

PRILOG C.

UVJETI ZA INTEGRALNI HOTEL (UDRUŽENI)

tamno polje znači obveznu primjenu

INTEGRALNI HOTEL			
1. USLUGE RECEPCIJE I OSTALO			
1.1. Recepcija			<i>Primjedbe</i>
	3-5*	Rezultat	
1. Na ulazu istaknuta obavijest o radnom vremenu			
2. Prostor recepcije s recepcijskim pultom ili slično			
3. Recepcija radi 16 sati dnevno, a u ostalo vrijeme recepcija dostupna na poziv			
4. Vidno istaknut popis objekata u kojima se pružaju usluge smještaja, prehrane, pića i napitaka s imenima i adresama nositelja rješenja za objekte, vrstama, kategorijama, smještajnim kapacitetima i adresama objekata, parkiralištem, udaljenošću objekata od recepcije te cjenikom smještaja, na hrvatskom i najmanje na engleskom jeziku			
5. Telefonska centrala s najmanje dvije direktne linije			
6. Usluge pošte i dostave poruka gostu			
7. U hotelu koji pruža usluge za više od 25 objekata u kojima se pruža usluga smještaja, recepcioner u uniformi s pločicom s imenom osobe, koji govori najmanje jedan strani jezik			
8. U hotelu koji ima do 25 objekata u kojima se pruža usluga smještaja, osigurana osoba koja obavlja usluge recepcije, koja govori najmanje jedan strani jezik			
9. Stolice i sl. s niskim stolićem, s mogućnošću premještanja			
10. Oznaka zabrane pušenja			
11. Grijanje. Iznimno, ne primjenjuje se na hotel koji posluje ljeti			
12. Hlađenje			
1.2. Sadržaji i usluge			<i>Primjedbe</i>
		Rezultat	
1. Mogućnost korištenja telefona od strane gosta za interne i vanjske pozive			
2. Usluga telefaksa			
3. Usluga e-maila			
4. Parkiralište za motorna vozila uz recepciju za 20% objekata u kojima se pruža usluga smještaja, ako ovim Pravilnikom nije drukčije propisano			
5. Usluga čuvanja prtljage do jednog dana			
6. Mogućnost plaćanja međunarodnim kreditnim karticama			
7. Osigurane usluge pranja i glačanja odjeće gosta u vlastitim sadržajima objekta ili temeljem ugovora u drugom servisu			
8. Aparat za čišćenje obuće. Iznimno, ne primjenjuje se na hotel koji posluje ljeti			
9. Kutija prve pomoći			
10. Mogućnost poziva hitne medicinske pomoći			
11. Zajednička prostorija za boravak s TV aparatom u boji			
Iznimno od odredbi točke 4. iz ove podtočke, recepcija koja se nalazi na mjestu nedostupnom za promet motornih vozila ili na mjestu sa zabranom prometa motornih vozila, ne mora imati osiguranu mogućnost parkiranja motornih vozila			
1.4. Čišćenje i opće stanje recepcije			<i>Primjedbe</i>
		Rezultat	
1. Podovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
2. Zidovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
3. Stropovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			

