**ИЗЈАВА О ИСПУЊЕНОСТИ СТАНДАРДА ЗА РАНГИРАЊЕ РЕСТОРАНА У „HORESSTARS“КАТЕГОРИЈЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назив угоститељског објекта: | |  | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | |
| Адреса угоститељског објекта: | |  | | | | | | | | |
| **Приликом попуњавања ове изјаве користите симбол плус (+) за означавање одговора на односно питање**  **Знак „М“ – обавезни елемент за назначену категорију**  **Знак „ / “ – елемент се не односи на назначену категорију** | | | | | | | | | | |
| **Р. бр.** | **НАЗИВ ЕЛЕМЕНТА** | | **Обавезни елементи по „HORESSTARS“категоријама** | | | | | **Изборни елементи – број бодова** | **Попуњава ресторатер** | **Попуњава Комисија** |
|  | **2★** | **3★** | **4★** | **5★** |
| **I** | **УРЕЂЕЊЕ И ОПРЕМА** | | | | | | | |  |  |
| **1.** | **Прилази** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Улаз за госте наткривен, с ветробраном и**/**или предпростором, или ваздушном завесом | |  | / | / | М | М | 1 |  |  |
| *2)* | Објекат има на располагању, у случају потребе, дезо барајеру намењену улазу са прописаним десзинфекционим средствима | |  | М | М | М | М |  |  |  |
| *3)* | Дезинфекциона средства на бази 70 % алкохола или гела на улазу у угоститењљски објекат. | |  | М | М | М | М | 2 |  |  |
| *4)* | Улаз прилгођен особама са посебним потребама\* | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *\*Обавеза за ресторане отворене после ступања на снагу овог Правилника* | | | | | | | | |  |  |
| *5)* | Посебан улаз за запослене и добављаче | |  | / | / | М | М | 3 |  |  |
| **2.** | **Паркиралишта** | | | | | | | |  |  |
|  | ***Капацитет паркиралишта или гараже у односу на број столова ( стандард: једно паркиралишно место по столу)\**** | | | | | | | |  |  |
|  | \* Изузимају се објекти лоцирани у ужем градском језгру – пешачкој зони. Уколико је ресторан удаљен мање од 200м од јавног паркиралишта) | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Обезбеђено чување возила на паркиралишту | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *2)* | Обезбеђено најмање једно паркиралишно место за особе са посебним потребама | |  | / | / | **/** | М |  |  |  |
| *3)* | Обезбеђен возач на располагању гостима уз новчану накнаду \* | |  | / | / | / | М | 2 |  |  |
|  | *\* Доступна документација – уговор са одговарајућом фирмом / службом / агенцијом / лицем,* | | | | | | | |  |  |
| **3.** | **Гардеробе – не односи се на објекте који послују само у летњој сезони** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Гардероба за одећу и одлагање ручног пртљага у саставу просторије за услуживање | |  | / | М | М | М | / |  |  |
| *2)* | Гардероба изван просторије за услуживање са обезбеђеним чувањем одеће и личног пртљага | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| **4.** | **Лифтови** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Лифт за госте уколико је ресторан смештен на другом или вишим спратовима | |  | / | М | М | М | / |  |  |
| *2)* | Лифт за госте ако је ресторан смештен на првом спрату | |  | / | / | / | М | 3 |  |  |
| *3)* | Лифт за услуживање хране\* | |  | / | / | / | М | 2 |  |  |
|  | ***\**** *Кухињски –малотеретни лифт за услуживање у случају спратне разлике између производње и услуживања хране.* | | | | | | | |  |  |
| **5.** | **Грејање, хлађење - климатизација и вентилација** | | | | | | | |  |  |
|  | ***Грејање просторија за госте до температуре од најмање:*** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | 18,50C | |  | / | / | / | / | / |  |  |
| *2)* | 200C | |  | М | М |  |  | 1 |  |  |
| *3)* | 220C | |  | / | / | М | М | 2 |  |  |
| *4)* | Температура у објекту најмање 100C испод спољашње температуре (лети) | |  | / | / | М | М | 1 |  |  |
|  | ***Климатизација просторија за услуживање*** | | | | | | | |  |  |
| *5)* | Број и капацитет индивидуалних клима уређаја усклађен са површином просторије за услуживање | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *6)* | Централна климатизација (искључује обавезе предходне ставке) | | / | / | / | / | / | 2 |  |  |
