



Republika e Kosovës
Republika Kosova-Republic of Kosovo
Qeveria-Vlada-Government

Ministria e Tregtisë dhe Industrisë - Ministarstvo Trgovine i Industrije - Ministry of Trade and Industry

UDHËZIM ADMINISTRATIV (MTI) - Nr. 19/ 2013
PËR RREGULLIMIN DHE ZHVILLIMIN E SISTEMIT TË VLERËSIMIT TË AKOMODIMIT

ADMINISTRATIVE INSTRUCTION (MTI) - No. 19 /2013
FOR REGULATION AND DEVELOPMENT OF ACCOMMODATION RATING SYSTEM

ADMINISTRATIVNU UPUTSTVO (MTI) - Br. 19 /2013
ZA UREĐENJE I RAZVOJ SISTEMA ZA PROCENJIVANJE SMJEŠTAJA



<p>Zëvendësministër i Ministrisë së Tregtisë dhe Industrisë</p> <p>Në bazë të nenit 8 paragrafi 2 të Ligjit Nr. 04/L-176 Për Turizmin (Gazeta Zyrtare Nr 14 / 10 Maj 2013) nenit 38 paragrafi 6 të Rregullores Nr. 09/2011 për Punë të Qeverisë së Republikës Kosovës si dhe nenit 8 paragrafi 1 nënparagrafi 1.4 dhe shtojcën 8 të Rregullores Nr.02/2011 Për Fushat e Përgjegjësive Administrative të Zyrës së Kryeministrit dhe Ministrive, si dhe vendimit Nr. 311/2013 të datës 01.11.2013 të Kryeministrit të Republikës së Kosovës</p> <p>Nxjerr:</p> <p>UDHËZIM ADMINISTRATIV (MTI) - Nr.19/2013 PËR RREGULLIMIN DHE ZHVILLIMIN E SISTEMIT TË VLERËSIMIT TË AKOMODIMIT</p>	<p>Deputy Minister of the Ministry of Trade and Industry</p> <p>Pursuant to article 8 paragraph 2, of the Law Nr.04/L-176/ On tourism (Official Gazette No.14/10./May 2013) Article 38 paragraph 6 of the Regulation no. 09/2011 on Rules and Procedures of the Government of Republic of Kosovo as well as Article 8 paragraph 1 subparagraph 1.4 and Annex 8 of the Regulation no. 02/2011 on the Areas of Administrative Responsibility of the Office of Prime Minister and Ministries, and Decision of the prime Minister No. 311/2013, dated 01.11.2013</p> <p>Issues:</p> <p>ADMINISTRATIVE INSTRUCTION (MTI) - No. 19/2013 FOR REGULATION AND DEVELOPMENT OF ACCOMMODATION RATING SYSTEM</p>	<p>Zamenikministra za Ministarstvo Trgovinu i Industriju</p> <p>Na osnovi člana 8, stav 2, Zakona br. 04/L-176 O Turizmu , (Službeni Glasnik br. 14/10 Maj 2013) Član 38 stav 6 Uredbe Br. 09/2011 o Poslovniku Rada Vlade Republike Kosova, kao i član 8, stav 1 tačka 1.4 Aneksa 8 Uredbe Br. 02/2011 o Oblasti Administrativne Odgovornosti Kancelarije Premijera i Ministarstva, izdaje, Rešenje Premijerabroj 311/2013 od11/01/2013</p> <p>Donosi:</p> <p>ADMINISTRATIVNU UPUTSTVO (MTI) Br.19/2013 ZA UREĐENJE I RAZVOJ SISTEMA ZA PROCENJIVANJE SMJEŠTAJA</p>
--	---	--



