

На основу члана 7. став 9, члана 20. став 9, и члана 21. став 5. Закона о угоститељству ("Службени гласник Републике Српске", број 15/10) и члана 69. ст. 1. и 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10 и 86/10), министар трговине и туризма, у споразуму са министром за просторно уређење, грађевинарство и екологију и министром здравља и социјалне заштите, доноси

## ПРАВИЛНИК

### О РАЗВРСТАВАЊУ И МИНИМАЛНИМ УСЛОВИМА ЗА РАД УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА

#### I - ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 1.

Овим правилником уређују се разврставање угоститељских објеката, општи и посебни минимални услови за рад угоститељских објеката, врста и начин пружања угоститељских услуга у тим објектима, минимум угоститељских услуга које се морају пружати у појединој врсти угоститељског објекта, као и врсте угоститељских објеката за смјештај из групе Хотели и Кампови и друге врсте угоститељских објеката за смјештај, односно врсте угоститељских објеката за исхрану и пиће из групе Ресторани и Барови и кетеринг објекти (у даљем тексту: угоститељски објекти).

##### Члан 2.

Појмови који се у овом правилнику употребљавају имају следеће значење:

а) просторија угоститељског објекта је дио објекта која има своју функционалну и употребну самосталност, а у организационом смислу може да се састоји из више дијелова, односно простора,

б) простор угоститељског објекта је, у смислу овог правилника, дио просторије угоститељског објекта у којем се могу пружати поједине угоститељске услуге у складу са овим правилником,

в) смјештајна јединица је опремљена просторија, односно скуп опремљених просторија (соба, апартман, хотелски апартман, студио апартман) или посебно уређен простор на отвореном (камп мјесто, камп парцела) унутар угоститељског објекта за смјештај, која се ставља на располагање кориснику,

г) стандарди су услови и мјерила у погледу уређења и опремљености објекта, квалитета пружања услуга и претежног садржаја услуга и одржавања угоститељског објекта,

д) једноставна јела су: јела од готових производа или полупроизвода који се могу брзо дорађивати млијеком или млијечним производима, јаја, салате од свјежег и конзервисаног поврћа, хладни наресци, сендвичи, слана пецива, јела са роштиља и из грил апарата, производи од мљевеног меса и меса у комаду, хот-дог, помфрит, гирице, сир, пржене и слане рибе, пржене лигње, кобасице, хреновке, разне врсте бургера, котлети, палачинке, пирожке, пите, крофне, као и остала јела за чије техничко и термичко припремање није потребно више од 15 минута и која не захтијевају сложенију припрему. Једноставна јела у смислу овог правилника могу бити топла - уколико се врши термичка обрада намирница, односно хладна - уколико се врши само техничка обрада намирница. Печено месо у смислу овог правилника не сматра се једноставним топлим и хладним јелом и

ђ) депанданс је засебан грађевински дио хотела или модела, који се налази у његовој непосредној близини.

##### Члан 3.

(1) За пружање угоститељских услуга у угоститељском објекту угоститељ је обавезан испунити опште и посебне минималне услове, санитарно-хигијенске услове, као и друге услове прописане законом који уређује област угоститељства и овим правилником.

(2) Угоститељска дјелатност обавља се и у пословним објектима и другим објектима који испуњавају прописане минималне услове из става 1. овог члана, а у којима се обављају различите дјелатности у складу са законом којим се уређује разврставање дјелатности.

#### Члан 4.

(1) Групе угоститељских објеката из члана 1. овог правилника разврставају се у врсте угоститељских објеката у складу са овим правилником и у зависности од врста угоститељских услуга које се пружају у угоститељским објектима, стандарда и квалитета услуга у тим објектима.

(2) Врста угоститељског објекта одређена је и минимумом угоститељских услуга које се у објекту обавезно пружају, те општим и посебним минималним условима које мора испунити сваки угоститељски објекат.

(3) Према врсти угоститељских услуга које се у објекту пружају, угоститељски објекти могу бити:

- а) угоститељски објекти за смјештај,
- б) угоститељски објекти за исхрану и пиће и
- в) кетеринг објекти.

(4) У зависности од корисника угоститељских услуга, угоститељски објекти могу бити:

а) угоститељски објекти затвореног типа у којима се угоститељске услуге смјештаја, исхране и пића пружају само лицима запосленим у установама, односно члановима или припадницима спортских, омладинских, хуманитарних или других организација или запосленима у привредним друштвима и републичким органима по нетржишним цијенама, као што су: мензе, кантине, одмаралишта и

б) угоститељски објекти отвореног типа под којима се подразумевају сви остали угоститељски објекти за смјештај, исхрану и пиће у којима се угоститељске услуге смјештаја, исхране и пића пружају трећим лицима, по тржишним цијенама, на комерцијалном основу.

(5) Поједине врсте угоститељског објекта могу бити клупског типа (клуб) у којима се угоститељске услуге пружају само одређеним гостима (члановима клуба), по тржишним цијенама.

## II - РАЗВРСТАВАЊЕ УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА И УСЛОВИ ЗА РАД УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА

#### Члан 5.

(1) Угоститељски објекат мора испунити опште минималне услове у погледу изградње, уређења и опреме прописане овим правилником, осим ако овим правилником није другачије прописано за поједине врсте и групе угоститељских објеката.

(2) Посебне минималне услове угоститељски објекат мора испунити у зависности од врсте објекта и у складу са овим правилником.

(3) Угоститељски објекти који подлијежу обавезној категоризацији, поред општих и посебних минималних услова, морају испунити и услове утврђене посебним прописима из области угоститељства којима се утврђују елементи за одговарајућу категорију угоститељског објекта.

(4) Изузетно од ст. 1, 2. и 3. овог члана, ако је угоститељски објекат смјештен у објекту који је валоризован као национални споменик или непокретно културно-историјско добро, може одступити од општих и посебних минималних услова из овог правилника ако би се њима нарушиле аутентичне вриједности споменика или добра, уз претходно прибављену сагласност органа надлежног за заштиту културно-историјских добара, у складу са посебним законом.

#### Члан 6.

(1) Угоститељске услуге пружају се у просторијама или просторима угоститељског објекта који су намијењени за пружање појединих врста угоститељских услуга.

(2) Просторије угоститељског објекта, у смислу овог правилника, могу бити:

а) просторије за припрему и обраду хране, као што су: кухиња, просторија за припрему јела, централна кухиња за припремање хране,

б) просторије за услуживање гостију, као што су: сала за ручавање и просторија за услуживање,

в) просторије за личну хигијену гостију, као што су: тоалети, купатила и заједничка купатила,

г) помоћне просторије, као што су: просторија за чување намирница и пића (користи се и израз: остава), припремна просторија за конобаре (користи се и израз: офис), остале помоћне просторије (просторија за пресвлачење, санитарни чвор за запослена лица и друге сличне просторије).

(3) Поједине угоститељске услуге из овог правилника могу се пружати и у простору угоститељског објекта као што су: простор за припрему јела, точионица пића, приручни простор за чување намирница и пића, простор за услуживање на отвореном и слични простори.

(4) Угоститељске услуге у угоститељском објекту за смјештај, поред просторија и простора из ст. 2. и 3. овог члана, пружају се и у смјештајним јединицама објекта и у осталим просторијама карактеристичним за угоститељске објекте за смјештај, као што је пријемни хол са рецепцијом.

## III - ОПШТИ МИНИМАЛНИ УСЛОВИ ЗА УГОСТИТЕЉСКЕ ОБЈЕКТЕ

#### Члан 7.

(1) Општи минимални услови за угоститељске објекте су: услови у погледу уређења и опреме објекта, обезбјеђења електричне енергије, водоснабједивања, збрињавања отпада; здравствено-санитарни услови; услови у погледу освјетљења објекта, гријања, вентилације и звучне изолације објекта; противпожарни услови; услови заштите на раду, заштите животне средине и други услови из овог правилника.

(2) Угоститељски објекти морају бити уређени и опремљени за рационално коришћење простора, несметано кретање и боравак гостију и запосленог особља, несметан пренос ствари, хране, пића и остале робе намијењене пружању угоститељских услуга, као и за одговарајуће чување хране и пића, заштиту здравља гостију и запослених лица.

(3) Просторије и простор угоститељског објекта не смију бити у директној физичкој вези са стамбеним објектом.

(4) Пословни простор у којем се обавља угоститељска дјелатност не мора представљати посебну грађевинску целину у случају да је организована припрема и обрада хране за припремање јела на једном мјесту, односно у централној кухињи за припремање хране.

#### Члан 8.

(1) На главном улазу у угоститељски објекат мора бити видно истакнута врста угоститељског објекта и пословно име угоститеља.

(2) У угоститељском објекту који као посебан минимални услов има кухињу потребно је обезбиједити посебан улаз (користи се и израз: економски улаз) за допремање намирница и пића.

(3) Главни улаз у угоститељски објекат треба да буде приступачан за лица са умањеним тјелесним способностима.

(4) Уколико се због архитектонских или техничких разлога главни улаз у угоститељски објекат не може учинити приступачним за лица са умањеним тјелесним способностима, потребно је обезбиједити алтернативни приступачни улаз за лица са умањеним тјелесним способностима, с тим да локација алтернативног улаза у објекат мора бити јасно означена уочљивим знаковима.

#### Члан 9.

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

#### Члан 10.

(1) Угоститељски објекат мора бити прикључен на јавну електричну мрежу или на други одговарајући начин снабђен електричном енергијом.

(2) Електрично освјетљење мора бити обезбијеђено у свим просторијама угоститељског објекта.

(3) Све просторије и простори угоститељског објекта у којима бораве гости ноћу морају бити потпуно освјетљени или освјетљени оријентацијским свјетлом.

(4) Електрично освјетљење мора бити обезбијеђено и на паркинзима и прилазним стазама око објекта.

(5) Прилази до улаза, улаз у угоститељски објекат и пословно име морају бити освјетљени у вријеме рада објекта ноћу.

(6) Систем громобрана мора бити постављен у складу са прописима који уређују сигурносне мјере из области грађевинарства.

#### Члан 11.

(1) Угоститељски објекат мора бити прикључен на јавну водоводну мрежу или на други одговарајући начин снабђен довољном количином хигијенски исправне воде.

(2) Угоститељски објекат мора бити прикључен на јавну канализациону мрежу, а у случају да не постоји могућност прикључка на јавну канализациону мрежу, одвод воде се врши у септичку јаму у складу са посебним прописима којима је уређен третман и одводња отпадних вода за подручја градова и насеља без јавне канализације.

(3) Чврсте отпадне материје морају се, уз осигуране санитарно-хигијенске и техничке услове, редовно одстрањивати из угоститељског објекта.

(4) За одлагање чврстих отпадних материја обезбјеђују се контејнери и канте са поклопцем које се морају празнити по потреби, а њихово коначно збрињавање врше овлашћена комунална предузећа.

(5) Простор око контејнера и канти мора се одржавати у чистом и уредном стању, а контејнери и канте морају се свакодневно празнити, прати и дезинфиковати и не могу се користити у друге сврхе.

(6) На свим мјестима потрошње воде у угоститељском објекту на којима постоји могућност загађивања мреже, као што су славина са навојима, други прикључци за прање и завршени цијеви уроњени у воду, морају се поставити вентили против повратне сифонаже, и то непосредно иза славине, односно друге врсте прикључка.

(7) У просторијама или просторима угоститељског објекта у којима се користи вода одвод воде мора бити изграђен тако да онемогућава изливање отпадних вода по подној површини и мора бити постављен одговарајући број сливника који имају систем за спречавање ширења непријатних мириса.

#### Члан 12.

Све просторије и простори угоститељског објекта морају бити освјетљени природним или вјештачким освјетљењем.

#### Члан 13.

(1) Угоститељски објекат мора бити прикључен на јавну телефонску мрежу, осим на мјестима гдје не постоје техничке могућности за обезбјеђење телефонског прикључка.

(2) У случају да угоститељски објекат није у могућности да испуни услов прописан ставом 1. овог члана, потребно је обезбиједити посебан прикључак на мобилну телефонску мрежу.

(3) Угоститељски објекат за смјештај мора имати осигурану најмање једну телефонску линију или услужни мобилни телефон на располагању гостима, осим ако овим правилником није другачије прописано.

#### Члан 14.

(1) У свим заједничким просторијама или просторима угоститељског објекта у којима бораве гости мора бити осигуран одговарајући начин гријања објекта до просјечне температуре од најмање 20 °С.

(2) Изузетно од става 1. овог члана, угоститељски објекат који послује само лјети не мора имати осигурано гријање, осим ако овим правилником није другачије прописано.

#### Члан 15.

(1) Угоститељски објекат у којем се ноћу изводи музика, забавни или одговарајући умјетнички програм мора имати звучну изолацију која спречава ширење звука изван објекта, у складу са посебним прописима из области заштите животне средине.

