

На основу члана 5. став 2, Закона о угоститељству ("Службени гласник Републике Српске", број 3/04) и члана 109. став 1. Закона о административној служби у управи Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", број 16/02, 62/02, 38/03), министар трговине и туризма, у споразуму са министром за просторно уређење, урбанизам и екологију и министром здравља и социјалне заштите, д о н о с и

ПРАВИЛНИК О РАЗВРСТАВАЊУ, МИНИМАЛНИМ УСЛОВИМА И КАТЕГОРИЗАЦИЈИ УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА

I ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником одређују се врсте угоститељских објеката, минимални услови у погледу изградње, уређења и опреме које морају испуњавати угоститељски објекти, врсте угоститељских објеката за смјештај који се категоризују, елементи и мјерила за категоризацију, те начин категоризације угоститељских објеката.

Одредбама овог правилника прописују се и минимално - технички услови за пружање услуга смјештаја и исхране у објектима затвореног типа, услови за припремање оброка за потрошњу на другом мјесту (catering), минимално – технички услови које требају да испуњавају покретни објекти у којима се пружају угоститељске услуге, начин утврђивања тих услова, као и врста и начин пружања угоститељских услуга у тим објектима, те минимум угоститељских услуга које се морају пружати у појединој врсти угоститељског објекта.

Члан 2.

Угоститељски објекат у смислу овог правилника је угоститељска јединица која у пословном, грађевинском и функционалном погледу чини цјелину или која, у оквиру шире грађевинске цјелине има издвојени простор и потребну функционалност.

Угоститељски објекат затвореног типа у смислу овог правилника јесте објекат у којем правно или физичко лице организује пружање услуга смјештаја и исхране за запослена лица, чланове, пензионере, те чланове уже породице својих радника и пензионера са пребивалиштем у Републици Српској, односно БиХ (одмаралиште и сл.).

II РАЗВРСТАВАЊЕ УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА

Члан 3.

Поједина врста угоститељског објекта, одређена је и минимумом угоститељских услуга које се у њему обавезно пружају, те минималним условима које мора задовољити угоститељски објекат.

Угоститељски објекти разврставају се на:

- 1) Смјештајни објекти у којима се пружају услуге смјештаја, исхране и пића,,
- 2) Угоститељске објекте у којима се пружају услуге исхране, пића, напитака и слично,
- 3) Покретни угоститељски објекти

1. Угоститељски објекти за смјештај, исхрану и пиће

Члан 4.

Угоститељске објекте за смјештај чине слиједеће врсте угоститељских објеката: хотел, хотелско насеље, туристичко насеље, гарни хотел, апартхотел, апартманско насеље, пансион, мотел, камп, собе за изнајмљивање, апартман, омладински хотел (хостел), планинарски дом, одмаралиште, преноћиште, кућа за одмор.

Хотел

Члан 5.

Хотел је угоститељски објекат у којем се госту пружају услуге смјештаја, исхране и пића, а могу се пружати и друге услуге уобичајне у угоститељству.

Хотел је засебни грађевински објекат или потпуно одвојени дио засебног грађевинског објекта који чини функционалну цјелину, са одвојеним улазима, стубиштима и лифтовима уколико је то предвиђено овим правилником.

Хотел мора имати најмање 10 смјештајних јединица.

Гостима у хотелу смјештај се пружа у смјештајним јединицама које су по правилу собе, а могу бити и хотелски апартмани, уколико овим правилником није другачије одређено.

Хотелски апартман из става 4. овог члана чине функционално повезане просторије: за спавање, за личну хигијену госта, за дневни боравак, те простор за припремање напитака и једноставних јела.

Највише 15% смјештајних јединица могу бити хотелски апартмани.

Члан 6.

Хотел може имати депаданс.

Депаданс хотела је грађевински засебан дио хотела, који се налази у његовој непосредној близини.

Депаданс хотела мора бити повезан са хотелом одговарајућом безбједном и наткривеном везом у случају да између хотела и депаданса постоји јавна саобраћајница.

У депадансу гостима се пружају услуге смјештаја у смјештајним јединицама у складу са чланом 5. став 4. овог правилника, а услуге исхране и друге уобичајне услуге у угоститељству пружају се у хотелу.

На смјештајне јединице у депадансу примјењују се одредбе овог правилника којима су одређене смјештајне јединице хотела.

Члан 7.

Хотел се може специјализовати сходно захтјевима одређеног тржишног сегмента за поједини тип понуде, као нпр. конгресни-пословни, бањски, здравствени, спортски, итд.

Пословни хотел је угоститељски објекат у којем се пружају услуге пословним људима укључујући потпуно опремљене пословне центре са професионалним особљем, посебно намјештене и опремљене просторије за одржавање семинара, посебне телекомуникационе услуге, пословну библиотеку, преводилачке услуге .

Конгресни хотел је угоститељски објекат у којем се пружају услуге за конгресе и сајмове, укључујући посебну опрему, простор за спремишта, изложбене услуге, симултане преводе и потпуно опремљен прес центар.

Бањски хотел је угоститељски објекат у којем се пружају услуге за подизање нивоа кондиције и општег здравља, укључујући центре за љепоту, бањске капацитете, фитнес центре, терапеутске третмане професионално обученог особља, избор сауна, соларијума, загријаних базена, избор масажа.

Здравствени хотел је угоститељски објекат у којем се пружају услуге и капацитети за третмане за лијечење и реконвалесценцију, природно оздрављење и превентивну медицину, укључујући класичне и медицинске третмане са локалним методама лијечења, воденом терапијом, кинетитерапијом, електротерапијом, гимнастиком и осталим методама лијечења.

Спортски хотел је угоститељски објекат у којем се пружају услуге изнајмљивања спортске опреме и капацитета за бављење одређених врсти спортских активности, као што су голф терени, тениски терени, ски терени и сл.

Хотел који је специјализован за пружање посебних врста услуга мора имати просторије, опрему и уређаје који омогућавају пружање тих услуга, у складу са посебним прописима.

Члан 8.

Хотели категорисани у I категорију (са пет звјездица) и II категорију (са четири звјездице), уз ознаку назива и категорије хотела, могу користити и ознак ``grand`` или ``palace`` ако располажу са најмање 50 смјештајних јединица.

Хотелско насеље

Члан 9.

Хотелско насеље је угоститељски објекат у којем се госту пружају услуге смјештаја и исхране и пића, а могу се пружати и друге услуге уобичајне у угоститељству.

Хотелско насеље је издвојена функционална цјелина коју чини већи број, у правилу мањих, грађевински самосталних објеката, разних намјена.

Гостима хотелског насеља услуге смјештаја пружају се у смјештајним јединицама које су у правилу собе, а могу бити и хотелски апартмани, ако овим правилником није друкчије одређено.

Изузетно од претходног става овог члана, хотелско насеље може услуге смјештаја пружати госту и у смјештајним јединицама које су апартмани, ако не располаже хотелским апартманима.

Ако се услуге смјештаја гостима хотелског насеља пружају у апартманима сходно ставу 4. овог члана, на те смјештајне јединице примјењују се одредбе овог правилника којима је одређен апартман као угоститељски објекат.

Смјештајне јединице хотелског насеља налазе се у објектима из става 2. овог члана који уобичајно носе комерцијалне називе: вила, бунгалов, павиљон и сл.

Услуге рецепције, ресторана и сл., те одговарајуће услуге у вези са садржајем простора намјењених забави и рекреацији, госту се пружају у једном или више средишњих објеката из става 2. овог члана.

Хотелско насеље може имати највише 15% смјештајних јединица које су хотелски апартмани.

Апартхотел

Члан 10.

Апартхотел је угоститељски објекат у којем се госту пружају услуге смјештаја и доручка, а могу се пружати и друге уобичајне услуге у угоститељству.

Апартхотел је засебни грађевински објекат или потпуно одвојени дио засебног грађевинског објекта који чини функционалну цјелину, с одвојеним улазима, стубиштима и лифтовима, ако су одређена овим правилником.

Апартхотел мора имати најмање 10 смјештајних јединица, од којих 51% смјештајних јединица морају бити апартмани и студио апартмани, уколико овим правилником није другачије одређено.

На апартман из става 3. овог члана примјењују се одредбе овог правилника којима је одређен апартман као угоститељски објекат.

Члан 11.

Апартхотел може имати депаданс.

Депаданс апартхотела је засебан грађевински објект који се налази у његовој непосредној близини.

Депаданс апартхотела мора бити повезан са апартхотелом одговарајућом безбједном и наткривеном везом у случају да између апартхотела и депаданса постоји јавна саобраћајница.

На смјештајне јединице у депадансу апартхотела примјењују се одредбе овог правилника којима су одређене смјештајне јединице хотела.

Гарни хотел

Члан 12.

Гарни хотел је угоститељски објекат у коме се поред услуга смјештаја припрема и услужује са доручак.

Гарни хотел је засебни грађевински објекат или потпуно одвојени дио засебног грађевинског објекта који чини функционалну цјелину, с одвојеним улазима, стубиштима и лифтовима, ако су одређена овим правилником.

Апартманско насеље

Члан 13.

Апартманско насеље је угоститељски објекат у којем се госту пружају услуге смјештаја и доручка, а могу се пружати и друге услуге уобичајне у угоститељству.

Апартманско насеље је издвојена функционална цјелина коју чини већи број, у правилу мањих, грађевински самосталних објеката, разних намјена.

Услуге смјештаја госту апартманског насеља пружају се у смјештајној јединици апартману.

Смјештајне јединице апартманског насеља налазе се у објектима из става 2. овог члана, који обично носе комерцијалне називе: вила, бунгалов, павиљон и сл.

Услуге рецепције, ресторана и сл. , те одговарајуће услуге у вези са садржајем и простором намјењеним за рекреацију и забаву, пружају се гостима у једном или више средишњих објеката из став 2. овог члана.

На апартман из става 3. овог члана примјењују се одредбе овог правилника којима је одређен апартман као угоститељски објекат.

Туристичко насеље

Члан 14.

Туристичко насеље је угоститељски објекат у којем се гостима пружају услуге смјештаја, а могу се пружати и друге услуге уобичајне у угоститељству.

Изузетно, ако туристичко насеље има смјештајне јединице собе (или хотелске апартмане), тада обавезно гостима мора пружати и услуге доручка. Такође, ова врста објекта мора осигурати могућност бављена спортом и/или другим облицима рекреације на отвореном простору, прилагођеним специфичним условима дестинације.

Туристичко насеље је функционална цјелина коју чине више самосталних грађевина за разне намјене (рецепција, смјештај гостију, прехрана и други садржаји), висине највише до 3 етажне. Туристичким насељем у цјелини управља угоститељ који послује туристичким насељем, без обзира што унутар туристичког насеља у самосталним пословним објектима, просторијама, просторима могу пословати и друга правна и / или физичка лица, која обављају разне дјелатности (угоститељске, туристичке, трговачке, фризерске и др.)

Изузетно, од одредбе става 2 овог члана, у постојећим смјештајним објектима грађевине у туристичком насељу могу имати и више од три етажне, уз услове прописане овим правилником.

