



**STANDARDI ZA KATEGORIZACIJU  
OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI ZA  
RESTORANE (NACIONALNI, KLASIČNI I SPECUALIZOVANI)**

VRSTA I NAZIV RESTORANA: \_\_\_\_\_

SAČINJAVANJE 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)	<input type="checkbox"/> Odličan kvalitet i stanje / ponuda <input type="checkbox"/> Standardan kvalitet i stanje / ponuda <input checked="" type="checkbox"/> Ne postoji ili Neprimjenjivo (u slučaju da ne postoji uslov za ispunjenje standarda) <input type="checkbox"/> Nezadovoljavajući kvalitet i stanje / ponuda <input type="checkbox"/> Potrebne su popravke/zamjene/dorade/dopune <input type="checkbox"/> Opšti utisak (sopstvena procjena)	2 1 0 -1 -2 3 do (-3)
Obavezni standardi		
U dijelu "Obavezni standardi", popunjavati kolonu koja odgovara traženoj kategoriji - objekat MORA da ispunjava "Obavezne standarde" za određenu vrstu i kategoriju objekta:	Ukoliko objekat zadovoljava obavezni standard, zaokružiti oznaku "OS" (obavezni standard)  Ukoliko objekat niže 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 obezbjeđivanja uslova da se zadovolji nedostajući standard u određenom roku	
Kvalitativni standardi		
Kvalitativni standardi se odnose na sadržaje kojima se unapređuje kvalitet usluge:	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 DOBIJA i kvalitativni bod	
Određivanje kategorije objekta		
U Tabelu za određivanje kategorije, upisati ukupne bodova za opšte i kvalitativne standarde:	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 "opših" i "kvalitativnih" bodova za odgovarajuću kategoriju	

