

Na osnovu odredbi člana 8. stav 5., člana 26. stav 5. i člana 30. Stav 3.. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti ("Službene novine Federacije BiH", broj 32/09) federalni ministar okoliša i turizma, donosi

## **PRAVILNIK**

### **O RAZVRSTAVANJU, MINIMALNIM USLOVIMA I KATEGORIZACIJI UGOSTITELJSKIH OBJEKATA IZ SKUPINE HOTELI**

#### **I. OPĆE ODREDBE**

##### **Član 1.**

(1) Ovim Pravilnikom propisuju se minimalne ugostiteljske usluge i uslovi za vrste i kategorije ugostiteljskih objekata koji čine skupinu hoteli (dalje u tekstu: objekt), vrste, vrste koje se kategoriziraju, kategorije, oznake za vrste i kategorije, način označavanja vrsta i kategorija te način kategorizacije objekata.

##### **Član 2.**

(1) Ugostiteljskim objektom iz skupine hoteli podrazumijeva se poslovni objekt kojim posluje ugostitelj (pravno ili fizičko lice registrovano za obavljanje ugostiteljske djelatnosti u skupini hoteli) ili pravno lice koje nije ugostitelj, ali pod uslovima propisanim zakonom za ugostitelja može obavljati ugostiteljsku djelatnost.

(2) Objekt iz stava 1. ovog člana smatrat će se postojećim objektom ako su ispunjeni sljedeći uslovi:

1. da objekt na dan stupanja na snagu ovog Pravilnika ima rješenje nadležnog organa državne uprave o utvrđenoj vrsti i kategoriji kao postojeći smještajni ili ugostiteljski objekt;

2. da je objekt sagrađen prije stupanja na snagu ovog Pravilnika.

3. da je pravosnažna građevinska dozvola za gradnju objekta pribavljena prije stupanja na snagu ovog Pravilnika.

(3) Svi ostali objekti smatrat će se novim objektima.

#### **II. RAZVRSTAVANJE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA IZ SKUPINE HOTELI**

##### **Član 3.**

(1) U objektu iz skupine hoteli pružaju se usluge: smještaja, prehrane, pića i napitaka. U objektu se mogu pružati i druge usluge (iz područja drugih djelatnosti) kojima se zadovoljavaju potrebe turista, ako su za obavljanje tih usluga ispunjeni uslovi u skladu s posebnim propisima.

(2) Vrsta objekta iz stava 1. ovog člana određena je ovisno o: vrsti ugostiteljskih usluga koje se u objektu moraju obvezno pružati, pretežitosti i obveznom minimumu ugostiteljskih usluga, načinu usluživanja te drugim uslovima propisanim ovim Pravilnikom (minimumu uređenja, opreme, uređaja i drugo).

#### Član 4.

(1) Objekti iz skupine hoteli razvrstavaju se u sljedeće vrste:

1. Hotel baština,
2. Hotel,
3. Aparthotel,
4. Turističko naselje,
5. Turistički apartmani,
6. Motel
7. Pansion.

(2) Da bi objekt bio razvrstan u pojedinu vrstu iz stava 1. ovog člana, mora ispunjavati sljedeće uslove propisane ovim Pravilnikom:

1. opće uslove za vrstu,
2. minimalne uslove,
3. uslove propisane za vrstu Hotel baština u skladu sa prilogom A ovog Pravilnika, i
4. uslove za kategoriju objekata koji se kategoriziraju u skladu sa prilogima I. - X. ovog

Pravilnika.

(3) Hotelu se uz utvrđenu vrstu i kategoriju može dodatno utvrditi vrstu Hotel baština.

(4) Objekt stalno za vrijeme rada (bez obzira na broj gostiju koji u njemu boravi) mora u cijelosti ispunjavati uslove propisane ovim Pravilnikom za vrstu koja mu je utvrđena.

(5) Sve vrste objekata iz skupine hoteli mogu biti klupskog tipa, u kojima se pružaju ugostiteljske usluge isključivo članovima kluba, pod uslovom propisanim ovim Pravilnikom za vrstu i kategoriju.

### III. OPĆI USIOVI ZA VRSTE - DEFINICIJE VRSTA

#### 1.Vrsta Hotel baština

##### Član 5.

(1) Hotel baština mora biti u starim, izvornim, tradicijskim, historijskim, ruralno-urbanim strukturama i građevinama, uređen i opremljen na tradicijski način.

(2) Hotel baština ne može se nalaziti u replikama (kopijama) starih građevina i struktura; postojeće stare građevine ne mogu se dograđivati i nadograđivati već trebaju zadržati izvornu prostornu strukturu i oblik.

(3) Hotel baština je objekt u kojemu se gostima obvezno pružaju usluge smještaja i doručka, a mogu se pružati i druge ugostiteljske usluge.

(4) Hotel baština je funkcionalna cjelina koju čini jedna građevina, dio građevine ili više prostorno odvojenih ali funkcionalno povezanih građevina, a mogu biti odvojene javnom ili zajedničkom površinom. U ugostiteljske sadržaje Hotela baština (recepција, smještajne jedinice, sadržaji za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka i drugo) može se ulaziti neposredno iz vanjskog prostora.

(5) Hotel baština mora imati: prijemni hol u kojem je recepcija, najmanje pet smještajnih jedinica, ugostiteljske sadržaje za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka (kuhinju i restoran) i zajednički sanitarni čvor.

(6) Smještajne jedinice u Hotelu baština mogu biti: sobe i/ili hotelski apartmani i iznimno, porodične sobe .

## **2. Vrsta Hotel**

### **Član 6.**

(1) Hotel je objekt u kojemu se gostima obvezno pružaju usluge smještaja i doručka, a mogu se pružati i druge ugostiteljske usluge.

(2) Hotel je funkcionalna cjelina koju, u pravilu, čini jedna građevina ili dio građevine sa zasebnim ulazom, horizontalnim i vertikalnim komunikacijama. Iznimno, hotel može činiti i nekoliko, a najviše četiri građevine. Ako se hotel sastoji od više građevina, a ne radi se o depandansama hotela, sve građevine moraju biti funkcionalno povezane hodnicima tzv. zatvorenom vezom. Ova obveza ne odnosi se na hotel u kojem građevine razdvaja javna saobraćajnica. Recepција i obvezni ugostiteljski sadržaji za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka u Hotelu ne mogu se nalaziti u građevini u kojoj se ne nalaze smještajne jedinice. U hotelu kojeg čini više građevina među kojima nema zatvorene veze usluga doručka mora se pružati u svakoj građevini sa smještajnim jedinicama.

(3) Hotel može imati najviše tri depandanse kao zasebne građevine unutar funkcionalne cjeline hotela. U novom objektu ukupni smještajni kapacitet u depandansi/ama ne smije biti veći od ukupnoga smještajnog kapaciteta u glavnoj zgradi hotela.

(4) Iznimno od odredbi stava 3. ovog člana u postojećim objektima priznaje se zatečeno stanje broja depandansi.

(5) Hotel mora imati: prijemni hol u kojem je recepcija, najmanje deset smještajnih jedinica, ugostiteljske sadržaje za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka (kuhinju i restoran) i zajednički sanitarni čvor za goste. Hotel u kojem se uslužuje doručak iz stava 2. ovog člana mora uz glavnu kuhinju i restoran u svakoj građevini imati najmanje drugu kuhinju i restoran ili prostoriju za usluživanje.

(6) Smještajne jedinice u hotelu mogu biti: sobe i/ili hotelski apartmani i iznimno, u postojećim objektima i depandansama novih objekata porodične sobe .

## 2.1. Depandansa hotela

### Član 7.

(1) U depandansi hotela, u pravilu, pružaju se usluge smještaja, a usluge doručka i druge ugostiteljske usluge pružaju se u Hotelu.

(2) U depandansi hotela smještajne jedinice su: sobe i/ili hotelski apartmani i porodične sobe .

(3) Na depandansu hotela odgovarajuće se primjenjuju uslovi propisani ovim Pravilnikom za vrstu Hotel i to u dijelu koji se odnosi na: ulaz, horizontalne i vertikalne komunikacije i smještajne jedinice. Ako se u depandansi uslužuje doručak tada se odgovarajuće primjenjuju najmanje uslovi propisani ovim Pravilnikom za prostoriju za usluživanje.

## 3. Vrsta Aparthotel

### Član 8.

(1) Aparthotel je objekt u kojemu se gostima obavezno pružaju usluge smještaja i doručka, a mogu se pružati i druge ugostiteljske usluge.

(2) Aparthotel je funkcionalna cjelina koju, u pravilu, čini jedna građevina ili dio građevine sa zasebnim ulazom, horizontalnim i vertikalnim komunikacijama. Iznimno, Aparthotel može činiti i nekoliko, a najviše četiri građevine. Ako se Aparthotel sastoji od više građevina, a ne radi se o depandansama aparthotela, sve građevine moraju biti funkcionalno povezane hodnicima tzv. zatvorenom vezom. Ova obveza ne odnosi se na aparthotel u kojem građevine razdvaja javna saobraćajnica. Recepcija i obvezni ugostiteljski sadržaji za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka u Aparthotelu ne mogu se nalaziti u građevini u kojoj se ne nalaze smještajne jedinice. U Aparthotelu kojega čini više građevina među kojima nema zatvorene veze usluga doručka mora se pružati u svakoj građevini sa smještajnim jedinicama.