Туристичко насеље има: пријемни хол с рецепцијом, смјештајне јединице које све морају имати купатило, спортске садржаје или одговарајуће садржаје са рекреацију, зависно од природних могућности дестинације, ако овим правилником није друкчије прописано. Туристичко насеље које има смјештајне јединице, собе или хотелске апартмане мора имати трпезарију (сала за ручавање) и кухињу, ако овим правилником није друкчије прописано.

Смјештајне јединице у туристичком насељу могу бити собе, хотелски апартмани (suite), студио апартмани и апартмани.

Изузетно од одредби става 4., овог члана, под условима прописаним овим правилником, постојећи смјештајни објекти не морају имати пријемни хол са рецепцијом, ако услуге рецепције гостима пружају у неком од других вртса смјештајних објеката који се налази у близини или у туристичком насељу.

У туристичком насељу могу се налазити и смјештајни објекти врсте: Хотел, Апаратхотел, Туристички апартмани или Камп који се посебно категоризују.

Изузетно, смјештајни објекат врсте апартман може се налазити само у постојећим смјештајним објектима из става 7. овог члана.

Самосталне грађевине у којима се налазе смјештајне јединице у туристичком могу се називати комерцијалним називима: бунгалов, павиљон, вила и сл. и као такве оглашавати и истицати у ценовницима.

Мотел

Члан 15.

Мотел је угоститељски објекат лоциран уз саобраћајницу, у којем се госту пружају услуге смјештаја, доручка и пића, а могу се пружати и друге угоститељске услуге уобичајене за ту врсту угоститељског објекта.

Мотел је засебни грађевински објекат или потпуно одвојени дио засебног грађевинског објекта који чини функционалну цјелину, са одвојеним улазима, стубиштима и лифтовима ако су одређена овим правилником.

Мотел мора имати најмање 8 смјештајних јединица.

Мотел мора имати приступни пут до саобраћајнице, а на удаљености до 2 км морају бити обезбјеђене услуге снабдијевања горивом и сервисирања возила гостију, ако овим правилником није другачије одређено.

Гостима у мотелу смјештај се пружа у смјештајним јединицама које су по правилу собе, а могу бити и хотелски апартмани.

Пансион

Члан 16.

Пансион је угоститељски објекат у којем се госту, пружају услуге смјештаја, исхране и пића и то: доручка, ручка и вечере (пансион) или доручка и ручка или вечере (полупансион), а могу се пружати и друге угоститељске услуге уобичајене у тој врсти угоститељског објекта.

Пансион је засебни грађевински објекат или потпуно одвојени дио засебног грађевинског објекта који чини функционалну цјелину, с одвојеним улазима, стубиштима и лифтовима ако су одређена овим правилником

Гостима у пансиону услуге смјештаја пружају се у смјештајним јединицама собама.

Пансион мора имати најмање 5 смјештајних јединица.

Камп

Члан 17.

Камп је угоститељски објекат у којем се гост пружају услуге смјештаја на отвореном простору (у даљем тексту: услуге камповања), а могу се пружати и друге услуге уобичајне у овој врсти угоститељског објекта.

Камп мора обезбиједити основне инфраструктурне услуге за кампере (заједничке и издвојене тушеве и тоалете, струју и воду, капацитете за прање веша и прање посуђа, продавнице хране и и других неопходних производа, средства и уређаје за хигијенско одлагање отпадних материја, итд).

Услуге камповања у смислу овог правилника су: изнајмљивање гостима означеног (камп јединица) или неозначеног уређеног простора намјењеног за постављање и кориштење опреме за смјештај (шатор, камп приколица, врећа за спавање и сл.) и остале опреме за камповање (сто, столице и сл.), пружање услуга употребе заједничких уређаја, опреме и одговарајућих објеката потребних за боравак госта на отвореном простору.

У кампу се госту може изнајмљивати опрема за смјештај (камп кућица, приколица и сл.) и друга опрема за кампирање.

Соба за изнајмљивање

Члан 18.

Соба за изнајмљивање је угоститељски објекат у којем се госту пружају услуге смјештаја, а могу се пружати и услуге доручка, ручка и вечере.

Соба за изнајмљивање може бити дио породичне куће, стана у стамбеном објекту.

Соба за изнајмљивање мора имати посебан санитарни чвор, а уколико се налази у оквиру породичне куће мора имати засебан улаз, као и посебан простор за припремање јела одвојен од породичне кухиње.

Апартман

Члан 19.

Апартман је угоститељски објекат у којем се пружају услуге смјештаја тако да гост сам може припремати и конзумирати храну.

Изузетно од става 1., овог члана, хотелски апартман чине функционално повезане просторије: за спавање, за личну хигијену госта, за дневни боравак, те простор за припремање напитака и једноставних јела.

Апартман може бити:

- Стан у стамбеној згради или стан у породичној кући,
- засебна смјештајна јединица у оквиру апартхотела и/или апартманског насеља,
- два или више апартмана у једном грађевинском објекту у којем су све смјештајне јединице апартмани.

Апартман мора имати посебан санитарни чвор, а уколико се налази у оквиру породичне куће мора имати засебан улаз и посебан простор за припремање јела одвојен од породичне кухиње.

Члан 20.

Апартмани се разврставају зависно од уређења на слиjedeће типове:

1. Студио апартман, у којем су независно од његове укупне површине, у једној просторији уређени и опремљени дијелови намјењени за дневни боравак, ручавање, припремање јела и спавање, а у посебној просторији дио намјењен личној хигијени госта, ако овим правилником није другачије одређено.

Изузетно, студио апартманом сматра се апартман чија је укупна површина мања од минималне површине утврђене овим правилником за апартман, иако је дио намјењен спавању у том апартману посебна просторија.

2. Апартман који чини више функционално повезаних просторија и то: соба, купатило и у правилу у једној просторији уређени и опремљени дијелови за дневни боравак, ручавање и припремање јела. Апартман може имати више врста соба с обзиром на број кревета.

Уколико је апартман опремљен уређајима и опремом за пословну кореспонденцију може носити назив пословни апартман.

Омладински хотел (хостел)

Члан 21.

Омладински хотел (хостел) је угоститељски објекат у којем се гостима пружају услуге смјештаја и исхране, најчешће у вишекреветним собама са употребом заједничких тоалета и тушева, и по правилу изнајмљује кревет.

Планинарски дом

Члан 22.

Планинарски дом је угоститељски објекат у којем се пружају услуге смјештаја члановима планинарског друштва коме припада планинарски дом или другим гостима, а опремљен је тако да гост може сам припремати и конзумирати храну, ако планинарски дом нема домара.

Планинарски дом мора имати трпезарију или просторију за услуживање са намјештајем прикладним за дужи боравак гостију, кухињу, точионицу и приручни простор за чување намирница и пића.

Гостима се у планинарском дому услуге пружају у смјештајним јединицама собама.

Одмаралиште

Члан 23.

Одмаралиште је угоститељски објекат затвореног типа у којем се запосленим лицима, члановима предузећа, установа, удружења, организација, пензионерима, те члановима уже породице запослених лица пружају услуге смјештаја и исхране.

Услуге смјештаја особама из става 1. овог члана у одмаралишту могу се пружати у самосталном грађевинском објекту или на отвореном простору који је издвојена грађевинска и функционална цјелина.

Преноћиште

Члан 24.

Преноћиште је угоститељски објекат у којем се госту пружају услуге ноћења, а могу се пружати и услуге доручка.

Гостима у преноћишту услуга се пружа у смјештајним јединицама собама.

Кућа за одмор

Члан 25.

Кућа за одмор је угоститељски објекат у власништву грађана у којем се госту пружају услуге смјештаја и изнајмљивање окућнице, а могу се пружати и друге услуге уобичајне у угоститељству.

Кућа за одмор је грађевински и функционално самосталан објекат са окућницом.

Гостима у кући за одмор смјештај се пружа у једној смјештајној јединици-апартману.

На кућу за одмор примјењују се одребе овог правилника којима је одређен апартман као угоститељски објекат.

2. Угоститељски објекти за исхрану и пиће

Члан 26.

Угоститељски објекти за исхрану и пиће разврставају се у: ресторане, здрављак-млијечне ресторане, експрес ресторане, ресторане финих пецива,пекотеке, гостионице,крчме,конобе, роштиљнице/ћевбџинице, ашчинице, буреџинице, пицерије, печењаре, националне куће, објекте брзе хране, барове, кафе барове, снек барове,ноћне барове, диско клубове/дискотеке, диско барове, бифее, пивнице, винарије, бистро, кафане, кафе посластичарнице, посластичарнице, интернет кафе, кафетерије, припремнице obroka (cetering), кантине, мензе и јавне кухиње.

Ресторан

Члан 27.

Ресторан је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују топла и хладна јела која захтијевају сложенију припрему, те остала јела и послатице, услужују пића и припремају и услужују напаци.

Два су основна типа ресторана:

1. Класични,
2. Специјализовани.

У класичном ресторану се поред јела домаће кухиње, припремају и услужују и јела интернационалне кухиње, односно јела која су по називу, врсти намирница од којих се припремају и начину припремања опште позната у свијету. За вријеме главног obroka класични ресторан мора нудити гостима најмање један мени са три послужења (ганга) јела.

Специјализовани ресторани су ресторани у којима се припремају и услужују посебне врсте јела (национални, ловачки рибљи, вегетаријански, дијетални и др.)

Ресторан мора имати просторију за ручавање или просторију за услуживање са намјештајем прикладним за дужи боравак гостију, кухињу, точионицу пића, те приручни простор за чување намирница и пића.

Здрављак-млијечни ресторан

Члан 28.

Здрављак-млијечни ресторан је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују млијечна топла и хладна јела, те напици и услужују безалкохолна пића, а могу се припремати и услуживати посластице.

Здрављак мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу пића са расхладном витрином за посластице, ако их услужује, кухињу, те приручни простор за чување намирница и безалкохолних пића.

Експрес (express) ресторан

Члан 29.

Експрес ресторан је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују по принципу самоизбора и самопослуживања унапријед припремљена и изложена топла и хладна јела, пића и напици.

Експрес ресторан мора имати просторију за услуживање, топле и хладне витрине за услуживање, кухињу, приручни простор за чување намирница и пића.

Ресторан финих пецива

Члан 30.

Ресторан финих пецива је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују (за столом или по принципу самопослуживања) све врсте сланог и слатког финог пецива, пите и сл. и услужују безалкохолна пића напици.

Ресторан финих пецива мора имати просторију за услуживање, точионицу пића, кухињу, те приручни простор за чување намирница.

Пекотека

Члан 31.

Пекотека је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују (искључиво за пултом) све врсте сланог и слатког финог пецива, пите и сл. и услужују безалкохолна пића напици.

Пекотека мора имати просторију за услуживање, простор за припремање јела, те приручни простор за чување намирница.

Гостионица

Члан 32.

Гостионица је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују домаћа топла и хладна јела, те услужују пића, припремају и услужују напици, а могу се припремати и услуживати и јела по наруџби (A-la-carte).

У гостионици гостима се могу пружати и услуге смјештаја у собама.

Гостионица мора имати просторију за ручавање или просторију за услуживање с намјештајем прикладним за дужи боравак гостију, кухињски блок, точионицу пића и приручни простор за чување намирница и пића.

Гостионица у којој се пружају услуге смјештаја мора испод назива ``гостионица`` имати и додатак ``с пружањем услуга смјештаја``.