OPŠTI, OBAVEZNI I KVALITATIVNI STANDARDI											
	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
<b>OBJEKAT, PRILAZ I UREĐENJE OKOLINE</b>											
Stanje eksterijera objekta/balkona/ograde	2,1,0,-1,-2										
Stanje prozora 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 uređenosti i održavanja zelenih i drugih površina	2,1,0,-1,-2										
Stanje okolnih staza	2,1,0,-1,-2										
Opšti utisak	3,2, 1,0,-1, -2, -3										
<b>UKUPNO:</b>											
<b>PARKING (OSIM ZA OBJEKTE KOJI SE NALAZE U UŽOJ GRADSKOJ/PJEŠAČKOJ ZONI )</b>											
<b>Kapacitet parkinga</b>											
Za najmanje 10% stolova u restoranu				OS	OS						
Za najmanje 20% stolova u restoranu						OS			1		
Za najmanje 30% 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	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCJA
Nadzor vozila							OS	OS	1		
Obezbijedeno najmanje jedno parking mjesto za osobe sa invaliditetom				OS	OS	OS	OS	OS			
Natkriveni parking									1		
Označeno parking mjesto za autobuse									1		
Parking sa uslugom odvoženja i dovoženja auta									1		
<b>ULAZ U RESTORAN</b>											
Uređen prilaz i ulaz za goste				OS	OS	OS	OS	OS			
Uređen prilaz za vozila, gdje je primjenjivo				OS	OS	OS	OS	OS			
Natkriven glavni ulaz						OS	OS	OS	1		
<b>STANJE JAVNIH PROSTORA - PREDPROSTORIJA/GARDEROBA/HODNIK</b>											
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										
<b>UKUPNO:</b>											
<b>GARDEROBE</b>											
Garderoba u sastavu prostorije za usluživanje				OS	OS						
Garderoba izvan prostorije za usluživanje						OS	OS	OS	1		
<b>LIFOVI - gdje je primjenjivo</b>											
Lift za goste, ukoliko je restoran smješten na drugom ili višim spratovima				OS	OS	OS	OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Poseban lift za dopremanje hrane, ukoliko se kuhinja i prostorija za usluživanje nalaze na različitim spratovima				OS	OS	OS	OS	OS			
<b>GRIJANJE (ne odnosi se na objekte koji se koriste samo u ljetnjoj sezoni) I KLIMATIZACIJA</b>											
Grijanje prostorija za goste do temperature minimum 18,5°C				OS	OS						
Grijanje prostorija za goste do temperature minimum 20 °C						OS			1		
Grijanje prostorija za goste do temperature minimum 22 °C							OS	OS	1		
Klimatizacija u prostorijama za usluživanje gostiju (gdje nije moguća prirodna ventilacija) uskladeni sa površinom za usluživanje				OS	OS	OS	OS	OS			
<b>OSOBLJE</b>											
Uniformisano osoblje				OS	OS	OS	OS	OS			
Identifikaciona kartica, bedž ili pločica sa imenom i prezimenom i pozicijom zaposlenog				OS	OS	OS					
Različito dizajnirana radna odjeća za uslužno osoblje prema sektorima rada i bedž 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					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISUA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Osoblje sa dobrom poznavanjem sastava jela i poznavanjem pića 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 setifikatom (sommelier)								OS	1		
Najmanje jedan zaposleni u smjeni na 40 konzumnih mjesto				OS	OS						
Najmanje jedan zaposleni u smjeni na 30 konzumnih mjesto						OS			1		
Najmanje dva uslužna radnika na svakih 20 gostiju							OS	OS	1		
Najmanje po jedan zaposleni u smjeni; konobar, barmen i sommelier na svakih 20 konzumnih mesta								OS	1		
Osoblje zaduženo za prihvat i smještaj gostiju							OS	OS	1		
Posebne prostorije za osoblje (za ličnu higijenu i objedovanje) u skladu sa brojem zaposlenih				OS	OS	OS	OS	OS			
<b>KNJIGA PRIGOVORA</b>											
Knjiga prigovora				OS	OS	OS	OS	OS			
<b>USLUGE REZERVACIJE I TELEFONA</b>											
Postojanje ulaznog info pulta i / ili ulazne prijemne službe								OS	1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Mogućnost korišćenja telefona u objektu				OS	OS						
Prenosivi telefon na raspolaganju gostima						OS	OS	OS	1		
Besplatan bežični pristup internetu u objektu				OS	OS	OS	OS	OS			
Mogućnost rezervacije telefonom ili internetom							OS	OS	1		
<b>SIGURNOST I PROTIVPOŽARNA ZAŠTITA</b>											
Sve prostorije sa dimnim detektorom				OS	OS	OS	OS	OS			
Standardne, svijetleće oznake ka izlazu u slučaju opasnosti				OS	OS	OS	OS	OS			
Protivpožarni aparat - atestiran				OS	OS	OS	OS	OS			
Kutija prve pomoći				OS	OS	OS	OS	OS			
Video nadzor							OS	OS	1		
<b>STANJE LİTOVA ZA GОСTE (gdje je primjenjivo)</b>											
Kvalitet kabine lifta	2,1,0,-1, -2										
Funkcionisanje svjetala-pokazatelja sprata	1,0,-1										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Mehanička efikasnost	1,0,-1										
Telefon za hitne slučajevе ili zvono	1,0,-1										
Generalno stanje čistoće u liftu	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
<b>UKUPNO:</b>											
<b>RESTORAN</b>											
<b>STANJE PROSTORIJE ZA USLUŽIVANJE</b>											
Kvalitet i stanje zidnih obloga	2,1,0,-1, -2										