(3) Aparthotel može imati najviše tri depandanse kao zasebne građevine unutar funkcionalne cjeline Aparthotela. U novom objektu ukupni smještajni kapacitet u depandansi/ma ne smije biti veći od ukupnoga smještajnoga kapaciteta u glavnoj zgradi Aparthotela.

(4) Iznimno od odredbi stava 3. ovog člana u postojećim objektima priznaje se zatečeno stanje broja depandansi.

(5) Aparthotel mora imati: prijemni hol u kojem je recepcija, najmanje deset smještajnih jedinica, ugostiteljske sadržaje za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka (kuhinju i restoran) i zajednički sanitarni čvor za goste. Aparthotel u kojem se uslužuje doručak iz stava 2. ovog člana mora uz glavnu kuhinju i restoran u svakoj građevini imati najmanje drugu kuhinju i restoran ili prostoriju za usluživanje.

(6) Smještajne jedinice u apartotelu mogu biti: sobe, studio apartmani i apartmani.

(7) U Apartotelu najmanje 51% smještajnih jedinica mora biti opremljeno i uređeno tako da gost može sam pripremati jela odnosno moraju biti apartmani i/ili studio apartmani. Ostale smještajne jedinice u apartotelu mogu biti sobe.

### 3.1. Depandansa Aparhotela

#### Član 9.

(1) U depandansi Aparhotela, u pravilu, pružaju se usluge smještaja, a usluge doručka i ostale usluge pružaju se u Apartotelu.

(2) U depandansi Aparhotela najmanje 51% smještajnih jedinica moraju biti apartmani i/ili studio apartmani, a ostali dio mogu biti sobe.

(3) Na depandansu Aparhotela odgovarajuće se primjenjuju uslovi propisani ovim Pravilnikom za vrstu Aparthotel i to u dijelu koji se odnosi na: ulaz, horizontalne i vertikalne komunikacije i smještajne jedinice. Ako se u depandansi uslužuje doručak, tada se odgovarajuće primjenjuju najmanje uslovi propisani ovim Pravilnikom za prostoriju za usluživanje.

## 4. Vrsta Turističko naselje

#### Član 10.

(1) Turističko naselje je objekt u kojemu se gostima obvezno pružaju usluge smještaja s doručkom, a mogu se pružati i druge ugostiteljske usluge. U Turističkom naselju gostu se mora osigurati mogućnost bavljenja sportom i/ili drugim oblicima rekreacije na otvorenim prostorima, koji su prilagođeni specifičnim uvjetima destinacije.

(2) Turističko naselje je funkcionalna i poslovna cjelina koju čine više samostalnih građevina u kojima su: recepcija, smještajne jedinice, ugostiteljski i drugi sadržaji. Turističkim naseljem u cjelini upravlja ugostitelj koji posluje Turističkim naseljem. Trgovačke, frizerske, ugostiteljske (hrana i piće) i druge uslužne djelatnosti u funkciji turističke ponude, a koje nisu propisane kao obvezne, unutar Turističkog naselja, u samostalnim poslovnim objektima, prostorijama i

prostorima, mogu obavljati i druga pravna i/ili fizička lica registrovana za obavljanje tih djelatnosti.

(3) Turističko naselje mora imati: prijemni hol s recepcijom, smještajne jedinice, ugostiteljske sadržaje za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka, zajednički sanitarni čvor za goste, sportske sadržaje i/ili odgovarajuće sadržaje za rekreaciju, ovisno o prirodnim mogućnostima destinacije.

(4) Smještajne jedinice u Turističkom naselju mogu biti: sobe, porodične sobe, hotelski apartmani, studio apartmani i apartmani.

(5) Iznimno od odredbi stav 4. ovog člana, pod uslovima propisanim ovim Pravilnikom, postojeći objekti ne moraju imati prijemni hol s recepcijom i zajednički sanitarni čvor za goste uz recepciju, ako usluge recepcije gostima pružaju u nekom od drugih vrsta objekata kojima posluje isti ugostitelj, a koji se nalazi u turističkom naselju ili u neposrednoj blizini.

(6) Unutar vrste Turističko naselje mogu se nalaziti i objekti vrste: Hotel, Aparthotel, Turistički apartmani i/ili Kamp. Ako se ove vrste objekata prostorno nalaze unutar vrste Turističko naselje i čine zasebnu funkcionalnu cjelinu, tada se ti objekti kategoriziraju zasebno i samostalno primjenom propisa koji se na njih odnose, i njima mora poslovati ugostitelj koji posluje Turističkim naseljem.

(7) Samostalne građevine u kojima se nalaze smještajne jedinice u Turističkom naselju mogu se nazivati komercijalnim nazivima: bungalov, paviljon, vila i sl. i kao takve oglašavati i isticati u cjenicima.

## **5. Vrsta Turistički apartmani**

### **Član 11.**

(1) Turistički apartmani je objekt u kojem se gostima pružaju usluge smještaja u smještajnim jedinicama ustrojenim i opremljenim tako da gost može sam pripremati jela.

(2) Objekt Turistički apartmani je funkcionalna cjelina koju čini više smještajnih jedinica u jednoj ili više samostojećih građevina, koje su u cijelosti namijenjene profesionalnom obavljanju ugostiteljske djelatnosti, a kojima posluje jedan ugostitelj.

(3) Objekt Turistički apartmani mora imati: recepciju, smještajne jedinice i zajednički sanitarni čvor za goste.

(4) Smještajne jedinice u Turističkim apartmanima mogu biti studio apartmani i/ili apartmani.

(5) Iznimno od odredbi stava 3. ovog člana, pod uslovima propisanim ovim Pravilnikom, postojeći objekt ne mora imati recepciju i zajednički sanitarni čvor za goste uz recepciju, ako usluge recepcije gostima pruža u nekom od drugih vrsta objekata koji se nalaze u neposrednoj blizini, a kojima posluje isti ugostitelj.

## **6. Vrsta Motel**

### **Član 12.**

(1) Motel je ugostiteljski objekt smješten uz saobraćajnicu, (magistralnu, regionalnu i lokalnu). namjenjen kraćem boravku gosta, u kojem se gostu pružaju usluge smještaja i prehrane, a mogu se pružati i druge ugostiteljske usluge uobičajene za tu vrstu ugostiteljskog objekta. Gostima u motelu smještaj se pruža u smještajnim jedinicama koje su u pravilu sobe, a mogu biti i hotelski apartmani.

(2) Motel je zasebni građevinski objekt ili potpuno odvojeni dio zasebnog građevinskog objekta koji čini funkcionalnu cjelinu, s odvojenim ulazima, stubištima i dizalima.

(3) Motel mora imati: prijemni hol u kojem je recepcija, najmanje pet smještajnih jedinica, ugostiteljske sadržaje za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka (kuhinju i restoran) i zajednički sanitarni čvor za goste.

(4) Obvezni elementi koji su, ovim Pravilnikom, propisani za ispunjavanje minimalnih uslova i uslova za kategorizaciju Hotela smatraju se obaveznim i za Motel.

## **7. Vrsta Pansion**

### **Član 13.**

(1) Pansion je objekt u kojemu se gostima obvezno pružaju usluge smještaja s prehranom, a mogu se pružati i druge ugostiteljske usluge.

(2) Pansion je funkcionalna cjelina koju, u pravilu, čini jedna građevina. Pansion može biti i dio građevine sa zasebnim ulazom, horizontalnim i vertikalnim komunikacijama. Iznimno, postojeći objekt može se sastojati od više građevina.

(3) Pansion mora imati: recepciju, smještajne jedinice, ugostiteljske sadržaje za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka (restoran i kuhinju) i zajednički sanitarni čvor za goste.

(4) Smještajne jedinice u Pansionu su: sobe, porodične sobe i/ili hotelski apartmani.

(5) Ugostiteljski sadržaji za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka u Pansionu mogu biti smješteni i u građevini koja se nalazi u neposrednoj blizini i izvan građevine u kojoj se nalaze smještajne jedinice.

### **Član 14.**

(1) Ugostitelj može na određenom prostoru imati više objekata iste ili različitih vrsta čije se kategorije označavaju zvjezdicama i koji čine funkcionalnu cjelinu.

(2) Objekti iz stava 1. ovog člana mogu imati zajedničke: vanjske komunikacije; parkirališta; prijemni hol s recepcijom; ugostiteljske sadržaje za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka;

sadržaje za sport i rekreaciju te ostale sadržaje u funkciji turističke potrošnje, uz uslove propisane ovim Pravilnikom.

(3) Svim objektima iz stava 1. ovog člana upravlja i posluje jedan ugostitelj.

(4) Objekti iz stava 1. ovog člana, razvrstavaju se i kategoriziraju zasebno, primjenom propisa koji se na njih odnose, a mogu se međusobno razlikovati za jednu kategoriju.

(5) Unutar funkcionalne cjeline iz stava 1. ovog člana, mogu poslovati i druga pravna i fizička lica koja obavljaju razne djelatnosti u funkciji turističke potrošnje (agencijske, trgovačke, frizerske i dr.) .

#### IV. MINIMALNI USLOVI ZA UGOSTITELJSKE OBJEKTE IZ SKUPINE HOTELI

##### 1. Opći minimalni uslovi

###### Član 15.

(1) Sve vrste objekata iz skupine hoteli moraju ispunjavati opće minimalne uslove.

