

ZAHTJEV
za odredjivanje kategorije restorana

1. Naziv, adresa i telefon podnosioca zahtjeva: _____

2. Naziv i adresa objekta za koji se podnosi zahtjev: _____

3. Datum izgradnje objekta: _____

4. Godina poslednje rekonstrukcije objekta: _____

5. Vrsta restorana: _____

6. Broj sjedišta u sali za usluživanje: _____

7. Kategorija koja se traži: _____

8. Ime, prezime i telefon ovlašćenog lica koje će pratiti rad Komisije za kategorizaciju:

Prilog: Fotokopija rjesenja o radu

-Popunjena tabela obaveznih i
kvalitativnih standarda

-uplata po troškovniku Komisije na žr.br.505-10569-83 Atlas banka

-uplata administrativne takse za rješenje o utvrđivanju kategorije zahtjev u iznosu od 20,00
eura na žiro račun Opštine Kolašin br.510-7286777-17

-uplata za tablu sa zvezdicama 18,43 eura na žiro račun Opštine Kolašin
Br. 510-7286777-17

Datum podnošenja zahtjeva

M.P.

Podnosilac zahtjeva

Obavezni standardi

Obavezni standardi Stanje i kvalitet zgrade namještaja i opreme		Obavezni poeni	
		Odlično 2	
		(Primjenjuje se za restorane sa 3,4 I 5 zvjezdica)	
		Zadovoljavajuće 1	
		Nezadovoljavajuće -1	
Spoljašnjost/Prilaz	Stanje spoljašnjosti zgrade	2,1,-1	
	Stanje spoljašnjih znakova	2,1,-1	
	Stanje prilaza i ulaza	2,1,-1	
Parking	Stanje parking-prostora (ukoliko postoji)	2,1,-1	
Stanje restorana	Garderoba u sastavu prostorije za usluživanje	1,-1	
	Stanje/kvalitet zidova, poda, plafona	2,1,-1	
	Stanje/kvalitet prozora/zavjesa	2,1,-1	
	Stanje/kvalitet osvjetljenja (minimum 100 LUX)	2,1,-1	
	Stanje/kvalitet/udobnost stolica i stolova	2,1,-1	
	Stanje/kvalitet stolnjaka/podmetača	2,1,-1	
	Stanje/kvalitet tanjira i pribora za jelo	2,1,-1	
	Stanje/kvalitet čaša	2,1,-1	
	Stanje/kvalitet jelovnika i karte pića	1,-1	
	Funkcionisanje sistema za grijanje, ventilaciju i klimatizaciju	1,-1	
	Čiste i pripunjene posudice za so i biber	1,-1	
	Ukupna urednost i čistoća	1,-1	
Stanje kuhinje	Stanje podova, zidova, plafona	1,-1	
	Odgovarajuće rashlađivanje/kontrola temperature	1,-1	
	Stanje frižidera i zamrzivača	1,-1	
	Meso, riba i mliječni proizvodi se skladište odvojeno	1,-1	
	Stanje/adekvatnost opreme za pranje posuđa	1,-1	
	Stanje površina za pripremu hrane	1,-1	
	Stanje sudopera za pranje ruku	1,-1	
	Ukupna urednost i čistoća	1,-1	
	Stanje i adekvatnost ventilacije	1,-1	
	Higijenski izgled osoblja	1,-1	
	Prekontrolisana protivpožarna oprema	1,-1	
	Važeća potvrda o zdravstvenoj inspekciji	1,-1	
	Stanje i kvalitet opreme	1,-1	
	Automatsko puštanje vode za pisoare	1,-1	
	Pregrada između pisoara	1,-1	

