

ИЗЈАВА О ИСПУЊЕНОСТИ СТАНДАРДА ЗА РАНГИРАЊЕ РЕСТОРАНА У КАТЕГОРИЈЕ

Назив угоститељског објекта:									
Адреса угоститељског објекта:									
<p>Приликом попуњавања ове изјаве користите симбол плус (+) за означавање одговора на односно питање Знак „М“ – обавезни елемент за назначену категорију Знак „ / “ – елемент се не односи на назначену категорију</p>									
Р. бр.	НАЗИВ ЕЛЕМЕНТА	Обавезни елементи по категоријама					Изборни елементи – број бодова	Попуњава ресторатер	Попуњава Комисија
		1★	2★	3★	4★	5★			
I УРЕЂЕЊЕ И ОПРЕМА									
1. Прилази									
1)	Прилаз за пешаке, а где постоји могућност и за возила	М	М	М	М	М	/		
2)	Прилаз за возила од чврстих материјала тако да се не ствара прашина и блато	М	М	/	/	/	/		
3)	Асфалтиран или бетониран прилаз за возила	/	/	М	М	М	/		
4)	Улаз за госте наткривен, с ветробраном и/или предпростором, или ваздушном завесом	/	/	/	М	М	1		
5)	Улаз прилгођен особама са посебним потребама	/	/	/	М	М	2		
6)	Улаз прилгођен особама са посебним потребама*	М	М	М	М	М	/		
<i>*Обавеза за ресторане отворене после ступања на снагу овог Правилника</i>									
7)	Посебан улаз за запослене и испоручиоце	/	/	/	М	М	3		
2. Паркиралишта									
Капацитет паркиралишта или гараже у односу на број столова (стандард: једно паркиралишно место по столу)*									
<i>* Изузимају се објекти лоцирани у ужем градском језгру – пешачкој зони.)</i>									
1)	За најмање 10% столова	М	М	/	/	/	1 за сваких 10% више од минимума		
2)	За најмање 20% столова	/	/	М	/	/	1 за сваких 10% више од минимума		
3)	За најмање 30% столова	/	/	/	М	М	1 за сваких 10% више од минимума		
Капацитет паркиралишта за објекте поред пута, лоциране изван насељеног места:									

4)	За најмање 20% столова	М	М	/	/	/	1 за сваких 10% више од минимума		
5)	За најмање 40% столова	/	/	М	/	/	1 за сваких 10% више од минимума		
6)	За најмање 60% столова	/	/	/	М	М	1 за сваких 10% више од минимума		
7)	Обезбеђено чување возила на паркиралишту	/	/	/	М	М	2		
8)	Обезбеђено најмање једно паркиралишно место за особе са посебним потребама	/	/	/	/	М	По 1 за свако место више од минимума		
9)	Обезбеђен возач на располагању гостима уз новчану накнаду *	/	/	/	/	М	2		
<i>* Доступна документација – уговор са одговарајућом фирмом / службом / агенцијом / лицем,</i>									
3. Гардеробе – не односи се на објекте који послују само у летњој сезони									
1)	Омогућено одлагање одеће и ручног пртљага у просторији за услуживање	М	М	/	/	/	/		
2)	Гардероба за одећу и одлагање ручног пртљага у саставу просторије за услуживање	/	/	М	М	М	/		
3)	Гардероба изван просторије за услуживање са обезбеђеним чувањем одеће и личног пртљага	/	/	/	/	/	2		
4. Лифтови									
1)	Лифт за госте уколико је ресторан смештен на другом или вишим спратовима	М	М	М	М	М	/		
2)	Лифт за госте ако је ресторан смештен на првом спрату	/	/	/	/	М	3		
3)	Лифт за услуживање хране*	/	/	/	/	М	2		
<i>* Кухињски – малотеретни лифт за услуживање у случају спратне разлике између производње и услуживања хране.</i>									
5. Грејање, климатизација и вентилација									
<i>Грејање просторија за госте до температуре од најмање:</i>									
1)	18,5°C	М	/	/	/	/	/		
2)	20°C	/	М	М			1		
3)	22°C	/	/	/	М	М	2		
<i>Климатизација просторија за услуживање</i>									
4)	Број и капацитет индивидуалних клима уређаја усклађен са површином просторије за услуживање	М	М	М	М	М	/		
5)	Централна климатизација	/	/	/	/	/	2		
<i>Вентилација ресторана</i>									
6)	Природна вентилација кухиње	М	М	М	М	М	/		
7)	Вештачка вентилација кухиње	/	/	/	М	М	2		

