Na osnovu člana 79 stav 3 Zakona o turizmu ("Službeni list RCG", broj 32/02), Ministarstvo turizma donijelo je

Pravilnik o minimalno-tehničkim uslovima, vrstama i načinu pružanja ugostiteljskih usluga u pokretnim objektima

Pravilnik je objavljen u "Službenom listu RCG", br. 22/2003 od 4.4.2003. godine.

I OPŠTE ODREDBE

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se minimalno-tehnički uslovi koje treba da ispunjavaju pokretni objekti u kojima se pružaju ugostiteljske usluge, način utvrđivanja tih uslova, kao i vrste i način pružanja ugostiteljskih usluga u tim objektima.

Član 2

Pokretnim objektima, prema ovom pravilniku, smatraju se: vozila i priključna vozila koja se kreću po putevima, željeznički vagoni, plovni objekti i plutajući objekti.

Član 3

Prostorije, uređaji, oprema, posuđe i pribor za usluživanje korisnika ugostiteljskih usluga u pokretnim objektima moraju biti uredni, čisti i zdravstveno ispravni.

Član 4

Osoblje koje pruža ugostiteljske usluge u pokretnim objektima mora prema korisniku usluga da se odnosi gostoljubivo, profesionalno i korektno, a mora biti uredno, čisto i primjereno obučeno.

II MINIMALNO-TEHNIČKI USLOVI KOJE TREBA DA ISPUNJAVAJU POKRETNI OBJEKTI U KOJIMA SE PRUŽAJU UGOSTITELJSKE USLUGE KAO I VRSTE I NAČINI PRUŽANJA UGOSTITELJSKIH USLUGA U TIM OBJEKTIMA

1. VOZILA I PRIKLJUČNA VOZILA KOJA SE KREĆU PO PUTEVIMA

Član 5

Za pružanje ugostiteljskih usluga iz ili u vozilu ili priključnom vozilu (u daljem tekstu: vozila) potrebno je imati:

- rezervoar sa dovoljno zdravstveno ispravne tekuće vode,
- rezervoar za otpadnu vodu odgovarajućeg kapaciteta, ako nije osiguran odvod otpadnih voda na drugi način,
- sopstveni bešumni energetski izvor za rasvjetu i rashladni prostor,
- rashladni uređaj odgovarajuće veličine za čuvanje namirnica, pića i napitaka,
- odgovarajući rashladni uređaj za sladoled ako se u pokretnom objektu priprema sladoled,
- radni sto, odnosno pult od nerđajućeg materijala,
- dovoljan broj kanti za smeće na nožno otvaranje poklopca, ili na drugi odgovarajući način,
- obezbijeđena upotreba toaleta u blizini, ako se ugostiteljske usluge pružaju korisnicima usluga na način da im je za konzumiranje usluga osigurano korišćenje stola i stolice,
- garderober za zaposleno osoblje koje pruža ugostiteljske usluge,
- sredstva za protivpožarnu zaštitu.

Član 6

U vozilima mogu se pripremati jednostavna topla i hladna jela, sladoled, pića i napitci, kao i vršiti usluživanje korisnika usluga koji se nalaze u ili izvan vozila.

Za pružanje usluga iz stava 1 ovog člana, treba osigurati pribor za jednokratnu upotrebu (plastične čaše, tanjirići i sl.), ili sudoper sa najmanje dva korita sa zdravstveno ispravnom toplom i hladnom vodom, ako se posluživanje vrši posuđem i priborom za višekratnu upotrebu.

2. ŽELJEZNIČKI VAGONI

Član 7

U željezničkim vagonima, u kojima se pružaju ugostiteljske usluge ishrane i smještaja, moraju biti ispunjeni sljedeći uslovi:

- uređaji i oprema treba da odgovaraju predmetu poslovanja, tj. ugostiteljskim uslugama koje se pružaju u tim objektima,
- za očuvanje zdravstvene ispravnosti namirnica, pića i napitaka potrebno je imati rashladni uređaj i vitrinu,
- za pripremanje hrane potrebno je imati radne površine koje se lako čiste i održavaju,
- potrebno je imati rezervoare sa zdravstveno ispravnom vodom za piće,
- sudoper sa najmanje dva korita sa zdravstveno ispravnom toplom i hladnom vodom za pranje posuđa, ako se uslužuje sa priborom i posuđem za višekratnu upotrebu,
- otpadne vode treba sakupljati u rezervoare, a iste prazniti na higijenski predviđen način. Kod vagona starije proizvodnje u kojima se ne može ugraditi rezervoar za otpadne vode, iste se mogu prazniti kao do sada,
- za zaposlene radnike, koji pružaju ugostiteljske usluge, treba da postoji toalet sa predprostorom, umivaonikom i garderobnim prostorom,
- podovi i pregradne stranice treba da budu od glatkih površina, kako bi bilo moguće njihovo čišćenje i dezinfekcija. Podovi mogu biti prekriveni i tepisima ili tisonima koji se mogu lako čistiti i održavati.