|  | ***Вентилација ресторана*** | | | | | | | |  |  |
| *7)* | Природна вентилација кухиње | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *8)* | Вештачка вентилација кухиње | |  | / | / | М | М | 2 |  |  |
| *9)* | Природна вентилација простора за услуживање | |  | М | / | / | / |  |  |  |
| *10)* | Вештачка вентилација простора за услуживање | |  | / | М | М | М | 2 |  |  |
| *11)* | Каналска вентилација ресторана | |  | / | / | М | М | 2 |  |  |
| **6.** | **Електрично осветљење** | | | | | | | |  |  |
|  | ***Минимални интензитет осветљења:*** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Улаз, гардероба и друге помоћне просторије – минимално 150 lux (лукса) | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *2)* | Просторије за услуживање и санитарне просторије – 200 lux (лукса) | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *3)* | Могућност регулисања интензитета природног и вештачког осветљења у просторији за услуживање | |  | / | / | М | М | 1 |  |  |
| **7.** | **Санитарне просторије** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Уређеност, опремљеност и капацитет тоалета за госте сагласно члану 60. Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката *("Сл. гласник РС", бр. 48/2012и58/2016)* | |  | М | М | М | М | / |  |  |
|  | ***Одвојени тоалети за мушкарце и жене и то:*** | | | | | | | |  |  |
| *2)* | Одвојени тоалети за мушкарце и жене са бројем WC кабина и писоара сагласно члану 61. Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката *("Сл. гласник РС", бр. 48/2012и58/2016)* | |  | М | М | / | / | / |  |  |
| *3)* | За капацитет до 50 места одвојени тоалети за мушкарце и жене са бројем WC кабина и писоара сагласно члану 61. Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката *("Сл. гласник РС", бр. 48/2012и58/2016)* | |  | / | / | М | М | / |  |  |
| *4)* | За капацитет 50 до 80 места, две WC кабине у тоалету за жене и једна WC кабина и два писоара у тоалету за мушкарце | |  | / | / | М | М | / |  |  |
| *5)* | За капацитет до 80 места, две WC кабине у тоалету за жене и једна WC кабина и два писоара у тоалету за мушкарце\* | |  | / | / | М\* | М\* | / |  |  |
|  | *\*Обавеза за ресторане отворене после ступања на снагу овог правилника* | | | | | | | |  |  |
| *6)* | За капацитет до 180 места, три WC кабине у тоалету за жене и две WC кабине и два писоара у тоалету за мушкарце | |  | / | / | М | М | / |  |  |
| *7)* | За капациет до 550 места, пет WC кабина у тоалету за жене и три WC кабине и четири писоара у тоалету за мушкарце | |  | / | / | М | М | / |  |  |
| *8)* | За капацитет више од 550 места, шест WC кабина у тоалету за жене и четири WC кабине и шест писоара у тоалету за мушкарце | |  | / | / | М | М | / |  |  |
| *9)* | Одвојени простор за преповијање беба | |  | / | / | / | М | 1 |  |  |
| *10)* | За сваку додатну WC кабину изнад минимума | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *11)* | За сваки додатни тоалетни сто са или без точећег места изнад минимума | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *12)* | Тоалет са погодностима за особе са посебним потребама\* | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
|  | *\*Обавеза за ресторане отворене после ступања на снагу овог правилника* | |  | / | / | М | М | 2 |  |  |
| *13)* | Један умиваоник по WC кабини са топлом и хладном водом, огледалом, осветљењем, течним сапуном у одговарајућој амбалажи, | |  | / | М | М | М | / |  |  |
| *14)* | Један апарат за сушење руку или папирни убруси у одговарајућем држачу, корпа за отпатке на свака два умиваоника | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *15)* | Тоалетни сто, столица и огледало са осветљењем у предпростору тоалета за жене | |  | / | / | М | М | 2 |  |  |
| *16)* | Цветни аранжман у предпростору тоалета за жене | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *17)* | Расположивост различитих хигијенских артикала (влажне марамице, хигијенски улошци, тампони) у тоалету за жене | |  | / | / | / | М | 1 |  |  |
| *18)* | За сваку посебну погодност квалитета изнад прописаног минимума\* | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