8)	Природна вентилација простора за услуживање	М	М	/	/	/			
9)	Вештачка вентилација простора за услуживање	/	/	М	М	М	2		
10)	Каналска вентилација ресторана	/	/	/	М	М	2		
6. Електрично осветљење									
<i>Минимални интензитет осветљења:</i>									
1)	Улаз, гардероба и друге помоћне просторије – минимално 1500 lux (лукса)	М	М	М	М	М	/		
2)	Просторије за услуживање и санитарне просторије – 2000 lux (лукса)	М	М	М	М	М	/		
3)	Могућност регулисања интензитета природног и вештачког осветљења у просторији за услуживање	/	/	М	М	М	1		
7. Санитарне просторије									
1)	Уређеност, опремљеност и капацитет тоалета за госте сагласно члану 60. Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката ("Сл. гласник РС", бр. 48/2012)	М	М	М	М	М	/		
<i>Одвојени тоалети за мушкарце и жене и то:</i>									
2)	Одвојени тоалети за мушкарце и жене са бројем WC кабина и писоара сагласно члану 61. Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката ("Сл. гласник РС", бр. 48/2012)	М	М	М	/	/	/		
3)	За капацитет до 50 места одвојени тоалети за мушкарце и жене са бројем WC кабина и писоара сагласно члану 61. Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката ("Сл. гласник РС", бр. 48/2012)	/	/	/	М	М	/		
4)	За капацитет 50 до 80 места, две WC кабине у тоалету за жене и једна WC кабина и два писоара у тоалету за мушкарце	/	/	/	М	М	/		
5)	За капацитет до 80 места, две WC кабине у тоалету за жене и једна WC кабина и два писоара у тоалету за мушкарце*	/	/	/	М	М	/		
<i>*Обавеза за ресторане отворене после ступања на снагу овог правилника</i>									
6)	За капацитет до 180 места, три WC кабине у тоалету за жене и две WC кабине и три писоара у тоалету за мушкарце	/	/	/	М	М	/		
7)	За капацитет до 550 места, пет WC кабина у тоалету за жене и три WC кабине и четири писоара у тоалету за мушкарце	/	/	/	М	М	/		
8)	За капацитет више од 550 места, шест WC кабина у тоалету за жене и четири WC кабине и шест писоара у тоалету за мушкарце	/	/	/	М	М	/		
9)	Одвојени простор за преповијање беба	/	/	/	/	М	1		
10)	За сваку додатну WC кабину изнад минимума	/	/	/	/	/	1		
11)	За сваки додатни тоалетни сто са или без точећег места изнад минимума	/	/	/	/	/	1		