(2) Изузетно од става 1. овог члана, угоститељски објекат који се налази изван насељених подручја, мјеста и стамбеног објекта не мора испунити услов у погледу звучне изолације објекта.

#### Члан 16.

(1) У угоститељском објекту потребно је обезбиједити природну или вјештачку вентилацију свих просторија или простора објекта.

(2) У просторијама за припрему и обраду хране и просторима угоститељског објекта у којима у току припреме хране долази до појаве дима, мириса и разних испарења потребно је осигурати њихово спровођење кроз вентилациони одвод, тако да се дим, пара и мирис не шире у просторијама или просторима у којима се задржавају и бораве гости.

(3) Вентилациони одвод објекта мора бити изведен тако да буде заштићен од продора инсеката споља одговарајућом заштитном мрежом и заштићен од контаминације ваздуха прашином, штетним гасовима или непријатним мирисима.

(4) Отвори за довод свјежег ваздуха морају:

а) бити заштићени од продора инсеката заштитном мрежом и

б) спречавати контаминацију ваздуха прашином, штетним гасовима или непријатним мирисима.

(5) Угоститељи који обезбиједе вентилацију у угоститељском објекту од најмање 30 м<sup>3</sup> на сат по једном госту не морају да испуне услове из овог правилника у погледу вентилације објекта.

#### Члан 17.

(1) Угоститељски објекат мора бити опремљен одговарајућом опремом за гашење пожара у складу са прописима из области заштите од пожара.

(2) Запослени радници у угоститељском објекту морају бити оспособљени за руковање опремом из става 1. овог члана.

#### Члан 18.

Прилази и улази у угоститељски објекат за лица са умањеним тјелесним способностима морају испуњавати услове прописане правилником из области планирања и пројектовања објеката за лица са умањеним тјелесним способностима.

#### Члан 19.

(1) У угоститељском објекту висина од завршеног пода до завршеног плафона (у даљем тексту: свијетла висина) у просторијама и просторима из члана 6. став 2. т. а), б) и в) и став 3. овог правилника мора износити:

а) за објекте код којих је та површина до 50 м<sup>2</sup> - најмање 2,50 м,

б) за објекте код којих је та површина већа од 50 м<sup>2</sup> - најмање 2,70 м,

в) за објекте код којих је та површина већа од 100 м<sup>2</sup> - најмање 3 м.

(2) У смјештајним јединицама угоститељског објекта свијетла висина мора износити најмање 2,50 м, осим ако овим правилником није другачије прописано.

(3) Висина помоћних просторија у угоститељском објекту из члана 6. став 2. тачка г) овог правилника не може бити мања од 2,50 м.

(4) У просторијама и просторима угоститељског објекта из члана 6. овог правилника са косо изведеним плафоном или плафоном различитих нивоа (галерије) просјечна унутрашња висина мора бити у складу са одредбама ст. 1. 2. и 3. овог члана.

(5) У угоститељском објекту смјештеном у објекту који је валоризован као национални споменик или непокретно културно-историјско добро просторије и простори угоститељског објекта из члана 6. овог правилника не морају имати свијетлу висину прописану овим правилником, уз услов да се у процесу рада не појављују штетна испаравања и да на сваког запосленог радника у објекту долази најмање 1 м<sup>3</sup> ваздушног простора и 2 м<sup>2</sup> слободне површине пода, односно да су у објекту обезбијеђени одговарајући микроклиматски услови.

#### Члан 20.

(1) Зидови угоститељског објекта морају бити уредно завршно обрађени.

(2) Зидови у кухињи, просторији или простору за припрему јела, централној кухињи за припремање хране и у просторијама за личну хигијену гостију морају бити у висини од 1,80 м од пода, обложени зидним керамичким плочицама или другим материјалима који морају бити водонепропусни и отпорни на хемијска дејства средстава за одржавање чистоће.

#### Члан 21.

(1) Подови морају бити од материјала који се лако чисти и одржава, те уредно завршно обрађени.

(2) Подови у кухињи, просторији или простору за припрему јела, централној кухињи за припремање хране и у просторијама за личну хигијену гостију морају бити обложени подним керамичким плочицама или другим материјалом који је водонепропусан, отпоран на хемијска дејства средстава за одржавање чистоће.

(3) Под угоститељског објекта не смије бити клизав.

(4) У кухињи, просторији или простору за припрему јела и у просторијама за личну хигијену гостију у подовима морају бити одводи са сифоном и заштитном решетком.

#### Члан 22.

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

#### Члан 23.

У погледу заштите од пушења у угоститељским објектима примјењују се одредбе посебних прописа којима је регулисана забрана пушења на јавним мјестима.

#### Члан 24.

У угоститељском објекту обавезно је континуирано спровођење мјера дезинфекције, дезинсекције и дератизације у складу са законом којим се уређује заштита од заразних болести.

### 3.1. Просторије и простори за припрему и обраду хране

#### Члан 25.

(1) Просторије за припрему и обраду хране у угоститељском објекту су: кухиња, просторија за припремање јела и централна кухиња за припремање хране.

(2) Изузетно од става 1. овог члана, обрада и припрема хране у угоститељском објекту може се вршити и у простору за припремање јела.

#### Члан 26.

(1) Кухиња је функционална цјелина која се састоји из више простора - радних цјелина/одјељења у којима се одвија технолошки процес обраде намирница и ради припреме јела у затвореном простору.

(2) Кухиња, у зависности од врсте јела која се припремају, мора имати просторе, односно радне цјелине/одјељења за:

а) припрему и претходну обраду намирница (поврће, воће, месо и риба),

б) дораду, термичку и завршну обраду намирница према утврђеним нормативима и рецептурама (за активности у кухињи намијењеној за тип топле кухиње),

в) припрему хладних предјела, хладних јела и салата (за активности у кухињи намијењеној за тип хладне кухиње) и

г) припрему слатких јела и послastiца, пецива, аранжирање воћа.

(3) Кухиња мора имати просторију за чување намирница и пића одвојену од простора из става 2. овог члана и помоћне просторије за запослена лица, као што су: просторија за пресвјачење, тоалет и просторије за одмор запослених, у складу са капацитетом угоститељског објекта.

(4) Топла и хладна кухиња и простор за припрему слатких јела и послastiца, пецива, аранжирање воћа морају имати посебан излаз на линију преузимања јела.

(5) Линије преузимања јела и враћања употријебљеног посуђа не смију се укрштати.

(6) Изузетно од става 2. тачка а) овог члана, угоститељски објекат који се снабдијева претходно обрађеним намирницама изван објекта, односно из централне кухиње за припремање хране не мора имати простор, односно одјељење за припрему и претходну обраду намирница.

(7) Изузетно од става 2. тачка г) овог члана, припрема слатких јела и послastiца, пецива и аранжирање воћа може се вршити у оквиру топле кухиње.

(8) Прозори и отвори у кухињи морају бити заштићени од уласка инсеката и глодара.

#### Члан 27.

(1) Капацитет кухиње мора одговарати капацитету сале за ручавање.

(2) Кухиња и сала за ручавање морају бити повезане на начин којим се спречава мијешање јела са употријебљеним посуђем.

(3) Кухиња мора бити опремљена:

а) одговарајућим термичким уређајима, зависно од врсте јела која се припремају у објекту,

б) расхладним уређајима за хигијенско чување хране, и то посебно за: месо, рибу, млијеко и млијечне производе, сухомеснате производе и послastiце, који не смију бити у оквиру топле кухиње,

в) одговарајућим радним површинама, уређајима за чишћење и обраду намирница, кухињским посуђем и прибором који морају бити од нерђајућег материјала, као и површинама, полицама, односно кухињским елементима за одлагање чистог посуђа,

г) манипулативним столом за употријебљено посуђе и машином за прање црног и бијелог посуђа,

д) довољним бројем хигијенских канти за отпатке са ножним отварањем поклопца,

ђ) умиваоником са текућом топлом и хладном водом, четкицом, прибором и средствима за прање, дезинфекцију и сушење руку запослених лица,

е) посебним расхладним уређајем за чување контролних узорака,

ж) кутијом са материјалом за прву помоћ, смјештену на видном и лако доступном мјесту и

з) водоотпорном тканином за гашење пожара.

(4) Све радне површине у кухињи морају имати горњу плочу од материјала који се лако чисти и одржава, а површине које су у додиру са водом морају бити израђене од нерђајућег материјала.

(5) Манипулативни путеви црног и бијелог посуђа у кухињи морају бити одвојени.

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

(7) Запослена лица у кухињи морају бити прописно одјевена и носити посебну одјећу и капу.

#### Члан 28.

(1) Простори, односно радне цјелине/одјељења у оквиру кухиње морају бити распоређени тако да не долази до укрштања чистих и нечистих поступака у складу са НАССР стандардом.

(2) Чистим поступцима, у смислу овог правилника, сматрају се: припрема јела (хладна јела, топла јела, послатице) и издавање јела.

(3) Нечистим поступцима, у смислу овог правилника, сматрају се: пријем намирница и других непрехрамбених производа, односно робе намијењене пружању угоститељских услуга; складиштење и чување намирница; обрада и припрема намирница; прање кухињског и ресторанског посуђа, прибора, уређаја и опреме и поступање са отпадом.

#### Члан 29.

(1) Угоститељ који послује са више угоститељских објеката у којима се пружају услуге исхране може припрему и обраду хране за припремање јела у тим објектима организовати на једном мјесту, односно у централној кухињи за припремање хране.

(2) Централна кухиња за припремање хране мора имати просторије, уређење, опрему, уређаје и правила поступања у складу са чланом 26. овог правилника.

(3) Централна кухиња за припремање хране мора имати одговарајуће доставно возило, опрему и уређаје за доставу обрађене хране, у складу са прописима о здравственој исправности хране.

(4) На централну кухињу за припремање хране одговарајуће се примјењују и одредбе чл. 27. и 28. овог правилника.

#### Члан 30.

(1) Угоститељски објекат који према овом правилнику нема кухињу, а у којем се припремају једноставна јела, мора имати просторију или простор за припремање јела.

(2) Просторија или простор за припремање јела мора имати:

а) одговарајуће термичке и расхладне уређаје,

б) радну површину за припрему (чишћење и обраду) намирница од материјала који се лако чисти и одржава, а површине које су у додиру с водом морају бити од нерђајућег материјала,

в) дводијелни судопер за прање посуђа са текућом топлим и хладном водом, осим ако се прање посуђа обавља машински, у том случају може бити обезбијеђен једнодијелни судопер за прање посуђа са текућом топлим и хладном водом,

г) ватроотпорну тканину за гашење пожара,

д) корпу за отпатке с поклопцем на ножно отварање и

ђ) кутију за прву помоћ на видном и лако доступном мјесту.

(3) Изнад термичког уређаја просторије или простора за припремање јела мора бити изведен одвод дима, паре и мириса у вентилациони одвод објекта.

(4) Простор за припремање јела мора бити услужним пултом одвојен од просторије за услуживање, а нечисти радни поступци морају се обављати изван простора за припремање јела.

(5) За потребе запослених лица у простору за припремање јела мора бити обезбијеђен посебан умиваоник с текућом топлим и хладном водом, одговарајући прибор и средство за прање, дезинфекцију и сушење руку.

#### 3.2. Просторије и простори за услуживање гостију

##### Члан 31.

(1) Услуживање гостију јелима, пићима и напцима у угоститељском објекту обавља се у сали за ручавање и просторији за услуживање.

(2) Изузетно од става 1. овог члана, услуживање гостију јелима, пићима и напцима може се вршити и у простору за услуживање на отвореном.

##### Члан 32.

(1) Сала за ручавање је просторија која се искључиво користи за услуживање гостију којима се пружају услуге смјештаја, односно служи за пружање услуга доручка, ручка и вечере тим гостима, а поред уобичајеног угоститељског инвентара (столови за услуживање гостију и столице), може бити опремљена и намјештајем прикладним за дужи боравак гостију.

(2) У сали за ручавање потребно је обезбиједити мјесто за одлагање одјевних предмета гостију у односу на капацитет објекта са довољним бројем вјешалица за одлагање.

(3) Изузетно од става 2. овог члана, мјесто за одлагање одјевних предмета гостију може бити смјештено и изван сале за ручавање, али је у том случају потребно осигурати чување одјевних предмета.

##### Члан 33.

(1) Просторија за услуживање је просторија у којој се услужују гости јелом, пићем и напцима, односно доручком у угоститељским објектима за смјештај, а у једном дијелу просторије могу се наочиглед гостију припремати напци, односно једноставна јела.

(2) Просторија за услуживање, поред уобичајеног угоститељског инвентара (столови за услуживање и столице), може имати точионицу пића са шанком, те простор за припрему јела, ако овим правилником није другачије прописано.

(3) Ако се у просторији за услуживање обавља припрема јела, просторија мора бити опремљена опремом у складу са чланом 30. овог правилника.