(2) Iznimno od odredbi stava 1. ovog člana, po posebnom zahtjevu ugostitelja, a uz prethodno pribavljene isprave na osnovu propisa o zaštiti historijsko-kulturnih dobara, federalni ministar okoliša i turizam (u daljnjem tekstu: Ministar) može odobriti odstupanja od minimalnih uslova, odnosno uslova za kategoriju propisanih ovim Pravilnikom. Ovo odobrenje ne može se dati za propisani modul smještajne jedinice u objektu i u slučaju ako u smještajnoj jedinici ili drugom odgovarajućem dijelu objekta nisu osigurani uslovi za nesmetanu i potpunu funkcionalnu namjenu smještajne jedinice odnosno dijela objekta za kojeg se odstupanje zahtijeva.

(3) Ako je ugostitelj za objekt u postupku iz stava 2. ovog člana pribavio isprave na osnovu propisa o zaštiti historijsko-kulturnih dobara, a dijelom je na taj zaštićeni dio nadograđivan ili dograđivan novi dio, cijeli objekt tretirat će se kao zaštićeno historijsko-kulturno dobro i kategorizirati kao funkcionalna cjelina.

##### 1.1. Nesmetano kretanje i boravak gostiju i zaposlenog osoblja

###### Član 16.

(1) Objekt mora biti uređen i opremljen tako da omogućuje: nesmetano i sigurno kretanje i boravak gostiju i zaposlenog osoblja, nesmetan prijenos stvari te odgovarajuće čuvanje robe, hrane i pića.

(2) Osoblje u objektu mora biti osposobljeno za stručno usluživanje gostiju.



## 1.2. Isticanje oznake vrste i kategorije te naziva objekta

### Član 17.

(1) Na glavnom ulazu u objekt mora biti vidno istaknuta propisana oznaka utvrđene vrste i kategorije te naziv objekta. Iznimno, u vrstama Hotel i Aparthotel kada ti objekti imaju depandanse, pored oznake propisane ovim Pravilnikom za označavanje depandanse, na glavnom ulazu u svaku depandansu ugostitelj mora na primjeren način istaći naziv objekta kojem građevina pripada i naziv depandanse, ako postoji komercijalni naziv.

(2) Iznimno od odredbi stava 1. ovog člana, u objektu koji se nalazi u građevini ili građevinama koje su zaštićene kao historijsko-kulturno dobro, oznake propisane ovim Pravilnikom mogu se postaviti unutar glavnog ulaza i sl.

(3) Oznake o vrsti, i kategoriji objekta moraju se isticati na standardiziranoj ploči u skladu sa ovim Pravilnikom.

## 1.3. Ispravnost i funkcionalnost ugostiteljskog objekta

### Član 18.

Okoliš, vanjski izgled objekta, uređenje, oprema i uređaji u objektu ne smiju biti dotrajali i oštećeni te moraju biti stalno u ispravnom i funkcionalnom stanju.

## 1.4. Snabdijevanje vodom i zbrinjavanje otpada

### Član 19.

(1) Objekt mora stalno raspolagati dovoljnim količinama zdravstveno ispravne vode za piće koja se obezbjeđuje priključkom na javni vodovod, a gdje javni vodovod ne postoji to se mora obezbjeđivati na drugi propisani način.

(2) Odvodnja otpadnih voda iz objekata mora se osigurati priključkom objekta na javnu kanalizacijsku mrežu, a gdje te mogućnosti nema odvodnja se mora osigurati na drugi propisani način.

(3) Komunalni i ostali otpad mora se redovito odstranjivati iz objekta.

## 1.5. Snabdijevanje električnom energijom

### Član 20.

(1) Objekt mora biti priključen na javnu električnu mrežu ili na drugi odgovarajući način biti snabdjeven električnom energijom.

(2) Električno osvjjetljenje mora biti osigurano u svim prostorijama objekta *na način da obezbjeđuje dobru vidljivost.*

(3) U objektu moraju noću biti potpuno ili orijentacijskim svjetlom osvijetljene sve prostorije i prostori kojima se kreću i gdje borave gosti.

#### 1.6. Telefonski priključak

##### Član 21.

(1) Objekt mora biti priključen na javnu telefonsku mrežu, osim na mjestima gdje takve mogućnosti ne postoje.

(2) Iznimno od stava 1. ovog člana, ako zbog objektivnih uslova nije obezbjeđena mogućnost korištenja javne telefonske mreže, ugostitelj u objektu mora osigurati mogućnost upotrebe mobilnog telefona na zahtjev gosta.

#### 1.7. Zaštita od požara

##### Član 22.

(1) Objekt mora ispunjavati uslove zaštite od požara:

1. kod svakog dizala istaknuti zabranu korištenja dizala u slučaju požara, osim kod bezbjednosnih dizala (ako ih objekt ima),

2. imati pisana uputstva za osoblje za slučaj nastanka požara te s tim uputstvima upoznati svakog zaposlenika,

3. posebnim oznakama o zabrani pušenja označiti sve opasne zone (dizala, kuhinja, kotlovnica, praonica rublja i dr.),

4. imati kontejnere i koševe za otpatke od vatrootpornog materijala.

5. kontinuirano obezbjeđiti i da bezbjednosna ili panik rasvjeta na svim putevima za evakuaciju dobro funkcioniše.

#### 1.8. Zaštita od prašine

##### Član 23.

(1) Rublje, stolno rublje, posuđe, čaše i pribor za jelo, u vrijeme kada nisu u upotrebi, moraju biti zaštićeni od prašine.

(2) U objektu u kojem se usluge prehrane gostima pružaju samoposluživanjem, moraju biti osigurani higijenski uslovi u skladu s posebnim propisima.

## 1.9. Grijanje prostorija

### Član 24.

(1) U svim prostorijama objekta u kojima borave gosti i osoblje, mora biti osiguran odgovarajući način grijanja s temperaturom od najmanje 18,5 °C uz mogućnost prozračivanja.

(2) Iznimno od odredbi stava 1. ovog člana, u objektu u kojem se posluje samo ljeti ne mora biti obezbjeđeno grijanje prostorija.

## 1.10. Unutarnje visine prostorija, širine stubišta i hodnika

### Član 25.

(1) Unutarnja visina prostorija u objektu (visina od poda do stropa): za prijem i boravak, za usluživanje gostiju, za pripremanje jela (kuhinje), centralne pripremnice za obradu hrane, sanitarnih čvorova te ostalih zajedničkih prostorija, mora biti najmanje 2,80 m.

(2) U modulima smještajnih jedinica i svim komunikacijama objekta unutarnja visina prostorija (visina od poda do stropa) mora biti najmanje 2,40 m.

(3) Iznimno od odredbi stava 1. i 2. ovog člana, u svim prostorijama s koso izvedenim stropom ili stropom različitih visina, prosječna unutrašnja visina prostorija mora biti u skladu sa odredbama stava 1. odnosno stava 2. ovoga člana, s time da u novim objektima najniža unutarnja visina od poda do kosog stropa ne može biti niža od 1,20 m.

(4) Iznimno od odredbi stava 1. i 2. ovog člana, u postojećim objektima smatraju se prihvatljivim unutrašnje visine prostorija zatečene na dan stupanja na snagu ovog Pravilnika, uz uslov da postoji sistem prozračivanja i da je osigurano nesmetano i sigurno kretanje gostiju i osoblja.

(5) Iznimno od odredbi stava 1. i 2. ovog člana, smatraju se prihvatljivim i niže visine od propisanih, u dijelovima prostorija u kojima su ugrađene instalacije, uz uslov da je osigurano nesmetano i sigurno kretanje gostiju i osoblja.

### Član 26.

U postojećim objektima zatečeno stanje širine stubišta i/ili hodnika smatra će se prihvatljivim.

## 1.11. Uslovi za osobe s invaliditetom

### Član 27.

(1) Na ulaznim vratima smještajne jedinice moraju biti označene odgovarajućim reljefnim oznakama. Dizala, ako ih objekt ima, moraju imati odgovarajuću ploču za upravljanje dizalom s reljefnim oznakama i sistem zvučnog informisanja o smjeru kretanja dizala.

(2) Kupaonice u smještajnim jedinicama za osobe s invaliditetom ne moraju imati kade niti tuš kade propisane u prilogima ovog Pravilnika, već su dovoljni samo tuševi.

## **2. Minimalni uslovi za smještajne jedinice**

### **Član 28.**

(1) Sve vrste objekata iz skupine hoteli moraju ispunjavati minimalne uslove za smještajne jedinice.

#### **2.1. Vrste smještajnih jedinica**

### **Član 29.**

(1) Objekti mogu imati sljedeće vrste smještajnih jedinica:

1. sobu,
2. hotelski apartman ,
3. studio apartman,
4. apartman.

(2) Iznimno od stava 1. ovog člana, u vrstama: Hotel baština, Hotel-postojeći objekt, Turističko naselje i Pansion te u depandansi hotela smještajna jedinica može biti i porodična soba.

(3) Iznimno od stava 1. tačke 3. ovog člana, u postojećim objektima studio apartmanom može se smatrati i apartman koji površinom modula i opremom ispunjava uslove za studio apartman kategorije koja se objektu utvrđuje.

(4) Jednom smještajnom jedinicom smatrat će se sve prostorije i prostori unutar smještajne jedinice u koju se ulazi kroz jedna vrata (modul).

#### **2.2. Površine smještajnih jedinica - moduli**

### **Član 30.**

(1) Ukupna korisna površina smještajne jedinice u objektu (netto površina na upotrebi gostu) naziva se modul.

(2) Moduli smještajnih jedinica propisani su za postojeće objekte i posebno za nove objekte, ovisno o vrsti i kategoriji objekta.