Neni 1 Qëllimi	Article 1 Purpose	Član 1 Namena
<p>Ky udhëzim administrativ ka për qëllim përcaktimin e procedurave për klasifikimin dhe kategorizimin e objekteve hoteliere si dhe punën e komisionit për klasifikim dhe kategorizim të objekteve hoteliere.</p>	<p>This administrative instruction aims to define the procedures for classification and categorization of hotel facilities as well as the work of the committee for classification and categorization of hotel facilities.</p>	<p>Ovo administrativno uputstvo ima namenu određivanja postupaka za klasifikaciju i kategorisanju ugostiteljskih objekata kao i rad komisija za klasifikovanje i kategorisanje ugostiteljskih objekata.</p>
Neni 2 Përkufizimet e termave	Article 2 Definitions of terms	Član 2 Pojmovi
<p>1. Termet dhe shprehjet e përdorura në këtë Udhëzim, kanë këtë kuptim:</p>	<p>1. Terms and expressions used in this instruction have the following meaning:</p>	<p>1. Pojmovi upotrebljeni u ovom Uputstvu, imaju sledeća značenja:</p>
<p>1.1. Komisioni për klasifikim dhe kategorizim – është organi i cili udhëheq me procedurat e klasifikimit dhe kategorizimit të objekteve hoteliere;</p>	<p>1.1. Classification and categorization commission – is the body that manages classification and categorization procedures of hotel facilities;</p>	<p>1.1. Komisija za klasifikaciju kategorisanju - je organ koji upravlja postupcima klasifikacije i kategorisanje ugostiteljskih objekata;</p>
<p>1.2. Subjekt-është personi fizik ose juridik i cili i nënshtrohet klasifikimit dhe kategorizimit sipas këtij udhëzimi;</p>	<p>1.2. Entity - is natural person or legal person which is subjected to classification and categorization according to this instruction;</p>	<p>1.2. Subjekt - fizičko ili pravno lice koja se podležu klasifikaciji i kategorizaciji prema ovom uputstvu;</p>
<p>1.3. Veprimtari hoteliere – nënkupton veprimtarin e ofrimit të shërbimeve të fjetjes, ushqimit, pijeve, zbavitjes, organizimit të konferencave,</p>	<p>1.3. Hotel activity – means the activity for providing services of accommodation, food, drinks, entertainment, organizing conferences,</p>	<p>1.3. Ugostiteljska delatnost - podrazumeva delatnost pružanja usluga smeštaja, hrane, pića, zabave, organizovanje konferencija, poslovnih</p>



<p>shërbimeve të biznesit dhe te tjera;</p> <p>1.4. Objekte hoteliere – nënkupton hotel & resort, hotelet, hotel i vogël, hotel Boutique, Garni Hotel, Apart hotel, hotel kondo, hostel, motelet, restorant motel, bujtinat, pansionet, fshatrat turistike, etno fshatrat, Villa, apartamente turistike, Shtepite malore, kampingjet dhe pushimoret;</p> <p>1.5. Klasifikim - është klasifikimi i objekteve hoteliere sipas llojeve dhe mënyrës së ofrimit të shërbimeve;</p> <p>1.6. Kategorizim - është procedura e kategorizimit me yje të objekteve hoteliere, varësisht nga infrastruktura, pajisjet dhe niveli i shërbimeve hoteliere;</p> <p>1.7. Rikategorizim - nënkupton rivlerësimin e objekteve hoteliere varësisht nga standardet të infrastruktures dhe shërbimeve hoteliere;</p> <p>1.8. Certifikata – nënkupton dëshmi mbi objektin e kategorizuar;</p> <p>1.9. Udhëzuesi – nënkupton përshkrimin e kushteve të klasifikimit dhe</p>	<p>business services and other;</p> <p>1.4. Hotel facilities – means hotel & resort, hotels, small hotel, hotel Boutique, Garni Hotel, Apartment Hotel, Hotel Kondo, inns, motels, motel restaurant, hostels, boarding houses, resorts, etno-villages, Villa, tourist apartments, mountain houses, camps and resorts;</p> <p>1.5. Classification - is classification of hotel facilities by type and manner of service delivery;</p> <p>1.6. Categorization- is the categorization procedure of hotel facilities with stars, depending on infrastructure, equipment and level of hotel services;</p> <p>1.7. Re-categorization - means reassessing the hotel facilities depending on the standard of infrastructure and hotel services;</p> <p>1.8. Certificate – proof on the categorized facility;</p> <p>1.9. Guide - means the description of the terms of classification and</p>	<p>usluga i ostalo;</p> <p>1.4. Ugostiteljski objekti - podrazumeva hotele i odmarališta, hotele, male hotele, Boutique hotele, Garni hotele, Apart hotele, Kondo hotele, hostele, motele, restorane i motele, prenoćišta, pansione, turistička sela, vile, turističke apartmane, planinske kuće, kampinge i odmarališta;</p> <p>1.5. Klasifikacija - klasifikacija ugostiteljskih objekata po tipu i načinu pružanja usluga;</p> <p>1.6. Kategorisanje-je postupak kategorisanja ugostiteljskih objekata sa zvezdicama, u zavisnosti od infrastrukture, opreme i nivoa ugostiteljskih usluga;</p> <p>1.7. Re-kategorisanje - podrazumeva ponovno procenjivanje ugostiteljskih objekata prema standardima infrastrukture i ugostiteljskih usluga;</p> <p>1.8. Rešenje - dokaz o kategorisanom objektu;</p> <p>1.9. Vodič - podrazumeva opis uslova klasifikacije i kategorisanja</p>
--	---	--