4. Recepcijski pult čist i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
5. Namještaj čist i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
6. Stolarija ili bravarija bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
7. Ostala oprema čista i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
8. Uređaji ispravni			
1.4. Sanitarni čvor u zajedničkim prostorima (uz recepciju, prostoriju za boravak i ugostiteljske sadržaje za usluživanje hrane, pića i napitaka, ako iste uslužuju u vlastitim sadržajima)			Primjedbe
		Rezultat	
Osnovni uvjeti			
1. Na ulazu istaknute uobičajene oznake zahoda za žene i zahoda za muškarce			
2. Vrata i prozori s mogućnošću zaštite od pogleda			
3. Pod od protukliznog i vodootpornog materijala koji se lako čisti i održava (keramičke pločice i sl.)			
4. Zid od vodonepropusnog materijala koji se lako čisti i održava (keramičke pločice i sl.) do visine minimalno 1,60 m			
5. Prirodno ili mehaničko provjetranje			
6. Sredstvo za osvježavanje prostora			
7. Odgovarajuća rasvjeta			
Predprostor zahoda za žene i zahoda za muškarce			
8. Umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom			
9. Tekući sapun			
10. Papirnati ručnici s držačem ili uređaj s platnenim ručnikom u roli ili uređaj za sušenje ruku			
11. Ogledalo			
12. Koš za otpatke			
13. Polica za odlaganje stvari uz umivaonik			
Zahodska kabina			
14. WC školjka s ispiračem			
15. Kuka za odjeću			
16. Mogućnost zaključavanja vrata ili sl.			
17. Koš za otpatke u kabini za žene			
18. Polica za odlaganje stvari u kabini za žene			
19. Držac s WC papirom			
20. Četka za čišćenje zahodske školjke			
21. Pisoar u zahodu za muškarce na ispiranje tekućom vodom ili bezvodni pisoar postavljen da se ne vidi izvana			
1.5. Čišćenje i opće stanje sanitarnog čvora u zajedničkim prostorima			Primjedbe
		Rezultat	
1. Podovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
2. Zidovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
3. Stropovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
4. Stolarija ili bravarija bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
5. Sanitarna oprema i armature čiste i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
6. Ostala oprema čista i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
7. Uređaji ispravni			
2. USLUGE SMJEŠTAJA PRUŽAJU SE NA JEDAN ILI VIŠE NAVEDENIH NAČINA, sukladno članku 12b., ovog Pravilnika			
2.1. Usluge smještaja pruža ugostitelj koji posluje hotelom u objektima unajmljenim od iznajmljivača u domaćinstvu koji imaju rješenje o razvrstavanju i kategorizaciji sukladno Pravilniku o razvrstavanju i kategorizaciji objekata u kojima se pružaju ugostiteljske usluge u domaćinstvu i to u vrstama:			Primjedbe
		Rezultat	Broj objekata po kategorijama 3* 4* 5*
1. Soba u domaćinstvu i/ili,			
2. Studio apartman u domaćinstvu i/ili,			

3. Apartman u domaćinstvu i/ili,				
4. Kuća za odmor u domaćinstvu				
2.2. Usluge smještaja pruža ugostitelj koji posluje hotelom u svojim i/ili objektima drugih ugostitelja, a svi imaju rješenje o razvrstavanju i kategorizaciji sukladno Pravilniku o razvrstavanju i kategorizaciji drugih vrsta ugostiteljskih objekata za smještaj iz skupine »Kampovi i druge vrste ugostiteljskih objekata za smještaj« i to u vrstama:				Primjedbe
		Rezultat	Broj objekata po kategorijama 3* 4* 5*	
1. Soba za iznajmljivanje i/ili,				
2. Studio apartman i/ili,				
3. Apartman i/ili,				
4. Kuća za odmor				
2.3. Označavanje i kapacitet objekata				Primjedbe
		Rezultat		
1. Objekti moraju biti označeni sukladno rješenju iz članka 12b. Ovog Pravilnika odnosno moraju biti istaknute standardizirane oznake vrste i kategorije (postojeće oznake) prema posebnom propisu				
2. Smještajni kapacitet (broj kreveta) mora odgovarati kapacitetu prema rješenju iz članka 12b. ovog Pravilnika				
2.4. Čišćenje i opće stanje objekata				Primjedbe
		Rezultat		
1. Okoliš i vanjski izgled objekta moraju biti u dobrom stanju, uređeni i bez oštećenja				
2. Uređenje i oprema ne smiju biti dotrajali i oštećeni, a uređaji moraju biti stalno u ispravnom i funkcionalnom stanju				
3. USLUŽIVANJE DORUČKA, OSTALE HRANE, PIĆA I NAPITAKA				
3.1. Ugostitelj koji posluje hotelom mora pružati usluge doručka, pića i napitaka te može pružati usluge ostale hrane na jedan od sljedećih načina:				Primjedbe
		Rezultat		
1. U ugostiteljskim sadržajima ugostitelja koji posluje hotelom koji mora ispuniti uvjete pod točkom 4. ovog Priloga				
2. U ugostiteljskom objektu/objektima ugostitelja koji posluje hotelom				
3. U ugostiteljskom objektu/objektima drugih ugostitelja				
3.2. Usluge doručka, ostale hrane, pića i napitaka u objektu u kojem se pruža usluga smještaja				Primjedbe
		Rezultat		
1. Usluge doručka, ostale hrane, pića i napitaka mogu se pružati u objektu u kojem se pruža usluga smještaja sukladno rješenju o razvrstavanju i kategorizaciji iz članka 12b., ovog Pravilnika				
4. PRIPREMA I USLUŽIVANJE DORUČKA, OSTALE HRANE, PIĆA I NAPITAKA U UGOSTITELJSKIM SADRŽAJIMA UGOSTITELJA KOJI POSLUJE HOTELOM				
4.1. Kuhinja				Primjedbe
Prostor kuhinje		Rezultat		
1. Prozori na otvaranje i ventilacijski otvori s mrežicom protiv insekata ili uređaj za odbijanje insekata (npr. svjetiljka za odbijanje insekata)				
2. Pod od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala				
3. Zid u kuhinji do visine 2,0 m obložen vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti i održava (keramičke pločice ili sl.)				
4. Znakovi da je u kuhinji zabranjeno konzumiranje hrane i pušenje				
5. Vatrootporna tkanina za gašenje požara				
6. Kutija prve pomoći kompletno popunjena				
7. Umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom za osoblje u kuhinji, tekući sapun i papirnati ručnici ili aparat za sušenje ruku				
Pripremnice za preko 25 objekata za smještaj za koje se pruža usluga doručka i ostale hrane				
8. Prostor i uređaji s jednodijelnim koritom s tekućom toplom i hladnom vodom i radnom plohom, zasebno, za pripremu ribe, mesa, povrća i voća. Ovi prostori i uređaji mogu se nalaziti u blizini kuhinje ili centralnoj pripremnici. Ugostitelj koji ne uslužuje ribu ne mora imati korito i radnu plohu za pripremu ribe				