12)	Тоалет са погодностима за особе са посебним потребама*	/	/	/	/	/	2		
<i>*Обавеза за ресторане отворене после ступања на снагу овог правилника</i>		/	/	/	М	М	2		
13)	Један умиваоник по WC кабинџ са топлом и хладном водом, огледалом, осветљењем, течним сапуном у одговарајућој амбалажи,	/	/	М	М	М	/		
14)	Један апарат за сушење руку или папирни убруси у одговарајућем држачу, корпа за отпатке на свака два умиваоника	М	М	М	М	М	/		
15)	Тоалетни сто, столица и огледало са осветљењем у предпростору тоалета за жене	/	/	/	М	М	2		
16)	Цветни аранжман у предпростору тоалета за жене	/	/	/	/	/	1		
17)	Расположивост различитих хигијенских артикала (влажне марамџце, хигијенски улошци, тампони) у тоалету за жене	/	/	/	/	М	1		
18)	За сваку посебну погодност квалитета изнад прописаног минимума*	/	/	/	/	/	1		
<i>*Посебна погодност у тоалету: посебан и/ додатни заједнички предпростор са или без посебне просторије за пресвлачење са фотељом, посебно додатим столом за шминкање, ЛСД-ом и сл.</i>									
8. Просторије за услуживање									
1)	Подови обрађени винилом, керамичким плочицама и сл. материјалима	М	М	/	/	/	/		
2)	Подови прекривени таписоном	/	/	М	/	/	1		
3)	Подови обрађени у мермеру, паркету, са теписима, таписонима и тепих стазама или без њих, или у другим луксузним материјалима, у складу са пројектом уређења ентеријера	/	/	/	М	М	/		
Намештај:									
4)	Намештај стандардног квалитета у складу са осталим елементима опреме ресторана (зидови, подови)	/	/	М	/	/	/		
5)	Намештај првокласног квалитета у складу са осталим елементима опреме ресторана (зидови, подови)	/	/	/	М	/	/		
6)	Луксузни намештај рађен према посебном пројекту ентеријера	/	/	/	/	М	/		
7)	Вентилација одвојена од вентилације кухињског блока	М	М	М	М	М	/		
8)	Елементи декорације простора према посебном дизајну и стандардима естетике	/	/	М	М	М	2		
Површина просторије за услуживање (ресторан сала) по седишту, најмање:									
9)	1,50m ²	М	М	М	/	/	/		
10)	1,70m ²	/	/		М	М			
11)	1,80m ² *	/	/	/	М	М	/		
<i>*Обавеза за ресторане отворене после ступања на снагу овог правилника</i>									
Столице и столови:									
12)	Број столица за храњење деце најмање 2% од укупног броја седишта	/	/	/	М	М	2		
13)	Столови прекривени столњаком или подметачем – сетом за ручавање, папирна салвета за сваког госта	М	М	/	/	/	/		
14)	Столови прекривени столњаком, надстолњаком, или подметачем – сетом за ручавање, платнена салвета за сваког госта	/	/	М	/	/	1		

15)	Столови прекривени столњаком и надстолњаком од квалитетног материјала (дамаст и сл.), или сетови / подметачи за обедовање на столовима, у складу са пројектом ентеријера, платнена салвета за сваког госта, влажне марамнице или убриси за сваког госта	/	/	/	М	М	1		
16)	Украсни аранжмани (цвете, свеће и сл.) на сваком столу	/	/	/	/	/	1		
Аперитив бар, сала за банкете и салон за коктеле:									
17)	Аперитив бар капацитета најмање 10% капацитета просторије за услуживање, површине најмање 1,20m ² по конзумном месту	/	/	/	/	/	2		
18)	Комплетно опремљен аперитив бар (апарат за припрему кафе, апарат за производњу леда, машина за прање чаша, дозатори за пића, опрема за припрему коктела и друга опрема.	/	/	/	/	/	2		
19)	Сала за банкете површине најмање 1,50 m ² по седишту	/	/	/	/	/	3		
20)	Салон за коктеле	/	/	/	/	/	1		
21)	Посуђе, прибор за јело и чаше одговарајућег дизајна у складу са понудом пића стандардног квалитета (сертификат за коришћење у угоститељству)	М	М	М	/	/	/		
22)	Посуђе, прибор за јело и чаше одговарајућег дизајна у складу са понудом пића првокласног квалитета (сертификат за коришћење у угоститељству)	/	/	/	М	М	/		
23)	Ексклузивно посуђе, прибор за јело и чаше / сертификат за коришћење у угоститељству (кристал, позлата, сребро , амблем и сл.)	/	/	/	/	/	2		
24)	Стационарна или мобилна изложбена витрина за излагање специјалитета и/или посластица, по потреби расхладна	/	/	/	/	/	2		
25)	Довољна, сврсисходна опрема скроман комфор	М	М	/	/	/	/		
26)	Посебно издвојен и ограђен и наткривен простор за најмање три пса, са чинијама испуњеним свежом водом, уз могућност обезбеђења чврсте хране	/	/	/	/	/	2		
27)	Дозвољено увођење паса малих раса у просторију за услуживање (уз одговарајућу ознаку)	/	/	/	/	/	2		
9. Остали простори намењени гостима									
1)	Посебна просторија за састанке, уживање цигара и дигестива, ТВ и др. са припадајућом опремом и прибором.	/	/	/	/	/	2		
2)	Летња башта или тераса (стандарди капацитета су исти као за просторију за услуживање)	/	/	/	/	/	2		
3)	Летња башта или тераса са могућношћу грејања зими (делимично застакљена)	/	/	/	/	/	2		
4)	Посебна просторија за децу	/	/	/	/	/	2		
5)	Игралиште за децу на отвореном	/	/	/	/	/	2		
10. Кухињски блок									
Пријем животних намирница, осталих сировина и других роба:									
1)	Приступ за доставна возила и пријем робе, одвојен од улаза за госте	М	М	М	М	М	/		
2)	Наткривени улаз за за пријем робе	/	/	/	М	М	/		
3)	Просторија за пријем робе са опремом за мерење	М	М	М	М	М	/		
4)	Посебан простор за привремено одлагање отпадака	М	М	М	М	М	/		
5)	Еколошко управљање отпадом (раздвајање стакла, папира, пластике и др.)	/	/	/	М	М	2		