На собе у гостионици одговарајуће се примјењују одредбе овог правилника којима су одређени минимални услови за собу.

Крчма

Члан 33.

Крчма је угоститељски објекат у којем се претежно услужују пића, припремају и услужују напици, те хладна јела, а могу се припремати и услуживати топла јела према обичајима краја у којем се крчма налази.

Крчма мора имати просторију за услуживање гостију и точионицу у тој просторији, простор за припремање јела и приручни простор за чување намирница.

Коноба

Члан 34.

Коноба је угоститељски објекат у којем се претежно услужују вино и ракија из тог краја, те припремају и услужују карактеристична јела према обичајима тог краја, а могу се услуживати и друга пића.

Коноба мора имати просторију за услуживање гостију са точионицом, простор за припремање јела, приручни простор за чување намирница и пића, те изворни намјештај из тог краја.

Роштиљница/Ћеваџиница

Члан 35.

Роштиљница/Ћеваџиница је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују јела са роштиља, те услужују пића, а могу се припремати и услуживати и напици.

Роштиљница/ћевабџиница мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу пића која мора бити у тој просторији, простор за припремање јела и приручни простор за чување намирница и пића.

Изузетно од одребе става 2. овог члана ако се у роштиљници/ћевабџиници не врши услуживање пићима, не мора имати точионицу пића.

Ашчиница

Члан 36.

Ашчиница је угоститељски објекат у којем се претежно пропремају и услужују национална јела ,слаткиши , напици и безалкохолна пића.

Ашчиница мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу, простор за припремање јела и приручни простор за чување намирница и безалкохолних пића.

Бурегџиница

Члан 37.

Бурегџиница је угоститељски објекат у којем се претежно пропремају и услужују пите, те услужују безалкохолна пића, а могу се припремати и услуживати и друга јела од тјестенине и напици.

Бурегџиница мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу пића, простор за припремање јела и приручни простор за чување намирница и безалкохолних пића.

Изузетно од одребе става 2. овог члана ако се у бурегџиници не врши услуживање пићима, не мора имати точионицу пића.

Пицерија (Pizzerija)

Члан 38.

Пицерија је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују пице, те услужују пића, а могу се припремати и услуживати и друга јела од тјестенине и напици.

Пицерија мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу, простор за припремање јела и приручни простор за чување намирница и пића.

Печењара

Члан 39.

Печењара је угоститељски објекат у којем се претежно услужују печења, услужују алкохолна и безалкохолна пића, те припремају и услужују напици.

Печењара мора имати издвојен простор са уређајима за печење меса, просторију за услуживање гостију, простор за припремање јела, точионицу пића, те приручни простор за чување намирница и пића.

Печењара која врши само услужно печење меса мора имати издвојени простор са уређајима за печење меса, просторију са просторима за пријем, припрему и испоруку печења.

Национална кућа

Члан 40.

Национална кућа је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују топла и хладна национална јела и пића која одговарају етно обиљежјима подручја у којем се објекат налази.

Ентеријер и архитектура самог објекта требају бити у складу са етно обиљежјима краја у коме се објекат налази.

Национална кућа мора имати просторију за услуживање, точионицу пића, кухињу, те приручни простор за чување намирница и пића.

Објекат брзе хране (fast food)

Члан 41.

Објекат брзе хране је угоститељски објекат у којем се припремају хладна и једноставна топла јела (производи од мљевеног меса, комадног меса, hot dog, палачинке, pizzeta, сендвичи, помфрит, гирице и сл.), а за чије припремање није потребно више од 15 минута, а гостима се могу служити и безалкохолна пића у оригиналном паковању.

Угоститељски објекат брзе хране мора имати просторију за услуживање гостију с точионицом пића у тој просторији, простор за припремање јела и приручни простор за чување намирница и пића.

Изузетно од одредаба 1. и 2. овог члана угоститељски објекат брзе хране уколико испуњава услове утврђене овим правилником (простор за припремање јела и простор за чување намирница и пића), а налази се у објекту (киоск или друга врста објекта минималног простора) не мора имати просторију за услуживање гостију уколико је организовано услуживање гостију путем наткривеног шалтера са пултом за издавање хране или на други подесан начин.

Бар

Члан 42.

Бар је угоститељски објекат у којем се претежно услужују пића и припремају и услужују напици, а могу се припремати и услуживати једноставна хладна јела.

Бар може да има живу или продуцирану музику, а у њему се могу изводити умјетничке и друге уобичајне забаве.

Бар мора имати просторију за услуживање гостију са точионицом пића, простор за плес сходно броју конзумних мјеста у објекту (на свака 4 конзумна мјеста најмање 1m² простора за плес), приручни простор за чување намирница и пића, намјештај прилагођен дужем боравку гостију, а уколико се у бару изводе умјетничке и друге забаве, бар мора да има и простор за извођење програма, гардеробу за госте, гардеробу за извођаче програма, с умиваоником и туш кабином.

У погледу осталих услова: просторија, простора, уређења и опреме, на бар се примјењују одредбе овог правилника које се односе на кафану.

Кафе (caffe)/ Кафе бар

Члан 43.

Кафе -бар је угоститељски објекат у којем се претежно услужују кафа и остали напаци, услужују пића и воће, а могу се припремати и услуживати топли и хладни сендвичи и посланице.

Кафе – бар мора имату просторију за услуживање гостију и точионицу пића у тој просторији, простор за припремање посланица и сендвича ако се услужују, те приручни простор за чување намирница и пића.

Члан 44.

Снек (Sneck) бар

Снек (Sneck) бар је угоститељски објекат у којем се по правилу на очиглед гостију припремају и услужују једноставна топла и хладна јела, услужују пића и напаци.

Снек (Sneck) бар мора имату просторију за услуживање гостију, простор за припрему јела, точионицу пића, те приручни простор за чување намирница и пића.

Простор за припрему јела мора бити одвојен стакленим зидом од просторије за услуживање гостију.

Ноћни бар

Члан 45.

Ноћни бар је угоститељски објекат у којем се претежно ноћу услужују пића и припремају и услужују напаци, а могу се припремати и услуживати једноставна хладна јела.

Ноћни бар може да има живу или продуцирану музику, а у њему се могу изводити умјетничке и друге уобичајне забаве.

Ноћни бар мора имати просторију за услуживање гостију са точионицом пића, простор за плес сходно броју конзумних мјеста у објекту (на свака 4 конзумна мјеста најмање 1 m² простора за плес), приручни простор за чување намирница и пића, намјештај прилагођен дужем боравку гостију, а уколико се у ноћном бару изводе умјетничке и друге забаве, ноћни бар мора да има и простор за извођење програма, гардеробу за госте, гардеробу за извођаче програма, с умиваоником и туш кабином.

У погледу осталих услова: просторија, простора, уређења и опреме, на ноћни бар се примјењују одредбе овог правилника које се односе на кафану.

Диско (disco) клуб - Дискотека

Члан 46.

Диско клуб/Дискотека је угоститељски објекат у којем се, претежно ноћу, услужују пића и припремају и услужују напици, а могу се припремати и услуживати једноставна хладна јела.

Диско клуб/Дискотека мора имати музику која се изводи одговарајућим уређајима и простор за плес сходно броју конзумних мјеста у објекту (на свака 2 конзумна мјеста најмање 1 m² простора за плес), а може повремено имати и живу музику.

Диско клуб/Дискотека мора имати просторију за услуживање гостију с точионицом пића, простор за плес сходно броју конзумних мјеста у објекту, гардеробу за госте и приручни простор за чување намирница и пића.

У погледу осталих услова: просторија, простора, уређења и опреме, на диско клуб/дискотеку примјењују се одредбе овог правилника које се односе на кафану.

Диско (disco) бар

Члан 47.

Диско бар је угоститељски објекат у којем се, претежно ноћу, услужују пића и припремају и услужују напици, а могу се припремати и услуживати топли и хладни сендвичи.

Диско бар има диско музику која се изводи одговарајућим уређајима и простор за плес сходно броју конзумних мјеста (на свака 4 конзумна мјеста најмање 1 m² простора за плес).

У погледу осталих услова: просторија, простора, уређења и опреме, на диско бар се примјењују одредбе овог правилника које се односе на кафану.

Бифе (Buffet)

Члан 48.

Бифе је угоститељски објекат у којем се претежно услужују пића и припремају и услужују напаци и хладна јела, а могу се припремати и услуживати и једноставна топла јела.

Бифе мора имати просторију у којој су претежно пултови за услуживање гостију и точионицу пића у тој просторији, простор за припремање хладних јела и приручни простор за чување намирница и пића.

Пивница

Члан 49.

Пивница је угоститељски објекат у којем се претежно услужује точено пиво, а могу се припремати и услуживати једноставна јела одговарајућег асортимана (фритуре, хладни наресци, кобасице, слана пецива и сл.) и услуживати пића.

Пивница мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу пића са уређајем за точење пива на кригле, простор за припремање једноставних јела ако се припремају и приручни простор за чување намирница и пива.

Винарија

Члан 50.

Винарија је угоститељски објекат у којем се претежно услужује точено вино, а могу се припремати и услуживати једноставна хладна јела одговарајућег асортимана.

Винарија мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу пића, одговарајући простор за чување вина, простор за припремање једноставних јела ако се припремају и приручни простор за чување намирница.

Бистро

Члан 51.

Бистро је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују једноставна хладна и топла јела, те услужују пића и припремају и услужују напаци.

Бистро мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу, простор за припремање јела и приручни простор за чување намирница и пића.

Кафана

Члан 52.

Кафана је угоститељски објекат у којем се претежно припрема и услужује кафа, остали напици и посластице, те услужују пића, а могу се припремати и услуживати хладна и једноставна топла јела.

У кафани се могу услуживати и главни оброци (ручак и вечера). Ти оброци се могу услуживати у посебној просторији за ручавање.

Кафана мора имати просторију за услуживање гостију, кухињу са простором за припремање посластица, хладних и једноставних топлих јела, точионицу са изложбеном расхладном витрином за посластице и хладна јела ако се услужују, приручни простор за чување намирница и пића, те намјештај прилагођен дужем боравку гостију.

Кафе (caffe) посластичарница

Члан 53.

Кафе посластичарница је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују посластице и напици, те услужују алкохолна и безалкохолна пића.

Кафе посластичарница мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу са расхладним витринама за сладолед и посластице, кухињу или простор за припремање посластица са одговарајућим термичким блоком и приручни простор за чување намирница, сластица, алкохолних и безалкохолних пића.

Посластичарница

Члан 54.

Посластичарница је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују посластице и напици, те услужују безалкохолна пића.

Посластичарница мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу пића са расхладним витринама за сладолед и посластице, кухињу или простор за припремање посластица са одговарајућим термичким блоком и приручни простор за чување намирница, сластица и безалкохолних пића.

Интернет кафе (caffe)

Члан 55.

Интернет кафе је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују кафа и остали напаци, те услужују безалкохолна пића уз обезбјеђивање услуга интернета на рачунарима.

Интернет кафе мора имати простор за пружање интернет услуга који се по правилу налази у оквиру просторије за услуживање, точионицу пића и приручни простор за чување намирница и пића.

Кафетерија

Члан 56.

Кафетерија је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују кафа, те напаци који се припремају са кафом, а могу се услуживати и безалкохолна пића и посланице.