Stanje toaleta	Stanje WC šolje i daske	1,-1	
	Sistem za samo-dezodoriranje	1,-1	
	Stanje/adekvatnost osvjetljenja 150 Lux	1,-1	
	Odgovarajuće ogledalo (min 60 x 40 cm)	1,-1	
	Papir za brisanje ruku ili automat za sušenje ruku	1,-1	
	Stanje/adekvatnost prostora/polica pored ogledala	1,-1	
	Stanje posude za tečni sapun / držača za sapun	1,-1	
	Ukupna urednost i čistoća	1,-1	
Uslužno osoblje	Osoblje sa dobrim poznavanjem sastava jela i poznavanjem pića i sposobnošću davanja objašnjenja i preporuka gostima	1,-1	
	Sposobno, ljubazno, stručno osposobljeno	1,-1	
	Čiste, privlačne, odgovarajuće uniforme	1,-1	
	Čistoća i urednost	1,-1	
	Najmanje dva uslužna radnika na svakih 20 gostiju	1,-1	
	Znanje stranih jezika	1,-1	
Faktori kvaliteta	Topla hrana se poslužuje na toplim tanjirima	1,-1	
	Hladna hrana se poslužuje na rashlađenim tanjirima	1,-1	
	Salate se poslužuju rashlađene	1,-1	
	Hleb se služi svjež	1,-1	
Izbor	Jelovnik uključuje sljedeće kategorije:		
	Topla i hladna predjela	1,-1	
	Izbor supa i čorbi	1,-1	
	Izbor salata	1,-1	
	Veliki izbor jela sa mesom, morskim plodovima i tjesteninom	1,-1	
	Veliki izbor jela od povrća	1,-1	
	Veliki izbor dezerta	1,-1	
	Topli i hladni bezalkoholni napici		
	Gazirani i negazirani sokovi i mineralna voda	1,-1	
	Alkoholna pića i vina		
	Ponuda domaćih vina, piva i žestokih alkoholnih pića	1,-1	
	Plaćanje		
	Prihvata se kreditna kartica (minimum dvije vrste (za 3***-4****)	1,-1	
	Računi jasno štampani , čitki	1,-1	
Minimalan broj poena opštih standarda po kategoriji			
Restorani sa 5*****	50		
Restorani sa 4*****	45		
Restorani sa 3***	35		
Restorani sa 2**	30		
Restorani sa 1*	25		

Kvalitativni standardi za restorane

Kriterijumi za kvalitativne poene		Kvalitativni poeni	Rezultat komisije
Spoljašnjost/Prilaz	Izuzetan ambijent, panorama, priroda	5	
Parking	Obezbjedenje parkinga	3	
	Vlastiti parking proctor	5	
Stanje restorana	Zasebna garderoba sa garderober(k)om	3	
	Osvjetljenje sa mogućnošću regulacije jačine svjetlosti	3	
	Pribor od finog porcelana, kristalne čaše, srebrni pribor za jelo	5	
	Izvanredan dizajn: umjetnost, boje, materijali	5	
	Jelovnik i karta pića na minimum 2 jezika	2	
	Prirodne biljke, bez prašine i zdrave	3	
	Svježe cvijeće na stolovima	3	
	Odgovarajuća živa muzika / nivo buke	5	
	Restoran na otvorenom, prirodna hladovina	5	
	Uslužno osoblje	Osposobljeni za pripremanje hrane ispred gosta	5
Poznavanje klasičnih i međunarodnih vina		5	
Sertifikovani barmen za pravljenje međunarodnih koktela		5	
Izbor	70% jela iz specijalizacije koja im je dodijeljena	5	
	Jelovnik za djecu po razumnim cijenama	3	
	Jelovnik uključuje sljedeće kategorije:		
	Kreativan način prezentiranja dezerta i dekoracija	3	
	Topli i hladni bezalkoholni napici		
	Filter kafa se poslužuje svježa i topla	2	
	Ponuda posebnih vrsta kafe sa likerima	3	
	Ponuda raznih vrsta čajeva	3	
	Ponuda svježe cijedenih sokova od lokalnog voća	3	
	Alkoholna pića i vina		
	Ponuda stranih vina i piva	2	
	Ponuda kvalitetnih žestokih pića (konjak, viski, liker)	3	
	Francuski šampanjac	5	
	Pjenušava vina	3	
	Minimalni kvalitativni poeni za svaku kategoriju		
	Restorani sa 5*****	80	
	Restorani sa 4*****	70	
	Restorani sa 3****	60	