Чување животних намирница и друге робе:								
6)	Животне намирнице и друга роба чувају се сагласно члану 47. Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката ("Сл. гласник РС", бр. 48/2012)	М	М	М	М	М	/	
Припрема и обрада животних намирница:								
7)	Комплетна кухиња опремљена сагласно члану 41 и члану 42 Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката ("Сл. гласник РС", бр. 48/2012)	М	М	М	М	М	/	
8)	Капацитет кухиње усклађен са услужним капацитетом просторије за услуживање*	М	М	М	М	М	/	
<i>*Процена комисије на основу површине кухиње, кухињског блока и површине просторија за услуживање као и процене техничко-технолошке опремљености кухињског и пратећих блокова у производњи и услуживању хране.</i>								
9)	Опрема кухиње усклађена са понудом јела*	М	М	М	М	М	/	
<i>*Процена комисије на основу понуде јела и опреме кухињског блока</i>								
Прање посуђа:								
10)	Машина за прање ресторанског посуђа	М	М	М	М	М	/	
11)	Машина за прање кухињског посуђа	/	/	/	/	/	2	
Уређење и опрема конобарског офиса:								
12)	Точионица пића, опремљена сагласно члану 56 и члану 57 Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката ("Сл. гласник РС", бр. 48/2012)12)	М	М	М	М	М	/	
13)	Компјутеризовано ресторанско пословање	/	/	М	М	М	2	
14)	Машина за прање чаша	/	/	М	М	М	1	
15)	Апарати за припрему espresso кафе и производњу леда	М	М	М	М	М	1	
16)	Винска витрина са могућношћу подешавања температуре за: пенушава, бела и црвена вина	/	/	/	М	М	1	
17)	Топли сто	/	/	М	М	М	1	
18)	Колица за фламбирање	/	/	/	/	/	2	
19)	Кухињско посуђе и прибор стандардног квалитета (сертификовано за коришћење у угоститељству)	М	М	М	/	/	/	
20)	Кухињско посуђе и прибор првокласног квалитета (сертификовано за коришћење у угоститељству)	/	/	/	М	М	/	
Погодности за особље:								
21)	Помоћне просторије сагласно члану 49 и члану 50 Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката ("Сл. гласник РС", бр. 48/2012)12)	М	М	М	М	М	/	

22)	Посебна просторија за одмор особља уколико је у објекту у једној смени запослено више од 6 особа	/	/	/	/	/	2		
II УСЛУГЕ									
1. Услуживање хране и пића									
<i>Услуживање јела и пића у време главних оброка (ручак и вечера):</i>									
1)	3 сата током 24 сата за сваки оброк	М	М	/	/	/	/		
2)	4 сата током 24 сата за сваки оброк	/	/	М	М	М	/		
3)	Услуживање топлих јела у загрејаним тањирима	/	/	М	М	М	1		
4)	Истакнута понуда јела на улазу у објекат (ноћу осветљена, са ценама)	/	/	М	М	М	1		
5)	Презентација јела у расхладним витринама за излагање специјалитета, салата, посланица	/	/	/	/	/	1		
6)	Прихватање најмање две врсте платних картица	М	М	М	/	/	/		
7)	Прихватање најмање три врсте платних картица	/	/	/	М	М	/		
2. Писана понуда јела									
<i>Јеловник садржи најмање:</i>									
1)	Један (1) "a la carte" јеловник у понуди: пет (5) врста главних јела, пет (5) врста предјела, прилога и десерата*	М	М	/	/	/	/		
2)	Три (3) "a la carte" јеловника у понуди: десет (10) врста главних јела, седам (7) врста предјела, прилога и десерата*	/	/	М	М	/	/		
3)	Три (3) "a la carte" јеловника у са најмање четири (4) јела у понуди: петнаест (15) врста главних јела, десет (10) врста предјела, прилога и салата*	/	/	/	/	М	/		
4)	Три (3) "a la carte" јеловника са најмање четири јела у понуди: двадесетпет (25) врста главних јела, петнаест (15) врста предјела, прилога и салата*	/	/	/	/	/	2		
<i>*Процена хетерогености понуде од стране комисије</i>									
5)	Понуда јела на српском и најмање једном страном језику	М	М	/	/	/	/		
6)	Понуда јела на српском и још најмање два страна језика	/	/	М	М	М	1		
7)	Понуда јела за децу изложена на посебном „дечијем менију“	/	/	/	М	М	1		
8)	Понуда јела намењених вегетаријанцима	/	/	/	/	/	1		
9)	Понуда јела у халал и/или кошер стандарду	/	/	/	/	/	1		
10)	Понуда јела припремљених у складу са посебним верским стандардима	/	/	/	/	/	1		
11)	Понуда посланица изложена на посебној карти	/	/	/	/	/	1		
3. Писана понуда вина (винска карта)									
1)	Писана понуда вина у засебној карти (понуди, одвојена од остале понуде /храна, пиће.../)	/	/	М	М	М	1		
2)	1. Винска карта према: - земљи порекла, - сорти грожђа или - географском пореклу / виногорју,			М	М	М	1		