(4) У просторији за услуживање не може се обављати чишћење и обрада намирница.

(5) Просторија за услуживање мора имати довољан број вјешалица за одлагање одјевних предмета гостију у односу на капацитет угоститељског објекта.

##### Члан 34.

(1) Простор за услуживање на отвореном је вањски дио угоститељског објекта, као што је: врт, љетна башта и тераса, у којим се услужују гости, а у једном дијелу тог простора могу се наочиглед гостију припремати и услуживати једноставна јела, те пића и напци, као и услуживати послатице у оригиналном паковању, као што је сладолед.

(2) Простор за услуживање на отвореном мора имати простор за услуживање који је најмање 50% наткривен тендом од различитих материјала, са одговарајућим угоститељским намјештајем, као што су баштенске столице и столови.

(3) Простор за услуживање на отвореном може имати точионицу пића испод наткривеног простора са одговарајућим расхладним уређајима и приручни простор за чува-

ње јела и пића, а ако се у оквиру простора врши припремање и услуживање једноставних јела, може имати и простор за припремање јела у складу са чланом 30. овог правилника.

(4) Простор за услуживање на отвореном мора бити довољно простран, осветљен и имати довољан број столова, столица или клупа, те конзумних пултова.

(5) Изузетно од члана 33. овог правилника, у угоститељским објектима који послују сезонски или повремено (на сајмовима, излетиштима, купалиштима, плажи, мјестима пригодних природби), а немају просторију за услуживање, просторијом за услуживање сматра се наткривен простор за услуживање на отвореном.

#### Члан 35.

(1) Сто за услуживање гостију мора имати површину која се лако чисти и одржава.

(2) За услуживање јела сто мора бити прекривен нештетеним и чистим столњаком или појединачним подметачима испред сваког госта, са папирном или платненом салветом.

(3) Прибор за јело (кашике, виљушке, ножеви и други сличан прибор за јело) мора бити израђен од нерђајућег материјала.

#### Члан 36.

(1) Угоститељски објекти за смјештај, исхрану и пиће морају обезбиједити довољан број јеловника и карти пића у складу са капацитетом објекта и учесталосту наруџби.

(2) У сали за ручавање, просторији и простору за услуживање јеловник и карта пића морају се налазити на сваком столу за услуживање или се морају ставити на располагање на захтјев госта.

(3) У јеловнику и карти пића наводе се јела, пића и напаци и друге угоститељске услуге које се нуде гостима, те њихове цијене са укљученим порезом.

(4) Јеловник и карта пића исписују се на једном од службених језика конститутивних народа БиХ и најмање на једном свјетском језику.

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

(6) Јела, напаци, пића, те друге услуге наведене у јеловнику и карти пића морају се служити уколико их гост захтијева.

(7) Овјерен примјерак норматива јела, пића и напитака обавезно се стављају на увид госту на његов захтјев.

#### Члан 37.

(1) Изузетно од члана 36. овог правилника, угоститељ није обавезан госту обезбиједити јеловник у случају када се услуге пружају пансионским гостима, а јела се услужују са интеграл поставе и нуде у посебним гастро-посудама, тако да гост понуђена јела одабира по жељи и послужује се самостално или га на његов захтјев услужује запослено лице у угоститељском објекту који је на располагању гости-ма код одабира јела.

(2) У случају из става 1. овог члана понуђена јела морају бити представљена госту путем одговарајућих ознака са исписаним називима јела или врстом јела постављеним на пулту уз сваку гастро-посуду или на други одговарајући начин, тако да гост буде обавијештен о карактеристикама јела.

(3) Угоститељски објекти у којима се гости услужују за шанком точионице пића морају имати истакнут цијеновник пића на шанку.

### 3.3. Просторије за личну хигијену гостију

#### Члан 38.

(1) Угоститељски објекат мора имати уређене и опремене просторије за личну хигијену гостију, као што су: тоалет, купатила и заједничка купатила.

(2) У просторијама из става 1. овог члана потребно је обезбиједити редовно хигијенско одржавање и дезинфиковање.

(3) Општењена или дотрајала опрема, уређаји, те зидна и подна облога у просторијама из става 1. овог члана морају се благовремено замијенити, како би се осигурао континуирани ниво одржавања и опремљености просторија за личну хигијену гостију.

#### Члан 39.

(1) Тоалет се, по правилу, налази у оквиру угоститељског објекта или у непосредној близини сале за ручавање, односно просторије за услуживање гостију.

(2) Изузетно од става 1. овог члана, у случају када се тоалет налази изван угоститељског објекта, приступ тоалету мора бити бетонирани, поплочан и ноћу осветљен, а пролаз до њега заштићен од падавина.

#### Члан 40.

(1) Тоалет у угоститељском објекту састоји се од WC кабине и претпростора, осим ако овим правилником није другачије прописано.

(2) Угоститељски објекат мора имати најмање једну WC кабину за жене, са претпростором и најмање једну WC кабину за мушкарце, са писоаром и претпростором, осим ако овим правилником није другачије прописано.

(3) Број WC кабина мора бити сразмјеран капацитету угоститељског објекта израженим бројем сједећих и стајних мјеста у угоститељском објекту и сједећих мјеста у конгресним дворанама, салонима (у даљем тексту: конзумно мјесто):

а) до 80 конзумних мјеста треба да има минимално:

1) једну WC кабину за жене, с претпростором и

2) једну WC кабину за мушкарце, с претпростором;

б) од 80 до 200 конзумних мјеста треба да има минимално:

1) двије WC кабине за жене, с претпростором и

2) двије WC кабине за мушкарце, са три писоара и претпростором;

в) од 200 до 400 конзумних мјеста треба да има минимално:

1) четири WC кабине за жене, с претпростором и

2) три WC кабине за мушкарце, са шест писоара и претпростором;

г) више од 400 конзумних мјеста треба да има минимално:

1) пет WC кабина за жене, с претпростором и

2) четири WC кабине за мушкарце, са осам писоара и претпростором.

(4) Изузетно од ст. 2. и 3. овог члана, угоститељски објекти за исхрану и пиће морају имати једну WC кабину за мушкарце и жене са претпростором, уколико им је сала за ручавање, односно просторија за услуживање површине до 50 м<sup>2</sup>, осим ако овим правилником није другачије прописано.

(5) Изузетно од става 2. овог члана, угоститељски објекти за исхрану и пиће који су смјештени на: плажи, аеродрому, жељезничкој и аутобуској станици, пословном центру, тржници и другим сличним мјестима 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.

(6) Уколико пословно-тржни центар или сличан објекат има више етажа, заједнички тоалет мора се обезбиједити на етажи на којој се налази угоститељски објекат.

(7) Изузетно од става 1. овог члана, тоалет у угоститељском објекту не мора имати одвојену WC кабину и претпростор, односно опрема WC кабине и претпростора може се налазити у једној просторији.

#### Члан 41.

(1) На улазу у тоалет потребно је видно истаћи препознатљиве ознаке којима се обично означавају тоалети за жене и тоалети за мушкарце.

(2) Сви тоалети морају имати високу WC шољу (шољу са сједиштем) на испирање текућом водом.

(3) 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.

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

(5) Прозори тоалета морају бити од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа извана.

(6) Врата тоалета морају бити направљена од чврстог и непровидног материјала.

(7) Са унутрашње стране тоалета потребно је обезбиједити најмање: једну куку за вјешање одјеће, справу (уређај) за закључавање или за забрављавање и канту за отпатке.

(8) У тоалету се морају обезбиједити довољне количине тоалетног папира, четка за чишћење за сваку WC шољу и средство за освјежавање простора.

#### Члан 42.

(1) У претпростору тоалета за жене и тоалета за мушкарце број умиваоника мора бити сразмјеран броју мјеста у угоститељском објекту:

- а) до 80 конзумних мјеста - један умиваоник,
- б) од 80 до 200 конзумних мјеста - два умиваоника,
- в) од 200 до 400 конзумних мјеста - три умиваоника и
- г) од 400 конзумних мјеста - четири умиваоника.

(2) У претпростору тоалета потребно је обезбиједити најмање: умиваоник с текућом топлом и хладном водом, апарат за течни сапун, тоалетни папир или ручник у ролни или апарат за сушење руку, огледало и канту за отпатке.

#### Члан 43.

(1) У угоститељском објекту за смјештај потребно је обезбиједити довољан број купатила, сопствених или заједничких, са текућом топлом и хладном водом, осим ако овим правилником није другачије прописано.

(2) Сопствено купатило је купатило у угоститељском објекту за смјештај које се налази у оквиру смјештајне јединице.

(3) Заједничко купатило је купатило у угоститељском објекту за смјештај које се не налази у оквиру собе.

(4) Купатило се састоји од: високе WC шоље (шоља са сједиштем) на испирање текућом водом, каде (лежеће или полукаде) или туш-каде и умиваоника.

(5) Лежећа када је када дужине најмање 1,70 м, док је полукада дужине мање од 1,70 м.

(6) У купатилу је потребно обезбиједити: полицу или ормарић за тоалетни прибор, огледало, утичницу за апарате за одржавање личне хигијене, једну чашу по кревету, сапун или апарат за течни сапун (дозатор), пешкире и држач за пешкире.

(7) Прозори у купатилу морају бити направљени од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа извана.

(8) Врата купатила морају бити направљена од чврстог и непровидног материјала.

(9) Површина купатила износи најмање 3 м<sup>2</sup>.

#### Члан 44.

(1) Изузетно од става 1. члана 43. овог правилника, у угоститељском објекту за смјештај у којем собе немају сопствено купатило, умјесто заједничких купатила може се обезбиједити одговарајући број заједничких тоалета и туш-купатила.

(2) Туш-купатило је купатило које се састоји од туш-каде са тушем.

(3) У угоститељском објекту за смјештај у којем соба нема сопствено купатило потребно је на сваких осам кревета обезбиједити минимално:

а) једно заједничко купатило или

б) један тоалет за жене и један тоалет за мушкарце и једно туш-купатило.

(4) Уколико се собе у угоститељском објекту за смјештај налазе на више етажа, потребно је на свакој етажи обезбиједити минимално:

а) једно заједничко купатило или

б) један тоалет за жене и један тоалет за мушкарце и једно туш-купатило.

(5) Изузетно од става 3. овог члана, ако се у собама налази умиваоник, на сваких осам кревета потребно је обезбиједити минимално:

а) једно заједничко купатило или

б) једну WC кабину за жене са умиваоником и једну WC кабину за мушкарце са умиваоником, односно једну WC кабину за жене и једну WC кабину за мушкарце са заједничким претпростором и једним умиваоником и једно туш-купатило.

#### 3.4. Помоћне просторије и простори у угоститељском објекту

##### Члан 45.

Помоћне просторије и простори у угоститељском објекту су: просторија и приручни простор за чување намирница и пића, точионица пића, санитарни чвор за запослена лица, просторија за пресвлачење за запослена лица, те остале помоћне просторије и простори.

##### Члан 46.

(1) Просторија за чување намирница и пића мора бити одвојена од кухиње, односно просторије или простора за припремање јела и мора бити опремљена одговарајућим ормарима са претинцима или полицама за смјештај намирница и пића.

(2) Просторија за чување намирница и пића мора бити прикладно организована у зависности од врсте и количине намирница и пића која се складиште у тој просторији.

(3) У просторији из става 1. овог члана различите врсте животних намирница складиште се и чувају одвојено, и то према врсти и поријеклу намирница.

(4) Лако кварљиве намирнице чувају се у хладњачама или расхладним уређајима одговарајућег капацитета, и то одвојено, према врсти и поријеклу намирница (месо, производи од меса, риба, млијечни производи).

(5) Просторија из става 1. овог члана мора бити заштићена од продора глодара и инсеката одговарајућим механичким средствима (мрежа на прозорима, решетка на сливницима, метална маска на доњем дијелу врата и друга слична средства).

(6) У просторији из става 1. овог члана не могу се чувати и складиштити употребљена амбалажа, производи, предмети и материјали који својим мирисом и нечистоћом могу загадити животне намирнице.

##### Члан 47.

(1) Приручни простор за чување намирница и пића налази се непосредно уз просторију или простор за припремање јела или просторију за услуживање гостију, а може бити и издвојен у тим просторијама, осим ако овим правилником није другачије прописано.

(2) На приручни простор за чување намирница и пића одговарајуће се примјењују одредбе члана 46. ст. 3, 4. и 5. овог правилника.

##### Члан 48.

(1) Угоститељски објекат у којем се услужују пића и навици мора имати точионицу пића.

(2) Точioniца пића је уређен и опремљен простор у којем се припремају, издају или услужују напаци или издају и услужују пића, а могу се припремати, издавати или услуживати једноставна јела и послатике.

(3) Точioniца пића може бити и самостална функционална цјелина у сали за ручавање, просторији за услуживање гостију или у простору за услуживање гостију на отвореном.