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISUA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISUA/ INSPEKCIJA
Kvalitet i stanje podnih materijala/tepiha	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet i stanje prozora / zavjesa	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet, udobnost i stanje namještaja	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Funkcionisanje sistema grijanja, ventilacije i klimatizacije (18,5-24°C) svjež vazduh	1,0,-1										
Generalno stanje čistoće u restoranu	1,0,-1										
Jelovnici i karte pića (stanje i ponuda)	1, 0,-1										
Dekoracija prostora prema posebnom dizajnu i standardima estetike	2,1,0,-1, -2										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
UKUPNO:											
<b>AMBIJENTALNI KOMFOR</b>											
Funkcionalna organizacija i opremljenost restorana				OS	OS	OS	OS	OS			
Nacionalni restoran odslikava nacionalnu kulturu i istorijsko nasleđe Crne Gore							OS	OS			
Specijalizovani restoran odslikava vrstu specijalizacije (lovački, riblji i dr.)				OS	OS	OS	OS	OS			
Apertiv bar, kapaciteta najmanje 20% broja stolica u sali za usluživanje, površine najmanje 1,20 m <sup>2</sup> po stolici							OS	OS	1		
Šank opremljen kafematom / ledomatom / sokovnikom i mašinom za pranje čaša							OS	OS	1		
Muzika uživo									1		
Ukrasne biljke / cvjetni / dekorativni aranžmani i sl.									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
<b>POVRŠINA PROSTORIJE ZA USLUŽIVANJE PO KONZUMNOM MJESTU</b>											
minimum 1,00 m <sup>2</sup>				OS							
minimum 1,20 m <sup>2</sup>					OS				1		
minimum 1,50 m <sup>2</sup>						OS	OS		1		
minimum 1,80 m <sup>2</sup>								OS	1		
<b>STANJE POSTAVKE NA STOLOVIMA</b>											
Broj stolica za hranjenje djece najmanje 2% od ukupnog broja konzumnih mjesta								OS	OS	1	
Stolovi prekriveni stolnjakom ili podmetačem, papirna salveta za svakog gosta				OS	OS						
Stolovi prekriveni stolnjakom, nadstolnjakom ili podmetačem, platnena salveta za svakog gosta						OS			1		
Stolovi prekriveni stolnjakom, nadstolnjakom ili podmetačem od kvalitetnog materijala (damast i slično), platnene salvete za svakog gosta								OS	OS	1	
Posuđe za posluživanje i pribor za jelo, standardnog kvaliteta				OS	OS						
Posuđe za usluživanje i pribor za jelo, višeg nivoa kvaliteta						OS					
Posuđe za usluživanje i pribor za jelo visokog kvaliteta i dizajna, čaše odgovarajućeg dizajna, uskladene s ponudom pića i standardnim propisima								OS	OS	1	
Slanik i ostali pribor na servis stolovima						OS	OS	OS	1		
Amblemirane čaše, restoransko posuđe i pribor za jelo									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
Stolovi ukrašeni cvjetnim / dekorativnim aranžmanima									1		
<b>JELOVNICI I KARTE PIĆA</b>											
Jelovnici i karte pića ispisani na crnogorskom i najmanje jednom stranom jeziku				OS	OS	OS	OS				
Jelovnici i karte pića od kvalitetnog materijala sa amblemom restorana, na crnogorskom i najmanje tri strana jezika								OS	1		
Posebni jelovnik za djecu/dijetetski/vegeterijanski i dr.									1		
<b>PONUDA JELA</b>											
<b>Jelovnik za klasičan restoran, sadrži najmanje:</b>											
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		
Specijatitet kuće, 15 jela po porudžbi od kojih su minimum osam internacionalnih, kao i jela za vegeterijance i dr.							OS	OS	1		
<b>Jelovnik za nacionalni restoran - min. 70% tradicionalnih jela / specijalizovani restoran -min. 70% jela shodno specijalizaciji, sadrži najmanje:</b>											
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		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
<b>JELOVNIK I KARTA PIĆA UKLJUČUJU SLIJEDEĆE KATEGORIJE JELA I PIĆA:</b>											
Topla i hladna predjela	1, 0, -1										
Izbor supa i čorbi	1, 0, -1										
Izbor salata	1, 0, -1										
Veliki izbor jela sa mesom, ribom, morskim plodovima i tjesteninom	2, 1, 0, -1, -2										
Veliki izbor jela od povrća	2, 1, 0, -1, -2										
Ponuda poslastica	1, 0, -1										
Topli i hladni bezalkoholni napici	1, 0, -1										
Gazirani i negazirani sokovi i mineralna voda	1, 0, -1										
Ponuda alkoholnih pića	1, 0, -1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
<b>UKUPNO:</b>											
<b>PONUDA VINA</b>											
Pet različitih vrsta vina, od kojih su dva kvalitetna vina sa geografskim porijekлом				05	05						
15 različitih vrsta vina, od kojih su deset kvalitetna i tri vrhunska vina sa geografskim porijekлом						05			1		
20 različitih vrsta vina, od kojih su deset kvalitetna i pet vrhunska vina sa geografskim porijekлом							05	05	1		
Vinska karta, sa osnovnim podacima o vrstama i kvalitetu vina, na crnogorskem i najmanje jednom stranom jeziku							05	05	1		
<b>USLUŽIVANJE JELA I PIĆA</b>											
Usluživanje toplih jela na zagrijanim tanjirima							05	05	1		
Usluživanje jela na grijaćima 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 pićima									1		
Rashladne vitrine za izlaganje specijaliteta, poslastica i salata									1		
<b>KUHINJSKI BLOK</b>											
<b>STANJE KUHINJE</b>											
Kvalitet i stanje podova, zidova i plafona	2,1,0,-1, -2										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Stanje rashladnih uređaja i zamrzivača sa termostatom 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 odvojeno pranje restoranskog posuđa i kuhinjskog posuđa ili trodijelna sudopera	1,0,-1										
Stanje lavaboa za pranje ruku zaposlenih	1,0,-1										
Stanje ventilacionog (nape) i protiv-požarnog sistema	1,0,-1										
Opremljena i profesionalno dizajnirana kuhinja, kapaciteta za pripremu hrane za najmanje 50% ukupnog broja restoranskih stolica	1,0, -1										
Konobarska kasa	1, 0, -1										
Korpa za serviranje crnih vina	1, 0, -1										
Posuda za hlađenje bijelih vina	1, 0, -1										
Generalno stanje čistoće u kuhinji	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
<b>UKUPNO:</b>											