Кафетерија мора имати просторију за услуживање гостију, точионицу пића, приручни простор за чување намирница и пића и расхладну витрину за посланице, уколико их услужује.

У погледу осталих услова: просторија, простора, уређења и опреме, на кафетерију се примјењују одредбе овог правилника које се односе на кафану.

Припремница оброка (catering)

Члан 57.

Припремница оброка (catering) је угоститељски објекат у којем се припремају јела, а могу се припремати посланице и напаци, који се услужују на другим мјестима и приликама, као што су превозна средства (авиони, бродови и сл), одговарајуће просторије за исхрану радника правних и физичких особа, свадбе, приједи, банкети, и сл.

Припремница оброка (catering) мора имати кухињу и просторију за чување намирница и пића, те одговарајућа доставна возила , ако јела, посланице и напаци испоручује на мјесто услуживања.

Кантина и менза

Члан 58.

Кантина и менза су угоститељски објекти затвореног типа у којима се радницима, члановима уже породице радника, пензионерима правних и физичких лица, студентима и ђацима пружају услуге исхране и услуживање безалкохолним пићима и напацима

На кантину се примјењују одредбе овог правилника који се односе на објект брзе хране (fast food).

Менза мора имати простор за услуживање, кухињу и простор за чување намирница.

Јавне кухиње

Члан 59.

Јавне кухиње су угоститељски објекти затвореног типа у којима се одређеним категоријама становништва (социјално угрожени) припремају и услужују јела.

Јавне кухиње морају имати простор за услуживање, кухињу за припремање јела и приручни простор за чување намирница.

Кућна достава

Члан 60.

Угоститељски објекти који врше доставу јела на позив (кућни позив) морају имати одговарајућа доставна возила са истакнутим називом фирме, односно називом угоститељског објекта.

Доставна возила морају испуњавати услове одређене посебним прописима.

3. ПОКРЕТНИ УГОСТИТЕЉСКИ ОБЈЕКТИ

Члан 61.

Покретним објектима у смислу овог правилника, сматрају се: возила и прикључна возила која се крећу по путевима, жељезнички вагони, пловни објекти и плутајући објекти.

У покретним угоститељским објектима врши се услуживање пићима и напицима, припремају и услужују једноставна топла и хладна јела и продаје индустријски пакован сладолед.

За услуживање јела у покретним угоститељским објектима по правилу се користи прибор за једнократну употребу.

Возила и прикључна возила која се крећу по путевима

Члан 62.

У возилима и прикључним возилима која се крећу по путевима припремају се једноставна топла и хладна јела, индустријски пакован сладолед, пића, напици и врши услуживање гостију који се налазе у или изван возила.

За пружање угоститељских услуга у возилу или прикључном возилу (у даљем тексту: возила) потребно је имати:

- резервоар са довољно здравствено исправне текуће воде,

- резервоар за отпадне течне материје одговарајућег капацитета, ако није осигуран одвод отпадних течних материја на други начин,
- сопствени бешумни енергетски извор за расвјету и расхладне уређаје,
- расхладне уређај одговарајуће величине за чување намирница, пића и напитака,
- одговарајући расхладни уређај за чување индустријски произведеног сладоледа, ако се у покретном објекту припрема сладолед,
- радни сто, односно пулт од нерђајућег материјала за припрему јела,
- довољан број канти за смеће на ножно отварање поклопца,
- обезбјеђена употреба тоалета у близини, ако се угоститељске услуге пружају корисницима услуга на начин да им је за конзумирање услуга осигурано коришћење стола и столице,
- точионицу пића,
- гардеробер за запослено особље које пружа угоститељске услуге,
- средства за противпожарну заштиту.

Жељезнички вагони (кола за спавање и кола за ручавање)

Члан 63.

У жељезничким вагонима, у којима се пружају угоститељске услуге, односно припремају и услужују једноставна топла и хладна јела, пића и напаци, морају бити испуњени сљедећи услови:

- уређаји и опрема треба да одговарају предмету пословања, тј. угоститељским услугама које се пружају у тим објектима,
- за очување здравствене исправности намирница, пића и напитака потребно је имати расхладни уређај и витрине,
- за припремање хране потребно просторију за припрему јела,
- резервоар са здравствено исправном водом за пиће,
- судопер са најмање два корита са здравствено исправном топлим и хладном водом за прање посуђа, ако се услужује са прибором и посуђем за вишекратну употребу,
- резервоар за отпадне течне материје одговарајућег капацитета,
- приручни простор за чување намирница и пића,
- термичке уређаје,
- точионицу пића,

Уколико се у жељезничком вагону поред услуга из претходног става пружају и услуге смјештаја потребно је имати:

- купе(кабину) за ноћење гостију са највише четири кревете у купеу(кабини),
- на сваких 20 кревета најмање један тоалет, који треба да има WC шољу (WC шољу са сједиштем) или ниску WC шољу (без сједишта), WC четку са сталком, кутију са тоалетним папиром, умиваоник са текућом водом и средством за прање руку, папирни убрус или пешкир, корпу за отпад.,

- подови и преграде морају бити обрађени глатким површинама, како би било могуће њихово ефикасно чишћење и дезинфекција,
- купе (кабина) за ноћење гостију треба да буде опремљена: гардеробером са вјешалицама, столићем, огледалом са полицом, кантом за отпатке, ноћном лампом, постељином за кревет, са најмање четири пешкира и једном чашом по кревету.

Пловни и плутајући објекти.

Члан 64.

Пловни и плутајући објекти објекти, према овом правилнику, су брод и бродић, регистровани за превоз путника, сплав и платформа на води.

У пловним и плутајућим објектима припремају се и услужују једноставна топла и хладна јела, услужују пића и напици.

У пловним и плутајућим објектима, за пружање угоститељских услуга, треба испунити слиједеће услове:

- да је уређен и опремљен тако да је омогућено рационално коришћење простора, и несметано кретање гостију, несметан пренос роба, хигијенско манипулисање намирницама и чување робе од кварења.
- обезбијеђен прикључак на јавну електричну мрежу или обезбијеђен сопствени бешумни енергетски извор за опрему и уређаје,
- опремљен резервоаром са здравствено исправном водом,
- опремљен са резервоаром за отпадне течне материје одговарајућег капацитета, ако није осигуран одвод отпадних течних материја на други начин,
- опремљен са довољним бројем канти за отпатке - смеће на ножно отварање поклопца (са тим да се отпад и смеће са пловног објекта обавезно депонује на копно на за то прописаним мјестима),
- осигурано сједеће мјесто за сваког госта према капацитету просторије за услуживање гостију, ако се пружају услуге исхране,
- гаредробне ормариће за особље које пружа угоститељске услуге,
- на свим вратима угоститељског садржаја, треба да се налази натпис који показује намјену просторије,
- тоалет треба да има, WC шољу (WC шољу са сједиштем) или ниску WC шољу (без сједишта), WC четку са сталком, кутију са тоалетним папиром, умиваоник са текућом водом и средством за прање руку, папирни убрис или пешкир, корпу за отпад.,
- подови и преграде морају бити обрађени глатким површинама, како би било могуће њихово ефикасно чишћење и дезинфекција,
- умиваоник може бити смјештен и у простору испред тоалета,
- расхладни уређај одговарајуће величине,
- просторију за припремање јела,
- складиште или простор за чување пића и напитака,
- судпопер са хигијенски исправном топлом и хладном водом, ако се у

- покретном објекту служи посућем и прибором за вишеструку употребу,
- точионицу пића,
 - ограђен простор за услуживање гостију,
 - изложени дијелови палубе, тј. простора за услуживање гостију на отвореном, гдје се пружају угоститељске услуге, треба да су опремљени платненим или пластифицираним заштитним кровом или другом одговарајућом заштитом од сунца, као и одговарајућим столовима и столицама.

Члан 65.

За запослене раднике, који пружају угоститељске услуге у покретним објектима, осим за возила и прикључна возила, треба да постоји тоалет са предпростором, умиваоником и гардеробним простором.

III. МИНИМАЛНИ УСЛОВИ ЗА УГОСТИТЕЉСКЕ ОБЈЕКТЕ

Члан 66.

Минимални услови морају испунити све врсте угоститељских објеката ако овим правилником није другачије одређено.

Угоститељски објекти за смјештај поред минималних услова морају испуњавати и услове прописане за одговарајућу категорију угоститељског објекта.

Изузетно од одредби става 1. и 2. овог члана угоститељски објекат који је смјештен у згради која је регистрована као споменик културе или у објекту посебне амбијенталне вриједности, може, на основу прибављеног одобрења министра надлежног за туризам, одступити од минималних услова уколико не постоје адекватна техничка рјешења за испуњавање истих.

1. Општи услови

Члан 67.

Угоститељски објекти, уређаји и опрема морају да испуњавају услове у погледу изградње, санитарне, противпожарне и услове заштите на раду, заштите животне средине и друге прописане услове за ту врсту и намјену објекта, као и да одговарају прописаним стандардима, техничким нормативима и нормама квалитета.

Угоститељски објекти морају бити уређени и опремљени за рационално коришћење простора, несметано кретање гостију и запосленог особља, несметан пријенос ствари, одговарајуће чување робе, намирница, пића, заштиту здравља гостију и запосленог особља.

Простор угоститељског објекта не смије бити у директној вези са стамбеним објектом.

Угоститељски објекат који у свом саставу има кухињски блок(кухињу) мора имати посебан улаз (економски улаз) за допремање намирница.

Истицање врсте, назива , ознаке врсте и категорије

Члан 68.

На главном улазу у угоститељски објекат мора видно бити истакнута врста и назив објекта, према рјешењу надлежног органа којим се одобрава обављање угоститељске дјелатности.

На главном улазу у угоститељски објекат који се категорише мора бити истакнута прописана ознака врсте и категорије објекта.

Ознака из става 2. овог члана мора се истицати на стандардизованој плочи у складу са овим правилником.

Снабдијевање водом и збрињавање отпадних материја

Члан 69.

Угоститељски објекат мора бити прикључен на јавну водоводну мрежу или на други начин осигурати стално снабдијевање довољном количином хигијенски исправне воде.

Угоститељски објекат мора бити прикључен на јавну канализациону мрежу, а у случају да не постоји могућност прикључка на јавну канализациону мрежу, одвод отпадних течних материја мора бити ријешен у складу са санитарним прописима и прописима о заштити животне средине.

Чврсте отпадне материје морају се, уз осигуране санитарно-хигијенске и техничке услове и у складу са другим прописима, редовно одстрањивати из угоститељског објекта.

За одлагање чврстих отпадних материја обезбијеђују се контејнери и канте са поклопцем које се морају празнити по потреби, те односити на за то обезбијеђено мјесто (депонију).

Простор око контејнера и канти морају се одржавати и чистом и уредном стању.

Члан 70.

Освјетљење простора

Све просторије угоститељског објекта морају бити освијетљење природним или вјештачким освјетљењем.

Снабдијевање електричном енергијом

Члан 71.

Угоститељски објекат мора бити прикључен на јавну електричну мрежу или на други одговарајући начин осигурати стално снабдијевање довољном количином електричне енергије.

Електрично освјетљење мора бити осигурано у свим просторијама угоститељског објекта.

