

ПРАВИЛНИК О СТАНДАРДИМА ЗА КАТЕГОРИЗАЦИЈУ РЕСТОРАНА

I УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1

Овим Правилником прописују се стандарди за категоризацију угоститељског објекта типа ресторан, као и начин стицања категорије односно промене категорије.

Члан 2

Стандарди за категоризацију ресторана садрже обавезне елементе означене знаком „М“ и изборне елементе утврђене за одређену категорију, на основу којих се одређује број додатних бодова у складу са овим правилником.

II КАТЕГОРИЈА РЕСТОРАНА

Појам ресторана

Члан 3

Ресторан је угоститељски објекат у којем се припрема и за столом услужује велики избор топлих и хладних јела, посланица, пића и напитака. Поред јела домаће кухиње, у ресторану се припремају и услужују јела интернационалне кухиње, односно јела која су по називу, врсти намирница од којих се припремају и начину припремања, опште позната у свету. За свако конзумно место у просторији за услуживање ресторана мора бити обезбеђена површина од најмање 1,50 м².

Специјализовани ресторан (еко/етно ресторан, ресторан домаће кухиње, вегетаријански, рибљи, ловачки, кинески, италијански и др.) је подврста ресторана у којем се припремају и услужују посебне врсте јела, према специјализацији ресторана. У понуди ресторана мора бити најмање један мени са три следа јела.

Рангирање ресторана у категорије

Члан 4

Ресторани и специјализовани ресторани рангирају се у пет категорија.

Категорија ресторана означава се одговарајућим бројем звездица на следећи начин:

- 1) Категорија 5 звездица;
- 2) Категорија 4 звездице;
- 3) Категорија 3 звездице;
- 4) Категорија 2 звездице;
- 5) Категорија 1 звездица.

Члан 5

Ресторан се рангира у категорије на следећи начин:

- 1) категорију 5 звездица ако испуњава обавезне елементе за ову категорију означене знаком “М” и има најмање 30 бодова по основу изборних елемената;
- 2) категорију 4 звездице ако испуњава обавезне елементе за ову категорију означене знаком “М” и има најмање 25 бодова по основу изборних елемената;
- 3) категорију 3 звездице ако испуњава обавезне елементе за ову категорију означене знаком “М” и има најмање 20 бодова по основу изборних елемената;
- 4) категорију 2 звездице ако испуњава обавезне елементе за ову категорију означене знаком “М” и има најмање 15 бодова по основу изборних елемената;
- 5) категорију 1 звездица ако испуњава обавезне елементе за ову категорију означене знаком “М” и има најмање 10 бодова по основу изборних елемената.

Ознака врсте и категорије ресторана

Члан 6

Категорија ресторана означава се таблом четвороугаоног облика са заобљеним угловима која садржи у горњем делу уцртане петокраке звезде, чији број означава категорију објекта, а у средњем делу исписан назив “ресторан” на српском језику, ћириличним писмом и на енглеском језику. У доњем делу налази се период категоризације, знак чланице ПУ ХОРЕС и QR код.

Табла из става 1. овог члана има димензије ширине 28 центиметара и висине 22,5 центиметара.

III НАЧИН СТИЦАЊА И ПРОМЕНЕ КАТЕГОРИЈЕ РЕСТОРАНА

Члан 7

Ресторатер подноси захтев за одређивање категорије ресторана (Образац ДКР 01).

Захтев из става 1. овог члана садржи:

- 1) податке о угоститељу (пословно име односно назив за правна лица - име и презиме за физичка лица, скраћено пословно име, односно назив - само за правна лица, адресу седишта, пословне јединице или огранка, матични број - за правна лица, јединствени матични број - за физичка лица, ПИБ, регистрациони број, податке о директору, податке о лицу овлашћеном за заступање, податке о контакту);

2) податке о ресторану (назив ресторана, година последње адаптације односно реконструкције, временски оквир пословања - током целе године или сезонски, капацитет – број конзумних (седећих и стајаћих) места

Поред захтева угоститељ подноси:

а) Изјаву о испуњености стандарда за рангирање ресторана у категорије

б) Изјава са подацима о испуњености минималних техничких и санитарно-хигијенских услова и имплементацији НАССР стандарда прописаних за одређену категорију ресторана.