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
<b>DOPREMA I SKLADIŠTENJE NAMIRNICA, SIROVINA I DRUGIH ROBA</b>											
Pristup za dostavna vozila odvojen od ulaza za goste				OS	OS	OS	OS	OS			
Natkriven ulaz za dopremu robu							OS	OS	1		
Prostorije za prijem robe				OS	OS	OS	OS	OS			
Prostorije za privremeno odlaganje otpada				OS	OS	OS	OS	OS			
Posebne hladnjace / rashladni uredaji / magacini za meso, ribu, voće, povrće, mlijecne proizvode, konzerviranu robu, piće, papir i tekstil i dr., kao i za sredstva za higijenu				OS	OS	OS	OS	OS			
Roštilj / otvorena pećnica (ukoliko postoji) poželjno je da bude u posebno izdvojenom prostoru ili u sastavu tople kuhinje									1		
<b>ŠANK (TOČIONICA PIĆA)</b>											
Aparat za kafematom / ledomatom / sokovnikom	1,0, -1										
Sudopera (dvodjelna) ili mašina za pranje čaša	1, 0, -1										
Polica za držanje čaša/pića	1, 0, -1										
Generalno stanje čistoće	1,0,-1										
Opšti utisak	3, 2,1,0,-1, -2, -3										
<b>UKUPNO:</b>											
<b>SANITARNE PROSTORIJE</b>											
Broj WC kabina i pisoara:											
Do 20 mesta: najmanje jedan potpuno opremljen toalet, zajednički za žene i muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
20-80 mesta: odvojeni toaleti sa jednom WC kabinetom i predprostorom za žene, i jednom WC kabinetom, pisoarom i predprostorom za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
80-170 mesta: odvojeni toaleti sa dvije WC kabine i predprostorom sa dva umivaonika za žene, i jednom WC kabinetom, dva pisoara i predprostorom sa dva umivaonika za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
170-350 mesta: odvojeni toaleti sa tri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene i dvije WC kabine, tri pisoara i predprostor sa tri umivaonika za muškarce				OS	OS	OS	OS	OS			
Preko 350 mesta: odvojeni toaleti sa četiri WC kabine i predprostorom sa tri umivaonika za žene, a za muškarce tri WC kabine, četiri pisoara i predprostor sa tri umivaonika				OS	OS	OS	OS	OS			
Ulaz u toalet izvan prostorije za usluživanje						OS	OS	OS	1		
Za svaku dodatnu pogodnost (ukrasni/cvijetni aranžman, toaletni sto, stolica i ogledalo sa svjetlom i dr.) u predprostoru za žene									1		
<b>STANJE TOALETA</b>											
Kvalitet podova, zidova i plafona	2,1,0,-1,-2										
Kvalitet sanitarija	2,1,0,-1,-2										
Ventilacioni sistem ili prozor	1,0,-1										
Kvalitet osvjetljenja	1,0,-1										
Ogledalo u skladu sa veličinom lavaboa	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										
Generalno stanje čistoće u toaletu	1,0,-1										
Samo-osvježavajući sistem /ventilacija	1, 0, -1										
Držač za odjeću	1, 0, -1										
Metalna korpa za otpatke	1, 0, -1										
Opšti utisak	3, 2, 1, 0, -1, -2, -3										
<b>UKUPNO:</b>											
Pregrade između pisoara (ako ima pisoara)					OS	OS	OS	1			
Vremenski plan čišćenja WC-a						OS	1				
<b>OSTALE PROSTORIJE/PROSTORI ZA GOSTE</b>											
Prostorija za koktele									1		
Prostorija za sastanke/tematska druženja									1		
Ljetna bašta ili terasa (standardi kapaciteta isti kao za prostoriju za usluživanje)									1		
Ljetna bašta ili terasa sa mogućnošću grijanja zimi (djelimično zastakljena)									1		
Posebna prostorija za djecu/igralište na otvorenom									1		
Za svaki dodatni sadržaj (kafeterija/slastičara/picerija/i sl.) po jedan poen									1		
<b>ALTERNATIVNI IZVORI ENERGIJE I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE</b>											
Solarna energija/ušteda vode/reciklaža i sl. (za svaki oblik po jedan poen)									1		