|  | *\*Посебна погодност у тоалету: посебан и/ додатни заједнички предпростор са или без посебне просторије за пресвлачење са фотељом, посебно додатим столом за шминкање, ЛСД-ом и сл.* | | | | | | | |  |  |
| **8.** | **Просторије за услуживање** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Подови обрађени винилом, керамичким плочицама и сл. материјалима | |  | М | / | / | / | / |  |  |
| *2)* | Подови прекривени таписоном | |  | / | М | / | / | 1 |  |  |
| *3)* | Подови обрађени у мермеру, паркету, са теписима, таписонима и тепих стазама или без њих, или у другим луксузним материјалима, у складу са пројектом уређења ентеријера | |  | / | / | М | М | / |  |  |
|  | ***Намештај:*** | | | | | | | |  |  |
| *4)* | Намештај стандардног квалитета у складу са осталим елементима опреме ресторана (зидови, подови) | |  | / | М | / | / | / |  |  |
| *5)* | Намештај првокласног квалитета у складу са осталим елементима опреме ресторана (зидови, подови) | |  | / | / | М | / | / |  |  |
| *6)* | Луксузни намештај рађен према посебном пројекту ентеријера | |  | / | / | / | М | / |  |  |
| *7)* | Вентилација одвојена од вентилације кухињског блока | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *8)* | Елементи декорације простора према посебном дизајну и стандардима естетике | |  | / | М | М | М | 2 |  |  |
|  | ***Површина просторије за услуживање (ресторан сала) по седишту, најмање:*** | | | | | | | |  |  |
| *9)* | 1,30m2 | |  | / | М | М | М | / |  |  |
| *10)* | 1,50m2 | |  | / | / | / | М\* |  |  |  |
| *11)* | 1,70m2\* | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *12)* | Da li je rastojanje između stolova minimum 1-1,5 m i rastojanje između stolica minimum 60 cm | |  | М | М | М | М |  |  |  |
| *Ж* | \*Обавеза за новоизграђене ресторане отворене после ступања на снагу овог правилника | | | | | | | |  |  |
|  | ***Столице и столови:*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *12)* | Број столица за храњење деце најмање 2% од укупног броја седишта | |  | / | / | М | М | 2 |  |  |
| *13)* | Столови прекривени столњаком или подметачем – сетом за ручавање, папирна салвета за сваког госта | |  | М | / | / | / | / |  |  |
| *14)* | Столови прекривени столњаком, надстолњаком, или подметачем – сетом за ручавање, платнена салвета за сваког госта | |  | / | М | / | / | 1 |  |  |
| *15)* | Столови прекривени столњаком и надстолњаком од квалитетног материјала (дамаст и сл.), или сетови / подметачи за обедовање на столовима, у складу са пројектом ентеријера, платнена салвета за сваког госта, влажне марамице или убруси за сваког госта | |  | / | / | М | М | 1 |  |  |
| *16)* | Украсни аранжмани (цвеће, свеће и сл.) на сваком столу | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
|  | ***Аперитив бар, сала за банкете и салон за коктеле:*** | | | | | | | |  |  |
| *17)* | Аперитив бар капацитета најмање 10% капацитета просторије за услуживање. | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *18)* | Комплетно опремљен аперитив бар (апарат за припрему кафе, апарат за производњу леда, машина за прање чаша, дозатори за пића, опрема за припрему коктела и друга опрема. | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *19)* | Сала за банкете површине најмање 1,50 m2 по седишту | |  | / | / | / | / | 3 |  |  |
| *20)* | Салон за коктеле | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *21)* | Посуђе, прибор за јело и чаше одговарајућег дизајна у складу са понудом пића стандардног квалитета (**сертификат за коришћење у угоститељству**) | |  | М | М | / | / | / |  |  |
| *22)* | Посуђе, прибор за јело и чаше одговарајућег дизајна у складу са понудом пића првокласног квалитета (**сертификат за коришћење у угоститељству**) | |  | / | / | М | М | / |  |  |
| *23)* | Ексклузивно посуђе, прибор за јело и чаше (сертификат за коришћење у угоститељству) / (кристал, позлата, сребро, амблем и сл.) | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *24)* | Стационарна или мобилна изложбена витрина за излагање специјалитета и/или посластица, по потреби расхладна | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *25)* | Довољна, сврсисходна опрема скроман комфор | |  | М | / | / | / | / |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.** | **Остали простори намењени гостима** | | | | | | | |  |  |