Član 8

U željezničkim vagonima se mogu pripremati i služiti topla i hladna jela, kao i pića i napitci.

3. PLOVNI OBJEKTI

Član 9

Plovni objekti, prema ovom pravilniku, su brod i brodić registrovani za trgovačke svrhe prevoza putnika.

Gost, prema ovom pravilniku, je putnik koji koristi ugostiteljske usluge na plovnom objektu.

a) Opšti uslovi za pružanje ugostiteljskih usluga

Član 10

U plovnom objektu, u kojem se pružaju ugostiteljske usluge, treba ispuniti sljedeće opšte uslove:

- uređaji i oprema moraju biti u ispravnom i funkcionalnom stanju,
- da je uređen i opremljen tako da je omogućeno racionalno korišćenje prostora, i nesmetano kretanje gostiju, nesmetan prenos roba, higijensko manipulisanje namirnicama i čuvanje robe od kvarenja,
- opremljen rezervoarom sa zdravstveno ispravnom vodom,
- opremljen sa dovoljno kanti za otpatke i smeće na nožno otvaranje poklopca ili na drugi odgovarajući način, sa tim da se otpad i smeće sa plovnog objekta obavezno deponuje na kopno na za to propisanim mjestima,
- osigurano sjedeće mjesto za svakog gosta, prema kapacitetu restorana, odnosno prostorije za usluživanje gostiju, ako se pružaju usluge ishrane,
- osoblje na plovnom objektu koje radi sa prehrambenim namirnicama treba da ima propisanu radnu odjeću;
- garderobne ormariće za osoblje koje pruža ugostiteljske usluge,
- na svim vratima ugostiteljskog sadržaja, treba da se nalazi natpis koji pokazuje namjenu prostorije,
- toalet treba da ima: WC šolju (WC šolju sa sjedištem) ili nisku WC šolju (bez sjedišta), WC četku sa stalkom, kutiju sa toaletnim papirom, umivaonik sa tekućom vodom i sredstvom za pranje ruku, peškir za brisanje ruku, korpu za otpad. Umivaonik može biti smješten i u prostoru ispred toaleta. Toalet treba da bude besprekorno čist, dezinfekovan i ne smije širiti neprijatne mirise, a preko noći treba da je osvijetljen.

b) Posebni uslovi za pružanje ugostiteljskih usluga

Usluge pića i napitaka

Član 11

Za pružanje usluga pića i napitaka, plovni objekt, treba da ima:

- rashladni uređaj odgovarajuće veličine,

- skladište ili prostor za čuvanje pića i napitaka,
- sudoper sa zdravstveno ispravnom toplom i hladnom vodom, ako se na plovnom objektu služi posuđem i priborom za višestruku upotrebu.

Usluge ishrane

Član 12

Za pružanje usluga ishrane, plovni objekt, treba da ima:
- poseban prostor za pripremanje jela,
- rashladni uređaj odgovarajuće veličine za čuvanje namirnica,
- skladište ili prostor za čuvanje namirnica,
- termički uređaj i odgovarajući pult za pripremanje jela,
- sudoper sa zdravstveno ispravnom toplom i hladnom vodom sa najmanje dva korita za pranje suđa, ako se usluga vrši priborom i posuđem za višestruku upotrebu.

Usluge smještaja (noćenja)

Član 13

Za pružanje usluga smještaja (noćenja), plovni objekt, treba da ima:
- uređaj za pripremanje tople vode,
- na svakih 20 kreveta najmanje jedan toalet, ukoliko nijesu predviđeni toaleti u sklopu kabina, koji treba da ispunjavaju uslove propisane u članu 10 ovoga Pravilnika,
- kabine za noćenje gostiju sa najviše četiri kreveta u kabini,
- na svakih 30 kreveta najmanje jedan tuš. Tuš treba da bude u tuš kabini sa vratima ili zavjesom. U prostoriji sa tušem treba da se nalazi: kutija za sapun, rešetka na podu, kuke za vješanje peškira i garderobe.

Član 14

U kabinama za noćenje gostiju, osim kreveta, treba da budu:
- garderober sa vješalicama,
- stočić,
- ogledalo sa policom,
- kanta za otpatke,
- noćna lampa,
- posteljina za krevet,
- dva peškira i jedna čaša po krevetu.

Član 15

Svi zatvoreni prostori na plovnom objektu u kojima borave gosti treba da imaju prirodno ili mehaničko provjetravanje, koje omogućava dovod svježeg vazduha.

Član 16

Prostori i prostorije na plovnom objektu, u kojima je nemoguće osigurati prirodnu svjetlost treba da budu na odgovarajući način vještački osvijetljeni.