У угоститељском објекту, све просторије и простори гдје се крећу и бораве гости, ноћу морају бити освијетљене, потпуно или орјентацијским свјетлом.

Телефонски прикључак

Члан 72.

Угоститељски објекат мора бити прикључен на јавну телефонску мрежу, осим на мјестима гдје такве могућности не постоје.

Угоститељски објекти за смјештај и ресторани морају имати осигурану најмање једану телефонску линију на располагању гостима, ако овим правилником није другачије одређено.

Гријање просторија

Члан 73.

У свим заједничким просторијама угоститељског објекта у којима бораве гости, мора бити осигуран одговарајући начин гријања просторија до температуре од најмање 18.5 С уз могућност прозрачивања.

Угоститељски објекат који послује само љети не мора имати осигурано гријање просторија, ако овим правилником није другачије одређено.

Исправност и функционалност уређаја и опреме

Члан 74.

Уређаји и опрема морају се одржавати у исправном и функционалном стању.

Звучна изолација просторија

Члан 75.

Просторије угоститељског објекта у којем се ноћу иза 23 часа изводи музика, забавни и умјетнички програм, морају имати звучну изолацију која спријечава ширење звука изван тих просторија у складу са посебним прописима.

Изузетно од става 1. овог члана, у угоститељском објекту који се налази изван насељених подручја и мјеста уз услов да није у стамбеном објекту, просторије у којима се изводи музика, забавни и умјетнички програм, не морају имати прописану звучну изолацију.

Вентилација простора

Члан 76.

У угоститељском објекту потребно је обезбиједити природну или вјештачку вентилацију свих просторија.

Код угоститељских објеката, код којих у току припреме хране долази до појаве дима, мириса и разних испарења, неопходно је обезбиједити њихово спровођење кроз вентилациони одвод, тако да се дим, пара и мирисе не шире у просторијама у којима се задржавају и бораве гости.

Заштита од пожара

Члан 77.

Угоститељски објекат мора бити опремљен одговарајућом опремом за гашење пожара у складу са другим прописима.

Запослено особље мора бити оспособљено за руковање том опремом.

Унутрашње висине просторије

Члан 78.

У угоститељском објекту висина од завршеног пода до завршеног плафона (у даљем тексту: свијетла висина) у просторијама за боравак, ручавање, просторијама за услуживање гостију и у кухињском блоку (кухињи) мора износити:

- за објекте код којих је површина просторија за боравак, ручавање, услуживање гостију и кухињског блока (кухиња) до 50 m^2 - најмање 2,50 m,
- за објекте код којих је површина просторија за боравак, ручавање, услуживање гостију и кухињског блока (кухиња) већа од 50 m^2 - најмање 2,75 m,
- за објекте код којих је површина просторија за боравак, ручавање, услуживање гостију и кухињског блока (кухиња) већа од 100 m^2 - најмање 3,00 m.

У смјештајним јединицама свијетла висина мора износити најмање 2,60 m, ако овим правилником није другачије одређено.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана у угоститељским објектима који послују на дан ступања на снагу овог правилника свијетла висина у просторијама за боравак, ручавање, услуживање гостију и у кухињском блоку (кухињи) мора износити најмање 2,80 m.

Висина помоћних просторија у угоститељском објекту (приручни магацин, санитарне просторије сл) не може бити мања од 2,50 m.

У просторијама угоститељског објекта са косо изведеним плафоном или плафоном различитих нивоа (галерије), просјечна унутрашња висина мора бити у складу са одредбама става 1. овог члана.

У угоститељском објекат смјештеном у згради која је културно-историјски споменик, пословне просторије не морају имати унутрашњу висину прописану овим правилником, уз услов да се у процесу рада не појављују никаква штетна испаравања и да на сваку запослену особу долази најмање један кубни метар ваздушног простора и два метра квадратна слободне површине пода, као и да су обезбијеђени одговарајући микроклиматски услови.

Зидови угоститељског објекта

Члан 79.

Зидови угоститељског објекта морају бити уредно завршно обрађени.

Зидови у кухињском блоку (кухињи), простору за припремање јела и пића, у просторијама за одржавање личне хигијене (тоалети и купатила) морају бити, у висини од 1,80 m од пода обложени зидним керамичким плочицама или другим материјалима који морају бити водонепропустни и отпорни на хемијска дејства средстава за одржавање чистоће.

Подови угоститељског објекта

Члан 80.

Подови у угоститељским објектима морају бити од материјала који се лако чисти и одржава, те уредно завршно обрађени.

Подови у кухињском блоку (кухињи), простору за припремање јела и пића, у просторијама за одржавање личне хигијене (тоалети и купатила) морају бити обложени подним керамичким плочицама или другим материјалом који је водонепропустан, отпоран на хемијска дејства средстава за одржавање чистоће и није клизав.

У поду морају бити одводи са сифоном и заштитном решетком.

Заштита од прашине

Члан 81.

Посуђе прибор за јело и пиће, столњаци и салвете морају бити заштићени од прашине и у вријеме када нису у употреби.

Заштита од пушења

Члан 82.

У погледу обезбијеђења посебне просторије за пушење у установама или мјестима гдје се продаје или услужује храна промјењују се одредбе посебних прописа.

Дезинфекција, дезинсекција и дератизација

Члан 83.

У угоститељском објекту обавезно је спровођење мјера дезинфекције, дезинсекције и дератизације у складу са посебним прописима.

Просторије за личну хигијену гостију

Члан 84.

Угоститељски објекат мора имати уређене и опремљене просторије за личну хигијену гостију (тоалет и купатила), у складу са овим правилником.

У просторијама из става 1. овог члана мора се обезбиједити беспријекоран ред и чистоћа и те просторије морају бити свакодневно дезинфиковане.

Оштећена или дотрајала опрема, уређаји, те зидна и подна облога у просторијама из става 1. овог члана морају се правовремено замијенити како би се осигурао стални ниво одржавања и опремљености.

Тоалет

Члан 85.

Угоститељски објекат мора имати најмање једну WC кабину за жене, са предпростором и најмање једну WC кабину за мушкарце, са писоаром и предпростором, уколико овим правилником није другачије одређено.

Број WC кабина мора бити сразмјеран величини-капацитету угоститељског објекта израженим бројем конзуманих мјеста (сједећих и стајаћих у угоститељском садржају) и сједећих мјеста у конгресним дворанама, салонима и сл. (у даљем тексту: мјесто) и то :

- до 50 мјеста, 1 WC кабина за жене, с предпростором и 1 WC кабина за мушкарце, са 2 писоара и предпростором,

- до 200 мјеста, 2 WC кабине за жене, с предпростором и 2 WC кабине за мушкарце, са 3 писоара и предпростором,
- до 400 мјеста, , 4 WC кабине за жене, с предпростором и 3 WC кабине за мушкарце, са 6 писоара и предпростором,
- више од 400 мјеста, 5 WC кабина за жене, с предпростором и 4 WC кабине за мушкарце, са 8 писоара и предпростором.

Изузетно од одредби става 1. и 2. овог члана, сви угоститељски објекти за исхрану и пиће, осим ресторана, здрављак-млијечни ресторан и експрес ресторана, ако им је просторија за услуживање гостију површине до 50 m², морају имати 1 WC кабину за мушкарце и жене са предпростором.

Изузетно од одредбе става 1. овог члана угоститељски објекти за исхрану и пиће, осим ресторана, здрављак-млијечни ресторан и експрес ресторана који су смјештени на: плажи, аеродрому, жељезничкој и аутобуској станици, пословном центру, тржници и сл. не морају имати сопствену WC кабину, ако је у непосредној близини таквог угоститељског објекта током радног времена осигурано коришћење заједничког и јавног WC-а који испуњава минималне услове одређене овим правилником.

Одредба става 4. овог члана не примјењује се на угоститељске објекте за исхрану и пиће, који имају просторије за услуживање гостију веће од 50 m², осим угоститељских објеката који послују на дан ступања на снагу овог правилника.

Члан 86.

На улазу у тоалет морају бити истакнуте препознатљиве ознаке којима се обично означавају тоалети за жене и тоалети за мушкарце.

Сви тоалети морају имати високу WC шољу (шољу са сједиштем) или ниску WC шољу (шољу без сједишта), на испирање текућом водом.

Ниска WC шоља мора имати базиште знатно уздигнуто изнад нивоа протока испусне воде.

Писоар у мушком тоалету мора бити постављен или ограђен тако да се не види изван просторије у којој се налази и мора имати зидну шољу на испирање текућом водом.

Тоалет мора бити добро прозрачен и не смије ширити неугодне мирисе.

Прозори тоалета морају бити од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа извана. Врата не смију бити остакљена.

С унутрашње стране тоалета мора бити: једна кука за вјешање одјеће, направа за закључавање или за забрављивање и посуда за отпатке.

У тоалету се мора обезбиједити довољне количине тоалетног папира, четка за чишћење WC шоље и средство за освјежавање простора.

Члан 87.

Тоалет по правилу, мора бити под заједничким кровом са угоститељским објектом и мора се налазити у непосредној близини просторије или простора за услуживање гостију.

Улаз у тоалет не смије имати посебну везу са просторијама за госте, кухињским блоком (кухињом), простором за припрему јела, ручним простором за чување намирница и пића, конобарским офисем.

У случају када се тоалет налази изван зграде угоститељског објекта, приступ мора бити бетонан и поплочан и ноћу освјетљен, а пролаз до њега заштићен од временских падавина.

Угоститељски објекат за смјештај мора имати тоалет у непосредној близини просторија и простора гдје гости најчешће дуже бораве (пријемни хол, салон, ресторан, конгресна дворана и сл.) и мора имати одвојене тоалете које користе гости у угоститељским објектима за исхрану и пиће, који се налазе у оквиру угоститељског објекта за смјештај, од заједничких тоалета на спратовима (заједнички тоалети за госте у собама).

Предпростор тоалета са умиваоником

Члан 88.

У предпростору тоалета за жене и тоалета за мушкарце број умиваоника мора бити сразмјеран броју конзумних и сједећих мјеста у угоститељском објекту и то:

- до 50 мјеста, један умиваоник,
- до 200 мјеста, два умиваоника,
- до 400 мјеста, три умиваоника
- од 400, четири умиваоника.

У предпростору WC мора бити умиваоник с текућом топлом и хладном водом, апарат за течни сапун (дозатор), папирни тоалетни или ручник у ролни, односно апарат за сушење руку, огледало и посуда за отпатке.

Купатила

Члан 89.

Угоститељски објекат за смјештај мора у оквиру смјештајних јединица имати одговарајући број комплетних или туш купатила са текућом топлом и хладном водом, ако овим правилником није другачије одређено.

Комплетно купатило има тоалет, лежећу или туш каду са тушем и умиваоник.

Туш купатило има само туш каду са тушем.

Лежећа када је када дужине најмање 1.70 m. Када која је дужине мање од 1.70 m сматра се полукадом.

У купатилу мора бити полица или ормарић за тоалетни прибор, огледало са погодним освјетљењем, утичница за апарате за одржавање личне хигијене, једна чаша по лежају, сапун или апарат за течни сапун (дозатор), држач за пешкире.

Прозори у купатилу морају бити од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа извана. Врата не смију бити остакљена.

Купатило мора имати природну или вјештачку вентилацију..