<p>kategorizimit të objekteve hoteliere të cilat kryejnë veprimtari hoteliere (akomoduese).</p> <p>1.10. Vendim – nënkupton dëshmi mbi objektin e klasifikuar.</p> <p style="text-align: center;">Neni 3 Çertifikimi i objekteve hoteliere</p> <p>1. Subjektet të cilat ushtrojnë veprimtari të hoteliere dhe turistike, i nënshtrohen sistemit vullnetar për klasifikim dhe kategorizim të akomodimeve në bazë të standardeve, në përputhje me një sistem vlerësimi ndërkombëtar që është në dispozicion për të regjistruarit.</p> <p>2. Tipologjia e objekteve hoteliere që i nënshtrohen klasifikimit dhe kategorizimit nga ministria përfshin të gjitha subjektet të cilat ofrojnë akomodim. Objektet e tjera jo akomoduese janë në kompetencë të administratës lokale.</p> <p style="text-align: center;">Neni 4</p> <p>1. Detyrat e drejtuesit të subjektit hotelier janë:</p>	<p>categorization of hotel facilities which carry out hotel (accommodation) activities.</p> <p>1.10. Decision - proof on the classified facility</p> <p style="text-align: center;">Article 3 Certification of hotel facilities</p> <p>1. Entities that exercise hotel and tourist activities shall be subject to the voluntary system for classification and categorization of accommodations, based on standards, in accordance with an international rating system that is available to registrants.</p> <p>2. Typology of hotel facilities subject to classification and categorization from the ministry includes all entities that provide accommodation. Other non-accommodation facilities are under the competences of the local administration.</p> <p style="text-align: center;">Article 4</p> <p>1. The duties of the manager of the hotel entity are:</p>	<p>ugostiteljskih objekata koji vrše smeštajnu delatnost.</p> <p>1.10. Odluka - dokaz o klasifikovanom objektu.</p> <p style="text-align: center;">Član 3 Certifikacija ugostiteljskih objekata</p> <p>1. Subjekti koji vrše ugostiteljske i turističke delatnosti, podležu se dobrovoljnom sistemu za klasifikaciju i kategorisanju smeštaja prema standardima, u skladu sa sistemom za međunarodno procenjivanje koji je dostupan za registrovane.</p> <p>2. Tipologija ugostiteljskih objekata koji se podležu klasifikaciji i kategorisanju od Ministarstva obuhvata sve subjekte koji pružaju smeštaj. Ostali ne-smeštajni objekti su pod nadležnosti lokalne uprave.</p> <p style="text-align: center;">Član 4</p> <p>1. Dužnosti direktora ugostiteljskog subjekta, su da:</p>
--	---	---



<p>1.1. Në hyrje të objektit hotelier, duhet të vendoset dukshëm shenja e kategorisë së objektit hotelier;</p> <p>1.2. Të vendos dukshëm, në hyrje të objektit hotelier, njoftimin për orarin e punës që duhet të jetë në pajtim me kohën e përcaktuar të punës;</p> <p>1.3. Të përcaktojë rendin shtëpiak në objektin hotelier për vendosje dhe ta vendos në recepcion, si dhe të vendosë kopje të rregullave të rendit shtëpiak në të gjitha dhomat dhe apartamentet;</p> <p>1.4. T'i japin faturën mysafirit për çdo shërbim të cilat duhet të përmbajnë datën, llojin, sasinë dhe çmimin e shërbimit;</p> <p>1.5. T'i përmbahet orarit të caktuar të punës;</p> <p>1.6. Të mbajë evidentimin e mysafirëve në objektin hotelier;</p> <p>1.7. T'jua kryej shërbimet të gjithë shfrytëzuesve në kushte të njëjta;</p> <p>1.8. Të vendos në një vend të dukshëm në lokalin afarist Certifikatën e kategorizimit.</p>	<p>1.1. At the hotel facility entrance, should be visibly placed the sign of the Hotel's category;</p> <p>1.2. To visibly display at the entrance of the hotel facility, working hours notice that must be in accordance with the designated working hours;</p> <p>1.3. Define the in-house-rules in the hotel facility for accommodation and display it at the reception, as well as to place copies of in-house-rules in all rooms and apartments;</p> <p>1.4. To hand over the invoice to the guest for each service. The invoice shall contain the date, type, amount, and service's price;</p> <p>1.5. Adhere to the specified working hours;</p> <p>1.6. Maintain an evidence of the guests in the hotel facility;</p> <p>1.7. Provide services to all users on equal terms;</p> <p>1.8. To display in a visible place of business premises the categorization certificate.</p>	<p>1.1. Na ulazu u ugostiteljski objekat, treba vidno da istakne oznaku kategorije ugostiteljskog objekta;</p> <p>1.2. Na ulazu u ugostiteljski objekat, treba vidno da istakne obaveštenje o radnom vremenu koja mora biti u skladu sa propisanim radnim vremenom;</p> <p>1.3. Utvrdi kućni red u ugostiteljski objekat za smeštaj i istakne ga na recepciji, a izvode iz kućnog reda istakne u svim sobama i apartmanima;</p> <p>1.4. Izda račun gostu za svaku pruženu službu, koji treba da sadrži datum, vrstu, količinu i cenu usluge;</p> <p>1.5. Pridržava se propisanog radnog vremena;</p> <p>1.6. Vodi evidenciju gostiju u ugostiteljski objekat;</p> <p>1.7. Ponudi usluge svim korisnicima pod jednakim uslovima;</p> <p>1.8. Istakne vidno u poslovnim prostorijama Rešenje o kategorisanju.</p>
--	---	---