|  |  | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Посебна просторија за састанке, уживање цигара и дижестива, ТВ и др. са припадајућом опремом и прибором. | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *2)* | Летња башта или тераса (стандарди капацитета су исти као за просторију за услуживање) | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *3)* | Летња башта или тераса са могућншћу грејања зими (делимично застакљена) | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *4)* | Посебна просторија за децу | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *5)* | Игралиште за децу на отвореном | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *6)* | Посебно издвојен и ограђен и наткривен простор за најмање три пса, са чинијама испуњеним свежом водом, уз могућност обезбеђења чврсте хране | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *7)* | Дозвољено увођење паса малих раса у просторију за услуживање (уз одговарајућу ознаку) | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| **10.** | **Кухињски блок** | | | | | | | |  |  |
|  | ***Пријем животних намирница, осталих сировина и других роба:*** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Приступ за доставна возила и пријем робе, одвојен од улаза за госте | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *2)* | Наткривени улаз за за пријем робе | |  | / | / | М | М | / |  |  |
| *3)* | Просторија за пријем робе са опремом за мерење | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *4)* | Посебан простор за привремено одлагање отпадака | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *5)* | Еколошко управљање отпадом (раздвајање стакла, папира, пластике и др.) | |  | / | / | М | М | 2 |  |  |
|  | ***Чување животних намирница и друге робе:*** | | | | | | | |  |  |
| *6)* | Животне намирнице и друга роба чувају се сагласно члану 47. Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката *("Сл. гласник РС", бр. 48/2012и58/2016)* | |  | М | М | М | М | / |  |  |
|  | ***Припрема и обрада животних намирница:*** | | | | | | | |  |  |
| *7)* | Комплетна кухиња опремљена сагласно члану 41 и члану 42 Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката *("Сл. гласник РС", бр. 48/2012и58/2016)* | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *8)* | Капацитет кухиње усклађен са услужним капацитетом просторије за услуживање\* | |  | М | М | М | М | / |  |  |
|  | *\*Процена комисије на основу површине кухиње, кухињског блока и површине просторија за услуживање као и процене техничко-технолошке опремљености кухињског и пратећих блокова у производњи и услуживању хране.* | | | | | | | |  |  |
| *9)* | Опрема кухиње усклађена са понудом јела\* | |  | М | М | М | М | / |  |  |
|  | *\*Процена комисије на основу понуде јела и опреме кухињског блока* | | | | | | | |  |  |
|  | ***Прање посуђа:*** | | | | | | | |  |  |
| *10)* | Машина за прање ресторанског посуђа | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *11)* | Машина за прање кухињског посуђа | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
|  | ***Уређење и опрема конобарског офиса:*** | | | | | | | |  |  |
| *12)* | Точионица пића, опремљена сагласно члану 56 и члану 57 Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката *("Сл. гласник РС", бр. 48/2012и58/2016)* | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *13)* | Компјутеризовано ресторанско пословање | |  | / | М | М | М | 2 |  |  |
| *14)* | Машина за прање чаша | |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
| *15)* | Апарати за припрему espresso кафе и производњу леда / уговор са добављачем леда | |  | М | М | М | М | 1 |  |  |
| *16)* | Винска витрина са могућношћу подешавања температуре за: пенушава, бела и црвена вина | |  | / | / | М | М | 1 |  |  |