	<p>2. Винска карта по категоријама вина:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пенушава вина и шампањци, - бела вина, - ружичаста/розе вина, - црвена вина, - слатка/десертна, ароматизована, појачана вина и <p>3. Према начину продаје:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вина на флашу, - вина на точење /чашу, 								
3)	Специјализовани српски национални ресторани, од укупне понуде најмање 75% вина у понуди из Србије.	М	М	М	М	М			
4)	Специјализовани ресторани интернационалних кухиња (нпр. италијански, кинески, мексички...) од укупне понуде најмање 33% вина из Србије,	М	М	М	М	М			
5)	<p>Најмање пет врста вина, од чега две врсте квалитетних, с географским пореклом.</p> <p>Од укупног броја вина у понуди, обавезан број вина из Србије:</p> <p>/ до 7 – 1 из Србије,</p> <p>/ од 8 до 15 - 2 из Србије,</p> <p>/ од 16 до 25 - 5 из Србије,</p> <p>/ преко 26 - 7 из Србије,</p>	М	М	/	/	/	/		
6)	<p>Од 15 врста укупног броја вина у понуди, обавезно 10 врста квалитетних вина са географским пореклом и 3 врсте врхунских вина.</p> <p>Од укупног броја вина у понуди, најмањи број вина из Србије:</p> <p>/ до 10 – 2 из Србије</p> <p>/ од 11 до 20 – 5 из Србије</p> <p>/ од 21 до 40 – 7 из Србије</p> <p>/ од 41 до 70 – 10 из Србије</p> <p>/ преко 71 – 12 из Србије</p>	/	/	М	/	/	/		
7)	<p>Од 20 врста укупног броја вина у понуди, обавезно 15 врста квалитетних вина са географским пореклом и 3 врсте врхунских вина.</p> <p>Од укупног броја вина у понуди, најмањи број вина из Србије:</p> <p>/ до 20 – 5 из Србије</p> <p>/ од 21 до 40 – 7 из Србије</p> <p>/ од 41 до 70 – 9 из Србије</p> <p>/ од 71 до 100 – 12 из Србије</p> <p>/ преко 101 – 15 из Србије</p>	/	/	/	М				