Поступак категоризације ресторана

Члан 8

Захтев за одређивање категорије ресторана (у даљем тексту: захтев) и изјаву о испуњености стандарда за тражену категорију, ресторатер подноси ХОРЕС-у.

Директор ХОРЕС-а именује Комисије за категоризацију ресторана које се састоје од по 3 (три) члана, из редова еминентних стручних и научних експерата из области угоститељства.

Комисија за категоризацију ресторана, утврђује испуњеност услова за одређену категорију ресторана по пријему исправно попуњеног захтева и на лицу места утврђује испуњеност услова за одређену категорију ресторана.

Уколико угоститељ није испунио услове за жељену категорију, Комисија одобрава рок до 30 (тридесет) дана да уочене недостатке угоститељ исправи.

Директор ХОРЕС-а на основу позитивног извештаја комисије доноси решење о додели категорије ресторана.

Решење се издаје за период од три године.

Члан 9

Ако у току периода за који је издато решење о рангирању ресторана у одређену категорију, ресторан испуни услове за вишу категорију или одступи од прописаних стандарда за категорију која му је одређена, на захтев ресторатера, Директор ХОРЕС-а на основу извештаја Комисије доноси решење о промени категорије.

Поступак промене категорије исти је као и за њено одређивање.

Члан 10

Угоститељ подноси захтев за поновно одређивање категорије најмање 60 дана пре истека рока утврђеног решењем о додели категорије.

Члан 11

У случају неиспуњености стандарда за додељену категорију директор ПУ „ХОРЕС“ утврђује рок у коме ресторатер мора да се усагласи са стандардима додељене категорије. Овај рок не може бити дужи од 30 дана.

Директор ПУ „ХОРЕС“ доноси решење о одузимању категорије ресторану и о томе обавештава ресторатера у року од 15 дана од подношења предлога од стране контролног тела.

Директор ПУ „ХОРЕС“ има право да именује лице које ће контролисати испуњеност стандарда у току периода категоризације и у случају одступања може да донесе одлуку о повлачењу решења о добијеној категорији.

Угоститељ је дужан да по повлачењу решења о категоризацији у року од 30 (тридесет) дана врати таблу чије је власништво ПУ ХОРЕС.

Члан 12

Управни одбор ПУ „ХОРЕС“ формира контролно тело од 7 (седам) чланова.

Контролно тело има задатак да спроводи надзор над радом комисије за категоризацију. Контролно тело врши надзор над спровођењем процедура и стандарда за додељену категорију ресторана, о чему подноси извештај Управном одбору.

На одлуку о повлачењу решења о категорији угоститељ има право жалбе контролном телу у року од 10 (десет) дана.

Контролно тело је дужно да уроку од 10 (десет) дана одговори угоститељу на жалбу.

Одлука контролног тела је извршна.

IV ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 13

Прилог који чине критеријуми категоризације ресторана је саставни део овог Правилника.

Члан 14

Овај Правилник ступа на снагу даном усвајања.