| *17)* | Топли сто | |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
| *18)* | Колица за фламбирање | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *19)* | Кухињско посуђе и прибор стандардног квалитета (**сертификовано за коришћење у угоститељству**) | |  | М | М | / | / | / |  |  |
| *20)* | Кухињско посуђе и прибор првокласног квалитета (**сертификовано за коришћење у угоститељству**) | |  | / | / | М | М | / |  |  |
|  | ***Погодности за особље:*** | | | | | | | |  |  |
| *21)* | Помоћне просторије сагласно члану 49 и члану 50 Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката *("Сл. гласник РС", бр. 48/2012и58/2016)* | |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *22)* | Посебна просторија за одмор особља уколико је у објекту у једној смени запослено више од 6 особа | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *23)* |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **II** | **УСЛУГЕ** | | | | | | | |  |  |
| **1.** | **Услуживање хране и пића** | | | | | | | |  |  |
|  | ***Услуживање јела и пића у време главних оброка (ручак и вечера):*** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Прихват пријем госта благовремено-најчешће до1. минута | |  | / | М | М | М | / |  |  |
| *2)* | Средства за хигену руку, дезинфекциона средства на бази 70% алкохола / гелова доступна гостима и особљу у просторијама за служење хране и напитака | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *3)* | Време између презентовања менија и примања наруджбе – до 5 минута | |  | / | М | М | М | / |  |  |
| *4)* | Салате, аперитиви сервирани до 7. минута, по преузимање поруджбине | |  |  |  | М | М | / |  |  |
| *5)* | Главно јело сервирано до 15 минута по преузимању поруджбин | |  |  |  | М | М | / |  |  |
| *6)* | Услуживање топлих јела у загрејаним тањирима | |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
| *7)* | Истакнута понуда јела на улазу у објекат (ноћу осветљена, са ценама) | |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
| *8)* | Презентација јела у расхладним витринама за излагање специјалитета, салата, посластица | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *9)* | Прихватање најмање две врсте платних картица | |  | М | / | / | / | / |  |  |
| *10)* | Прихватање најмање три врсте платних картица | |  | / | М | М | М | / |  |  |
| **2.** | **Писана понуда јела** | | | | | | | |  |  |
|  | ***Јеловник садржи најмање:*** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Један (1) ”*a la carte*” јеловник у понуди: пет (5) врста главних јела, пет (5) врста предјела, прилога и десерата\* | |  | М | / | / | / | / |  |  |
| *2)* | Три (3) ” *a la carte*” јеловника у понуди: десет (10) врста главних јела, седам (7) врста предјела, прилога и десерата\* | |  | / | М | М | / | / |  |  |
| *3)* | Три (3) “*a la carte*” јеловника у са најмање четири (4) јела у понуди: петнаест (15) врста главних јела, десет (10) врста предјела, прилога и салата\* | |  | / | / | / | М | / |  |  |
| *4)* | Три ( 3) “*a la carte*” јеловника са најмање четири јела у понуди: двадесетпет (25) врста главних јела, петнаест (15) врста предјела, прилога и салата\* | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
|  | *\*Процена хетерогености понуде од стране аудита* | | | | | | | |  |  |
| *5)* | Понуда јела на српском и најмање једном страном језику | |  | М | / | / | / | / |  |  |
| *6)* | Понуда јела на српском и још најмање два страна језика | |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
| *7)* | Понуда јела за децу изложена на посебном „дечијем менију” | |  | / | / | М | М | 1 |  |  |
| *8)* | Понуда јела намењених вегетаријанцима и веганима | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *9)* | Понуда јела у халал и/или кошер стандарду | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *10)* | Понуда јела припремљених у складу са посебним верским стандардима | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *11)* | Понуда посластица изложена на посебној карти | |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *12)* | Да ли има на располагању бесконтактни ,,*МЕНИ*” | |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