8)	Од 30 врста укупног броја вина у понуди, обавезно 20 врста квалитетних вина са географским пореклом и 7 врста врхунских вина. Од укупног броја вина у понуди, најмањи број вина из Србије: / до 30 – 7 из Србије / од 31 до 50 – 10 из Србије / од 51 до 80 – 12 из Србије / од 81 до 120 – 15 из Србије / преко 121 – 20 из Србије	/	/	/	/	М	/		
9)	Понуда вина изложена на посебној (винској) карти са основним подацима о врсти и квалитету вина, на српском и још најмање два страна језика	/	/	/	М	М	1		
10)	Понуда коктела на посебној карти	/	/	/	М	М	1		
4. Запослено услужно особље									
1)	Најмање један запослени у смени на 50 конзумних места	М	М	/	/	/	/		
2)	Најмање један запослени у смени на 40 конзумних места	/	/	М	/	/	/		
3)	Најмање један запослени у смени (конобар, бармен, сомелијер) на 30 конзумних места	/	/	/	М	/	/		
4)	Најмање један запослени у смени (конобар, бармен, сомелијер) на 20 конзумних места	/	/	/	/	М	/		
5)	Особље добро познаје понуду и састав јела и пића и оспособљено је за давање објашњења и препорука гостима	М	М	М	М	М	/		
6)	Особље се споразумева на најмање једном страном језику	М	М	/	/	/	/		
7)	Особље се споразумева на најмање два страна језика	/	/	М	М	/	/		
8)	Особље се споразумева на најмање три страна језика	/	/	/	/	М			
9)	Најмање један запослени у смени оспособљен за доготовљавање јела пред гостом	/	/	/	/	/	1		
10)	Најмање један запослени у смени оспособљен за презентацију и услуживање вина – са сертификатом (сомелијер)	/	/	М	М	М	1		
11)	Радна одећа усклађена са дизајном ентеријера	/	/	/	М	М	1		
12)	Идентификациона картица са фотографијом, беџ или плочица са именом и позицијом запосленог	/	/	/	М	М	1		
13)	Комуникативно, тактично, љубазно и насмејано особље	М	М	М	М	М	/		
14)	Тренинзи и обуке за запослене најмање једанпут годишње*	/	/	/	/	М	2		
<i>*Доступна документација о организовању тренинга и обука за запослене</i>									
15)	Анализа задовољства запослених најмање једанпут годишње*	/	/	/	/	М	2		
<i>*Доступна документација о анализи задовољства запослених</i>									
16)	Избор радника месеца*	/	/	/	М	М	1		
<i>*Доступна документација о избору радника месеца</i>									
5. Остале услуге и погодности за госте									
1)	Постојање улазног инфо пулта и/или улазне пријемне службе	/	/	/	/	/	1		
2)	Могућност коришћења телефона у објекту	М	М	/	/	/	/		

3)	Преносиви телефон на располагању гостима	/	/	М	М	М	/		
4)	Књига утисака доступна гостима	М	М	М	М	М	/		
5)	Бесплатан бежични приступ интернету у објекту	/	/	М	М	М	1		
6)	Анкетни упитници за оцену квалитета услуге на располагању гостима (у папирној или електронској форми)	/	/	М	М	М	1		
6)	Периодична анализа задовољства гостију најмање два пута годишње*	/	/	М	М	М	1		
<i>*Доступна документација о анализи задовољства гостију</i>									
7)	Програм решавања жалби гостију*	/	/	М	М	М	1		
<i>*Доступна документација о поступању приликом решавања жалби гостију</i>									
8)	Активан профил на некој од друштвених мрежа	/	/	/	/	/	1		
9)	Могућност on-line резервација	/	/	/	/	/	1		
10)	Организовање тематских дана (вечери) за припрему одређених врста јела (дан јела од дивљачи, дан јела од коприве, дан јела од одређене врсте меса или рибе и сл.) најмање једанпут месечно	/	/	/	/	/	2		
11)	Могућност припремања јела у видокругу госта ("show cooking")	/	/	/	/	/	2		
12)	Музика за игру, естрадни музички програм (извођење уживо) са максималним озвучењем од 55 db (децибела)	/	/	/	/	/	2		
13)	Репродуктивна музика у просторији за услуживање са максималним озвучењем од 40 db	/	/	/	/	/	2		
14)	Анимир музика у просторији за услуживање са максималним озвучењем од 40 db	/	/	/	/	/	2		
15)	Апетисани и/или канапеи и/или пиће на рачун куће	/	/	/	/	/	1		
16)	Услуга чувања деце*	/	/	/	/	/	1		
<i>*Уговор са одговарајућом децом установом</i>									
17)	Програм анимације деце*	/	/	/	/	/	1		
<i>*Доступна документација о програму анимације деце (уговор са одговарајућом децом установом)</i>									
III ОБАВЕЗЕ ПО ОСНОВУ ИЗБОРНИХ ЕЛЕМЕНАТА									
	Минимални број бодова	10	15	20	25	30			

Mesto: _____

Ime i prezime ovlašćenog lica

Datum: _____