Pripremnica do 25 objekata za smještaj za koje se pruža usluga doručka i ostale hrane i preko 25 objekata za smještaj za koje se pruža samo usluga doručka			
9. Najmanje jedno dvodijelno korito s tekućom toplom i hladnom vodom za pripremu namirnica ili dva jednodijelna korita, s radnom plohom			
Oprema			
10. Radne površine i police te ormarići za posuđe i pribor od nehrđajućeg materijala, ne od drveta			
11. Koš za otpatke pokraj svake radne površine s poklopcem na nožno otvaranje			
12. Uređaji za termičku obradu hrane, pića i napitaka			
13. Upotreba zaštitne krpe ili rukavica samo kod termičke obrade hrane			
14. Uređaji za odvod pare, dima i mirisa koji omogućavaju da se u ostalim prostorijama i prostorima ugostiteljskog objekta ne šire emisije (napa s mehaničkim odsisom)			
15. Strojevi i pribor za obradu hrane			
16. Posuđe odgovarajuće kvalitete			
17. Odvojeni prostori s trodijelnim sudoperom za pranje bijelog posuđa i dvodijelnim sudoperom za pranje crnog posuđa s tekućom toplom i hladnom vodom, a ako se posuđe pere strojem za pranje posuđa, dostatni su jednodijelni sudoperi			
18. Manipulativni putevi crnog i bijelog posuđa moraju biti odvojeni			
Ako hotel ima drugu kuhinju ona mora zadovoljiti uvjete pod točkama: 4.1.1.-7., 4.1.9.-14. i 4.1.16.			
4.2. Čuvanje hrane i pića u kuhinji			Primjedbe
		Rezultat	
1. Prozori na otvaranje i ventilacijski otvori u prostorijama za čuvanje s mrežicom protiv insekata ili uređaj za odbijanje insekata (npr. svjetiljka za odbijanje insekata)			
2. Odgovarajući broj prostorija ili prostora za čuvanje hrane prozračivana prirodnim ili mehaničkim putem			
3. Odgovarajući broj rashladnih komora i/ili hladnjaka za odvojeno spremanje hrane (mesa, ribe, mliječnih proizvoda, voća, povrća i dr.) u prostorijama za čuvanje hrane			
4. Priručni prostor za čuvanje hrane za dnevnu uporabu u koju svrhu mogu poslužiti i rashladni uređaji u kuhinji			
5. Police i ormari od nehrđajućeg materijala, ne od drveta			
6. Odvojeno čuvanje sirovina, poluproizvoda i gotove hrane			
7. Proizvodi ne smiju biti u direktnom kontaktu s policom ili podom			
U kuhinjama u kojima se pružaju usluge doručka i ostale hrane za manje od 25 objekata u kojima se pružaju usluge smještaja umjesto prostorija za čuvanje hrane može biti prostor u kuhinji opremljen rashladnim komorama ili hladnjacima			
Ako hotel ima drugu kuhinju u njoj mora imati jedan rashladni uređaj			
4.3. Odlaganje rezervne opreme, sredstava za čišćenje, komunalnog i drugog otpada u kuhinji			Primjedbe
		Rezultat	
1. Jedna opremljena prostorija ili prostor za odlaganje rezervne opreme u hotelu koji pruža usluge doručka i ostale hrane za više od 25 objekata u kojima se pružaju usluge smještaja			
2. Spremište sredstava za čišćenje u zasebnoj prostoriji ili prostoru			
3. Zasebna i prozračivana prostorija za komunalni otpad u kojoj su odgovarajući spremnici za komunalni otpad ili kontejner ili odgovarajuće tipizirane posude na otvorenom prostoru			
4.4. Usluživanje hrane (doručak, ručak, večera i drugo)			Primjedbe
Blagovaonica		Rezultat	
1. Usluživanje hrane u blagovaonici			
2. Uniformirano osoblje, s pločicom s imenom osobe			
3. Grijanje. Iznimno, ne primjenjuje se na hotel koji posluje ljeti			
4. Hlađenje			
5. Vješalica za odlaganje odjevnih predmeta			
Usluživanje doručka			
6. Buffet-doručak uz mogućnost usluživanja konobara ili usluživanje direktno iz kuhinje »s ruke« ili kombinirano usluživanje (buffet i s »ruke«)			
7. Jelovnik na hrvatskom i najmanje engleskom jeziku s asortimanom jela, pića i napitaka koja se uslužuju direktno iz kuhinje (»s ruke«)			
8. Oznake ili natpis na hrvatskom i najmanje na engleskom jeziku na buffet stolu o vrsti jela, pića i napitaka			

