drugom ili višem spratovima				OS	OS	OS	OS	OS				

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITEU	KOMISIJU/INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITEU	KOMISIJU/INSPEKCIJA
Povećan lift za dopremanje hrane, uskladište kuhinje i prostorija za usluživanje na različitim spratovima				OS	OS	OS	OS	OS			
GRUPE (ne odnosi se na objekte koji se koriste samo u letnjoj sezoni) I KLIMATIZACIJA											
Grrijanje prostorija za goste do temperature minimum 18,5 °C				OS	OS						
Grrijanje prostorija za goste do temperature minimum 20 °C						OS			1		
Grrijanje prostorija za goste do temperature minimum 22 °C							OS	OS	1		
Klimatizacija u prostorijama za usluživanje gostiju (gdje nije moguća prirodna ventilacija) usklađeni sa površinom za usluživanje				OS	OS	OS	OS	OS			
OSOBILJE											
Uniformirano osoblje				OS	OS	OS	OS	OS			
Identifikaciona kartica, bežić ili pločica sa imenom i prezimenom i pozicijom zaposlenog				OS	OS	OS					
Različito dizajnirana rasvjeta odjeća za uslužno osoblje prema sektorima rada i bežić sa imenom i prezimenom i pozicijom zaposlenog							OS	OS	1		
Usluživanje gostiju na jednom stranom jeziku				OS	OS	OS					
Usluživanje gostiju na dva i više stranih jezika							OS	OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					EVALUATIVNI STANDARDI		
	brojevi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	brojevi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Osoblje sa dobrim poznavanjem sistema jela i poznavanjem pica i sposobnošću davanja objašnjenja i preporuka gostima				OS	OS	OS	OS	OS			
Osposobljeno osoblje za pripremanje jela pred gostima						OS	OS	OS	1		
Najmanje jedan zaposleni u smjeni za prezentaciju i usluživanje vina						OS	OS		1		
Najmanje jedan zaposleni u smjeni za prezentaciju i usluživanje vina sa sertifikatom (koristi)								OS	1		
Najmanje jedan zaposleni u smjeni na 40 konzumnih mjesta				OS	OS						
Najmanje jedan zaposleni u smjeni na 30 konzumnih mjesta						OS			1		
Najmanje dva uslužna radnika na svaki 20 gostiju							OS	OS	1		
Najmanje po jedan zaposleni u smjeni: kuchinik, barman i seretijer na svakih 20 konzumnih mjesta								OS	1		
Osoblje zaduženo za prihvat i smještaj gostiju							OS	OS	1		
Posetne prostorije za osoblje (za ličnu naglasu i objeđivanje) u skladu sa brojem zaposlenih				OS	OS	OS	OS	OS			
KNJIGA PRILOGA											
Knjiga prijave				OS	OS	OS	OS	OS			
USLUGE REZERVACIJE I TELEFONA											
Postojanje uslovnog info putika / ili usluzne prijemne službe								OS	1		

		OPŠTI STANDARDI					OBLAZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI	
	bodovi	UGOSTITEU	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITEU	KOMISIJA/ INSPEKCIJA		
Mogućnost korištenja telefona u objektu				OS	OS								
Prenosivi telefon na raspoložanju gostima						OS	OS	OS	1				
Besplatni bežični pristup internetu u objektu				OS	OS	OS	OS	OS					
Mogućnost rezervacije telefonom ili internetom							OS	OS	1				
SKUPNOST I PROTIVPOŽARNA ZAŠTITA													
Sve prostorije sa dimnim detektorom				OS	OS	OS	OS	OS					
Standardne, svjetiljke označe ka izlazu u slučaju opasnosti				OS	OS	OS	OS	OS					
Protupožarni aparat - atestiran				OS	OS	OS	OS	OS					
Kućlja prve pomoći				OS	OS	OS	OS	OS					
Video nadzor					OS	OS	OS	OS	1				
STANJE LITVOVA ZA GOSTE (gdje je primjenjivo)													
Kvalitet kabine lifta	2,1,0,-1,-2												
Funkcioniranje svjetla pokazatelja sprata	1,0,-1												
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1												
Mehanička可靠nost	1,0,-1												
Telefon za hitne službe ili zvono	1,0,-1												
Generativno stanje čistoće u liftu	1,0,-1												
Opšte utisak	3,2,1,0,-1,-2,-3												
UKUPNO:													
RESTORAN													
STANJE PROSTORIE ZA USLUŽIVANJE													
Kvalitet i stanje svih objekata	2,1,0,-1,-2												