(4) Точioniца пића мора имати:

а) пулт за издавање пића и напитака који се лако чисти и одржава са или без високих столица,

б) радну површину и дводијелни судопер са текућом топлом и хладном водом за прање чаша са мјешалицом за топлу и хладну воду или машину за прање чаша са једнодијелним судопером са оцјеђивачем,

в) приручни простор за одлагање амбалаже који је физички и видно одвојен од просторије за услуживање јела,

г) расхладне уређаје,

д) термички уређај, ако се услужују топли напаци,

ђ) дозаторе пића,

е) полице за чаше, шоље и пића и

ж) корпу за отпатке на ножно отварање поклопца.

(5) Ако се у точioniци припремају и услужују једноставна јела, точioniца мора имати простор за припремање јела, сходно члану 30. овог правилника.

(6) Ако се у угоститељском објекту услужују напаци, точioniца пића мора имати еспресо-апарат.

(7) Ако се у угоститељском објекту услужују коктели, за њихову припрему могу се користити пића која нису пакована у стакленој амбалажи.

#### Члан 49.

(1) Угоститељски објекат у којем се врши припрема и услуживање јела и у којем је запослено до пет лица у смјени мора имати тоалет за запослена лица (заједнички или одвојени за жене и мушкарце).

(2) Угоститељски објекат из става 1. овог члана у којем је запослено од шест до 20 лица у смјени мора имати одвојен тоалет за жене и мушкарце, који се састоји од једне WC кабине и претпростора са умиваоником за жене и једне WC кабине и претпростора са умиваоником за мушкарце, а на сваких наредних 20 запослених у смјени мора имати по још једну WC кабину посебно за жене и мушкарце.

(3) У претпростору тоалета из ст. 1. и 2. овог члана потребно је обезбиједити најмање један умиваоник са текућом топлом и хладном водом, прибором за личну хигијену, држачем папирног убруса и папирним убрусом или уређајем за сушење руку и огледалом.

#### Члан 50.

(1) Угоститељски објекат у којем се припрема и услужује јело мора обезбиједити просторију за пресвлачење запослених лица.

(2) У просторији из става 1. овог члана потребно је осигурати професионални дводијелни гардеробни ормарић за свако запослено лице, осим ако овим правилником није другачије прописано.

(3) Просторија из става 1. овог члана за запослена лица која врше обраду намирница, припрему и услуживање хране мора бити одвојена од просторије за пресвлачење других запослених лица.

(4) Изузетно од става 1. овог члана, угоститељски објекат у којем је запослено до пет лица у једној смјени може да за запослена лица обезбиједи једну заједничку просторију за пресвлачење за жене и мушкарце, која је преградом подијељена на дио за жене и дио за мушкарце.

(5) Угоститељски објекат у којем се пружају услуге пића и напитака за запослена лица мора имати обезбијеђену заједничку просторију или простор за пресвлачење за жене и мушкарце визуелно подијељен на дио за жене и дио за мушкарце.

#### Члан 51.

Остале помоћне просторије угоститељског објекта морају бити смјештене у посебном дијелу угоститељског објекта или уз просторију или приручни простор за чување намирница и пића, тако да не ометају технолошки процес у угоститељском објекту.

#### 3.5. Смјештајне јединице (соба, апартман, хотелски апартман, студио апартман) у угоститељским објектима за смјештај

#### Члан 52.

(1) Соба у угоститељским објектима у којима се пружају услуге смјештаја може бити једнокреветна, двокреветна и вишекреветна.

(2) Соба мора испуњавати следеће минималне услове:

а) улазна врата са могућношћу закључавања,

б) најмање један прозор,

в) да је довољно освијетљена и прозрачна,

г) прозори на собама морају имати непрозирне завјесе или жалузине за замрачивање и спречавање погледа извана,

д) зидови морају бити уредно окречени или обложени тапетима, дрветом или сличним материјалом и уредно завршно обрађени,

ђ) површина собе (без површине купатила) мора износити најмање 8 м<sup>2</sup> за једнокреветну, односно 11 м<sup>2</sup> за двокреветну собу, док се за вишекреветну собу површини пода двокреветне собе додају 4 м<sup>2</sup> по сваком додатном кревету,

е) кревет димензије најмање 200 цм x 90 цм за једно лице, односно кревет димензије најмање 200 цм x 160 цм за два лица и приступ дуплом кревету са обје стране,

ж) мадрац за сваки кревет,

з) простирач уз сваки кревет, осим у собама у којима је под прекривен итисоном или тепихом,

и) једнак број столица у односу на број кревета,

ј) сталак за кофере, осим ако се кофери могу држати у ормару,

к) пепелјару, осим у собама у којима постоји знак: "забрањено пушење",

л) ноћни ормарић или одговарајућу полицу уз сваки кревет,

љ) ормар за вјешање одјеће са вјешалицама,

м) корпу за отпатке,

н) ценовник собе и осталих услуга на језику једног од конститутивних народа БиХ и његов превод на најмање један свјетски језик и

њ) на видном мјесту истакнут кућни ред.

(3) Соба која нема сопствено купатило, осим опреме из става 2. овог члана мора имати:

а) чашу за воду, једну по кревету,

б) сапун,

в) утичницу за електричне апарате, са назначеним напоном електричне енергије.

(4) Соба која нема сопствено купатило, а има умиваоник у склопу собе, осим опреме из ст. 2. и 3. овог члана мора имати:

а) умиваоник са текућом топлом и хладном водом,

б) огледало са освјетљењем,

в) полицу за тоалетни прибор и

г) држаче пешкира.

(5) Соба која се састоји од двије просторије за спавање и купатила носи назив породична соба.

(6) Породична соба може бити двокреветна или вишекреветна, односно просторије за спавање у породичној соби могу бити једнокреветне, двокреветне и вишекреветне.

(7) Породична соба мора испуњавати услове прописане чланом 53. став 2. овог правилника, с тим да површина сваке просторије за спавање износи најмање 8 м<sup>2</sup> за једнокреветну, најмање 11 м<sup>2</sup> за двокреветну, док се за вишекреветну просторију за спавање површини пода двокреветне просторије за спавање додају 4 м<sup>2</sup> по сваком додатном кревету.

(8) Изузетно, уколико је површина једнокреветне, двокреветне или вишекреветне собе, односно просторије за спавање већа од површине прописане у ст. 2. и 7. овог члана, на захтјев госта потребно је обезбиједити додатни (помоћни) кревет.

(9) Додатни кревет из става 8. овог члана је кревет који није стално у функцији у соби, а намјешта се на захтјев госта.

(10) Додатни кревет се не изражава у капацитету објекта и уз исти се не морају налазити обавезни прописани елементи, као што су ноћни ормарић или полица уз кревет.

#### Члан 53.

(1) Апартамент чине функционално повезане просторије, односно простори, и то: просторија за спавање, купатило, просторија за дневни боравак, просторија или простор за припремање јела, те просторија или простор за ручавање.

(2) Хотелски апартамент чине функционално повезане просторије, и то: просторија за спавање, купатило и просторија за дневни боравак, а може се налазити просторија или простор за припремање јела, те просторија или простор за ручавање.

(3) Уколико су у једној просторији уређени и опремљени дијелови намијењени за дневни боравак, припремање јела, ручавање и спавање, а у посебној просторији дио намијењен личној хигијени госта, такав апартамент се назива студио апартамент.

(4) Изузетно од става 3. овог члана, студио апартаментом сматра се смјештајна јединица чија је укупна површина мања од минималне површине утврђене овим правилником за апартамент, односно хотелски апартамент, иако је дио намијењен спавању посебна просторија.

(5) Уколико је апартамент, односно хотелски апартамент опремљен уређајима и опремом за пословну кореспонденцију, може носити назив "пословни апартамент".

(6) Апартамент, односно хотелски апартамент може имати више врста просторија за спавање с обзиром на број кревета.

(7) Апартамент, хотелски апартамент и студио апартамент морају испуњавати следеће минималне услове:

- а) улазна врата са могућношћу закључавања,
- б) по један прозор у свакој одвојеној просторији у оквиру смјештајне јединице (осим у купатилу),
- в) да је довољно освијетљен и прозрочан,
- г) прозори морају имати непрозирне завјесе или жалюзине за замрачивање и спречавање погледа извана,
- д) зидови морају бити уредно окречени или обложени тапетима, дрветом или сличним материјалом и уредно завршно обрађени,
- ђ) 34 м<sup>2</sup> површине пода у апартаменту,
- е) 30 м<sup>2</sup> површине пода у хотелском апартаменту,
- ж) 20 м<sup>2</sup> површине пода у студио апартаменту,
- з) у просторији за спавање кревет димензије најмање 200 цм x 90 цм за једно лице, односно кревет димензије најмање 200 цм x 160 цм за два лица и приступ дуплом кревету са обје стране,
- и) мадрац за сваки кревет,
- ј) простирач уз сваки кревет, осим у просторији за спавање у којој је под прекривен итисоном или тепихом,
- к) ноћни ормарић или одговарајућу полицу уз сваки кревет,
- л) ормар за вјешање одјеће са вјешалицама,

љ) просторију или простор за припремање јела опремљену у складу са чланом 30. овог правилника,

м) просторија или простор за ручавање мора имати сто и столице у складу са капацитетом смјештајне јединице,

н) гарнитуру за сједење која се налази у просторији за дневни боравак прилагођену капацитету смјештајне јединице (фотеља, двосјед или тросјед на расклапање),

њ) писаћи сто,

о) сталак за кофере, осим ако се кофери могу држати у ормару,

п) пепељару, осим у смјештајној јединици у којој стоји знак: "забрањено пушење",

р) корпу за отпатке,

с) цијеновник смјештајне јединице и осталих услуга на језику једног од конститутивних народа БиХ и његов превод на најмање један свјетски језик и

т) на видном мјесту истакнут кућни ред.

(8) У просторији за дневни боравак могу се налазити два додатна кревета, уколико није могуће обезбиједити додатне кревете у просторији за спавање.

#### 3.6. Услови у погледу запослених лица у угоститељском објекту

#### Члан 54.

(1) Запослено лице у угоститељском објекту на пословима припреме и обраде намирница, припремања и услуга ручавања јела, пића и напитака мора испуњавати здравствене и друге услове прописане посебним прописима из области здравствене исправности хране и заштите становништва од заразних болести.

(2) Запослено лице у угоститељском објекту мора имати одговарајућу радну униформу и редовно водити рачуна о личној хигијени, у складу са општим узансама у угоститељству.

(3) Запослено лице у угоститељском објекту мора комуницирати с гостима и осталим корисницима угоститељских услуга у складу са стандардима добре праксе у угоститељској дјелатности прописаним општим узансама у угоститељству.

#### 3.7. Услови за угоститељске објекте у којима је обезбијеђено несметано кретање за лица са умањеним тјелесним способностима

#### Члан 55.

Угоститељски објекат у којем је обезбијеђено несметано кретање за лица са умањеним тјелесним способностима, поред услова прописаних овим правилником, мора испуњавати и услове прописане правилником из области планирања и пројектовања објеката за лица са умањеним тјелесним способностима.

#### Члан 56.

(1) Угоститељски објекти за исхрану и пиће који имају више од 80 конзумних мјеста морају имати најмање један тоалет за лица са посебним потребама у простору, опремљен у складу са правилником из области планирања и пројектовања објеката за лица са умањеним тјелесним способностима.

(2) Тоалет из става 1. овог члана може се користити као тоалет из члана 40. став 3. овог правилника.

#### Члан 57.

Изузетно од члана 56. став 1. овог правилника, угоститељски објекат за исхрану и пиће смјештен у објекту који је валоризован као национални споменик или непокретно културно-историјско добро и објекат код којег се улаз у зграду, сала за ручавање, односно просторија или простор за услуживање и простор за личну хигијену гостију не налазе на истој етажи, не мора имати тоалет за лица са посебним потребама у простору.

#### Члан 58.

Угоститељски објекти за смјештај капацитета до 50 смјештајних јединица морају имати најмање једну смјештајну јединицу за лица са умањеним тјелесним способностима, те на сваких даљих 50 смјештајних јединица најмање једну смјештајну јединицу за лица са умањеним тјелесним способностима, опремљену у складу са правилником из области планирања и пројектовања објеката за лица са умањеним тјелесним способностима.

#### Члан 59.

Уколико се угоститељски објекат за смјештај налази у објекту валоризованом као национални споменик или непокретно културно-историјско добро, не мора испуњавати услове из члана 58. овог правилника.