(3) Propisana veličina modula u novim objektima je ista bez obzira na mogući kapacitet sobe propisan članom 34. stavom 3. ovog Pravilnika, odnosno u odgovarajućoj primjeni na ostale smještajne jedinice.

## 2.3. Minimalni moduli, dozvoljena odstupanja modula

### Član 31.

(1) Minimalni moduli smještajnih jedinica su moduli smještajnih jedinica propisani za vrstu ili najnižu kategoriju pojedine vrste za objekte koji se kategoriziraju.

(2) Da bi se objekt mogao razvrstati u pojedinu vrstu, osim ostalih propisanih uslova, mora ispunjavati i uslove minimalnog modula iz stava 1. ovog člana računajući i dozvoljena odstupanja iz člana 32. ovog Pravilnika.

### Član 32.

(1) U postojećim objektima, osim za vrstu Hotel baština, bez obzira na vrstu i kategoriju koja se objektu utvrđuje, dozvoljava se odstupanje od propisanih modula smještajnih jedinica:

- 1 m<sup>2</sup> za modul: sobe, porodične sobe i hotelskog apartmana;
- 2 m<sup>2</sup> za modul: studio apartmana i apartmana.

(2) Iznimno od stava 1. ovog člana, umjesto odstupanja dozvoljenih odredbama toga stava, u postojećim objektima koji posluju ljeti, bez obzira na vrstu i kategoriju koja se objektu utvrđuje, dozvoljava se u modul uračunati postojeću površinu terase, lođe ili balkona uz smještajnu jedinicu:

- 2 m<sup>2</sup> za modul: sobe, porodične sobe i hotelskog apartmana ;
- 3 m<sup>2</sup> za modul: studio apartmana;
- 4 m<sup>2</sup> za modul: apartmana s jednom sobom za spavanje, a za svaku dodatnu sobu za spavanje 2 m<sup>2</sup>.

### Član 33.

(1) Iznimno od odredbi člana 30. stava 2. ovog Pravilnika, u postojećim objektima, osim za vrstu Hotel baština, bez obzira na vrstu i kategoriju koja se utvrđuje, 80% smještajnih jedinica u objektu mora ispunjavati propisane veličine modula uključivo i module sa dozvoljenim odstupanjima.

## 2.4. Kapacitet smještajnih jedinica

### Član 34.

(1) Kapacitet objekta utvrđuje se prema broju smještajnih jedinica i njihovom kapacitetu.

(2) Kapacitet smještajne jedinice, određuje se:

1. za postojeće objekte - prema broju kreveta ovisno o površini propisanog modula,

2. za nove objekte - prema broju kreveta neovisno o površini propisanog modula.

(3) S obzirom na kapacitet soba (prostorija za spavanje) može biti:

1. jednokrevetna – ima jedan krevet za jedno lice, *maksimalne širine 120cm za postojeće objekte.*

2. dvokrevetna – ima dva kreveta za po jedno lice ili jedan krevet za dva lica (francuski krevet).

(4) Iznimno od stava 3. ovog člana, u postojećim objektima soba s obzirom na kapacitet može biti i trokrevetna ako je površina modula sobe veća za 3 m<sup>2</sup> od površine propisane za dvokrevetnu sobu.

(5) Iznimno od stava 3. ovog člana, u jednokrevetnoj i dvokrevetnoj sobi, ako je površina modula sobe veća za 3 m<sup>2</sup> od propisane za utvrđeni kapacitet sobe, na zahtjev gosta može se namjestiti dodatni krevet.

(6) Porodična soba može imati jednokrevetnu ili dvokrevetnu svaku prostoriju za spavanje.

(7) S obzirom na kapacitet hotelski apartman, studio apartman i apartman mogu imati:

1. hotelski apartman – jednokrevetnu ili dvokrevetnu prostoriju za spavanje,

2. studio apartman - najviše četiri lica na pomičnim – *dodatnim krevetima* ili fiksnim krevetima.

3. apartman – jednokrevetnu ili dvokrevetnu svaku prostoriju za spavanje.

(8) Iznimno od stava 7. ovog člana, na prostorije za spavanje u hotelskom apartmanu i apartmanu odgovarajuće se mogu primijeniti odredbe stava 4. i 5. ovog člana.

(9) Iznimno od stava 7. ovog člana, u prostoriji za boravak hotelskog apartmana i apartmana mogu biti dva dodatna kreveta ako dodatnih kreveta nema u prostoriji/ama za spavanje.

(10) Kreveti u smještajnoj jedinici postojećeg objekta iznimno mogu biti smješteni i jedan iznad drugoga – kreveti na sprat. Uz krevet na sprat također se obvezno nalaze na odgovarajući način postavljeni propisani elementi. Postavljanje kreveta na sprat nema nikakvog utjecaja na propisanu površinu modula smještajne jedinice koja mora odgovarati propisanoj za kapacitet smještajne jedinice.

(11) Pod pojmom „dodatni krevet“ iz odredbi ovog člana podrazumijeva se krevet koji nije stalno namješten u smještajnoj jedinici, a namješta se na zahtjev gosta (trosjed, dvosjed, fotelja i sl.). Uz takav krevet ne moraju se nalaziti obavezni propisani elementi (*prekrivač, noćni ormarić ili polica, tepih uz krevet, noćna svjetiljka i mogućnost gašenja i paljenja glavnog osvjetljenja iz kreveta*). Takav krevet ne izražava se u kapacitetu smještajne jedinice.

(12) Iznimno od stava 11. ovog člana, u studio apartmanu dodatni krevet se smatra stalnim krevetom *i izražava se u kapacitetu studio apartmana.*

### 3. Minimalni uslovi za sanitarne čvorove u zajedničkim prostorima u ugostiteljskom objektu

#### 3.1. Opće odredbe

##### Član 35.

(1) Objekt mora imati uređene i opremljene sanitarne čvorove uz zajedničke prostorije namijenjene gostima (uz recepciju, ugostiteljske sadržaje za usluživanje, hrane, pića, napitaka i dr.). Te sanitarne čvorove, čini:

1. zahod za žene koji se sastoji od: prostorije u kojoj je zahodska školjka - zahodska kabina i predprostorije u kojoj je umivaonik,

2. zahod za muškarce koji se sastoji od: prostorije u kojoj je zahodska školjka - zahodska kabina, predprostorije u kojoj je umivaonik i *zasebnog prostora u kojem je pisoar*.

(2) Iznimno od stava 1. tačke 2. ovog člana, u postojećim objektima u zahodu za muškarce, umivaonik i pisoar mogu se nalaziti u jednoj predprostoriji, uz uslov da je prostor između umivaonika i pisoara dijelom pregrađen odgovarajućom vizualnom pregradom.

(3) U sanitarnim čvorovima iz stava 1. ovoga člana mora biti besprijekoran red i čistoća. Prostorije i oprema moraju se redovito dezinficirati.

#### 3.2. Zahodske kabine

##### Član 36.

(1) Zahodske kabine u objektu se moraju nalaziti u blizini prostorija i prostora gdje gosti najčešće dulje borave (recepcija; ugostiteljski sadržaji za usluživanje hrane, pića i napitaka; kongresna dvorana i sl.).

(2) Broj zahodskih kabina mora biti razmjernan kapacitetu objekta izraženom brojem konzumnih mjesta u ugostiteljskim sadržajima za usluživanje hrane, pića i napitaka i drugim sadržajima u čijoj se blizini nalaze i to:

– do 80 mjesta, jedna zahodska kabina u zahodu za žene i jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce, *sa zasebnim prostorom u kojem je jedan pisoar*;

– do 160 mjesta, dvije zahodske kabine u zahodu za žene i jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce, *sa zasebnim prostorom u kojem su dva pisoara*;

– do 550 mjesta, tri zahodske kabine u zahodu za žene i dvije zahodske kabine u zahodu za muškarce, *sa zasebnim prostorom u kojem su tri pisoara*;

– više od 550 mjesta, četiri zahodske kabine u zahodu za žene i tri zahodske kabine u zahodu za muškarce, *sa zasebnim prostorom u kojem su četiri pisoara*.

(3) Iznimno od odredbi stava 2. ovoga člana, postojeći objekti koji imaju više ugostiteljskih i drugih sadržaja u neposrednoj blizini, pri kapacitetu većem od 80 mjesta mogu odstupiti od propisanog razmjernog broja zahodskih kabina i pisoara, ali najviše 25%.

#### Član 37.

(1) Svi zahodi moraju imati visoku zahodsku školjku (školjku sa sjedalom) na ispiranje tekućom vodom.

(2) Pisoar u zahodu za muškarce mora biti zidna školjka s ispiranjem tekućom vodom te treba biti postavljen ili ograđen tako da se ne vidi izvan prostorije u kojoj se nalazi.

### 3.3. Pretprostorija s umivaonikom

#### Član 38.

(1) U pretprostoriji zahoda mora biti umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom.

(2) Broj umivaonika iz stava 1. ovog člana mora biti razmjernan broju konzumnih i sjedećih mjesta u ugostiteljskim sadržajima za usluživanje hrane, pića i napitaka i drugim sadržajima u neposrednoj blizini, u objektu i to:

- do 160 mjesta, jedan umivaonik u svakoj pretprostoriji zahoda za žene i muškarce,
- do 320 mjesta, dva umivaonika u svakoj pretprostoriji zahoda za žene i muškarce,
- od 320 mjesta na više, tri umivaonika u svakoj pretprostoriji zahoda za žene i muškarce.