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					EVOLUTIVNI STANDARDI		
	bodovi	UCOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	bodovi	UCOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Kvalitet i stanje podnih materijala, tepiha	2.1.0.-1.-2										
Kvalitet i stanje prozora / završetka	2.1.0.-1.-2										
Kvalitet, udobnost i stanje namještaja	2.1.0.-1.-2										
Kvalitet osvijetljenja	1.0.-1										
Funkcionalnost sistema grijanja, ventilacije i klimatizacije (18,5-24°C) izjed. vazduh	1.0.-1										
Generatno stanje čistoće u restoranu	1.0.-1										
Jeftovnici / kaure pika (izdanje i ponuda)	1.0.-1										
Doktoracija prostora prema poslovnosti dizajnu i standardima estetike	2.1.0.-1.-2										
Ostali utisci	2.1.0.-1.-2.-3										
UKUPNO:											
AMBIJENTALNI KOMFORT											
Funkcionalna organizacija i opremljenost restorana				OS	OS	OS	OS	OS			
Nacionalni restoran odlikovan nacionalnu kulturu i identitetu nasleđi Crne Gore							OS	OS			
Specijalizirani restoran odlikovan vrstu specijalizacije (konak, vrbj i dr.)				OS	OS	OS	OS	OS			
Agriktiv bar, kapaciteta najmanje 20% broja stolica u sali za užitivanje, promjene najmanje 1,20 m2 po sedištu							OS	OS	1		
Stari, opremljeni kabinom / telefonatom / sadržajnim i maslinom za pripremu čaja							OS	OS	1		
Musika uživo									1		
Ukrasne biljke / cvjetovi / dekorativni arhitekturni i sl.									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBLAVEŽNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJU/INSPEKCIJA	1°	2°	3°	4°	5°	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJU/INSPEKCIJA
POVRŠINA PROSTORIE ZA USLUŽIVANJE PO KONZUMNOJ MJEŠTU											
minimum 1,00 m ²				OS							
minimum 1,20 m ²					OS				1		
minimum 1,50 m ²						OS	OS		1		
minimum 1,80 m ²								OS	1		
STANJE POSTAVNE NA STOLOVIMA											
Broj stolica za razmjerno djecu najmanje 2% od ukupnog broja konzumnih mjesta							OS	OS	1		
Stolovi prekriveni stoličkom ili podmetakom, papirna salвета za svakog gosta				OS	OS						
Stolovi prekriveni stoličkom, nadstoličkom ili podmetakom, planerna salвета za svakog gosta						OS			1		
Stolovi prekriveni stoličkom, nadstoličkom ili podmetakom od kvalitetnog materijala (dijamant i slično), planerna salвета za svakog gosta							OS	OS	1		
Posuđe za posluživanje i pribor za jelo, standard drug kvaliteta				OS	OS						
Posuđe za posluživanje i pribor za jelo, visokog kvaliteta						OS					
Posuđe za posluživanje i pribor za jelo, visokog kvaliteta i dizajna, čaše odgovarajućeg dizajna, uskladeni s ponudom pica i standardnim propisima							OS	OS	1		
Slonik i ostali pribor na servis stolovima						OS	OS	OS	1		
Ambijentirane čaše, restoransko posuđe i pribor za jelo								OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJU/INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJU/INSPEKCIJA
Stolovi ukrašeni cvjetnim / dekorativnim aranžmanima									1		
JELOVNICI I KARTE PICA											
Jelovnici i karte pica ispisani na crnogorskom i najmanje jednom stranom jeziku				OS	OS	OS	OS				
Jelovnici i karte pica od kvalitetnog materijala sa amblerom restorana, na crnogorskom i najmanje tri strani jezika								OS	1		
Posebni jelovnik za djecu/dijetele/vegetarijanci i dr.									1		
PONUĐA JELA											
Jelovnik za klasičan restoran, sadrži najmanje:											
Pet jela, od kojih su minimum dva internacionalna				OS							
Sedam jela, od kojih su minimum tri internacionalna					OS				1		
Specijalitet kuće i 12 jela, od kojih je minimum šest internacionalnih						OS			1		
Specijalitet kuće, 15 jela po porudbi od kojih su minimum osam internacionalnih, kupo jela za vegetarijance i dr.							OS	OS	1		
Jelovnik za nacionalni restoran - min. 70% tradicionalnih jela / specijalizirani restoran - min. 70% jela shodno specijalizaciji, sadrži najmanje:											
Pet jela				OS							
Sedam jela					OS				1		
Deset jela i jedno internacionalno						OS			1		
15 jela i dva internacionalna							OS	OS	1		

		OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
KRITERIJUM I KARTA PICA UKLJUČUJU SLEDEĆE KATEGORIJE JELE I PIĆA:		bodovi	UKOSTITEU	KOMISIJA/INSPEKCIJA	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	bodovi	UKOSTITEU	KOMISIJA/INSPEKCIJA
Topla i hladna pizza		1, 0, -1										
Izbor susa i čorbi		1, 0, -1										
Izbor salata		1, 0, -1										
Veliki izbor jela sa mesom, ribom, morskim plodovima i povrćem		2, 1, 0, -1, -2										
Veliki izbor jela od povrća		2, 1, 0, -1, -2										
Povrća predjela		1, 0, -1										
Topla i hladna bezalkoholna napitci		1, 0, -1										
Gastronomski i nealkoholni sokovi i mineralna voda		1, 0, -1										
Povrća alkoholnih pića		1, 0, -1										
Opšti utisak		3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
UKUPNO:												
POKUŠAJ VINA												
Pet različitih vrsta vina, od kojih su dva kvalitetnija vina sa geografskim poreklom					OS	OS						
15 različitih vrsta vina, od kojih su deset kvalitetnija i tri vrhunski vina sa geografskim poreklom						OS				1		
20 različitih vrsta vina, od kojih su deset kvalitetnija i pet vrhunski vina sa geografskim poreklom								OS	OS	1		
Vinska karta, sa opširnim podacima o vinstima i kvalitetu vina, na crnogorskom i najmanje jednom istanom jeziku								OS	OS	1		
USLUŽIVANJE JELE I PIĆA												
Usluživanje toplih jela na zagrijanim tanjirima								OS	OS	1		
Usluživanje jela na grilječima za serviranje jela										1		

	OPŠTI STANDARDI					OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1°	2°	3°	4°	5°	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA		
Prezentacija jela (neposredno pokazivanje gostu)									1				
Izložbeni prostor sa pećima									1				
Rasvjetne vjetrove za izlaganje specijaliteta, podstakci i salata									1				
KUHINJSKI BLOK													
STANJE KUHANJE													
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2												
Kvalitet osvijetljenja	1,0,-1												
Stanje rashladnih uređaja i zamrzivača sa termoizolatorom na vidnom mjestu	1,0,-1												
Kvalitet površina za pripremanje hrane	1,0,-1												
Stanje sudopera za pripremanje namirnica	1,0,-1												
Stanje i dovoljan broj mašina za odvođenje pranje restoranskog posuđa i kuhinjskog posuđa ili trojelema sudopera	1,0,-1												
Stanje lavaboa za pranje ruku zaposlenih	1,0,-1												
Stanje ventilacionog (napaj) i protiv- požarnog sistema	1,0,-1												
Opremljena i profesionalno dizajnirana kuhinja, kapaciteta za pripremu hrane za najmanje 50% ukupnog broja restoranskih stolova	1,0,-1												
Konobar ska kasa	1,0,-1												
Korpa za serviranje crnih vina	1,0,-1												
Posuđa za hlađenje bijelih vina	1,0,-1												
Generično stanje čistoće u kuhinji	1,0,-1												
Opšti utisak	3,2,1,0,-1,-2,-3												
UKUPNO:													

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					EVALUATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJU/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJU/ INSPEKCIJA
DOPREMA I SKLADIŠTENJE NAMIRNICA, SIROVINA I DRUGIH ROBA											
Pristup za dostavu vozila odvojen od ulaza za goste				OS	OS	OS	OS	OS			
Nastupni ulaz za dopremu roba							OS	OS	1		
Prostorije za prijem robe				OS	OS	OS	OS	OS			
Prostorije za privremeno odlaganje otpada				OS	OS	OS	OS	OS			
Posebne hladnjače / rashladni uređaji / magacini za meso, ribu, voće, povrće, mliječne proizvode, konzerviranu robu, pice, papir i tekstil i dr., kao i za sredstva za higijenu				OS	OS	OS	OS	OS			
Rostili / otvorena pećnica (ukoliko postoji) poželjno je da bude u posebno izdvojenom prostoru ili u sastavu tople kuhinje									1		
ŠANK (TOČIONICA PICA)											
Agarati za kućanstvom / kućanstvom / sokovnikom	1,0,-1										
Sudopera (hidrojetna) ili mašina za pranje čaša	1,0,-1										
Polica za držanje čaša/pica	1,0,-1										
Generatno stanje čistoće	1,0,-1										
Opći utisak	3,2,1,0,-1,-2,-3										
UKUPNO:											
SANITARNE PROSTORIE											
Broj WC kabina i pločara:											
Do 20 mjesta: najmanje jedan potpuno opremljen toalet, zajednički za žene i muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITEU	KOMISIJU/INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITEU	KOMISIJU/INSPEKCIJA
20-60 mjesta: odvojeni toaleti sa jednom WC kabinom i predprostorom za žene, i jednom WC kabinom, pisuarom i predprostorom za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
60-170 mjesta: odvojeni toaleti sa dvije WC kabine i predprostorom sa dva umivaonika za žene, i jednom WC kabinom, dva pisuara i predprostorom sa dva umivaonika za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
170-350 mjesta: odvojeni toaleti sa tri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene i dvije WC kabine, tri pisuara i predprostor sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
Preko 350 mjesta: odvojeni toaleti sa četiri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, a za muškarce tri WC kabine, četiri pisuara i predprostor sa tri umivaonika				OS	OS	OS	OS	OS			
Ulice u sklopu izvan pristolice za ulazivanje						OS	OS	OS	1		
Za svaku dodatnu pogodnost (ukrasni/cvjetni aranžman, toaletni sto, stolice i ogledalo sa svjetlom i dr.) u predprostoru za žene									1		
STANJE TOALETA											
Kvalitet podova, zidova i plafona	2.1.0.-1.-2										
Kvalitet sanitarije	2.1.0.-1.-2										
Ventilacioni sistem ili prozor	1.0.-1										
Kvalitet osvjetljenja	1.0.-1										
Ogledalo u sklopu sa vješicom lica	1.0.-1										