9. Usluživanje doručka najmanje tri sata			
10. Ugostitelj mora uslužiti doručak koji asortimanom ponude odgovara i tradicionalnom odnosno povijesnom naslijeđu prehrane kraja gdje je smješten hotel			
Usluživanje ručka, večere i ostalih obroka – neobvezno		Rezultat	
11. Istaknuti vrijeme usluživanja			
12. Ugostitelj treba usluživati ostale obroke koji asortimanom ponude odgovaraju i tradicionalnom odnosno povijesnom naslijeđu prehrane kraja gdje je smješten hotel			
13. Jelovnik na hrvatskom i najmanje na engleskom jeziku, ako se pruža usluga			
4.5. Caffe bar – točionik			Primjedbe
Oprema i uređaji za usluživanje pića		Rezultat	
1. Točionik s radnom plohom od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti. Ako se iz točionika neposredno uslužuju gosti, točionik mora imati šank			
2. Dvodijelni sudoper ili jednodijelni sudoper s tekućom toplom i hladnom vodom i stroj za pranje čaša			
3. Oprema i uređaji za odlaganje pića i napitaka			
4. Rashladni uređaji za piće			
5. Espresso aparat			
6. Hlađenje u zatvorenim prostorima			
7. Grijanje. Iznimno ne primjenjuje se na hotel koji posluje ljeti			
Oprema i uređaji za pripremu i uslužuju hladnih i toplih jednostavnih jela – neobvezno			
8. Radna površina za obradu hrane od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti			
9. Termički blok, ne treba za pripremu isključivo hladnih jela			
10. Uređaj za odvod pare, dima i mirisa (napa), ne treba za pripremu isključivo hladnih jela			
11. Dvodijelni sudoper s tekućom toplom i hladnom vodom			
12. Rashladni uređaj za poluproizvode, hladna jela i slastice			
13. Umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom za osoblje, tekući sapun, papirnati ručnici ili aparat za sušenje ruku			
Usluge		Rezultat	
14. Usluživanje pića, toplih i hladnih napitaka 12 sati dnevno			
4.6. Sanitarni čvor i garderoba za osoblje koje podliježe sanitarnom nadzoru			Primjedbe
		Rezultat	
1. Jedna zahodska kabina s predprostorom u kojem je pisoar na tekuće ispiranje ili bezvodni pisoar i umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom			
2. Jedna tuš kabina. Iznimno, ne primjenjuje se na objekte koji uslužuju samo doručak			
3. Pribor za održavanje higijene (predprostor: ogledalo, police, koš za otpatke, tekući sapun, papirnati ručnici ili uređaj za sušenje ruku; WC kabina: WC papir, četka za čišćenje WC školjke, kuka za odjeću, koš za otpatke u kabini za žene)			
4. Garderoba s dvostrukim garderobnim ormarićima s ključem po osobi za osoblje koje podliježe sanitarnom nadzoru			
4.7. Čišćenje i opće stanje			Primjedbe
		Rezultat	
1. Podovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
2. Zidovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
3. Stropovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
4. Namještaj čist i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
5. Stolarija ili bravarija bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
6. Ostala oprema čista i bez znakova habanja, oštećenja i sl.			
7. Uređaji ispravni			
5. PRIPREMA I USLUŽIVANJE DORUČKA, OSTALE HRANE, PIĆA I NAPITAKA U UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA			
5.1. U ugostiteljskom objektu/objektima ugostitelja koji posluje hotelom			Primjedbe
		Rezultat	
1. U vlastitom ugostiteljskom objektu/objektima, odgovarajuće vrste, razvrstanih sukladno propisima o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupina Restorani, Barovi, Catering objekti i Objekti jednostavnih usluga, unutar funkcionalne cjeline hotela. Ugostitelj mora imati važeće rješenje			