### 3.4. Sanitarni čvor uz bazene

#### Član 39.

(1) Objekt koji ima bazen na otvorenom ili u zatvorenom prostoru mora imati zaseban sanitarni čvor namijenjen korisnicima bazena.

(2) Na sanitarni čvor iz stava 1. odgovarajuće se primjenjuju odredbe ovog Pravilnika o sanitarnim čvorovima u zajedničkim prostorima objekta.

(3) Uz bazen mora biti tuš i kabina za presvlačenje.

## **4. Minimalni uslovi za ugostiteljske sadržaje za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka u ugostiteljskom objektu**

### 4.1. Opći uslovi

#### Član 40.

(1) Objekt, bez obzira na vrstu kojoj pripada, ukoliko priprema i nudi usluge prehrane (doručak, ručak, večera, à la carte usluge) te priprema i uslužuje pića i napitke, mora u prostoru



objekta odnosno u okviru funkcionalne cjeline objekta (u zatvorenom prostoru, i/ili na otvorenom natkrivenom prostoru, terasi, uz bazen, na plaži, ako je ima) imati odgovarajuće ugostiteljske sadržaje za pružanje tih usluga (kuhinja, restoran, prostorija za usluživanje, točionik, prostorije za čuvanje hrane, pića i drugo).

(2) Sve vrste objekata kojima je propisana obveza pružanja usluge doručka moraju imati prostoriju za usluživanje gostiju ili restoran, ovisno što je propisano za pojedinu vrstu i kategoriju objekta, te kuhinju u kojoj se vrši priprema, u skladu s odredbama ovog Pravilnika. Ove ugostiteljske sadržaje moraju imati i objekti koji odluče pružati uslugu doručka iako im ta usluga nije propisana kao obavezna.

(3) Sve vrste objekata, kojima je osim doručka propisana i obveza pružanja drugih obroka, moraju imati restoran i kuhinju u kojoj se vrši priprema, u skladu s odredbama ovog Pravilnika. Ove ugostiteljske sadržaje moraju imati i objekti koji, osim doručka, odluče pružati i usluge ostalih obroka iako im te usluge nisu propisane kao obavezne.

(4) Na objekt, bez obzira na kategoriju, koji pruža „all inclusive“ usluge na osnovu posebnog ugovora, ne primjenjuju se odredbe ovog Pravilnika o obveznim uslugama prehrane, već se prihvaća kao dostatna tim ugovorom ugovorena usluga prehrane.

(5) Ugostiteljski sadržaji iz stava 1. ovoga člana uređenjem, opremom, uređajima, uslugama i održavanjem moraju ispunjavati uslove u skladu sa odredbama ovog Pravilnika kojima su propisani uslovi za ugostiteljske sadržaje za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka.

(6) Iznimno od stava 5. ovog člana, ugostiteljski sadržaji iz stava 1. ovog člana, bez obzira koliko ih objekt ima, vodeći računa da se radi o ugostiteljskim uslugama objekta kojem funkcionalno pripadaju, mogu imati jednu zajedničku kuhinju te odgovarajuće zajedničke prostorije, prostore i sanitarni čvor koji koriste i drugim sadržajima u objektu.

(7) Ugostiteljskim sadržajima za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka koji su kao obavezni propisani za pojedinu vrstu i kategoriju objekta mora poslovati i u njima usluge mora pružati ugostitelj koji posluje objektom.

(8) Ugostiteljski sadržaji iz stava 1. ovog člana mogu se označavati odgovarajućom vrstom ugostiteljskog objekta iz skupina: „Restorani“ i „Barovi“ i drugo.

#### Član 41.

(1) Prostor ugostiteljskog sadržaja iz člana 40. stava 1. ovog Pravilnika unutar funkcionalne cjeline objekta, koji nije kao obvezan propisan za pojedinu vrstu i kategoriju objekta odnosno koji je dodatni ugostiteljski sadržaj uz one koji su obavezni u objektu, ugostitelj može organizirati kao svoj ugostiteljski objekt ili ga iznajmiti ili dati u zakup drugoj firmi radi obavljanja ugostiteljske djelatnosti.

(2) U slučaju iz stava 1. ovog člana ugostitelj odnosno firma najmoprimatelj ili zakupac u prostoru ugostiteljskog sadržaja mora u skladu sa zakonom ustrojiti drugi ugostiteljski objekt odgovarajuće vrste. Taj drugi ugostiteljski objekt mora ispunjavati uslove za vrstu u koju je razvrstan po posebnom propisu i na odgovarajući način: kvalitetom usluga, uređenja, opremom, uređajima i održavanjem mora ispunjavati uslove u skladu sa kategorijom objekta u čijoj se funkcionalnoj cjelini nalazi. Iznimno, taj drugi ugostiteljski objekt ne mora imati zaseban sanitarni čvor za goste već se dovoljnim smatra sanitarni čvor uz zajedničke prostore objekta, ako se nalaze u neposrednoj blizini.

(3) O svakoj promjeni u vezi ugostiteljskih sadržaja za pripremu i usluživanje hrane, pića i napitaka, o promjeni u vezi prostorija i prostora u kojima se obavlja priprema i usluživanje u objektu, a posebno ako se ugostiteljski sadržaj preuredi u ugostiteljski objekt i obrnuto (bez obzira tko njime posluje) ugostitelj je dužan bez odlaganja od nadležnog organa državne uprave koje je provelo postupak kategorizacije objekta pribaviti rješenje o novonastalom činjeničnom stanju u objektu.

(4) Ako ugostitelj ne postupi u skladu sa odredbama stava 3. ovog člana, smatrat će se da su prestali postojati uslovi utvrđeni rješenjem o kategorizaciji objekta. Po saznanju za nastale promjene u objektu nadležni organ državne uprave koji je donio rješenje o kategorizaciji odgovarajućim aktom utvrdit će prestanak uslova utvrđenih rješenjem o kategorizaciji objekta.

#### Član 42.

(1) Ugostitelj koji posluje objektom ugovorom će obvezati firme odnosno ugostitelje koji posluju drugim ugostiteljskim objektima u funkcionalnoj cjelini objekta da ti objekti moraju na odgovarajući način, standardom opreme, uređenja, uređaja i održavanja ispunjavati uslove u skladu sa kategorijom objekta.

(2) Standard uređenja, opreme, uređaja i održavanja te sadržaj i kvaliteta usluga drugih ugostiteljskih objekata iz stava 1. ovog člana podliježu provjeri u postupku razvrstavanja i kategorizacije objekta, bez obzira tko njima posluje. Provjera će se obaviti na odgovarajući način: utvrđivanjem činjeničnog stanja u skladu sa ovim Pravilnikom i propisima koji se primjenjuju na druge ugostiteljske objekte.

#### 4.2. Prostorije i prostori za usluživanje gostiju

#### Član 43.

(1) U objektu usluživanje gostiju hranom, pićem i napicima obavlja se u restoranu ili drugoj prostoriji ili prostoru za usluživanje.

(2) Restoran je prostorija koja služi za pružanje usluga doručka, ručka i večere, a opremljena je namještajem prikladnim za usluživanje.

(3) Prostorija za usluživanje je prostorija koja služi za pružanje usluga doručka, ručka i večere i konzumiranje drugih ugostiteljskih usluga u jednom dijelu, a u drugom dijelu te prostorije mogu se naočigled gostiju pripremati jednostavna topla i/ili hladna jela i napici.

(4) Prostorija za usluživanje u jednom dijelu ima namještaj prikladan za pružanje usluga doručka, ručka i večere, a u drugom dijelu ima točionik koji može sadržavati prostor za pripremanje i/ili usluživanje jela.

(5) Ako se u prostoriji za usluživanje u okviru točionička obavlja pripremanje jela, prostor za pripremanje mora biti opremljen opremom u skladu složenosti jela koja se pripremaju. U prostoriji za usluživanje ne može se obavljati čišćenje i obrada hrane.

(6) Iznimno od odredbe stava 3. ovoga člana, u objektima koji posluju ljeti, a nemaju prostoriju za usluživanje, prostorijom za usluživanje smatra se i natkriven prostor na otvorenom.

(7) Prostor za usluživanje na otvorenom može biti dio prostora: plaže, vrta, terase i sl., u kojem se uslužuju gosti, a u drugom dijelu tog prostora mogu se naočigled gostiju pripremati jela. Na prostor za usluživanje na otvorenom odgovarajuće se primjenjuju odredbe stava 4. i 5. ovoga člana.

#### Član 44.

(1) Restoran i prostorija za usluživanje gostiju moraju imati prirodnu ili umjetnu ventilaciju.

(2) Restoran, prostorija i prostor za usluživanje gostiju moraju imati dobro osvjetljenje.

(3) Pod u restoranu, i u prostoru za usluživanje gostiju ne smije biti klizav.

#### Član 45.

(1) Stol za kojim se uslužuju gosti mora imati površinu koja se lako čisti i dezinficira, a onaj na kojem se uslužuje jelo mora biti prekriven neoštećenim, čistim stolnjakom ili podloškom za posluživanje ispred svakog konzumnog mjesta.

(2) Kada se uslužuju jela, na stolu mora biti papirnati ili platnena salveta.

(3) Pribor za jelo mora biti od nehrđajućeg materijala.