	OPŠTI STANDARDI					OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA		
Polica za odlaganje torbe uz lavabo	1, 0, -1												
Aparat sa papirnim ubrusima ili za sušenje ruku	1,0,-1												
Stanje držača za sapun ili uređaja za tečni sapun	1,0,-1												
Generično stanje čistoće u toaletu	1,0,-1												
Samo-osvežavajući sistem /ventilacija	1, 0, -1												
Držalac za odjeću	1, 0, -1												
Metalna korpna za otpatke	1, 0, -1												
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3												
UKUPNO:													
Prigrade između pisara (ako ima pisara)						OS		OS	1				
Vremenski plan čišćenja WC-a								OS	1				
OSTALE PROSTORNE/PROSTORI ZA GOSTE													
Prostorija za kokele								OS	1				
Prostorija za sastanke/fematka druženja									1				
Ljetnja bašta ili terasa (standardi kapaciteta isti kao za prostoriju za usluživanje)									1				
Ljetnja bašta ili terasa sa mogućnošću grilovanja žirni (djelimično zastakljena)									1				
Posebna prostorija za djecu/igralište na otvorenom									1				
Za svaki dodatni sadržaj (kafeterija/slasticara/picerija/i sl.) po jedan poen									1				
ALTERNATIVNI IZVORI ENERGIJE I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE													
Solarna energija/ušteda vode/reciklaža i sl. (za svaki oblik po jedan poen)									1				

	OPŠTI STANDARDI					OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITEU	KOMISIJU/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITEU	KOMISIJU/ INSPEKCIJA		
SADRŽAJ ZA OSOBE SA INVALIDITETOM - u skladu sa posebnim propisom													
Sa oštećenim eksterijerima													
Pristupačne staze oko objekta (širina min. 120 cm, nagib najviše 1:12)									1				
Pristupačan i označen parking blizu ulaza u objekat									1				
Pristupačan ulaz u objekat (rampe za kolica, rukohvati i dr.)									1				
Toalet prilagođene osobama sa invaliditetom									1				
Dovoljno široka vrata i kabina u liftnu									1				
Sa oštećenim vidom													
Uputstva, jecovnik i info materijal na Brajevom pismu									1				
Zvučni alarmi									1				
Sa oštećenim sluhom													
Vizuelni (svjetleći) alarm									1				

TABELA ZA ODREĐIVANJE KATEGORIJE RESTORANA:									
I OPŠTI STANDARDI		Kriterijumi	*	**	***	****	*****		
Objekat		Stanje eksterijera							
Javni prostori (predorostorja/garderoba/hodnici)		Stanje i protivpožarna zaštita							
Lift		Opremljenost, funkcionalnost i sigurnost							
Prostorija za uživanje		Stanje, opremljenost i funkcionalnost							
Jelovnik i kartica pica		Ponuda							
Kuhinja		Stanje, opremljenost i funkcionalnost							
Šank (točionica pica)		Stanje i opremljenost							
Toalet		Stanje i opremljenost							
II KVALITATIVNI STANDARDI		Ukupno bodova za opšte standarde:							
		Ukupno bodova za kvalifikativne standarde:							
Bodovi za opšte standarde:		Potreban broj bodova za kategoriju:							
		sa javnim prostorima i liftom	15-24	25-39	40-59	60-79	80+		
Bodovi za kvalifikativne standarde:		bez javnih prostora i lifta	7-16	17-31	32-51	52-71	72+		
			0	1-9	10-14	15-19	20+		

KATEGORIJA RESTORANA: _____

IZJAVA UGOSTITELJA: Ovim izjavljujem da pod moralnom materijalnom i krivičnom odgovornošću garantujem za tačnost podataka koji se odnose na obavezne i kvalifikativne standarde.

U
Datum: ____/____/____ godine

M. P.

Odgovorno lice:

(ime i prezime)

(potpis)