5.2. U ugostiteljskom objektu/objektima drugih ugostitelja		Rezultat		Primjedbe
1. U drugom ugostiteljskom objektu/objektima, odgovarajuće vrste, razvrstanih sukladno propisima o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupina Restorani, Barovi, Catering objekti i Objekti jednostavnih usluga, unutar funkcionalne cjeline hotela. Drugi ugostitelj mora imati važeće rješenje i ugovor s ugostiteljem koji posluje hotelom				
5.3. Čišćenje i opće stanje		Rezultat		Primjedbe
1. Okoliš i vanjski izgled objekta moraju biti u dobrom stanju, uređeni i bez oštećenja				
2. Uređenje i oprema ne smiju biti dotrajali i oštećeni, a uređaji moraju biti stalno u ispravnom i funkcionalnom stanju				
6. SANITARNI ČVOR I GARDEROBA ZA OSTALO OSOBLJE KOJE NE PODLIJEŽE SANITARNOM NADZORU				
6.1. Sanitarni čvor i garderoba. Ne primjenjuje se na hotel koji pruža usluge za manje od 25 objekata u kojima se pružaju usluge smještaja				Primjedbe
U hotelu radi 6 i više osoba u jednoj smjeni:		Rezultat		
1. Jedna zahodska kabina s predprostorom u kojem je umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom				
2. Pribor za održavanje higijene (predprostor: ogledalo, police, koš za otpatke, tekući sapun, papirnati ručnici ili uređaj za sušenje ruku; WC kabina: WC papir, četka za čišćenje WC školjke, kuka za odjeću, koš za otpatke u kabini za žene)				
3. Garderoba za ostalo osoblje, opremljena garderobnim ormarićima s ključem, po osobi				
6.2. Čišćenje i opće stanje		Rezultat		Primjedbe
1. Podovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.				
2. Zidovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.				
3. Stropovi čisti i bez znakova habanja, oštećenja i sl.				
4. Namještaj čist i bez znakova habanja, oštećenja i sl.				
5. Stolarija ili bravarija bez znakova habanja, oštećenja i sl.				
6. Ostala oprema čista i bez znakova habanja, oštećenja i sl.				
7. Uređaji ispravni				
7. VANJSKI IZGLED I OKOLIŠ INTEGRALNOG HOTELA, ne primjenjuje se na točke 2. i 5. ovog Priloga				
7.1. Vanjski izgled				Primjedbe
		Rezultat		
1. Prilazni put u dobrom stanju: bez lokvi, rupa i sl.				
2. Fasada u dobrom stanju: bez okrhota, napuklina, ljuštenja boje ili sl.				
3. Terasa, lođe i balkoni u dobrom stanju: bez napuklina i oštećenja				
4. Oznake u dobrom stanju: bez mrlja i vidljivih oštećenja				
5. Dobro funkcioniranje vanjske rasvjete na objektu				
7.2. Okoliš		Rezultat		Primjedbe
1. Dobro čišćenje i održavanje okoliša				
2. Oznake u dobrom stanju: bez mrlja i vidljivih oštećenja				
3. Dobro funkcioniranje rasvjete, ako postoji				