### IV - РАЗВРСТАВАЊЕ И ПОСЕБНИ УСЛОВИ ЗА УГОСТИТЕЉСКЕ ОБЈЕКТЕ ЗА СМЈЕШТАЈ

#### Члан 60.

(1) Угоститељски објекти за смјештај су објекти у којима се корисницима услуга пружају услуге смјештаја, исхране и пића или само услуге смјештаја, а дијеле се на следеће групе:

а) Група Хотели разврстана у врсте: хотел и подврсте хотела, мотел, туристичко насеље и пансион,

б) Група Кампови и друге врсте угоститељских објеката за смјештај разврстана у врсте: камп, хостел, преноћиште, ловачка кућа, ловачка вила, коначиште, објекат за пружање угоститељских услуга у ванурбаним неуређеним условима, планинарски дом, апартман, соба за изнајмљивање, кућа за одмор, сеоско домаћинство, ученички/студентски дом и одмаралиште.

(2) Начин и врста пружања услуга и минимални услови које морају испуњавати угоститељски објекти за смјештај врсте: апартман, соба за изнајмљивање, кућа за одмор и сеоско домаћинство прописани су правилником који уређује опште минималне услове за пружање угоститељских услуга у сеоском домаћинству, изнајмљивањем апартмана, кућа за одмор и соба за изнајмљивање.

#### 4.1. Група Хотели

#### Члан 61.

(1) Хотел је угоститељски објекат у којем се госту пружају услуге смјештаја, исхране и пића, а могу се пружати и друге уобичајене услуге којима се задовољавају потребе гостију, ако су за обављање тих услуга испуњени услови у складу с посебним прописима из области угоститељства, трговине и осталих услужних дјелатности.

(2) Хотел је засебни грађевински објекат или потпуно одвојени дио засебног грађевинског објекта који чини функционалну цјелину, са одвојеним улазима, стубиштима и лифтовима, осим ако није другачије прописано овим правилником.

(3) Хотел мора имати: пријемни хол са рецепцијом, кухињу, салу за ручавање, просторију за чување намирница и пића и смјештајне јединице које морају имати сопствено купатило.

(4) Изузетно од става 3. овог члана, хотел умјесто сале за ручавање може имати угоститељски објекат врсте ресторан у којем се гостима којима се пружају услуге смјештаја могу пружати услуге доручка, ручка и вечере.

(5) Смјештајне јединице у хотелу су собе, и/или апартмани, и/или хотелски апартмани и/или студио апартмани.

(6) Хотел мора имати најмање пет смјештајних јединица.

(7) Изузетно од става 3. овог члана, уколико се у хотелу поред услуга смјештаја припрема и услужује само доручак, такав хотел може да носи комерцијални назив "гарни хотел".

(8) Гарни хотел мора имати просторију за припремање јела, просторију за услуживање и приручни простор за чување намирница и пића.

(9) Ако је у хотелу више од 51% смјештајних јединица врсте апартман, односно хотелски апартман, такав хотел може носити и комерцијални назив "апартхотел".

#### Члан 62.

(1) Хотел може имати депанданс.

(2) Депанданс хотела мора бити повезан са хотелом одговарајућом безбједносном и наткривеном везом у случају да између хотела и депанданса постоји јавна саобраћајница.

(3) У депандансу гостима се пружају услуге смјештаја у смјештајним јединицама у складу са чланом 6. став 4. овог правилника, а услуге исхране и друге уобичајене услуге у угоститељству пружају се у хотелу.

(4) На смјештајне јединице у депандансу примјењују се одредбе овог правилника којима су одређене смјештајне јединице хотела.

(5) Ниво квалитета уређења и опреме смјештајних јединица у депандансу мора бити истог нивоа уређења и опреме смјештајних јединица као и у хотелу.

#### Члан 63.

(1) Хотели се, у зависности од врсте и специфичности услуга које се у њима пружају, могу разврстати у различите подврсте, као што су:

- а) пословни хотел,
- б) породични хотел,
- в) спортски хотел и
- г) spa-wellness хотел.

(2) Хотел који је специјализован за пружање посебних врста услуга из става 1. овог члана мора испуњавати опште и посебне минималне услове прописане овим правилником за врсту хотел, као и специфичне услове утврђене посебним прописом којим се уређује поступак категоризације хотела.

#### Члан 64.

(1) Туристичко насеље је угоститељски објекат у којем се гостима пружају услуге смјештаја, исхране и пића, спортско-рекреативне услуге, друге уобичајене услуге у угоститељству, као и остале услуге сродне угоститељству.

(2) Угоститељски објекат врсте туристичког насеља је функционална цјелина коју чине више самосталних објеката за разне намјене, као што су: рецепција, смјештајне јединице, објекти за исхрану и пиће и други садржаји.

(3) Туристичким насељем у цјелини управља угоститељ који послује туристичким насељем, без обзира на то што унутар туристичког насеља у самосталним пословним објектима, просторијама и/или просторима могу пословати и друга правна лица и/или предузетници, која обављају разне врсте дјелатности (угоститељске, туристичке, трговачке, фризерске, спортско-рекреативне и друге дјелатности).

(4) Туристичко насеље има: пријемни хол с рецепцијом, смјештајне јединице које морају имати сопствено купатило (осим смјештајних јединица у кампу, уколико он постоји), угоститељске садржаје, спортске садржаје или друге одговарајуће садржаје за рекреацију, зависно од природних могућности дестинације, осим ако овим правилником није другачије прописано.

(5) Сви садржаји туристичког насеља из става 4. овог члана морају бити смјештени у најмање пет издвојених грађевинских цјелина, са заједничком рецепцијом и простором за исхрану.

(6) Смјештајне јединице у туристичком насељу могу бити:

- а) апартмани,
- б) собе,
- в) хотелски апартмани и
- г) студио апартмани.

(7) Самосталне грађевинске цјелине у којима се налазе смјештајне јединице у туристичком насељу могу се називати:

вати комерцијалним називима, као што су: бунгалов, павиљон и вила и као такве оглашавати и истицати у цјеновницима.

(8) Туристичко насеље мора имати најмање 25 смјештајних јединица.

(9) У туристичком насељу могу се налазити смјештајни објекти врсте хотел и/или камп, који се посебно категоришу.

(10) Уколико се у оквиру туристичког насеља налази смјештајни објекат врсте хотел, туристичко насеље не мора имати посебну рецепцију и просторе за исхрану, осим ако није другачије регулисано правилником којим се прописују елементи за категоризацију туристичког насеља.

(11) У случају из става 10. овог члана туристичко насеље, поред смјештајних јединица хотела, мора имати још најмање 15 смјештајних јединица, али не мање од 25 смјештајних јединица, укључујући и смјештајне јединице хотела.

(12) Уколико се у оквиру туристичког насеља налази камп, број смјештајних јединица кампа не утиче на укупан број смјештајних јединица у туристичком насељу из става 8. овог члана.

(13) Туристичко насеље може се састојати од више угоститељских објеката за смјештај врсте хотел, у том случају насеље може носити комерцијални назив "хотелско насеље".

(14) Уколико се у туристичком насељу пружају услуге смјештаја, исхране и пића у складу са етно-обилежјима подручја у којем се насеље налази или које се желе приказати, такво туристичко насеље може носити назив "етно-село".

(15) Изузетно од става 1. овог члана, угоститељ који пружа услуге у оквиру етно-села није обавезан организовати пружање спортско-рекреативних услуга.

(16) У оквиру етно-села могу се организовати културни, спортски и други садржаји, као што су: изложбе експоната, народних руковорина, фолклор, сликарске колоније, фестивали и манифестације у етно-стилу подручја коме припадају, вјерски садржаји, продаја изложбених експоната, руковорина, слика, сувенира и других етно-предмета, ергеле, базени са карактеристичном флором и фауном, вођа фијакером и слично.

(17) Изузетно од става 8. овог члана, етно-село мора имати најмање пет смјештајних јединица.

#### Члан 65.

(1) Мотел је угоститељски објекат лоциран уз саобраћајницу (регионални или магистрални пут, односно аутопут), намијењен краћем боравку госта у којем се госту пружају услуге смјештаја, исхране и пића, а могу се пружати и друге угоститељске услуге уобичајене за ту врсту угоститељског објекта.

(2) Мотел је засебни грађевински објекат или потпуно одвојени дио засебног грађевинског објекта који чини функционалну цјелину, са одвојеним улазима, стубиштима и лифтовима, осим ако није другачије прописано овим правилником.

(3) Мотел мора имати приступни пут до саобраћајнице, а у његовој непосредној близини морају бити обезбијеђене услуге снабдијевања горивом и сервисирања возила гостују, те одвојен паркинг за лака и тешка возила.

(4) Мотел мора имати: кухињу, салу за ручавање, просторију за чување намирница и пића и смјештајне јединице које морају имати сопствено купатило.

(5) Изузетно од става 4. овог члана, уколико се у мотелу само припрема и служи доручак, мотел мора имати просторију за припремање јела, просторију за услуживање и приручни простор за чување намирница и пића.

(6) Мотел мора имати најмање пет смјештајних јединица.

(7) Смјештајне јединице у мотелу могу бити:

а) апартмани,

б) собе,

в) хотелски апартмани и

г) студио апартмани.

(8) Мотел може имати депанданс.

(9) На депанданс мотела одговарајуће се примјењује одредба члана 62. овог правилника која се односи на депанданс хотела.

#### Члан 66.

(1) Пансион је угоститељски објекат у којем се гости углавном дуже задржавају и у којем се 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.

(2) Пансион је засебни грађевински објекат или потпуно одвојени дио засебног грађевинског објекта који чини функционалну цјелину, с одвојеним улазима, стубиштима и лифтовима, осим ако другачије није прописано овим правилником.

(3) Пансион мора имати кухињу, салу за ручавање, просторију за чување намирница и пића и смјештајне јединице које морају имати сопствено купатило.

(4) Смјештајне јединице у пансиону могу бити:

а) апартмани,

б) собе,

в) хотелски апартмани и

г) студио апартмани.

(5) Пансион мора имати најмање пет смјештајних јединица, а може имати највише 20 смјештајних јединица.

#### Члан 67.

(1) Поред услова из чл. 61. до 66. овог правилника, угоститељски објекти за смјештај из групе Хотели обавезни су:

а) код сваког лифта у објекту видно истаћи забрану коришћења лифта у случају пожара, осим код сигурносних дизала уколико их објекат посједује,

б) посебним ознакама о забрани пушења означити све опасне зоне објекта, као што су: лифтови, кухиња, котловница, праоница веша и сл.,

в) имати контејнере и корпе за отпатке од водоотпорног материјала,

г) континуирано осигурати функционисање сигурносних свјетала за евакуацију на свим стажама објекта,

д) обезбиједити писана упутства за запослена лица у случају настанка пожара,

ђ) обезбиједити да у свакој смјештајној јединици објекта буде изложен план, односно путоказ евакуације објекта у случају опасности и

е) у свакој смјештајној јединици обезбиједити најмање два пешкира по лицу.

(2) Угоститељски објекат за смјештај из групе Хотели, осим мотела, морају имати посебан простор за пријем гостују - рецепцију са рецепцијским пултом и простором за госте, са посебним тоалетима који испуњавају услове из члана 40. став 2. овог правилника.

(3) Угоститељски објекти за смјештај врсте: хотел, мотел, туристичко насеље и пансион морају имати најмање једну просторију за собарице.

(4) Просторија из става 3. овог члана мора имати: умиваоник са текућом топлом и хладном водом, полице за одлагање веша, прибора и средстава за чишћење и одржавање смјештајних јединица.

(5) Хотел који има базен на отвореном или у затвореном простору мора имати посебан тоалет намијењен корисницима базена, који испуњава услове из члана 40. став 3. овог правилника.

(6) Уз базен из става 5. овог члана потребно је обезбиједити туш и кабину за пресвлачење у складу са капацитетом базена.

#### 4.2. Група Кампови и друге врсте угоститељских објеката за смјештај

##### Члан 68.

(1) Камп уређен као организовани или привремени, у складу са законом који уређује област угоститељства, јесте пословно-функционална целина у којој се пружају сљедеће услуге:

а) смјештаја кампера на уређеном простору на отвореном уз коришћење покретне опреме за камповање у власништву госта, као што су: шатор, камп приколица (камп кућица, караван), покретне кућице (користи се и енглески израз: mobilhome), ауто-кућа (кампер) или у изнајмљеној покретној опреми за камповање,

б) смјештаја у објектима, као што су: кућица у кампу и бунгалов,

в) исхране, пића и напитака и

г) изнајмљивања покретне опреме за камповање, као што су: изнајмљивање столова, столица, врећа за спавање, шатора, камп приколица (камп кућица, караван), покретних кућица и ауто-кућа (кампер).

##### Члан 69.

(1) У организованим камповима могу се налазити сљедеће смјештајне јединице:

а) основне смјештајне јединице у/на којима се гостима могу пружати услуге камповања из члана 69. овог правилника, као што су:

1) камп мјесто, као посебно уређена и означена смјештајна јединица на отвореном простору, намијењена за највише четири госта,

2) камп парцела, као посебно уређена, омеђена и означена смјештајна јединица на отвореном простору која има прикључке за електричну енергију, воду и одвод, намијењена за највише четири госта;

б) смјештајне јединице, као што су: соба, апартман, хотелски апартман, студио апартман у кућици у кампу и бунгалову.