Заједничке просторије за личну хигијену гостију на етажи

Члан 90.

Угоститељски објекти за смјештај, осим соба за изнајмљивање, у којем собе на истој етажи немају властито комплетно опремљено купатило, на тој етажи морају имати одговарајући број заједничких тоалета и туш купатила, уколико овим правилником није другачије одређено.

У случају из става 1. овог члана када су собе без властитог купатила, на етажи угоститељског објекта мора бити:

- до три собе: један тоалет са предпростором,
- од 4 до 10 соба: један тоалет за жене са предпростором и један тоалет за мушкарце са писоаром и предпростором
- на сваких сљедећих (започетих) 10 соба на одредбу из алинеје 2. овог става: један тоалет за жене са предпростором и један тоалет за мушкарце са писоаром и предпростором.

Члан 91.

Собе за изнајмљивање које немају властито купатило морају имати одговарајући број заједничких комплетних купатила, уколико овим правилником није другачије одређено.

У случају из одредбе из става 1. овог члана на сваке три собе за изнајмљивање које имају умиваоник, или на сваке двије собе које немају умиваоник, мора бити једна заједничко комплетно купатило.

Заједничко купатило мора имати топлу и хладну воду, каду или туш каду са завјесом око каде, огледало, полицу или ормарић за тоалетни прибор, огледало са погодним освјетљењем, утичницу за апарате за одржавање личне хигијене, једну чашу по лежају, сапун или апарат за течни сапун (дозатор), држаче за пешкире, одвојени простор за умивање, ако се умиваоници не налазе у посебној просторији.

Просторије и простори за личну хигијену гостију у кампу

Члан 92.

Камп мора имати уређене и опремљене заједничке просторије и просторе за личну хигијену гостију, сходно одредбама овог правилника.

Број тоалета у кампу мора бити сразмјеран величини и капацитету кампа, израженом бројем гостију – кампера (у даљем тексту: капацитет кампа) и то:

1. за камп капацитета 30-250 гостију примјеном правила заокруживања бројева утврђује се на слиједећи начин:
 - за капацитет до 30 гостију, 1 тоалет на сваких 10 гостију,
 - за капацитет 30-75 гостију, још по 1 тоалет на сваких 20 гостију,
 - за капацитет 75-150 гостију, још по један тоалет на сваких 30 гостију,
 - за капацитет 150-250 гостију, још по један тоалет на сваких 40 гостију.
2. за камп капацитета 250 и више гостију утврђује се примјеном правила заокруживања бројева на следећи начин:
 - један тоалет на сваких 25 гостију

Тоалети морају бити одвојени за жене и мушкарце. Од укупног броја тоалета из става 1. овог члана 60% тоалета мора бити за жене, а 40% за мушкарце.

Члан 93.

Број писоара у кампу мора бити сразмјеран капацитету кампа, а утврђује се на основу према укупном броју тоалета.

Однос укупног броја тоалета и писоара је 1:0,4

Писоари се налазе у предпростору тоалета или могу бити самостални објекат, ако се у непосредној близини налазе умиваоници.

Члан 94.

Број умиваоника у кампу мора бити сразмјеран капацитету кампа, а утврђује се на основу односа према укупном броју тоалета.

Однос укупног броја тоалета и умиваоника је 1:1,6.

Умиваоници морају бити одвојени за жене и мушкарце.

Од укупног броја умиваоника из става 1. овог члана 50% умиваоника мора бити за жене, а 50% за мушкарце.

Умиваоници морају имати најмање 35% славина са топлом водом.

Члан 95.

Број туш купатила у кампу мора бити сразмјеран капацитету кампа, а утврђује се на основу односа према укупном броју тоалета.

Однос укупног броја тоалета и укупног броја туш купатила је 1:0,6.

Туш купатила морају бити одвојена за жене и мушкарце.

Од укупног броја туш купатила из става 1. овог члана 50 % туш купатила мора бити за жене, а 50% за мушкарце.

Туш купатило, умјесто туш каде, може имати газиште од материјала који не пропушта воду, лако се чисти и одржава.

Туш купатила морају имати најмање 35% тушева са топлом водом.

Члан 96.

Камп мора имати корита за прање ногу.

Број корита за прање ногу мора бити сразмјеран капацитету кампа, а утврђује се на основу односа према укупном броју умиваоника.

Однос укупног броја умиваоника и корита за прање ногу је 1:1.

Корита за прање ногу могу имати само текућу хладну воду и морају се налазити у предпростору тоалета или у самосталном објекту.

Члан 97.

Камп мора имати корита за прање веша.

На број корита за прање веша примјењују се одредбе овог правилника којима је одређен број корита за прање ногу.

Изузетно од одредбе става 2. овог члана кампови који пружају услугу прања и пеглања веша у посебној пословној јединици могу имати 50% мање корита за прање веша.

Корита за прање веша могу имати само текућу хладну воду.

Члан 98.

Камп мора имати корита за прање суђа.

На број корита за прање суђа примјењују се одредбе овог правилника којима је одређен број корита за прање веша.

Корита за прање суђа морају имати најмање 35% славина са топлом водом.

Кухињски блок (кухиња)

Члан 99.

Угоститељски објекти у којима се припремају и услужују храна и јела (хотели, мотели, пансиони, ресторани, млијечни ресторани, експрес ресторани и националне куће) морају имати кухињски блок(кухиња).

Кухињски блок(кухиња) у зависности од врсте јела која се припремају, мора имати просторије, односно издвојене просторе(одјелења) за:

1. припрему и претходну обраду намаирница (поврће, воће, месо и риба)
2. дорату, термичку и завршну обраду намирница према утврђеним нормативима и рецептурама (топла кухиња)
3. припрему хладних предјела хладних јела и салата (хладна кухиња)
4. припрему слатких јела и посластица, пецива, аранжирање воћа(посластичарница)
5. прање ресторанског и кухињског посуђа (праоница посуђа, посебно за ресторанско и кухињско посуђе)
6. чување намирница за дневне потребе кухиње(приручна остава)

Топла и хладна кухиња и посластичарница морају имати посебан излаз на линију преузимања јела (конобарски офис). Линија преузимања јела и враћања употребљеног посуђа не смију се укрштати.

Изузетно од одредбе тачке 4. став 2. овог члана, припрема искључиво једноставних посластица може се вршити у оквиру топле кухиње.

Ако је обезбијеђено машинско прање ресторанског и кухињског посуђа и прибора, кухињски блок (кухиња) не мора имати простор из тачке 5. став 2. овог члана.

Угоститељски објекат који се снабдијева претходно обрађеним намирницама из централне кухиње изван објекта, не мора имати одјелење за припрему и претходну обраду намирница.

Кухиња мора имати уређаје за одвод дима, паре и мириса капацитета који омогућава измјену ваздуха 20 пута у једном сату, изведене тако да се дим, пара и мириси, не шире по просторијама угоститељског објекта у којима бораве гости.

Прозори и отвори у кухињи морају бити заштићени од уласка инсеката.

Члан 100.

Капацитет кухиње мора одговарати капацитету просторије за услуживање гостију.

Кухиња мора бити опремљена:

1. одговарајућим термичким уређајима, зависно од врсте јела који се припремају у објекту,
2. расхладним уређајима за хигијенско чување хране, посебно за месо рибу, млијеко и млијечне производе, сухомеснате производе и посластице, који не смију бити у оквиру топлог кухања,
3. одговарајућим радним површинама, уређајима за чишћење и обраду намирница, кухињским посуђем и пробормом који морају бити од нерђајућег материјала, као и површинама, полицама, односно кухињским елементима за одлагање чистог посуђа.
4. манипулативним столом за употребљено посуђе и проточним столом за ресторанско посуђе са тродјелном судопером за прање посуђа и дводјелном судопером за прање кухињског посуђа са текућом топлом и хладном водом, скупљачем масти и пливајућих материја, односно машином за прање посуђа.
5. довољним бројем хигијенских канти за отпатке са ножним отварањем поклопца,
6. умиваоником са текућом топлом и хладном водом, четкицом, прибором и средствима за прање дезинфекцију и сушење руку запосленог особља,
7. посебним расхладним уређајем за чување контролних узорака.

Све радне површине у кухињи морају имати горњу плоху од материјала који се лако чисти, а површине које су у додиру са водом морају бити од нерђајућег материјала.

Просторија или простор за припремање јела

Члан 101

Угоститељски објекат у којем се припремају једноставна топла и хладна јела мора имати просторију или простор за припремање јела.

Просторија или простор за припремање јела мора имати одговарајући термичке и расхладне уређаје, радну површину за чишћење и обраду намирница, те дводијелни судопер за прање суђа са текућом, топлим и хладном водом.

Изнад термичког уређаја мора бити изведен одвод дима, паре и мириса у вентилациони одвод објекта.

За потребе особља у простору за припремање јела мора бити умиваоник, с текућом топлим и хладном водом, одговарајућим прибором и средством за прање, дезинфекцију и сушење руку.

Сала за ручавање, просторија и простор за услуживање гостију на отвореном

Члан 102.

У угоститељском објекту послуживање гостију јелом, напицима и пићем обавља се у сали за ручавање, и просторију за услуживање и простору за услуживање на отвореном.

Сала за ручавање је просторија која служи само за услуживање гостију, а опремљена је намјештајем прикладним за дужи боравак гостију.

Сала за ручавање мора бити довољно пространа и имати потребан број столова и столица.

Просторија за услуживање је просторија у дијелу у којем се услужују гости, а у једном дијелу могу се наочиглед гостију пропремати напици, хладна и топла јела.

Просторија за услуживање мора имати намјештај прикладан за дужи или краћи боравак гостију, може имати точионицу са шанком, те просторију или простор за припремање јела, уколико овим правилником није другачије одређено.

Ако се у просторији за услуживање обавља припремање јела просторија или простор за припремање мора бити опремљен опремом у складу са чланом 101. овог правилника. У просторији за услуживање не може се обављати чишћење и обрада намирница.

Простор за услуживање на отвореном је дио простора баште, терасе и сл. у којој се услужују гости, а у једном дијелу тог простора могу се на очиглед гостију припремати напици, хладна и топла јела. На простор за услуживање на отвореном примјењују се одредбе става 4. и 5. овог члана.

Изузетно од става б. овог члана у угоститељским објектима који послују сезонски или повремено (на сајмовима, излетиштима, купалиштима, плажи, мјестима пригодних приредби), а немају просторију за услуживање, просторијом за услуживање сматра се наткривен простор на отвореном.

Терасе или баште морају бити опремљене одговарајућом опремом (баштенске столице, столови, сунцобрани и сл.)

Просторија за услуживање гостију и простор за услуживање на отвореном морају бити довољно пространи и имати довољан број столова, столица или клупа, те конзумних пултова.

Сала за ручавање и просторија за услуживање гостију мора имати добро прозрачивање и освјетљење.

Члан 103.

Сто на којем се услужују гости мора имати површину која се лако чисти, или неоштећен, чист столњак или подметач за послуживање испред сваког конзумног госта.

Када се услужују јела на столу мора бити папирната или платнена салвета. Папирната салвета мора бити од упијајућег материјала.

Прибор за јело (кашике, виљушке, ножеви и сл) морају бити од нерђајућег материјала.