(4) Restoran i prostorija za usluživanje gostiju moraju imati dovoljan broj vješalica za odlaganje odjevnih predmeta gostiju prema broju konzumnih mjesta. Ako postoji garderoba smještena izvan tih prostorija mora biti odgovarajuće čuvana ili u njoj istaknuto obaviještenje gostima da se stvari odložene u garderobi ne čuvaju.

### 4.3. Kuhinja

#### Član 46.

(1) Kuhinju mora imati svaki objekt u kojem se priprema hrana i gostima pružaju usluge prehrane, uključujući i ako se pruža samo usluga doručka.

(2) Kuhinja je funkcionalna cjelina u kojoj su sve prostorije i prostori povezani na način da osoblje ne prolazi prostorijama i prostorima namijenjenim gostima. Tehnološki proces pripreme hrane mora se odvijati u zatvorenom krugu unutar funkcionalne cjeline kuhinje.

(3) Kuhinja mora kapacitetom odgovarati potrebama ponude, odnosno asortimana jela te uobičajenom broju konzumenata u objektu.

(4) Kuhinja mora imati prostore, uređenje, opremu, uređaje i pravila postupanja u skladu sa Prilogom I. - tačka 8. ovog Pravilnika.

(5) Iznimno od odredbi stava 4. ovoga člana, u objektu u kojem se samo dogotovljavaju (samo termički obrađuju) već pripremljena jela (hrana za dogotavljanje jela dostavlja se kao proizvod drugih proizvođača ili iz centralne pripremnice hrane koja to obavlja za više objekata), kuhinja kao funkcionalna cjelina ne mora imati prostore i uređaje za pripremu hrane.

(6) Iznimno od odredbi stava 4. ovoga člana, u objektu u kojem se pružaju samo usluge doručka, kuhinja kao funkcionalna cjelina ne mora imati u cijelosti sve prostore i sve uređaje za pripremu hrane.

### 4.4. Druga ili druge kuhinje

#### Član 47.

(1) Iznimno od odredbi člana 46. stava 1. i 3. ovog Pravilnika, ako objekt ima više ugostiteljskih sadržaja za pripremu i usluživanje hrane, a koji imaju svaki svoju kuhinju, tada samo jedna kuhinja mora biti u cijelosti opremljena i uređena u skladu s odredbama člana 46. ovog Pravilnika, a druga, odnosno ostale kuhinje moraju imati prostore, uređenje, opremu, uređaje i pravila postupanja u skladu sa Prilogom I. - tačkama 8.a i 8.4.

(2) Na kuhinju iz stava 1. ovog člana, na odgovarajući način primjenjuju se odredbe člana 46. stava 2. i 3. te odredbe člana 48., ovog Pravilnika.

#### Član 48.

(1) U kuhinji mora biti besprijekoran red i čistoća, a otpaci se moraju redovito odstranjivati.

#### 4.5. Centralna pripremnica hrane

##### Član 49.

(1) Ugostitelj koji posluje s više objekata u kojima se pružaju usluge prehrane, može pripremu i obradu hrane za pripremanje jela u tim objektima organizirati na jednom mjestu - u centralnoj pripremnici hrane.

(2) Centralna pripremnica hrane mora imati prostore, uređenje, opremu, uređaje i pravila postupanja u skladu sa Prilogom I. tačka 8. ovog Pravilnika.

(3) Centralna pripremnica za nove objekte mora imati zasebne prostore (boksove) s odgovarajućim koritom i radnom površinom zasebno za pripremu mesa, ribe, voća i povrća.

(4) Centralna pripremnica mora imati odgovarajuće vozilo, opremu i uređaje za dostavu obrađene hrane, koje udovoljava propisima o higijeni hrane.

(5) Na centralnu pripremicu hrane odgovarajuće se primjenjuju odredbe člana 46. stava 2. i 3. te člana 48., ovog Pravilnika.

#### 4.6. Prostorije za čuvanje hrane i pića te način čuvanja

##### Član 50.

(1) Prostorije za čuvanje hrane i pića mora imati svaki objekt u kojem se vrši priprema i usluživanje hrane, pića i napitaka.

(2) Prostorije za spremanje i čuvanje hrane i pića moraju biti odvojene od: kuhinje, prostorije za usluživanje u kojoj se nalazi točionik i centralne pripremnice. Te prostorije moraju biti opremljene odgovarajućim policama i/ili ormarima s pretincima za odlaganje hrane i pića.

(3) Prostorije za čuvanje lako pokvarljive hrane moraju biti opremljene rashladnim komorama ili hladnjacima odgovarajućeg kapaciteta, kojima se omogućava odvojeno čuvanje različitih vrsta hrane.

(4) Iznimno od stava 1., 2. i 3. ovog člana, u objektu koji ima do 25 smještajnih jedinica umjesto prostorija za spremanje i čuvanje hrane može biti i odvojen prostor u kuhinji, opremljen rashladnim komorama i/ili hladnjacima odgovarajućeg kapaciteta.

(5) Hrana i proizvodi čuvaju se u prostorijama i rashladnim uređajima tako da se meso, riba, povrće i voće, mliječni proizvodi, poluproizvodi i pripravci za dogotovljena jela i sl. spremaju zasebno na način propisan odredbama ovog Pravilnika.

#### 4.7. Točionik

##### Član 51.

(1) Ugostiteljski sadržaj u objektu u kojem se pripremaju i uslužuju pića i napici mora imati točionik odgovarajuće površine.

(2) Točionikom se smatra uređen i opremljen prostor u kojem se pripremaju, izdaju ili uslužuju pića i napici, a mogu se pripremati, izdavati ili usluživati i jednostavna topla i hladna jela i slastice.

(3) Točionik minimalno mora imati uređenje, opremu i uređaje u skladu sa Prilogom I. - tačka 12. ovog Pravilnika.

(4) Iznimno od odredbi stava 3. ovog člana, dvodijelni ili jednodijelni sudoper i stroj za pranje čaša mogu biti smješteni i izvan točionika u neposrednoj blizini koja s točionikom čini funkcionalnu cjelinu.

#### 4.8. Priprema hrane za potrošnju na drugom mjestu

##### Član 52.

(1) Ugostitelj može u objektu pripremati hranu, pića i napitke za potrošnju na drugome mjestu te vršiti dostavu istih s ili bez usluživanja (catering).

(2) Ugostitelj za dostavu hrane pića i napitaka iz stava 1. ovog člana mora imati:

1. posude za dostavu tople i hladne hrane, pića i napitaka koje udovoljavaju higijenskim uvjetima;

2. prijevozno sredstvo za dostavu koje udovoljava propisima o higijeni hrane.

#### 4.9. Jelovnik i karta pića i napitaka

##### Član 53.

(1) Ugostiteljski sadržaj za usluživanje hrane, pića i napitaka u objektu mora imati dovoljan broj jelovnika i karti pića i napitaka na svakom stolu ili ih se mora staviti na raspolaganje gostu na njegov zahtjev.

(2) Ako se gosti uslužuju za šankom točionika tada jelovnik i karta pića i napitaka moraju biti izloženi na šanku.

(3) U jelovniku i karti pića i napitaka navode se jela, pića, napici i druge ugostiteljske usluge koje se nude gostima te njihove cijene.

(4) Jelovnik i karta pića i napitaka ispisuju se na službenim jezicima Federacije BiH i najmanje na engleskom jeziku.

(5) Na jelovniku i karti pića i napitaka za svaki ponuđeni proizvod mora biti istaknuta prodajna cijena s porezom.

(6) Jelovnik i karta pića i napitaka obvezno se stavljaju na uvid gostu prije preuzimanja narudžbe.

(7) Jela, pića i napici te druge usluge navedene u jelovniku i karti pića moraju se uslužiti ako ih gost zahtijeva.

(8) Primjerci normativa jela, pića i napitaka obvezno se stavljaju na uvid gostu na njegov zahtjev.

#### Član 54.

(1) Iznimno od odredbi člana 53. stava 1. ovog Pravilnika, ugostitelj ne mora stavljati gostu na raspolaganje jelovnik u slučaju kada se usluge prehrane pružaju pansionim gostima, a jela se uslužuju s integral postave i nude u zasebnim gastro posudama tako da gost ponuđena jela odabire po želji i poslužuje se sam ili ga na njegov zahtjev uslužuje kuhar koji je na raspolaganju gostima kod odabira jela.

(2) Kada se primjenjuje način usluživanja iz stava 1. ovog člana umjesto jelovnika ponuđena jela moraju biti gostu predstavljena putem odgovarajućih oznaka ili natpisa o vrsti jela, pića i napitaka ispisanim na službenim jezicima Federacije BiH i najmanje na engleskom jeziku, postavljenima na pultu uz svaku gastro posudu ili na drugi odgovarajući i primjeren način tako da gost bude obaviješten o kakvom se jelu radi.

#### 4.10. Spremište sredstava za čišćenje

##### Člana 55.

(1) Oprema smještajnih jedinica i ostala rezervna oprema te sredstva za čišćenje, dezinfekciju i održavanje objekta, moraju se čuvati i odlagati u odgovarajućim zasebnim prostorijama.

(2) Prostorije u kojima se odlažu i čuvaju oprema i sredstva iz stava 1. ovog člana označavaju se kao „spremište“ ili drugom primjerenom oznakom.

#### 5. Minimalni uslovi i prostori za zaposleno osoblje

##### Član 56.

(1) Osoblje zaposleno na poslovima usluživanja i komuniciranja s gostima mora poznavati najmanje jedan strani jezik.

(2) Osoblje mora biti uredno, čisto i primjereno odjeveno u skladu sa standardima ugostiteljskog objekta.