22. новембар 2016. године
Београд

Председник УО ПУ ХОРЕС

Александар Василијевић

КРИТЕРИЈУМИ КАТЕГОРИЗАЦИЈЕ РЕСТОРАНА

Редн и број	НАЗИВ ЕЛЕМЕНТА	Обавезни елементи по категоријама					Изборни елементи – број бодова
		1*	2*	3*	4*	5*	
И	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 бетонран прилаз за возила	/	/	М	М	М	/
4)	Улаз за госте наткривен, с ветробраном и/или предпростором, или ваздушном завесом	/	/	/	М	М	1
5)	Улаз прилагођен особама са посебним потребама	/	/	/	М	М	2
6)	Улаз прилагођен особама са посебним потребама *	М	М	М	М	М	/
<i>*Обавеза за ресторани 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 ⁰ Ц	М	/	/	/	/	/	
2)	20 ⁰ Ц	/	М	М				1
3)	22 ⁰ Ц	/	/	/	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 лукса	М	М	М	М	М	/
2)	Просторије за услуживање и санитарне просторије – 2000 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 (<i>"Сл. гласник РС", бр. 48/2012</i>)	М	М	М	М	М	/
	Одвојени тоалети за мушкарце и жене и то:						
2)	Одвојени тоалети за мушкарце и жене са бројем WЦ 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 (<i>"Сл. гласник РС", бр. 48/2012</i>)	М	М	М	/	/	/
3)	За капацитет до 50 места одвојени тоалети за мушкарце и жене са бројем WЦ 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 (<i>"Сл. гласник РС", бр. 48/2012</i>)	/	/	/	М	М	/
4)	За капацитет 50 до 80 места, две WЦ кабине у тоалету за жене и једна WЦ кабина и два писоара у тоалету за мушкарце	/	/	/	М	М	/
5)	За капацитет до 80 места, две WЦ	/	/	/	М	М	/

	кабине у тоалету за жене и једна WЦ кабина и два писоара у тоалету за мушкарце*						
	<i>*Обавеза за ресторане отворене после ступања на снагу овог правилника</i>						
6)	За капацитет до 180 места, три WЦ кабине у тоалету за жене и две WЦ кабине и три писоара у тоалету за мушкарце	/	/	/	М	М	/
7)	За капацитет до 550 места, пет WЦ кабина у тоалету за жене и три WЦ кабине и четири писоара у тоалету за мушкарце	/	/	/	М	М	/
8)	За капацитет више од 550 места, шест WЦ кабина у тоалету за жене и четири WЦ кабине и шест писоара у тоалету за мушкарце	/	/	/	М	М	/
9)	Одвојени простор за преповијање беба	/	/	/	/	М	1
10)	За сваку додатну WЦ кабину изнад минимума	/	/	/	/	/	1
11)	За сваки додатни тоалетни сто са или без тачећег 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 WЦ кабинџ са топлџм и хладном водџм, огледалџм, осветљењџм, течним сапуном у одговарајућџ амбалажи,	/	/	М	М	М	/
14)	Један апарат за сушење руку или папирни убруси у одговарајућџм држачу, корпа за отпатке на свака два умиваоника	М	М	М	М	М	/
15)	Тоалетни сто, столица и огледалџ са осветљењџм у предпростору тоалета за жене	/	/	/	М	М	2
16)	Цветни аранжман у предпростору тоалета за жене	/	/	/	/	/	1
17)	Расположивџст различитих хигијенских артикала (влажне марамџце, хигијенски улошци, тампџни) у тоалету за жене	/	/	/	/	М	1
18)	За сваку посебну погодност квалитета изнад прописанџг минимума *	/	/	/	/	/	1
	<i>*Посебна погодност у тоалету: посебан и/ додатни заједнички предпростџр са или без посебне простџрије за пресвлачење са фџтељџм, посебно додатим столом за шминкање, ЛСД-џм и сл.</i>						
8.	Прџстџрије за услуживање						
1)	Подџџви обрађени винџилом, керамичким плџчицама и сл.	М	М	/	/	/	/

	материјалима						
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)	1,50м ²	М	М	М	/	/	/
10)	1,70м ²	/	/		М	М	
11)	1,80м ² *	/	/	/	М	М	/
*Обавеза за ресторане отворене после ступања на снагу овог правилника							
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 убруси за сваког госта	/	/	/	М	М	1
16)	Украсни аранжмани (цвеће, 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 1,20м ² по	/	/	/	/	/	2

	конзумном месту						
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 м 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 посланица, 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 свежеом 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 джестива, 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 могућншћу 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	М	М	М	М	М	/