Сала за ручавање и просторија за услуживање гостију морају имати довољан број вјешалица за одлагања тешких одјевних предмета гостију према броју конзумних мјеста. Гардероба смјештена изван тих просторија мора бити одговарајуће чувана или у њој истакнуто обавјештење гостима да се ствари одложене у гардероби не чувају.

Одредба става 4. овог члана не примјењује се на простор за услуживање на отвореном.

Просторија и приручни простор за чување намирница и пића (остава)

Члан 104.

У угоститељском објекту просторија за чување намирница и пића мора бити одвојена од кухињског блока (кухиње) или просторије, односно простора за припремање јела, довољно прозачна и мора бити опремљена одговарајућим ормарима са претинцима или полицама за смјештај намирница и пића.

Просторија из става 1. овог члана за чување и одржавање лако кварљивих намирница и пића мора бити опремљена расхладним коморама или замрзивачима одговарајућег капацитета којима се омогућава одвојено чување намирница различитог порјекла.

Прозори просторије за чување намирница и пића морају бити заштићени од могућности уласка инсеката.

Приручни простор за чување намирница и пића смјештен је непосредно уз просторију за припремање јела и напитака или просторију за услуживање гостију, а може бити издвојен у тим просторијама, уколико овим правилником није другачије одређено. На приручни простор за чување намирница и пића примјењују се одредбе става 1. 2. и 3. овог члана.

Точионица пића

Члан 105.

Угоститељски објект у којем се услужују пића и напици морају имати точионицу пића.

Точионицом се сматра уређен и опремљен простор у којем се припремају, издају или услужују напици или издају и услужују пића, а могу се припремати и издавати или услуживати хладна и једноставна топла јела.

Точионица може бити и самостална функционална цјелина у просторији, простору за услуживање гостију или простору за услуживање гостију на отвореном.

Точионица пића мора имати дводјелну судоперу за прање чаша са мјешалицом за топлу и хладну воду или машину за прање чаша, расхладне и друге уређаје, опрему за одлагање пића и напитака. Ако се из точионице непосредно услужују гости, точионица мора имати одговарајући пулт (шанк) од матењеријала који се лако чисти и одржава.

Ако се у точионици припремају и услужују хладна и једноставна топла јела, точионица мора имати простор за припрему јела сходно члану 102. овог правилника, термичке уређаје, радну површину за обраду намирница, уређај за одвођење паре, дима и мириса довољног капацитета прозрачивања или дјелотворно природно прозрачивање, те дводјелно корито за прање суђа са текућом топлом и хладном водом.

Ако се у угоститељском објекту услужују напици точионица мора имати espresso-апарат.

Јеловник и карта пића

Члан 106.

Ресторани, гостионице, националне куће, и барови морају имати довољан број јеловника и карти пића у складу са учесталашћу наруџби или на сваком столу мора бити јеловник и карта пића.

Угоститељски објекти из скупине ``ресторани и ``барови`` морају на сваком столу имати јеловник и карту пића, ако се гости услужују за столом.

Угоститељски објекти у којима се гости услужују за шанком точионице пића, морају имати истакнут цјеновник на шанку, а у садржајима угоститељских објеката који пружају услугу смјештаја, јеловник и карта пића могу бити изложени на шанку.

Угоститељским објектима из скупине ``ресторани`` и ``барови`` у којима се гостима нуде топла и хладна јела, јеловници и карте пића морају бити изложени на улазу угоститељског објекта на прикладан начин.

У јеловнику и карти пића наводе се јела, пића и напици и друге угоститељске услуге које се нуде гостима, те њихове цијене.

Јеловник и карта пића исписују се на једном од језика конститутивних народа БиХ и једном свјетском језику.

У јеловнику и карта пића мора бити назначено да ли су у цијену укључени услуга, порез и напојница.

Јеловник и карта пића обавезно се стављају на увид госту прије преузимања наруџбе.

Јела, напици, пића те друге услуге наведене у јеловнику и карти пића, морају се суслужити уколико их гост захтијева.

Овјерен примјерак норматива јела и пића обавезно се стављају на увид госту на његов захтјев.

Собе

Члан 107.

У угоститељским објектима у којима се пружају услуге смјештаја собе могу бити једнокреветне, двокреветне и вишекреветне.

Површина пода собе, не рачунајући површину купатила, тоалета, предпростора, балкона и лође, мора износити 7 m² за једнокреветну осбу, 10 m² за двокреветну собу.

Изузетно од одредбе става 2. овог члана у угоститељским објектима који послују на дан ступања на снагу овог правилника површина собе може бити до 2 m² мања од површине утврђене овим правилником.

У вишекреветним собама минимална површина пода утврђује се тако да се површини пода двокреветне собе дода површина од 3 m² по кревету.

Смјештај помоћног дјечијег лежаја до највише 140 cm и 70 cm ширине дозвољен је у оквиру утврђених минималних површина собе из става 2., 3. и 4. овог члана.

Свијетла висина собе са равним плафоном и просјечна свијетла висина собе са косим стропом мора бити 2.60 m.

Изузетно од одредбе става 6. овог члана минимална свијетла висина собе, коју грађанин у домаћинству издаје на дан ступања на снагу овог правилника, може износити 2.20 m, а у апартману 2.30 m.

Под у соби мора бити од материјала који се лако чисти и одржава.

Прозори и застакљена врата на собама морају имати непрозирне завјесе или жалузине за замрачивање и спрјечавање погледа извана.

Угоститељски објекти и смјештајне јединице угоститељских објеката у којима се гостима пружају услуге смјештаја морају имати заштиту од неконтролисаног уласка извана.

Опрема собе

Члан 108.

Соба у којој се госту пружа услуга смјештаја мора имати:

1. Кревет лежајне површине 200 x 90 cm за једну особу, а 200 x 160 cm за дупли (француски) кревет и приступ дуплом кревету са обје стране;
2. Изузетно од тачке 1. овог става соба у којој се госту пружа смјештај на дан ступања на снагу овог правилника може имати кревет лежајне површине 190 x 140 cm за дупли (француски) и приступ дуплом кревету са обје стране;
3. Мадрац за сваки кревет;
4. Ноћни ормарић или одговарајућу полицу уз сваки кревет;
5. Простирач уз сваки кревет, осим у собама у којима је под прекривен итисоном или тепихом;
6. Писаћи сто;
7. Столице за толико особа колико соба има кревета;
8. Ормар са претинцима и одјељком за вјешање одјеће одговарајуће величине са најмање 4 вјешалице по сваком кревету;
9. Сталак за кофере, осим ако се кофери могу држати у ормару;
10. Пепељару осим у собама у којима постоји знак забрањено пушење;
11. Канту за смеће.

Соба која нема властито купатило осим опреме из става 1. овог члана мора имати:

1. Умиваоник са текућом хладном водом и топлом водом;
2. Огледало са полицом за прибор;
3. Чашу за воду, једну по кревету;
4. Утичницу за електричне апарате, са назначеном напоном електричне енергије.

Одредба става 2. тачка 1. овог члана не промјењује се на собе које грађанин изнајмљује у домаћинству и то до двије собе, са заједничком употребом једног комплетног купатила, ако се категоришу као собе треће категорије и означавају са једном звјездицом.

Услови у погледу лица запослена у угоститељском објекту

Члан 109.

Лице запослено на пословима руковања прехранбеним намирницама, пословима припремања и услуживања јела, пића и напитака мора испуњавати здравствене и друге услове прописане посебним прописима.

Лице запослено у угоститељском објекту мора бити чисто, уредно и примјерно одјевено

Угоститељски објект мора за запослена лица имати: гардеробу, одговарајући број просторија за личну хигијену (тоалети, купатила) и друге просторије.

У гардероби или одговарајућој просторији, за свако запослено лице мора бити гардеробни ормарић са кључем.

За лице које ради на припремању и услуживању јела мора бити осигуран дводјелни гардаробни ормарић.

Угоститељски објект у којем је запослено до 5 лица мора имати један WC за запослена лица са предпростором и умиваоником.

Угоститељски објект у којем у једној смјени ради 6 до 15 лица мора имати један WC за жене са предпростором с умиваоником и један WC за мушкарце с писоаром и предпростором с умиваоником, те једно купатило.

Угоститељски објект у којем у једној смјени ради више од 15 лица мора имати WC у складу са претходним ставом овог члана, те једно купатило за жене и једно купатило за мушкарце.

Тоалети за запослена лица морају бити смјештени тако да им запослена лица могу прићи не пролазећи просторијама и просторима намјењеним гостима угоститељског објекта.

Угоститељски објекат у којем у једној смјени ради више од 20 лица, мора имати посебан простор или просторију за ручавање запослених лица.

Изузетно од одредбе става б. овог члана, угоститељски објекти који послују на дан ступања на снагу овог правилника, у којима се не врши припремање јела не морају имати тоалет за запослено лице ако је у угоститељском објекту запослено до 5 лица.

Здравствени услови грађана који пружају угоститељске услуге у домаћинству и чланова њиховог домаћинства

Члан 110.

Грађани не могу у просторијама своје стамбене зграде, односно стана, пружати гостима услуге смјештаја и исхране, ако они или неко од чланова њиховог домаћинства који с њима станују у истој згради, болује или је оболио од неке законом одређене заразне болести или је душевни болесник који због свог стања или понашања може ометати, односно угрозити околину.

Члан 111.

Грађани који у просторијама своје стамбене зграде, односно стана издају гостима собе, односно апартмане, дужни су сваке године прибавити потврду од овлаштене здравствене организације да они или неко од чланова њиховог домаћинства који с њима живе у истој згради, односно стану, нису евидентирани као душевни болесници из члана 110. овог правилника или као душевни болесници који би због свог стања или понашања могли ометати или угрозити околину.

КАТЕГОРИЗАЦИЈА УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА

Угоститељски објекти који се категоришу

Члан 112.

Категоришу се слиједеће врсте угоститељских објеката: хотел, депаданс хотела, гарни хотел, хотелско насеље, апарт хотел, апартманско насеље, мотел, пансион, камп, апартман, кућа за одмор и собе за изнајмљивање, уколико овим правилником није другачије одређено.

Угоститељски објекти за исхрану и пиће се не категоришу.

Изузетно од одредбе става 2. овог члана на захтјев угоститеља могу се категорисати угоститељски објекти врсте ресторан. Ознака за категорију појединог ресторана ја бронзана, сребрна или златна куварска капа.

Ресторан који се категорише, мора поред минималних услова испуњавати и услове прописане за категорију.

Изузетно од става 4. овог члана, ресторан који је смјештен у згради која је регистрована као културно-историјски споменик или у објекту од посебне амбијенталне важности, може на основу прибављеног одобрења министра надлежног за туризам, одговарајуће одступити од минималних услова одређених за категорију.

Сваки угоститељски објект категорише се појединачно ако овим правилником није другачије одређено.

Све смјештајне јединице угоститељског објекта морају удовољавати условима прописаним за исту категорију, ако овим правилником није другачије одређено.

Елементи и мјерила за категоризацију

Члан 113

Угоститељски објекти из претходног члана овог правилника категоришу се на основу прописаних обавезних елемената и критеријума, који се односе на уређење и опрему, услуге, квалитет одржавања, правовремену замјену дотрајале опреме и сл.