(2) Камп из става 1. овог члана мора имати:

а) улазну капију и противпожарни излаз,

б) уређене границе кампа, омеђене зеленилом или другим природним материјалима,

в) оријентациони план на улазу у камп који је ноћу освјетљен, са упртаним интерним комуникацијама, нумерисаним камп мјестима и парцелама, објектима и осталим садржајима,

г) чуварску службу,

д) рецепцију смјештену унутар кампа или испред улаза у камп, која је ноћу освјетљена,

ђ) најмање десет смјештајних јединица, које све могу бити организоване као камп парцеле,

е) минималну површину од 20 м<sup>2</sup> за камп мјесто, односно минималну површину од 40 м<sup>2</sup> за камп парцелу,

ж) заједничке санитарне чворове и санитарне елементе за госте,

з) видно истакнут кућни ред, ценовник услуга и опреме за изнајмљивање на језику једног од конститутивних народа БиХ и његов превод на најмање један страни језик, и) прибор за прву помоћ,

ј) једну пумпу или чесму за снабдијевање водом за пиће са флексибилним пријевом, одводом и истакнутом ознаком намјене на сваких десет смјештајних јединица,

к) једну WC кабину за жене и једну WC кабину за мушкарце са текућом водом на сваких десет смјештајних јединица, освјетљене ноћу,

л) прикључак за електричну енергију за најмање 25% смјештајних јединица који мора бити заштићен од механичких оштећења и влаге и постављен тако да кампер може самостално користити електричну енергију,

љ) једну славину над умиваоником са текућом топлом и хладном водом на сваких десет смјештајних јединица,

м) један туш са текућом топлом и хладном водом на сваких десет смјештајних јединица,

н) један праоник за посуђе са текућом топлом и хладном водом на сваких десет смјештајних јединица,

њ) један праоник за веш са текућом топлом и хладном водом на сваких десет смјештајних јединица,

о) кабину за пражњење преносивих хемијских тоалета са истакнутом ознаком намјене преведеном на најмање један страни језик, визуелно одвојену од тоалета за госте, са обезбијеђеним приступом за возила за пражњење и одвоз отпада,

п) огњиште, уколико је предвиђена могућност паљења ватре на отвореном које мора бити означено и обезбијеђено у складу са прописима којима се уређује противпожарна заштита,

р) противпожарну опрему и

с) одвод површинских вода.

(3) Изузетно од члана 41. став 2. овог правилника, у WC-у кампа може се налазити ниска шоља (шоља без сједишта) на испирање текућом водом.

(4) Ниска WC шоља мора имати газиште знатно уздигнуто изнад нивоа протока испусне воде.

(5) У кампу се могу налазити угоститељски објекти за исхрану и пиће, трговачки и други слични објекти, који морају испуњавати услове утврђене овим правилником, односно посебним прописима из области трговине и осталих услужних дјелатности.

##### Члан 70.

(1) У привременим камповима могу се налазити смјештајне јединице, као што су:

а) камп мјесто, као посебно уређена и означена смјештајна јединица на отвореном простору, намијењена за највише четири госта и

б) камп парцела, као посебно уређена, омеђена и означена смјештајна јединица на отвореном простору која има прикључке за електричну енергију, воду и одвод, намијењена за највише четири госта.

(2) Камп из става 1. овог члана мора имати:

а) улазну капију,

б) означене границе кампа,

в) најмање пет смјештајних јединица, које све могу бити организоване као камп парцеле,

г) минималну површину од 20 м<sup>2</sup> за камп мјесто, односно минималну површину од 40 м<sup>2</sup> за камп парцелу,

д) резервоаре са водом за пиће или обезбијеђен доток воде за пиће према локалним условима,

ђ) видно истакнут кућни ред, ценовник услуга и опреме за изнајмљивање на језику једног од конститутивних народа БиХ и његов превод на најмање један свјетски језик,

е) прибор за прву помоћ,

ж) противпожарну опрему,

з) покретни хигијенски тоалети у кампу, и то најмање један тоалет на десет гостију,

и) обезбијеђено снабдијевање електричном енергијом и

ј) огњиште, уколико је предвиђена могућност паљења ватре на отвореном које мора бити означено и обезбијеђено у складу са прописима којима се уређује противпожарна заштита.

(3) Привремени камп се може организovati за вријеме одржавања спортске, културно-умјетничке или друге манифестације, на временски период трајања тих манифестација.

(4) Привремени кампови не подлијежу обавезној категоризацији.

#### Члан 71.

(1) Хостел је угоститељски објекат у којем се гостима пружају услуге смјештаја, најчешће у вишекреветним собама са употребом заједничких тоалета и тушева, и по правилу се изнајмљује кревет, а може се припремати и услуживати доручак.

(2) У хостелу се могу пружати и услуге припремања и услуживања доручка, изнајмљивања постелине и пешкира, услуге коришћења интернета и друге сличне услуге које се додатно наплаћују.

(3) Хостел мора имати смјештајне јединице, заједничке тоалете и тушеве на етажи, те уколико се у хостелу припрема и услужује доручак, и просторију, односно простор за припремање јела, просторију за услуживање и приручни простор за чување намирница и пића.

(4) Смјештајне јединице у хостелу су вишекреветне собе.

(5) У склопу хостела може се налазити и дневни боравак и други заједнички садржаји.

(6) У вишекреветним собама треба да се налазе ормари/ормарићи са могућношћу закључавања.

(7) Изузетно од одредбе члана 44. став 3. овог правилника, хостел мора да има најмање два тоалета на 12 кревета, и то: један за жене и један за мушкарце, као и једно туш-купатило на 15 кревета.

(8) Собе у хостелу не морају испуњавати услове из члана 52. став 2. т. з), и) и ј) овог правилника.

(9) Изузетно од члана 52. став 2. тачка е) овог правилника, собе у хостелу могу имати кревет димензије најмање 90 цм x 190 цм за једно лице, односно кревет димензије најмање 200 цм x 140 цм за два лица.

#### Члан 72.

(1) Планинарски дом је угоститељски објекат смјештен у природном, брдско-планинском окружењу, у којем се претежно пружају услуге смјештаја члановима планинарског удружења које управља планинарским домом или другим гостима, а опремљен је тако да гост може сам припремати и конзумирати храну.

(2) Планинарски дом мора имати смјештајне јединице, купатило, простор или просторију за припремање јела, трпезарију или просторију за услуживање са намјештајем прикладним за дужи боравак гостију и приручни простор за чување намирница и пића.

(3) Смјештајне јединице у планинарском дому су собе.

#### Члан 73.

(1) Одмаралиште је угоститељски објекат затвореног типа у којем се угоститељске услуге смјештаја, исхране и пића пружају само лицима запосленим у установама, у привредним друштвима и у републичким органима управе или органу јединице локалне самоуправе, односно члановима или припадницима спортских, омладинских, хуманитарних или других организација, по нетржишним цијенама.

(2) Угоститељске услуге смјештаја, исхране и пића у одмаралишту могу се пружати и члановима уже породице лица из става 1. овог члана.

(3) Одмаралиште мора имати кухињу, салу за ручавање, просторију за чување намирница и пића и смјештајне јединице које морају имати сопствено купатило.

(4) Изузетно од става 3. овог члана, уколико се у одмаралишту само припрема и услужује доручак, одмаралиште мора имати просторију за припремање јела, просторију за услуживање и приручни простор за чување намирница и пића.

(5) Смјештајне јединице одмаралишта могу бити:

- а) апартмани,
- б) собе,
- в) хотелски апартмани и
- г) студио апартмани.

#### Члан 74.

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

(2) Смјештајне јединице у преноћишту су собе.

(3) Преноћиште може имати највише осам соба.

(4) Уколико преноћиште нема купатила у оквиру смјештајних јединица, може имати заједничка купатила у складу са чланом 44. овог правилника.

(5) Собе у преноћишту не морају испуњавати услове из члана 52. став 2. т. з), и) и ј) овог правилника.

(6) Изузетно од члана 52. став 2. тачка е) овог правилника, собе у преноћишту могу имати кревет димензије најмање 90 цм x 190 цм за једно лице, односно кревет димензије најмање 200 цм x 140 цм за два лица.

(7) Уколико се у преноћишту припрема и услужује доручак, преноћиште мора имати просторију, односно простор за припремање јела, просторију за услуживање и приручни простор за чување намирница и пића.

#### Члан 75.

(1) Ловачка кућа је угоститељски објекат за смјештај ловаца и риболоваца у којем се гостима, у природном окружењу уз ловишта, пружају услуге смјештаја, а могу се пружати и услуге исхране, пића и напитака, као и услуге коришћења простора за припремање једноставних јела, у којима гости сами на свој начин и на своју одговорност припремају и конзумирају јела и друге услуге уобичајене у угоститељству.

(2) Смјештајне јединице у ловачкој кући су собе.

(3) Угоститељски садржаји ловачке куће за припрему и услуживање хране, пића и напитака могу бити смјештени и у објекту који се налази у непосредној близини и изван објекта у којем се налазе смјештајне јединице.

(4) Собе у ловачкој кући не морају испуњавати услове из члана 52. став 2. т. з), и) и ј) овог правилника.

(5) Изузетно од члана 52. став 2. тачка е) овог правилника, собе у ловачкој кући могу имати кревет димензије најмање 90 цм x 190 цм за једно лице, односно кревет димензије најмање 200 цм x 140 цм за два лица.

#### Члан 76.

(1) Ловачка вила је угоститељски објекат за смјештај ловаца и риболоваца у којем се гостима, у природном окружењу уз ловишта, пружају услуге смјештаја, а могу се пружати и услуге исхране, пића и напитака, као и услуге коришћења простора за припремање једноставних јела, у којима гости сами на свој начин и на своју одговорност припремају и конзумирају јела и друге услуге уобичајене у угоститељству.

(2) Смјештајне јединице у ловачкој вили могу бити:

- а) апартмани,
- б) собе,
- в) хотелски апартмани и
- г) студио апартмани.

(3) Угоститељски садржаји ловачке виле за припрему и услуживање хране, пића и напитака могу бити смјештени и у објекту који се налази у непосредној близини и изван објекта у којем се налазе смјештајне јединице.

(4) Ниво квалитета уређења и опреме ловачке виле, те вањских простора којима располаже објекат мора бити луксузан (ексклузиван).

(5) Собе у ловачкој вили не морају испуњавати услове из члана 52. став 2. т. з), и) и ј) овог правилника.

#### Члан 77.

(1) Коначиште је угоститељски објекат за смјештај који чине један или више самосталних објеката у којима се гостима пружају услуге смјештаја, а могу се пружати услуге исхране и пића и друге угоститељске услуге.

(2) Коначиште мора имати смјештајне јединице, а уколико се у објекту врше услуге исхране и пића, објекат мора имати кухињу, салу за ручавање и просторију за чување намирница и пића.

(3) Уколико се у коначишту припрема и услужује само доручак, објекат мора имати просторију или простор за припремање јела, просторију за услуживање и приручни простор за чување намирница и пића.

(4) Смјештајне јединице коначишта могу бити:

- а) апартмани,
- б) собе,
- в) хотелски апартмани и
- г) студио апартмани.

(5) Уколико у угоститељском објекту врсте коначиште купатила нису обезбијеђена у оквиру смјештајних јединица, морају бити обезбијеђена заједничка купатила у складу са чланом 44. овог правилника.

(6) Собе у коначишту не морају испуњавати услове из члана 52. став 2. т. з), и) и ј) овог правилника.

(7) Изузетно од члана 52. став 2. тачка е) овог правилника, собе у коначишту могу имати кревет димензије најмање 90 цм x 190 цм за једно лице, односно кревет димензије најмање 200 цм x 140 цм за два лица.

(8) У објекту врсте коначиште могу се разврстати и други угоститељски објекти који опремом и уређењем не испуњавају у потпуности услове за неку другу врсту угоститељских објеката за смјештај утврђене овим правилником.

#### Члан 78.

(1) Дом ученичка/студената је, у смислу овог правилника, угоститељски објекат у којем се гостима пружају услуге смјештаја у вријеме школског распуста, а могу се пружати и услуге исхране, пића и напитака.

(2) Ученички/студентски дом мора испуњавати минималне услове из овог правилника само ако услуге смјештаја пружа гостима за вријеме школских распуста, и у то вријеме не може пружати смјештај студентима и ђацима, осим у издвојеним објектима или грађевинским цјелинама објекта у којима не бораве гости.

(3) Ученички/студентски дом мора имати смјештајне јединице, а уколико се у објекту врше услуге исхране и пића, објекат мора имати кухињу, салу за ручавање и просторију за чување намирница и пића.