| **3.** | **Писана понуда вина (винска карта)** | | | | | | | |  |  |
| *1)* | Писана понуда вина у засебној карти (понуди, одвојена од остале понуде /храна, пиће…/) | |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
| *2)* | 1. Винска карта према:  - земљи порекла,  - сорти грожђа или  - географском пореклу / виногорју,  2. Винска карта по категоријама вина:  - пенушава вина и шампањци,  - бела вина,  - ружичаста/росе вина,  - црвена вина,  - слатка/десертна, ароматизована,  појачана вина и  3. Према начину продаје:  - вина на флашу,  - вина на точење /чашу, | |  |  | М | М | М | 1 |  |  |
| *3)* | Специјализовани српски национални ресторани, од укупне понуде најмање 75% вина у понуди из Србије. | |  | / | М | М | М |  |  |  |
| *4)* | Специјализовани ресторани интернационалних кухиња (нпр. италијански, кинески, мексички…) од укупне понуде најмање 33% вина из Србије, | |  | / | М | М | М |  |  |  |
| *5)* | Најмање пет врста вина, од чега две врсте квалитетних, с географским пореклом.  Од укупног броја вина у понуди, обевезан број вина из Србије:  / до 7 – 1 из Србије,  / од 8 до 15 - 2 из Србије,  / од 16 до 25 - 5 из Србије,  / преко 26 - 7 из Србије, | |  | М | / | / | / | / |  |  |
| *6)* | Од 15 врста укупног броја вина у понуди, обавезно 10 врста квалитетних вина са географским пореклом и 3 врсте врхунских вина.  Од укупног броја вина у понуди, најмањи број вина из Србије:  / до 10 – 2 из Србије  / од 11 до 20 – 5 из Србије  / од 21 до 40 – 7 из Србије  / од 41 до 70 – 10 из Србије  / преко 71 – 12 из Србије | |  | / | М | / | / | / |  |  |
| *7)* | Од 20 врста укупног броја вина у понуди, обавезно 15 врста квалитетних вина са географским пореклом и 3 врсте врхунских вина.  Од укупног броја вина у понуди, најмањи број вина из Србије:  / до 20 – 5 из Србије  / од 21 до 40 – 7 из Србије  / од 41 до 70 – 9 из Србије  / од 71 до 100 – 12 из Србије  / преко 101 – 15 из Србије | |  | / | / | М |  |  |  |  |
| *8)* | Од 30 врста укупног броја вина у понуди, обавезно 20 врста квалитетних вина са географским пореклом и 7 врста врхунских вина.  Од укупног броја вина у понуди, најмањи број вина из Србије:  / до 30 – 7 из Србије  / од 31 до 50 – 10 из Србије  / од 51 до 80 – 12 из Србије  / од 81 до 120 – 15 из Србије  / преко 121 – 20 из Србије | |  | / | / | / | М | / |  |  |
| *9)* | Број вина из Србије премашује задате критеријуме | |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *10)* | Понуда вина изложена на посебној (винској) карти са основним подацима о врсти и квалитету вина, на српском и још најмање два страна језика | |  | / | / | М | М | 1 |  |  |
| *11)* | Понуда коктела на посебној карти | |  | / | / | / | М | 1 |  |  |
| *12)* | Расхладна витрина за вина | |  | / | / | / | M | 1 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4.** | **Запослено услужно особље** | | | | | | |  |  |
| *1)* | Униформисаност пријемног особња (хостесе), особље уредно подшишано (дуга коса уредно везана страга). |  | / | / | М | М | / |  |  |
| *2* | Најмање један запослени у смени на 40 конзумних места |  | М |  | / | / | / |  |  |
| *3)* | Најмање један запослени у смени (конобар, бармен, сомелијер) на 30 конзумних места |  | / | М | М | / | / |  |  |
| *4)* | Најмање један запослени у смени (конобар, бармен, сомелијер) на 20 конзумних места |  | / | / | / | М | / |  |  |
| *5)* | Особље добро познаје понуду и састав јела и пића и оспособљено је за давање објашњења и препорука гостима |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *6)* | Особље се споразумева на најмање једном страном језику\* |  | М | / | / | / | / |  |  |
| *7)* | Особље се споразумева на најмање два страна језика\* |  | / | М | М | / | / |  |  |
| *8)* | Особље се споразумева на најмање три страна језика\* |  | / | / | / | М | 1 |  |  |
|  | \*Енглески језик ОБАВЕЗАН |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *9)* | Најмање један запослени оспособљен за доготовљавање јела пред гостом |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *10)* | Најмање један запослени оспособљен за презентацију и услуживање вина (сомелијер) |  | / | / | М | М | 1 |  |  |