Елементи и критеријуми за категоризацију угоститељских објеката утврђени су у прилозима правилника:

- ПРИЛОГ I – елементи и критеријуми за категоризацију хотела и мотела
- ПРИЛОГ II - елементи и критеријуми за категоризацију апартхотела
- ПРИЛОГ III - елементи и критеријуми за категоризацију хотелског насеља и апартманског насеља
- ПРИЛОГ IV - елементи и критеријуми за категоризацију пансиона
- ПРИЛОГ V - елементи и критеријуми за категоризацију кампа
- ПРИЛОГ VI - елементи и критеријуми за категоризацију апартмана
- ПРИЛОГ VII - елементи и критеријуми за категоризацију куће за одмор
- ПРИЛОГ VIII - елементи и критеријуми за категоризацију соба за изнајмљивање
- ПРИЛОГ IX - елементи и критеријуми за категоризацију ресторана
- ПРИЛОГ X – графичка рјешења стандардизованих плоча

Прилози из става 2. овог члана чине саставни дио овог правилника.

Категорије угоститељских објеката

Члан 114.

Угоститељски објекти категоришу се у сљедеће категорије:

1. Хотел:

- прва категорија пет звјездица
- друга категорија четири звјездице
- трећа категорија три звјездице
- четврта категорија двије звјездице

Хотел са пет звјездица има и ознаку луксузни са додатне ознаке: „L„ златне боје.

2. Хотелско насеље:

- прва категорија..... три звјездице
- друга категорија.....двије звјездице
- трећа категорија..... једна звјездица

3. Апартохотел:

- прва категорија пет звјездица
- друга категорија четири звјездице
- трећа категорија три звјездице
- четврта категорија двије звјездице

Апартохотел са пет звјездица има и ознаку луксузни са додатно ознаке: „L„ златне боје.

4. Апартоманско насеље:

- прва категорија..... три звјездице
- друга категорија.....двије звјездице
- трећа категорија..... једна звјездица

5. Мотел:

- друга категорија..... четири звјездице
- трећа категорија..... три звјездице
- четврта категорија..... двије звјездице
- пета категорија.....једна звјездица

6. Пансион:

- прва категорија.....три звјездице
- друга категорија.....двије звјездице
- трећа категорија.....једна звјездица

7. Камп:

- прва категорија.....четири звјездице
- друга категорија.....три звјездице
- трећа категорија.....двије звјездице
- четврта категорија.....једна звјездица

8. Апартоман:

- прва категорија.....пет звјездица
- друга категорија.....четири звјездице

- трећа категорија.....три звјездице
- четврта категорија.....двје звјездице

Апартман са пет звјездица има и ознаку луксузни са додатко ознаке: „L„ златне боје.

Апартман тип ``студио``:

- прва категорија.....три звјездице
- друга категорија.....двје звјездице
- трећа категорија.....једна звјездица

9. Кућа за одмор:

- прва категорија.....четири звјездице
- друга категорија.....три звјездице
- трећа категорија.....двје звјездице
- четврта категорија.....једна звјездица

Кућа за одмор са пет звјездица има и ознаку луксузни са додатко ознаке: „L„ златне боје.

10. Собе за изнајмљивање:

- друга категорија.....три звјездице
- трећа категорија.....двје звјездица
- четврта категорија.....једна звјездица

Категоризација депаданса

Члан 115.

Депаданс се категорише у складу са елементима и критеријумима прописаним овим правилником за категоризацију хотела.

Депаданс мора имати исту категорију као и хотел којем припада.

Изузетно од одредби става 1. и 2. овог члана, депаданси хотела који послују на дан ступања на снагу овог правилника, а разврстани су у другу, трећу и четврту категорију (четири, три и двје звјездице) могу имати једну категорију ниже од хотела којем припадају.

Категоризација кампа

Члан 116.

У поступку категоризације кампа обавезно се утврђује укупни капацитет кампа који се изражава бројем гостију-кампера.

Укупни капацитет кампа на основу којег се утврђују минимални услови и примјењују елементи и критеријуми за категоризацију, наводи угоститељ у захтјеву за утврђивање минималних услова и категоризацију угоститељског објекта.

Означивање врсте и категорије угоститељских објеката

Члан 117.

Врста и категорија угоститељског објекта означавају се стандардизованом таблом која се састоји од плавог поља и оквира златне боје, квадратног облика, на којој су уз горњу ивицу у истој равни златном бојом исписани ознака (симбол) и одговарајући број звјездица. На средини табле, бијелим словима, исписана је врста угоститељског објекта, а уз доњу ивицу повучена је линија бијеле боје.

Надлежност над издавањем стандардизованих табли из става 1. овог члана, врши Министарство надлежно за послове туризма.

Стандардизовану таблу из става 1. овог члана величине 40x40 cm имају угоститељски објекти са ознаком врсте:

- Хотел са ријечју : ``ХОТЕЛ``
- Депаданс са ријечју : ``ДЕПАДАНС``
- Хотелско насеље ријечима : ``ХОТЕЛСКО НАСЕЉЕ``
- Апартаманско насеље ријечима : ``АПАРТАМАНСКО НАСЕЉЕ``
- Мотел ријечју : ``МОТЕЛ``
- Пансион са ријечју: ``ПАНСИОН`` и симболом тањира, виљушке, ножа и кревета
- Камп са ријечју ``КАМП`` и симболом шатора.

Стандардизоване табле величине 30x30 cm са одговарајућим ознакама имају следећи угоститељски објекти:

- Апартаман са ријечју: ``АПАРТАМАН``
- Апартаман у грађевинском објекту у којем су све смјештајне јединице апартмани означавају се једном стандардизованом таблом са ријечју: ``АПАРТАМАН``
- Апартаман тип студио, са ријечима: ``АПАРТАМАН-СТУДИО``
- Апартаман тип студио у грађевинском објекту у којем су све смјештајне јединице апартмани тип студио, означавају се једном стандардизованом таблом са ријечима: ``АПАРТАМАНИ-СТУДИО`` и ознаком категорије апартмана у његовом саставу
- Кућа за одмор са ријечима: ``КУЋА ЗА ОДМОР`` и симболом куће са уцртаним креветом
- Соба за изнајмљивање са ријечју: ``СОБЕ`` и симболом кревета

Ознака за категорију угоститељског објекта је звјездица.

Графичка рјешења стандардизованих табли из става 1. овог члана налазе се у прилогу X овог правилника.

Поступак категоризације

Члан 118.

Угоститељ подноси захтјев за категорије министарству надлежном за послове туризма и угоститељства.

Захтјев за утврђивање категорије садржи слиједеће податке:

1. Назив и адресу подносиоца захтјева,
2. Врсту објекта и постојећа категорија (уколико је објекат већ категорисан),
3. Година изградње, односно послједње реконструкције објекта,
4. Капацитет објекта (број и структура соба, односно смјештајних јединица, број лежаја, број сједишта),
5. Приједлог категорије са пријавом факултативних елемената предвиђених за тражену категорију

Захтјев се подноси за сваки угоститељски објекат појединачно.

Угоститељ је дужан да уз захтјев за одређивање категорије угоститељског објекта, поднесе доказ о уплати средстава трошкове категоризације.

Члан 119.

Приједлог за одређивање категорије хотела, депаданса хотела, гарни хотела, хотелског насеља, апарт-хотела, апартманског насеља, мотела, пансиона, апартмана, утврђује Комисија за категоризацију (у даљем тексту: комисија), коју рјешењем именује министар за послове туризма.

Комисија има предсједника и четири члана.

Предсједник комисије је представник министарства надлежног за послове туризма. Чланови комисије су представници министарства надлежног за послове туризма и угоститељства, министарства надлежног за послове здравља (санитарни инспектор) и министарства надлежног за послове екологије (еколошки инспектор)

Комисија разматра захтјеве за одређивање категорије, провјерава и утврђује испуњеност услова прописаних овим правилником и даје приједлог за одређивање категорије угоститељског објекта.

Члан 120.

Министар надлежан за послове туризма на приједлог Комисије рјешењем утврђује категорију за угоститељске објекте из члана 119. овог правилника.

Рјешење о одређивању категорије издаје се са важношћу од четири године.

Угоститељ је дужан да у року од 60 дана прије истека рока утврђеног рјешењем из претходног става, поднесе захтјев за поновно одређивање категорије.

Члан 121.

Ако у току периода за које је издато рјешење о одређивању категорије угоститељски објекат испуни услове за вишу категорију или престане да испуњава услове категорије утрђене рјешењем, правно, односно физичко лице је дужно да у року од 15 дана од дана када су се стекли услови за промјену категорије поднесе захтјев за промјену категорије министарству надлежном за послове туризма

Поступак промјене категорије је у потпуности исти као и поступак одређивања категорије.

Рјешење о промјени категорије доноси министар надлежан за послове туризма у року 30 дана од дана подношења захтјева.

Члан 122.

За објекте коју су изграђени или реновирани прије ступања на снагу овог правилника, могу се тражити одступања од стандарда који се односе на површину соба и ходника, приликом подношења захтјева, али само уколико су остали стандарди за жељену категорију задовољени.

Одредба претходног става не важи за нове објекте, код којих стандарди у погледу димензија соба и ходника морају бити задовољени.

Промјена категорије угоститељског објекта

Члан 123

Утврђена категорија угоститељског објекта може се мијењати ако се током пословања објекта промијене елементи и критеријуми на основу којих је угоститељски објекат категорисан.

Поступак промјене категорије угоститељског објекта исти је као и за утврђивање категорије.

Члан 124.

Угоститељ подноси захтјев за утврђивање категорије собе за изнајмљивање, односно куће и стана за одмор и кампа органу локалне управе надлежном за послове туризма и угоститељства.

Захтјев за утврђивање категорије собе за изнајмљивање, куће, стана за одмор и кампа садржи слиједеће податке:

1. Име и презиме, односно назив подносиоца захтјева,
2. Врста објекта (соба за изнајмљивање, кампа, односно куће и стана за одмор,) и постојећа категорија (уколико је објекат већ категорисан),
3. Број лежаја у соби за коју се тражи категорија, осим за категоризацију кампа,

4. За категоризацију кампа укупни капацитет кампа и површина простора за кампирање са описом уређености и опремљености кампа,.
5. Приједлог категорије која се тражи са пријавом факултативних елемената предвиђених за тражену категорију

Захтјев се подноси за сваки угоститељски објекат појединачно

Члан 125.

Приједлог за одређивање категорије собе за изнајмљивање, куће и стана за одмор и кампа утврђује комисија за категоризацију коју именује локални орган управе надлежан за послове туризма и угоститељства.

Комисија има предсједника и два члана.

Предсједник комисије је представник локалног органа управе за послове туризма и угоститељства, а чланови комисије су санитарни и тржишни инспектор.

Комисија разматра захтјеве за одређивање категорије, провјерава и утврђује испуњеност услова прописаних овим правилником и даје приједлог за одређивање категорије за изнајмљивање, куће и стана за одмор.

ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 126.

У постојећим угоститељским објектима угоститељ је дужан ускладити своје пословање са одредбама овог правилника у року од 12 (дванаест) мјесеци од дана његовог ступања на снагу .

Члан 127.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о развстарвању, минималним условима и категоризацији угоститељских објеката ("Службени гласник Републике Српске", број 7/95).

Члан 128.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

МИНИСТАР

Борис Гашпар, дипл. ецц