(4) Уколико се у ученичком/студентском дому припрема и услужује само доручак, објекат мора имати просторију за припремање јела, просторију за услуживање и приручни простор за чување намирница и пића.

(5) Смјештајне јединице у ученичком/студентском дому су собе.

(6) Угоститељски садржаји за припрему и услуживање хране, пића и напитака у ученичком/студентском дому могу бити смјештени и у објекту који се налази у непосредној близини и изван објекта у којем се налазе смјештајне јединице.

(7) Собе у ученичком/студентском дому не морају испуњавати услове из члана 52. став 2. т. з), и) и ј) овог правилника.

(8) Изузетно од члана 52. став 2. тачка е) овог правилника, собе у ученичком/студентском дому могу имати кревет димензије најмање 90 цм x 190 цм за једно лице, односно кревет димензије најмање 200 цм x 140 цм за два лица.

#### Члан 79.

(1) Објекат за пружање угоститељских услуга у ванурбаним неуређеним условима је угоститељски објекат који

се налази у природном окружењу, а састоји се од просторије/а или простора у којима се гостима пружају услуге смјештаја у неуобичајеним околностима и неуређеним условима.

(2) Објекат из става 1. овог члана мора испуњавати следеће услове:

а) објекат се мора налазити изван урбаног подручја, гдје не постоји могућност прикључка на комуналну инфраструктуру са обезбијеђеном довољном количином воде за пиће према локалним условима (из боца, цистерни или природних извора),

б) у објекту угоститељ не може пружати услуге исхране, пића и напитака, односно гости сами на свој начин и своју одговорност припремају и конзумирају храну,

в) храна се може припремати на одговарајућем уређају за термичку обраду, као што је роштиљ, преносни роштиљ и отворена ватра,

г) отворена ватра или роштиљ смије се ложити само на мјестима која су посебно припремљена за ту намјену и обложена ватроотпорним материјалом (камен, цигла и други сличан ватроотпорни материјал),

д) мјесто ложења мора бити чисто од биљног покроба најмање у кругу од 1,5 м у односу на то мјесто,

ђ) мјесто за ложење отворене ватре или роштиља, ако се налази на отвореном простору, не смије се налазити на удаљености мањој од 3 м од просторије у којој бораве гости,

е) на удаљености до 20 м од ложишта за отворену ватру или роштиљ мора се обезбиједити најмање 100 литара воде с једном кантом,

ж) у објекту у којем је омогућено ложење ватре на отвореном простору или роштиљу мора постојати мјесто за одлагање пепела уклопано у земљу или одлагалиште од негоривог материјала, уз обавезу да се пепео након сваког одлагања мора полити водом и покрити земљом и

з) коришћење WC-а је омогућено према локалним могућностима, тако да се одредбе овог правилника којима се регулишу минимални услови за тоалет не односе на објекат за пружање угоститељских услуга у неуобичајеним условима.

(3) На објекат за пружање угоститељских услуга у ванурбаним неуређеним условима не примјењују се чл. 10, 11, 13. и 20. овог правилника.

#### V - РАЗВРСТАВАЊЕ И ПОСЕБНИ УСЛОВИ ЗА УГОСТИТЕЉСКЕ ОБЈЕКТЕ ЗА ИСХРАНУ И ПИЋЕ

##### Члан 80.

(1) Угоститељски објекти за исхрану и пиће су објекти у којима се припремају и услужују јела, пића и напаци или само припремају и услужују пића и напаци.

(2) Угоститељски објекти из става 1. овог члана дијеле се на следеће групе:

а) Група Ресторани разврстана у врсте: ресторан, пеко-тека, гостионица, роштиљница/ћевабџиџица, бургџиџица, пџерија, печењара, објекат брзе хране, послатичарница, домаћа кухиња, салон за посебне прилике, кантина и менаџ, угоститељски објекти у којима се претежно припремају и услужују јела и

б) Група Барови разврстана у врсте: кафана, кафе-бар, бар на отвореном, ноћни клуб, пивница, винарија, бифе, крчма и коноба, угоститељски објекти у којима се претежно услужују пића и припремају и услужују напаци.

##### 5.1. Група Ресторани

##### Члан 81.

(1) Ресторан је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују топла и хладна јела која захтијевају сложенију термичку и техничку припрему, те једноставна јела и послатице, услужују пића, припремају и услужују напаци, те пружају кетеринг услуге.

(2) У 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 општепозната у свијету.

(3) У зависности од асортимана јела, ресторан се може специјализовати као ресторан у којем се припремају и услужују посебне врсте јела, а може имати комерцијални назив: национални, ловачки, рибљи, вегетаријански, дијетални, млијечни, етно и друге сличне називе.

(4) Ресторан из става 3. овог члана мора бити опремљен уређајима и опремом која одговара асортиману јела која се нуде госту.

(5) У зависности од тога да ли пружају услуге кетеринга, ресторани се могу подијелити на:

- а) ресторани који пружају кетеринг услуге и
- б) ресторани без пружања кетеринг услуга.

(6) Ресторан мора имати кухињу, салу за ручавање, точионицу пића, те просторију за чување намирница и пића.

(7) Уколико се у ресторану претежно припремају и услужују по принципу самоизбора и/или самопослуживања унапријед припремљена и изложена топла и хладна јела, послатице, пића и напаци, такав ресторан се сврстава у експрес ресторан.

(8) Експрес ресторан мора имати кухињу, салу за ручавање, самоуслужну линију са изложбеним топлим и хладним витринама за јела, пића и напитке, просторију за чување намирница и пића, те посебан простор за одлагање коришћеног посуђа.

(9) Ресторан капацитета већег од 100 конзумних мјеста мора имати припремну просторију за конобаре, осим у складу са ставом 7. овог члана.

(10) Угоститељски објекти за исхрану и пиће врсте ресторани могу пружати кетеринг услуге уколико испуњавају прописане услове у складу са чланом 102. став 2. т. б), в), г) и д) овог правилника.

(11) Ресторан мора имати осигурану најмање једну телефонску линију или услужни мобилни телефон на располагању гостима.

(12) На пословање ресторана се не примјењује члан 40. ст. 4. и 5. овог правилника.

(13) Изузетно од ст. 3. и 7. овог члана, ресторан може бити и клупског типа.

#### Члан 82.

(1) Гостионица је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују домаћа топла и хладна јела, те услужују пића, припремају и услужују напаци, а могу се пружати и услуге смјештаја.

(2) Гостионица мора имати: просторију за припремање јела, просторију за услуживање, точионицу пића и просторију за чување намирница и пића.

(3) Смјештајне јединице у гостионици су собе.

(4) Гостионица може имати највише осам соба, са највише 16 кревета.

(5) Гостионица у којој се пружају услуге смјештаја мора испод пословног имена, односно фирме "гостионица" имати исписан и текст са том додатном информацијом: "с пружањем услуга смјештаја".

(6) Уколико се гостионици са пружањем услуга смјештаја купатила не налазе у оквиру смјештајних јединица, морају бити обезбијеђена заједничка купатила у складу са чланом 44. овог правилника.

(7) Собе у гостионици не морају испуњавати услове из члана 52. став 2. т. з), и) и ј) овог правилника.

(8) Изузетно од члана 52. став 2. тачка е) овог правилника, собе у гостионици могу имати кревет димензије најмање 90 цм x 190 цм за једно лице, односно кревет димензије најмање 200 цм x 140 цм за два лица.

#### Члан 83.

(1) Пекотека је угоститељски објекат у којем се припремају и претежно за пултом услужују: све врсте сланог и слатког финог пецива тежине до 250 г, пите, грисини, крофне, нађевено пециво, а могу се услуживати и послатице, пића и напаци.

(2) Изузетно од става 1. овог члана, у пекотеци је дозвољено вршити продају хљеба.

(3) Пекотека мора имати просторију за припремање јела, просторију за услуживање, те приручни простор за чување намирница и пића.

(4) Изузетно од члана 40. ст. 2. и 3. овог правилника, у пекотеци не морају бити испуњени услови уколико је просторија за услуживање површине мање од 30 м<sup>2</sup>.

#### Члан 84.

(1) Роштиљница/ћевабница је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују јела са роштиља, а могу се услуживати пића, припремати и услуживати и напаци.

(2) Роштиљница/ћевабница мора имати просторију или простор за припремање јела, просторију за услуживање, точионицу пића, те приручни простор за чување намирница и пића.

(3) Изузетно од става 2. овог члана, уколико се у роштиљници/ћевабници не врши услуживање пића, роштиљница не мора имати точионицу пића.

#### Члан 85.

(1) Бурегџица је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују пите, те услужују безалкохолна пића, а могу се припремати и услуживати и напаци.

(2) Бурегџица мора имати просторију или простор за припремање јела, просторију за услуживање, точионицу пића и приручни простор за чување намирница и пића.

(3) Изузетно од става 2. овог члана ако се у бурегџици не врши услуживање пићима, бурегџица не мора имати точионицу пића.

#### Члан 86.

(1) Пиперија је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују пите, те услужују пића, а могу се припремати и услуживати и друга јела од тјестенине и напаци.

(2) Пиперија мора имати простор или просторију за припремање јела, просторију за услуживање, точионицу пића и приручни простор за чување намирница и пића.

#### Члан 87.

(1) Печењара је угоститељски објекат у којем се претежно припремају и услужују печења и услужују пића, те припремају и услужују напаци.

(2) Печењара мора имати издвојен простор са уређајима за печење меса, просторију за услуживање, точионицу пића, те приручни простор за чување намирница и пића.

(3) Печењара мора имати:

а) просторију или простор за припремање јела (припрему свјежег меса и постављање на ражањ),

б) одговарајућу пешану за печење меса са ротирајућим уређајима за печење и

в) простор за хлађење, расијецање и сервисирање печења.

(4) Пецана мора бити изграђена од материјала подесних за чишћење и одржавање и не може се поставити у непосредној близини објеката, постројења, уређаја или простора који могу неповољно утицати на здравствену исправност печеног меса.

#### Члан 88.

(1) Објекат брзе хране (користи се и енглески израз: fast food) је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују једноставна јела, а гостима се могу услуживати и безалкохолна пића у оригиналном, фабричком паковању.

(2) Објект брзе хране мора имати простор за припремање јела и приручни простор за чување намирница и пића.

(3) Услуживање јелима у објекту брзе хране може се вршити у просторији за услуживање или у простору за припремање јела стојећи за пултом.

(4) Изузетно од става 3. овог члана, уколико угоститељски објект брзе хране испуњава услове утврђене овим правилником из става 2. овог члана, не мора имати просторију за услуживање гостију у случају када је организовано услуживање гостију путем наткривеног шалтера са пултом за издавање хране или на други подесан начин.

(5) Изузетно од члана 40. ст. 2. и 3. овог правилника, у објекту брзе хране не морају бити испуњени услови уколико је просторија за услуживање површине мање од 30 м<sup>2</sup>.

#### Члан 89.

(1) Посластичарница је угоститељски објект у којем се припремају и услужују послastiце (колачи, торте, сладолед и друге сличне послastiце) и слатка пецива, без пекарских производа и напници, те услужују безалкохолна пића.

(2) Посластичарница мора имати просторију или простор за припремање послastiца са одговарајућим термичким блоком, просторију за услуживање, точионицу пића са расхладним витринама за послastiце и приручни простор за чување намирница и пића.

(3) Уколико се у послasticарници претежно припремају и услужују чоколадне послastiце, послasticарница може носити комерцијални назив "чоколатерија".

(4) Уколико је простор за припремање јела (посластица) локацијски одвојен од просторије за услуживање гостију, транспорт послastiца се врши у складу са посебним прописима о здравственој исправности хране.

#### Члан 90.

(1) Домаћа кухиња је угоститељски објект у којем се припремају и услужују домаћа топла и хладна јела, као што су: пите, јела од купуса, пасуљ и остала домаћа јела, те се припремају и услужују пића и напници.

(2) Домаћа кухиња мора имати просторију или простор за припремање јела, просторију за услуживање, точионицу пића, те приручни простор за чување намирница и пића.

#### Члан 91.

(1) Салон за посебне прилике је угоститељски објект у којем се претежно припремају за услуживање већ припремљена јела и послastiце и услужују пића гостију тог објекта, а може се и вршити припрема и услуживање јела и пића од стране угоститеља који пружа услуге у салону за посебне прилике.

(2) Салон за посебне прилике мора имати просторију за услуживање, точионицу пића у просторији за услуживање гостију, приручни простор за чување намирница и пића и простор за плес, а уколико се у салону припремају и услужују јела од стране угоститеља, салон мора имати кухињу и просторију за чување намирница и пића.

(3) Уколико се у салону за посебне прилике изводе музички и други забавни садржаји, мора имати просторију за пресвлачење извођача програма и простор за извођење програма.