	робе, одвојен од улаза за госте						
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	/
*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.							
9)	Опрема кухиње усклађена са понудом јела*	М	М	М	М	М	/
*Процена комисије на основу понуде јела и опреме кухињског блока							
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	М	М	М	М	М	/

	минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката ("Сл. гласник РС", бр. 48/2012)12)						
13)	Компјутеризовано ресторанско пословање	/	/	М	М	М	2
14)	Машина за прање чаша	/	/	М	М	М	1
15)	Апарати за припрему еспресо 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
III	УСЛУГЕ						
1.	Услуживање хране и пића						
	Услуживање јела и пића у време главних obroka (ручак и вечера:						
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, посластица	/	/	/	/	/	1
6)	Прихватање најмање две врсте платних картица	М	М	М	/	/	/
7)	Прихватање најмање три врсте платних картица	/	/	/	М	М	/
2.	Писана понуда јела						

Јеловник садржи најмање:							
1)	Један (1) ”а ла царте” јеловник у понуди: пет (5) врста главних јела, пет (5) врста предјела, прилога и десерата*	М	М	/	/	/	/
2)	Три (3) ”а ла царте” јеловника у понуди: десет (10) врста главних јела, седам (7) врста предјела, прилога и десерата*	/	/	М	М	/	/
3)	Три (3) ”а ла царте” 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) ”а ла царте” 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, 2. Винска карта по категоријама вина: - пенушава вина и шампањци, - бела вина, - ружичаста/росе вина, - црвена вина, - слатка/десертна, ароматизована, појачана вина и 3. Према начину продаје: - вина на флашу,			М	М	М	1

	- 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)	Најмање пет врста вина, од чега две врсте квалитетних, с географским пореклом. Од укупног броја вина у понуди, обавезан број вина из Србије: / до 7 – 1 из Србије, / од 8 до 15 - 2 из Србије, / од 16 до 25 - 5 из Србије, / преко 26 - 7 из Србије,	М	М	/	/	/	/
6)	Од 15 врста укупног броја вина у понуди, обавезно 10 врста квалитетних вина са географским пореклом и 3 врсте врхунских вина. Од укупног броја вина у понуди, најмањи број вина из Србије: / до 10 – 2 из Србије / од 11 до 20 – 5 из Србије / од 21 до 40 – 7 из Србије / од 41 до 70 – 10 из Србије / преко 71 – 12 из Србије	/	/	М	/	/	/
7)	Од 20 врста укупног броја вина у понуди, обавезно 15 врста квалитетних вина са географским пореклом и 3 врсте врхунских вина. Од укупног броја вина у понуди, најмањи број вина из Србије: / до 20 – 5 из Србије / од 21 до 40 – 7 из Србије / од 41 до 70 – 9 из Србије / од 71 до 100 – 12 из Србије / преко 101 – 15 из Србије	/	/	/	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	/	/	/	/	М	/

	/ преко 121 – 20 из Србије						
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	/	/	/	/	/	1

	улазне пријемне службе						
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	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 он-лине 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 ("схов цоокинг")	/	/	/	/	/	2
12)	Музика за игру, естрадни музички програм (извођење уживо) са максималним озвучењем од 55 децибела	/	/	/	/	/	2
13)	Репродуктивна музика у просторији за услуживање са максималним озвучењем од 40 децибела	/	/	/	/	/	2
14)	Анимир музика у просторији за услуживање са максималним озвучењем од 40 децибела	/	/	/	/	/	2
15)	Апетисани и/или канапеи и/или пиће на рачун куће	/	/	/	/	/	1
16)	Услуга чувања деце*	/	/	/	/	/	1
	*Уговор са одговарајућом децјом установом						
17)	Програм анимације деце*	/	/	/	/	/	1
	<i>*Доступна документација о програму анимације деце (уговор са одговарајућом децјом установом)</i>						
ИИИ	ОБАВЕЗЕ ПО ОСНОВУ ИЗБОРНИХ ЕЛЕМЕНАТА						
	Минимални број бодова	10	15	20	25	30	