	OPŠTI STANDARDI			OBAVEZNI STANDARDI					KVALITATIVNI STANDARDI		
	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA	1*	2*	3*	4*	5*	bodovi	UGOSTITELJ	KOMISIJA/ INSPEKCIJA
<b>SADRŽAJI ZA OSOBE SA INVALIDITETOM - u skladu sa posebnim propisom</b>											
<b>Sa oštećenim ekstremitetima</b>											
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 liftu									1		
<b>Sa oštećenim vidom</b>											
Uputstva, jelovnik i info materijal na Brajevom pismu									1		
Zvučni alarm									1		
<b>Sa oštećenim slušom</b>											
Vizuelni (svjetleći) alarm									1		

TABELA ZA ODREĐIVANJE KATEGORIJE RESTORANA:						
I OPŠTI STANDARDI	Kriterijumi	*	**	***	****	*****
Objekat	Stanje eksterijera					
Javni prostori (predprostorija/garderoba/hodnici)	Stanje i protivpožarna zaštita					
Lift	Opremljenost, funkcionalnost i sigurnost					
Prostorija za usluživanje	Stanje, opremljenost i funkcionalnost					
Jelovnik i karta pića	Ponuda					
Kuhinja	Stanje, opremljenost i funkcionalnost					
Šank (točionica pića)	Stanje i opremljenost					
Toalet	Stanje i opremljenost					
<b>Ukupno bodova za opšte standarde:</b>						
II KVALITATIVNI STANDARDI	<b>Ukupno bodova za kvalitativne standarde:</b>					
Potreban broj bodova za kategoriju:						
Bodovi za opšte standarde:	sa javnim prostorima i liftom	15-24	25-39	40 - 59	60 - 79	80 +
	bez javnih prostora i lifta	7 - 16	17 - 31	32 - 51	52 - 71	72 +
Bodovi za kvalitativne standarde:		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 kvalitativne standarde.

U \_\_\_\_\_  
Datum: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ godine

M. P.

Odgovorno lice:

(ime i prezime)

(potpis)