(4) Салон за посебне прилике може носити комерцијални назив "свадебни салон", као и друге сличне називе.

#### Члан 92.

(1) Кантина и менза су угоститељски објекти затвореног типа у којима се радницима, члановима уже породице радника, пензионерима, студентима и ђацима пружају услуге припремања и/или услуживања јелима и услуживања безалкохолним пићима и напницима.

(2) Кантина мора имати простор за припремање јела и приручни простор за чување намирница и пића.

(3) Уколико се у кантини припремају и услужују јела, на кантину се примјењује члан 88. став 4. овог правилника.

(4) Уколико се у кантини не припремају јела, кантина не мора имати простор за припремање јела.

(5) Менза мора имати кухињу, салу за ручавање и просторију за чување намирница и пића.

#### 5.2. Група Барови

##### Члан 93.

(1) Кафана је угоститељски објект у којем се претежно припрема и услужују кафа и остали напници, те услужују пића, а могу се припремати и услуживати послastiце и једноставна јела.

(2) Кафана мора имати просторију за услуживање, точионицу пића, приручни простор за чување намирница и пића, а уколико се припремају и услужују послastiце и једноставна јела и просторију за припремање јела.

##### Члан 94.

(1) Кафе-бар је угоститељски објект у којем се претежно услужују кафа и остали напници, услужују пића, а могу се припремати и услуживати једноставна јела и послastiце.

(2) Кафе-бар мора имати просторију за услуживање и точионицу пића у просторији за услуживање, приручни простор за чување намирница и пића, а уколико се припремају и услужују једноставна јела, и просторију или простор за припремање јела.

(3) Кафе-бар, у зависности од врсте услуга и опремљености, односно у зависности од врсте пића и напитака који се припремају и услужују, може носити комерцијалне називе, као што су: коктел-бар (користи се и енглески израз: cocktail bar), ланч бар (енгл. lounge bar), снек-бар (енгл. sneck bar), кафе (енгл. caffe), интернет бар, интернет кафе, кафетерија, чајшаница, кафе-посластичарница и друге сличне називе.

(4) Кафе-бар може бити клупског типа.

##### Члан 95.

(1) Бар на отвореном је угоститељски објект у којем се претежно услужују пића и напници, а могу се припремати и услуживати једноставна хладна јела.

(2) Бар на отвореном налази се у близини водених површина или на другим отвореним просторима.

(3) Бар на отвореном мора имати простор за услуживање на отвореном, точионицу пића у том простору, приручни простор за чување намирница и пића, а уколико се припремају и услужују једноставна хладна јела, и простор за припремање јела.

(4) У склопу или непосредној близини бара на отвореном неопходно је обезбиједити коришћење јавног тоалета.

##### Члан 96.

(1) Ноћни клуб је угоститељски објект у којем се претежно ноћу услужују пића и припремају и услужују напници, а могу се припремати и услуживати једноставна хладна јела.

(2) Ноћни клуб може да има живу или продуцирану музику, а у њему се могу изводити умјетничке и друге забаве.

(3) Ноћни клуб мора имати просторију за услуживање са точионицом пића у тој просторији, простор за плес, просторију или простор за одлагање одјеће гостију и приручни простор за чување намирница и пића.

(4) Уколико се у ноћном клубу изводе умјетничке и друге забаве, ноћни клуб, поред услова из става 3. овог члана, мора имати просторију за пресвлачење извођача програма и простор за извођење програма.

(5) Уколико се у ноћном клубу припремају и услужују једноставна хладна јела, ноћни клуб, поред услова из става 3. овог члана, мора имати и простор за припремање јела.

(6) Ноћни клуб мора испуњавати посебне услове у погледу вентилације простора у односу на услове из члана 16. овог правилника, тако да минимална проточност ваздуха путем уређаја за вентилацију не може бити мања од 30 м<sup>3</sup> на сат по једном госту.

(7) Ноћни клуб, поред услова из става 3. овог члана, мора посједовати и посебан противпожарни излаз.

(8) Површина ноћног клуба мора износити најмање 100 м<sup>2</sup>.

(9) Ноћни клуб може бити клупског типа.

#### Члан 97.

(1) Пивница је угоститељски објекат у којем се претежно услужује точено пиво, а могу се припремати и услуживати једноставна јела одговарајућег асортимана, као што су: фритуре, хладни наресци, кобасице, слана пецива, купус, кољеница, роштиљ, обичајни мени и остала слична јела, те припремати и услуживати пића и напаци.

(2) Пивница мора имати просторију за услуживање, точионицу пића са уређајем за точење пива на кригле, приручни простор за чување намирница и пића, а уколико се у пивници припремају и услужују једноставна јела одговарајућег асортимана, мора имати просторију или простор за припремање јела.

(3) Умјесто назива врсте пивница, може се користити комерцијални назив паб (користи се и енглески израз: pub).

#### Члан 98.

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

(2) Винарија мора имати просторију за услуживање, точионицу пића, приручни простор за чување намирница и пића, а уколико се у винарији припремају и услужују једноставна хладна јела, мора имати и простор за припремање јела.

(3) Винарија може бити клупског типа.

#### Члан 99.

(1) Бифе је угоститељски објекат у којем се претежно услужују пића, припремају и услужују једноставна хладна јела и напаци.

(2) Бифе мора имати просторију за услуживање у којој су претежно пултови за услуживање гостију и точионицу пића у тој просторији, приручни простор за чување намирница и пића, а уколико се у бифеу припремају и услужују једноставна хладна јела, бифе мора имати и простор за припремање јела.

#### Члан 100.

(1) Крчма је угоститељски објекат у којем се претежно услужују пића, припремају и услужују једноставна хладна јела и напаци, а могу се припремати и услуживати и једноставна топла јела према обичајима краја у којем се крчма налази.

(2) Крчма мора имати просторију за услуживање и точионицу пића у тој просторији, приручни простор за чување намирница, а уколико се у крчми припремају и услужују једноставна хладна јела, мора имати простор за припремање јела, односно просторију за припремање јела ако се услужују и припремају једноставна топла јела према обичајима краја у којем се крчма налази.

#### Члан 101.

(1) Коноба је угоститељски објекат у којем се претежно услужују вино и ракија, а могу се услуживати и јела карактеристична за одређено поднебље, као и друга пића.

(2) Коноба мора имати просторију за услуживање са точионицом пића у тој просторији, просторију за припремање јела и приручни простор за чување намирница и пића.

(3) Ентеријер конобе опремљен је у складу са обичајима поднебља из става 1. овог члана.

#### Члан 102.

(1) Кетеринг објекат је угоститељски објекат у којем се врши припремање јела, а могу се припремати послатице и напаци, по утврђеним стандардима, који се достављају или достављају и услужују на другом мјесту, као што су: превозна средства, просторије за исхрану запослених лица у правном лицу или код предузетника, пословни простори, те просторије у којима се одржавају организовани скупови (свадбе, приједи, банкети и други слични организациони скупови).

(2) Кетеринг објекат мора имати:

а) кухињу и просторију за чување намирница и пића,

б) посебне судопере за прање кухињског посуђа и транспортних посуда,

в) опрему потребну за доставу и послуживање хране, пића и напитака на мјесту доставе,

г) одговарајућа доставна возила која испуњавају услове у складу са прописима о здравственој исправности хране и

д) запослена лица за послуживање на мјесту доставе у складу са посебним прописима, ако се јело услужује на мјесту доставе.

(3) Кетеринг услуга је услуга која подразумева припремање јела и/или послатица и/или напитака у угоститељском објекту, по утврђеним стандардима и достављање или достављање и услуживање на другом мјесту.

(4) У зависности од врсте објекта и нивоа услуге, кетеринг услуга се дијели на:

а) професионалну кетеринг услугу - кетеринг услуга коју пружају угоститељски објекти врсте кетеринг објекат и ресторан који пружа кетеринг услуге и

б) повремену кетеринг услугу - кетеринг услуга коју пружају угоститељски објекти врсте: гостионица, пекотека, роштиљница/ћевабиница, пицерија и послатичарница.

(5) Угоститељски објекти из става 4. тачка а) овог члана могу се бавити пружањем кетеринг услуга на основу уговора са наручиоцем услуга, на дужи временски период, и то за потребе исхране радника, дјеце у продуженом боравку, путника у превозним средствима и слично, те пружањем појединачних кетеринг услуга за потребе организационих скупова, као што су: свадбе, приједи, банкети, рођендани и слични скупови.

(6) Угоститељски објекти из става 4. тачка б) овог члана могу се повремено бавити пружањем појединачних кетеринг услуга за потребе организације мањих пословних приједи, рођендана и сличних пригодних догађаја, те припремати, искључиво из свог асортимана, једноставна топла и хладна јела и/или послатице и/или напаци и достављати или достављати и услуживати исте на другом мјесту, уколико поред општих и минималних услова испуњавају и услове прописане чланом 103. овог правилника.

#### Члан 103.

(1) Угоститељски објекти за исхрану и пиће могу вршити кућну доставу јела из свог асортимана.

(2) Достава јела из става 1. овог члана врши се доставним возилима угоститеља која морају испуњавати техничке и остале хигијенске услове у складу са посебним прописима из области здравствене исправности хране.

### VI - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 104.

Угоститељи су обавезни ускладити пословање са одредбама овог правилника у року од годину дана од дана ступања на снагу овог правилника, осим ако овим правилником није другачије прописано.

#### Члан 105.

(1) Ступањем на снагу овог правилника угоститељи нису обавезни да за постојеће угоститељске објекте врсте: ноћни бар, диско-бар, диско-клуб - дискотека, бистро и јав-

на кухиња изврше промјену врсте угоститељског објекта код надлежног органа јединице локалне самоуправе у складу са овим правилником.

(2) Ступањем на снагу овог правилника угоститељи нису обавезни да за постојеће угоститељске објекте врсте: снек-бар, клуб-бар, кафе-посластичарница, интернет кафе, кафетерија и чајиница изврше промјену врсте у кафе-бар код надлежног органа јединице локалне самоуправе.

(3) Ступањем на снагу овог правилника угоститељи нису обавезни да за постојеће угоститељске објекте врсте чоколаторија изврше промјену врсте у посластичарницу код надлежног органа јединице локалне самоуправе.

#### Члан 106.

(1) Угоститељи који након ступања на снагу овог правилника отпочну са обављањем угоститељске дјелатности не могу угоститељски објекат регистровати под врстом: ноћни бар, диско-бар, диско-клуб - дискотека и бистро код надлежног органа јединице локалне самоуправе.

(2) Угоститељи који послују на дан ступања на снагу овог правилника у угоститељским објектима врсте: здрављак - млијечни ресторан, експрес ресторан, ресторан финих пецива и национална кућа нису обавезни извршити промјену врсте у ресторан код надлежног органа јединице локалне самоуправе.

(3) Угоститељи који послују на дан ступања на снагу овог правилника, а не испуњавају услове за разврставање угоститељског објекта за смјештај у одговарајуће врсте према овом правилнику обавезни су надлежном органу јединице локалне самоуправе поднијети захтјев за разврставање угоститељског објекта за смјештај у врсту коначиште, у складу са чланом 77. овог правилника.

#### Члан 107.

(1) Изузетно од члана 19. став 1. тачка в) овог правилника, у угоститељским објектима који послују на дан ступања на снагу овог правилника свијетла висина у просторијама и просторима из члана 6. став 2. т. а), б) и в) и став 3. овог правилника мора износити најмање 2,80 м.

(2) Изузетно од одредбе члана 19. став 2. овог члана, свијетла висина у смјештајним јединицама мора износити најмање 2,60 м за угоститељске објекте врсте: хотел, мотел, пансион и туристичко насеље, за које је одобрење за грађење прибављено након ступања на снагу овог правилника.

(3) На угоститељске објекте за исхрану и пиће који имају просторије за услуживање површине веће од 50 м<sup>2</sup> не примјењује се члан 40. став 5. овог правилника, осим на угоститељске објекте за исхрану и пиће који послују на дан ступања на снагу овог правилника.

#### Члан 108.

Код угоститељских објеката који послују на дан ступања на снагу овог правилника потребно је обезбиједити најмање један приступачан прилаз и улаз за лица са умањеним тјелесним способностима, по могућности уз главни улаз у објекат.

#### Члан 109.

Ступањем на снагу овог правилника престају да важе одредбе Правилника о разврставању, минималним условима и категоризацији угоститељских објеката ("Службени гласник Републике Српске", бр. 13/05, 62/05, 76/06, 35/08 и 6/09), осим чл. 108, 108а, 108б, 108в, 108г. и 108д. и чл. 112. до 125. Правилника о разврставању, минималним условима и категоризацији угоститељских објеката.

#### Члан 110.

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

Број: 14-01-330/11  
12. октобра 2011. године  
Бања Лука

Министар,  
Горана Златковић, с.р.