(3) Osoblje ne smije pušiti i jesti za vrijeme obavljanja poslova na radnom mjestu.

(4) Osoblje mora komunicirati s gostima, s ostalim djelatnicima i sa svojim nadređenima u skladu sa pozitivnom, odnosno dobrom praksom u ugostiteljskoj djelatnosti (profesionalno, stručno, ljubazno).

(5) Osoblje mora obavljati svoje poslove i radne zadatke u skladu sa pozitivnom, odnosno dobrom praksom u ugostiteljskoj djelatnosti

(6) Osoblje se mora odnositi prema imovini ugostiteljskog objekta u skladu sa pozitivnom, odnosno dobrom praksom u ugostiteljskoj djelatnosti.

(7) Izvan radnog vremena osoblje se, osim po potrebi, ne smije zadržavati u ugostiteljskom objektu.

#### Član 57.

(1) Za zaposleno osoblje objekt mora imati: garderobu, odgovarajući broj sanitarnih čvorova (zahodi, umivaonici, pisoari, tuš kabine) i druge prostorije.

(2) U garderobi ili odgovarajućoj prostoriji za svaku zaposlenu osobu mora biti garderobni ormarić s ključem. Za osoblje koje radi na pripremanju i usluživanju jela mora biti osiguran dvodijelni garderobni ormarić. Radna odjeća osoblja koje radi na pripremi i usluživanju jela ne smije se odlagati u ormarić u isti dio gdje se odlaže lična odjeća.

(3) Objekt u kojem se priprema i pružaju ugostiteljske usluge prehrane, pića i napitaka u bilo kojoj vrsti odnosno prostoru ili prostoriji ugostiteljskog sadržaja za osoblje koje podliježe sanitarnom nadzoru, mora imati sanitarni čvor sukladno Prilogu I.- tačkama 13.1., 13.3. i 13.4. ovog Pravilnika. Iznimno, u objektima kapaciteta do 25 smještajnih jedinica propisani elementi (zahodska školjka, umivaonik, pisoar i tuš) u sanitarnom čvoru mogu se nalaziti u jednoj prostoriji.

(4) Za zaposleno osoblje koje ne podliježe sanitarnom nadzoru, objekt mora imati sanitarni čvor u skladu sa Prilogom I. - tačkama 13.2., 13.3. i 13.4. ovog Pravilnika.

(5) Sanitarni čvorovi za zaposleno osoblje moraju biti odgovarajuće opremljeni opremom i priborom za održavanje higijene. Moraju biti smješteni tako da im osoblje može prići ne prolazeći prostorijama i prostorima namijenjenim gostima objekta. Sanitarni čvorovi za osoblje koje podliježe sanitarnom nadzoru moraju biti u blizini radnih prostorija toga osoblja odnosno u prostoru koji s tim prostorijama čini funkcionalnu cjelinu.



## V. KATEGORIZACIJA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

### 1. Opće odredbe

#### Član 58.

(1) Iz skupine hoteli kategoriziraju se vrste: Hotel, Aparthotel, Turističko naselje, Turistički apartmani, Motel i Pansion u kategorije ovisno o uređenju, opremi, uređajima, uslugama, održavanju i ostalim uslovima propisanim ovim Pravilnikom.

(2) Svaki objekt kategorizira se pojedinačno.

(3) Kategorije objekata iz stava 1. ovog člana označavaju se zvjezdicama, odnosno oznakama „standard“ i „komfor“.

(4) Objekt stalno za vrijeme rada (bez obzira na broj gostiju koji u njemu boravi) mora u cijelosti ispunjavati uslove propisane ovim Pravilnikom za kategoriju koja mu je utvrđena.

(5) O svakoj promjeni u svezi propisanih uslova iz stava 4. ovog člana, a posebno ako objekt zbog faktičnog prestanka korištenja poslovne/ih prostorije/a ili prostora po bilo kojoj osnovi izgubi funkcionalnu cjelinu, ugostitelj je dužan bez odlaganja od nadležnog organa državne uprave koji je proveo postupak kategorizacije objekta pribaviti rješenje o novonastalom činjeničnom stanju u objektu.

(6) Ako ugostitelj ne postupi u skladu sa odredbama stava 5. ovog člana, smatrat će se da su prestali postojati uslovi utvrđeni rješenjem o kategorizaciji objekta. Po saznanju za nastale promjene u objektu nadležni organ državne uprave koji je donio rješenje o kategorizaciji odgovarajućim aktom utvrdit će prestanak uslova utvrđenih rješenjem o kategorizaciji objekta.

### 2. Kategorije ugostiteljskih objekata

#### Član 59.

##### **(1) Postojeći objekti kategoriziraju se u sljedeće kategorije:**

1. Vrsta **Hotel** kategorizira se u četiri kategorije:

- dvije zvjezdice,
- tri zvjezdice,
- četiri zvjezdice,
- pet zvjezdica.

Depandansa hotela kategorizira se kao i hotel.

2. Vrsta **Aparthotel** kategorizira se u četiri kategorije:

- dvije zvjezdice,
- tri zvjezdice,
- četiri zvjezdice,
- pet zvjezdica.

Depandansa aparthotela kategorizira se kao i aparthotel,

3. Vrsta **Turističko naselje** kategorizira se u četiri kategorije:

- dvije zvjezdice,
- tri zvjezdice,
- četiri zvjezdice,
- pet zvjezdica.

4. Vrsta **Turistički apartmani** kategorizira se u tri kategorije:

- dvije zvjezdice,
- tri zvjezdice,
- četiri zvjezdice.

5. Vrsta **Motel** kategorizira se u četiri kategorije:

- dvije zvjezdice,
- tri zvjezdice,
- četiri zvjezdice,
- pet zvjezdica.

6. Vrsta **Pansion** kategorizira se u dvije kategorije:

- standard,
- komfor.

**(2) Novi objekti kategoriziraju se u sljedeće kategorije:**

1. Vrsta **Hotel** kategorizira se u tri kategorije:

- tri zvjezdice,
- četiri zvjezdice,
- pet zvjezdica.

Depandansa Hotela kategorizira se kao i hotel.

2. Vrsta **Aparthotel** kategorizira se u tri kategorije:

- tri zvjezdice,
- četiri zvjezdice,
- pet zvjezdica.

Depandansa Aparhotela kategorizira se kao i aparthotel,

3. Vrsta **Turističko naselje** kategorizira se u tri kategorije:

- tri zvjezdice,
- četiri zvjezdice,
- pet zvjezdica.

4. Vrsta **Turistički apartmani** kategorizira se u dvije kategorije:

- tri zvjezdice,
- četiri zvjezdice.

5. Vrsta **Motel** kategorizira se u tri kategorije:

- tri zvjezdice,
- četiri zvjezdice,
- pet zvjezdica.

6. Vrsta **Pansion** kategorizira se u jednu kategoriju:

- komfor.

(3) Depandansa se kategorizira odgovarajućom primjenom elemenata propisanih za kategorizaciju objekta kojem pripada.

(4) Iznimno od odredbe stava 1. tačke 1. i 2. ovog člana, depandanse u postojećim objektima, osim depandanse u objektu koji se kategorizira s dvije zvjezdice, mogu se kategorizirati jednu kategoriju niže od ugostiteljskog objekta kojem pripadaju.

(5) Iznimno od odredbe stava 2. tačke 1. i 2. ovog člana, depandanse u novim objektima, osim depandanse u objektu koji se kategorizira s tri zvjezdice, mogu se kategorizirati jednu kategoriju niže od objekta kojem pripadaju.

### 3. Uslovi za kategorizaciju

#### Član 60.

(1) Objekti se kategoriziraju na osnovu propisanih obaveznih uslova u vezi: uređenja, opreme, uređaja, usluga, održavanja i dr.

(2) Objekti u kojima se posluje ljeti unutar razdoblja od 1. maja do 31. oktobra ne moraju zadovoljiti određene uslove u skladu sa priložima iz stava 3. ovog člana.

(3) Uslovi za kategorizaciju objekata utvrđeni su u priložima ovoga Pravilnika i to:

- Prilog I. – Uslovi za kategorizaciju Hotela – postojeći objekti,
- Prilog II. - Uslovi za kategorizaciju Hotela – novi objekti,
- Prilog III. -Uslovi za kategorizaciju Aparhotela – postojeći objekti,
- Prilog IV. -Uslovi za kategorizaciju Aparhotela – novi objekti,
- Prilog V. - Uslovi za kategorizaciju Turističkog naselja – postojeći objekti,
- Prilog VI. -Uslovi za kategorizaciju Turističkog naselja – novi objekti,

- Prilog VII.-Uslovi za kategorizaciju Turističkih apartmana – postojeći objekti,
  - Prilog VIII.-Uslovi za kategorizaciju Turističkih apartmana – novi objekti,
  - Prilog IX. -Uslovi za kategorizaciju Pansiona – postojeći objekti,
  - Prilog X. - Uslovi za kategorizaciju Pansiona – novi objekti.
- (4) Uslovi za kategorizaciju Hotela utvrđeni u Prilozima I i II, primjenjuju se i na kategorizaciju Motela .
- (5) Prilozi iz stava 3. ovoga člana sastavni su dio ovoga Pravilnika.

#### **4. Način označavanja vrste i kategorije ugostiteljskog objekta**

##### Član 61.

(1) Vrsta i kategorija objekta označavaju se standardiziranom pločom.