Član 17

Izloženi dijelovi palube plovnog objekta, na kojima se pružaju ugostiteljske usluge, treba da su opremljeni platnenim ili plastificiranim zaštitnim krovom ili drugom odgovarajućom zaštitom od sunca.

Usluge pansiona

Član 18

Za pružanje usluga pansiona, plovni objekt treba da ima:
- restoran, odnosno prostoriju za usluživanje gostiju,
- kuhinju kapaciteta koji odgovara kapacitetu restorana, odnosno prostorija za usluživanje gostiju, koji se izražava brojem sjedećih mjesta,
- ostavu za hranu kapaciteta kuhinje,
- rashladni uređaj za čuvanje namirnica, pića i napitaka,
- točionicu.

U pogledu pružanja usluga smještaja (noćenja) u okviru pansionskih usluga, primjenjuju se odredbe čl. 13 do 17 ovog pravilnika.

Član 19

Kuhinja treba da ima:

- termički uređaj za pripremanje jela i ventil odgovarajućeg kapaciteta,
- provjetravanja iznad termičkog uređaja ili prirodnu ventilaciju,
- sudoper sa dva korita za pranje suđa i pribora za jelo sa mješalicom za toplu i hladnu vodu,
- police ili ormare za sušenje ili smještaj posuđa i pribora za jelo,
- frižider odgovarajućih dimenzija za kapacitet kuhinje,
- ventilacija kuhinje treba da je takva da vazduh iz kuhinje ne ulazi u restoran.

Član 20

Restoran, odnosno prostorija za usluživanje gostiju, treba da ima odgovarajući broj stolova, stolica ili klupa i dobro provjetravanje i osvjetljenje.

Pod u restoranu ne smije biti klizav, mora biti od materijala koji ne propušta vodu i lako se čisti i održava.

Gostima se kod usluživanja hrane treba staviti na raspolaganje papirna ili platnena salveta.

Pribor za jelo (kašike, viljuške, noževi i dr.) treba da budu od nerđajućeg materijala.

Stolovi u restoranu, odnosno prostoriji za usluživanje gostiju treba da su pokriveni tekstilnim, papirnim, ili plastičnim stolnjacima ili podmetačima ispod pribora i posuđa za jelo.

Ako se točionica nalazi u restoranu ili prostoriji za usluživanje gostiju, iz nje se mogu neposredno usluživati gosti, pod uslovom da točionica ima ploču za posluživanje sa ili bez viokih stolica.

Član 21

Ostava za hranu treba biti odvojena od kuhinje i dovoljno zračna te treba imati odgovarajuće police, odnosno regale za smještaj namirnica i pića.

Za održavanje lako kvarljivih namirnica i pića treba postaviti rashladne komore ili hladnjake odgovarajućeg kapaciteta i broja, da bi se zadovoljio uslov nemiješanja namirnica različitog porijekla.

Član 22

Šank(pult) je uređen i opremljen prostor da se u njemu mogu pripremati i služiti pića i napitci.

Šank(pult) treba da ima korito za pranje čaša sa mješalicom za toplu i hladnu vodu ili odgovarajući uređaj za pranje čaša, rashladni uređaj, te odgovarajuću opremu za odlaganje pića i napitaka. Rashladni uređaj može biti smješten i izvan točionice.

Ako se iz šanka (pulta) neposredno uslužuju gosti, šank treba da ima odgovarajuću ploču za posluživanje.

Šank treba da bude od nerđajućeg materijala koji se lako čisti.

4. PLUTAJUĆI OBJEKTI

Član 23

Plutajući objekti, prema ovom pravilniku, su sredstva sa utvrđenim stabilitetom i nosivošću, bez sopstvenog pogona, namijenjenog za djelatnost uz obalu (pristan, kupališta, vodenice, skladišta, radionice, plutoni, restorani i sl.).

Član 24

Za pružanje ugostiteljskih usluga na plutajućim objektima, na odgovarajući način primjenjuju se odredbe člana 10 do 22 ovoga pravilnika.

III NAČIN UTVRĐIVANJA USLOVA U POKRETNIM OBJEKTIMA

Član 25

Postupak, kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalno-tehnički uslovi u pokretnim objektima u kojima se pružaju ugostiteljske usluge gostima, sprovodi nadležni organ lokalne uprave prema mjestu sjedišta objekta, odnosno prema mjestu gdje se pružaju usluge (u daljem tekstu: nadležni organ) koji se sastoji od najmanje tri člana koje imenuje starješina nadležnog organa.

IV PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 26

Postojeći pokretni objekti u kojima se pružaju ugostiteljske usluge gostima, obavezni su da se usklade sa odredbama ovog pravilnika u roku od 6 mjeseci od dana njegovog stupanja na snagu.

Član 27

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu RCG."

Broj: 01-100/3

Podgorica, 27. marta 2003. godine

Ministarstvo turizma

v.d. Ministar,

Branimir Gvozdenović, s.r.