| *11)* | Радна одећа усклађена са дизајном ентеријера |  | / | / | М | М |  |  |  |
| *12)* | Идентификациона картица, беџ или плочица са именом и позицијом запосленог |  | / | / | М | М | 1 |  |  |
| *13)* | Комуникативно, тактично, љубазно и насмејано особље |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *14)* | Тренинзи и обуке за запослене најмање једанпут годишње\* |  | / | / | / | М | 2 |  |  |
|  | *\*Доступна документација о организовању тренинга и обука за запослене* | | | | | | |  |  |
| *15)* | Анализа задовољства запослених најмање једанпут годишње\* |  | / | / | / | М | 2 |  |  |
|  | *\*Доступна документација о анализи задовољства запослених* | | | | | | |  |  |
| *16)* | Избор радника месеца\* |  | / | / | / | М | 1 |  |  |
|  | *\*Доступна документација о избору радника месеца* | | | | | | |  |  |
| **5.** | **Остале услуге и погодности за госте** | | | | | | |  |  |
| *1)* | Постојање улазног инфо пулта и/или улазне пријемне службе |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *2)* | Доступни пуњачи или батерије за мобилне телефоне |  | / | / | М | М | 1 |  |  |
| *3)* | Књига утисака доступна гостима |  | М | М | М | М | / |  |  |
| *4)* | Бесплатан бежични приступ интернету у објекту (*Free WiFi*) |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
| *5)* | Анкетни упитници за оцену квалитета услуге на располагању гостима (у папирној или електронској форми) |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
| *6)* | Периодична анализа задовољства гостију најмање два пута годишње\* |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
|  | *\*Доступна документација о анализи задовољства гостију* | | | | | | |  |  |
| *7)* | Процедура решавања жалби гостију\* |  | / | М | М | М | 1 |  |  |
|  | *\*Доступна документација о поступању приликом решавања жалби гостију* | | | | | | |  |  |
| *10)* | Web сајт који је доступан и редовно ажуриран |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *11)* | Активан профил на некој од друштвених мрежа FB, IG, TW | / | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *12)* | Ажуриран мени са ценама доступан на интернету | / | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *13)* | Могућност *on-line* резервација | / | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *14)* | Организовање тематских дана (вечери) за припрему одређених врста јела (дан јела од дивљачи, дан јела од коприве, дан јела од одређене врсте меса или рибе и сл.) најмање четири пута годишње | / | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *15)* | Могућност припремања јела у видокругу госта (“show cooking”) |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *16)* | Музика за игру, естрадни музички програм (извођење уживо) са максималним озвучењем од 55 db (децибела) |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *17)* | Репродуктивна музика у просторији за услуживање са максималним озвучењем од 40 db |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *18)* | Анимир музика у просторији за услуживање са максималним озвучењем од 40 db |  | / | / | / | / | 2 |  |  |
| *19)* | Апетисани и/или канапеи и/или пиће на рачун куће |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
| *20)* | Услуга чувања деце\* |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
|  | *\*Уговор са одговарајућом дечјом установом* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *21)* | Програм анимације деце\* |  | / | / | / | / | 1 |  |  |
|  | *\*Доступна документација о програму анимације деце (уговор са одговарајућом дечјом установом)* | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **III** | **ОБАВЕЗЕ ПО ОСНОВУ ИЗБОРНИХ ЕЛЕМЕНАТА** | | | | | | |  |  |
|  | Минимални број бодова |  | **15** | **20** | **25** | **30** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Место: |  |  | Име и презиме овлашћеног лица подносиоца |  | АУДИТ |
|  |  |  |  |  |  |
| Датум: |  |  |  |  |
|  | Овлашћено лице ПУ ХОРЕС |  | |  |  |