(2) Na standardiziranoj ploči navodi se naziv vrste objekta i to za:

- vrstu „Hotel baština“ : Hotel baština ,
- vrstu „Hotel“: HOTEL,
- Depandansu pripadajuću vrsti Hotel: Depandansa hotela,
- vrstu „Aparthotel“: Aparthotel,
- Depandansu pripadajuću vrsti Aparthotel: Depandansa aparthotela,
- vrstu „Turističko naselje“: Turističko naselje,
- vrstu „Turistički apartmani“: Turistički apartmani,
- vrstu „Motel“ :MOTEL
- vrstu „Pansion“: Pansion.

(3) Pored naziva iz stava 2. ovog člana na standardiziranoj ploči iz stava 1. ovog člana navodi se i odgovarajući broj zvjezdica kao oznaka za kategoriju osim za vrste: Hotel baština i Pansiona kojem su oznake za odgovarajuće kategorije riječi „standard“ odnosno „komfor“.

(4) Grafička rješenja i tehnički uslovi za standardizirane ploče iz odredbi stava 1. ovog člana utvrđeni su ovim Pravilnikom u Prilogu XI. Grafička rješenja i tehnički uvjeti standardiziranih ploča za označavanje vrste i kategorije ugostiteljskih objekata iz skupine hoteli, koji je sastavni dio ovoga Pravilnika.

(5) Standardizirane ploče iz stava 1. ovog člana, mogu proizvoditi sva fizička i pravna lica – proizvođači (obrtnici, firma), koji za tu proizvodnju pribave prethodnu saglasnost Federalnog ministarstva okoliša i turizma ( u daljem tekstu: Ministarstvo).

(6) Ministarstvo će saglasnost iz prethodnog stava izdati proizvođaču koji uz zahtjev za izdavanje suglasnosti dostavi primjerak standardizirane ploče atestiran od akreditiranog laboratorija u pogledu istovjetnosti s grafičkim rješenjima i tehničkim uvjetima propisanim u

Prilogu XI. ovog Pravilnika. Primjerak standardizirane ploče potrebno je dostaviti za svaku vrstu (Hotel, Aparthotel i sl.) koju proizvođač želi proizvoditi.

(7) Iznimno, saglasnost iz stava 5. ovog člana, nije dužan pribaviti proizvođač standardiziranih ploča koji ploče proizvodi na osnovu ranije sklopljenih ugovora sa Ministarstvom.

(8) Nadležnost nad izdavanjem standardiziranih ploča iz stava 1. ovoga člana ima Ministarstvo .

Zahtjev za izdavanje standardizirane ploče ugostitelj podnosi Ministarstvu. Uz zahtjev ugostitelj prilaže kopiju rješenja kojim je utvrđena kategorija objekta.

Ministarstvo na osnovu zaprimljenog zahtjeva obavještava ugostitelja o odabranom proizvođaču standardizirane ploče, te troškovima izrade i dostave naručene ploče.

Ugostitelj standardiziranu ploču naručuje izravno od proizvođača, te snosi troškove izrade i dostave naručene ploče.

## **5. Način razvrstavanja i kategorizacije ugostiteljskih objekata**

### **Član 62**

(1) Zahtjev za utvrđivanje ispunjenosti minimalnih uslova za Hotel baština i zahtjev za razvrstavanje i kategorizaciju objekata u vrste: Hotel, Aparthotel, Turističko naselje, Turistički apartmani i Motel koji se označavaju s četiri ili pet zvjezdica, odnosno oznakama „standard“ i „komfor“, podnosi se Ministarstvu.

(2) Zahtjev iz stava 1. ovog člana, sadrži sljedeće podatke: firmu i sjedište ugostitelja, dokaz da je registrovan za obavljanje ugostiteljske djelatnosti, vrstu ugostiteljskog objekta, usluge koje će biti predmet poslovanja ugostiteljskog objekta, podatak da li ugostitelj u ugostiteljskom objektu posluje tokom cijele godine ili sezonski, prijedlog za kategoriju ugostiteljskog objekta i podatke o veličini i opremljenosti ugostiteljskog objekta, te prilaže dokaze: da ima poslovni prostor za koji ima dokaz o pravu vlasništva ili ugovor o zakupu poslovnog prostora, dokaz o uplati administrativne takse, te dokaz da je za poslovni prostor izdata upotrebna dozvola.

(3) Postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalni uslovi za Hotel baština i postupak kojim se utvrđuje da li su ispunjeni minimalni uslovi i uslovi za kategoriju ugostiteljskih objekata za smještaj iz skupine Hoteli koji se označavaju s četiri ili pet zvjezdica, odnosno oznakama „standard“ i „komfor“ provodi Komisija Ministarstva, koje se sastoji od najmanje 5 članova, a imenuje je Ministar.

(4) Komisiju iz stava 3. ovoga člana čine stručnjaci Ministarstva, lica iz šire stručne javnosti iz područja ugostiteljstva, te po potrebi i iz drugih privrednih područja.

## Član 63.

(1) Ugostitelj snosi troškove postupka iz člana 62. ovoga Pravilnika, koje čine: dnevnic, troškovi prijevoza, troškovi smještaja i naknada za rad, koja pripada članovima Komisije.

(2) Članu Komisije dnevno pripada naknada za rad u visini trostrukog iznosa dnevnice.

(3) Ugostitelj je dužan izmiriti troškove postupka, na način što će ukupne troškove iz stava 1. ovog člana direktno uplatiti članovima Komisije.

## VI. PROMJENA VRSTE I/ILI KATEGORIJE I PONOVDNA KATEGORIZACIJA

### 1. Promjena vrste i/ili kategorije ugostiteljskog objekta

#### Član 64.

(1) Ako tokom poslovanja objekt prestane ispunjavati propisane uslove vrste i/ili kategorije koju ima, a osobito ako nastanu promjene u pogledu kapaciteta i strukture smještajnih jedinica objekta, ugostitelj je obvezan podnijeti zahtjev za novo razvrstavanje i/ili novu kategorizaciju objekta, bez odlaganja. Ako ugostitelj ne podnese zahtjev u skladu s odredbama ovog stava, smatrat će se da su prestali postojati uslovi utvrđeni rješenjem o kategorizaciji objekta. Po saznanju za nastale promjene u objektu nadležni organ državne uprave koji je donio rješenje o kategorizaciji odgovarajućim aktom utvrdit će prestanak uslova utvrđenih rješenjem o kategorizaciji objekta.

(2) Ako se razvrstanom i kategoriziranom objektu činjenično stanje promijeni tako da objekt naknadno ispuni uslove za drugu vrstu i/ili višu kategoriju, ugostitelj, neovisno o bilo kakvom roku, može podnijeti zahtjev za novo razvrstavanje u drugu vrstu i/ili kategorizaciju objekta u višu kategoriju.

### 2. Ponovna kategorizacija – po službenoj dužnosti

#### Član 65.

(1) U skladu sa zakonom objekti iz skupine Hoteli koji su kategorizirani kategorijom koja se označava zvjezdicama kategoriziraju se ponovno svake pete godine. Postupak ponovne kategorizacije, u skladu sa Zakonom, po službenoj dužnosti provodi nadležni organ državne uprave.

(2) Ako u postupku ponovne kategorizacije iz stava 1. ovog člana nadležni organ državne uprave utvrdi da objekt ne ispunjava uslova za vrstu odnosno kategoriju koja mu je utvrđena prethodnim rješenjem, rješenjem u tom postupku odlučit će o vrsti i kategoriji objekta u skladu sa utvrđenim činjeničnim stanjem u objektu.

(3) U postupku ponovne kategorizacije iz stava 1. ovog člana, činjenično stanje u objektu utvrđivat će se vodeći računa o propisima koji su bili na snazi u vrijeme donošenja prethodnog rješenja. Slijedom toga, svi elementi utvrđeni po ranije važećem propisu, koje po prirodi stvari nije moguće izmijeniti, odnosno uskladiti sa propisom koji se primjenjuje u vrijeme provedbe ponovne kategorizacije, smatrat će se prihvatljivim prema zatečenom stanju. Ova odredba će se primijeniti uz uslov da u objektu nije došlo do promjena koje bi uzrokovale pad kategorije (nižu kategoriju) i primjenom ranije važećeg propisa.

## IX. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

### Član 66.

Ugostitelji koji obavljaju ugostiteljsku djelatnost u objektima iz skupine Hoteli, obavezni su, u roku od jedne godine, uskladiti svoje poslovanje s odredbama ovog Pravilnika, odnosno pribaviti rješenje o kategorizaciji objekta u roku od jedne godine od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.

### Član 67.

Danom stupanju na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o razvrstavanju minimalnim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata ("Službene novine Federacije BiH", br. 23/96, 46/98, 27/00 i 36/02), kojima su propisane vrste ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli, minimalni uslovi za te vrste objekata, kategorije, elementi i mjerila za kategorije i način kategorizacije objekata iz skupine Hoteli, te odredbe Priloga I -IV istog Pravilnika.

### Član 68.

Zahtjevi ugostitelja za utvrđivanje minimalnih uslova i uslova za kategoriju, te upis u Upisnik ugostiteljskih objekata, koji su u postupku upravnog rješavanja na dan stupanja na snagu ovog Pravilnika, riješit će se u skladu s ovim Pravilnikom.

### Član 69.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u " Službenim novinama Federacije BiH".

Broj: 06/1-22-4-1114/10  
Sarajevo, 10. 5. 2010.godine

Ministar

dr.sc. Nevenko Herceg