Neni 5 Dokumentet e nevojshme për Klasifikim dhe kategorizim	Article 5 Documents required for Classification and categorization	Član 5 Potrebna dokumentacija za klasifikaciju i kategorisanje
<p>1. Drejtuesi apo personi i autorizuar i objekteve hoteliere dhe turistike duhet të dorëzojë në Divizionin e Turizmit kërkesën dhe dokumentacionin në origjinal ose kopje të vërtetuara si në vijim:</p> <p>1.1. Formularin për klasifikim dhe kategorizim, të plotësuar dhe të nënshkruar, që i është bashkëngjitur këtij Udhëzimi.</p> <p>1.2. Certifikatën e regjistrimit të biznesit për ushtrimin e veprimtarisë hoteliere dhe turistike, lëshuar nga Agjencia për Regjistrimin e Biznesit;</p> <p>1.3. Rregulloren e brendshme të objektit hotelier;</p> <p>1.4. Dëshmi nga kompanitë e sigurimit për sigurimin e mysafirëve në objektet hoteliere dhe turistike (për palën e tretë). Sigurimi duhet të jetë në harmoni me afatin e certifikatës, ose në rast të afatit më të shkurtër, subjekti obligohet që sigurimi të vazhdohet varësisht nga vlefshmëria e certifikatës;</p>	<p>1. Manager or authorized person of the hotel and tourist facilities must submit to the Division of Tourism the request and the documents in original or certified copies, as follows:</p> <p>1.1. The classification and categorization form, completed and signed, that is attached to this Instruction.</p> <p>1.2. The certificate of business registration to exercise hotel and tourist activities, issued by the Business Registration Agency;</p> <p>1.3. Internal regulation of the hotelfacility;</p> <p>1.4. Proof from insurance companies for insurance of the guests in hotel and tourist facilities (for third party). Insurance should be in harmony with the term of the certificate, or in case of shorter term, the entity is required to extend the insurance dependant on validity of the certificate;</p>	<p>1. Direktor ili ovlašćeno lice ugostiteljskih i turističkih objekata mora da podnese zahtev i originalna dokumenta ili overene kopije u Diviziju za Turizam na sledeći način:</p> <p>1.1. Obrazac za klasifikaciju i kategorisanje, popunjen i potpisan, koji je priložen ovom Uputstvu.</p> <p>1.2. Sertifikaciju o registraciji preduzeća za obavljanje ugostiteljske i turističke delatnosti, izdate od Agencije za Registrovanje Biznisa;</p> <p>1.3. Unutrašnji propisi ugostiteljskog objekta;</p> <p>1.4. Dokaz od osiguravajućih kompanija o osiguranju gostiju u ugostiteljskim i turističkim objektima (za treće lice). Osiguranje treba da bude u skladu sa rokom rešenja, ili u slučaju kraćeg roka, subjekat se obavezuje da produži osiguranje u zavisnosti od punovažnosti rešenja;</p>



<p>1.5. Kopja e letërnjoftimit e drejtuesit;</p> <p>1.6. Fotografii ose fletëpalosje te pamjes se jashtme dhe te brendshme te objektit ose CD.</p> <p style="text-align: center;">Neni 6 Komisioni për klasifikim dhe kategorizim</p> <p>1. Komisioni udhëheq me procedurat e klasifikimit dhe kategorizimit. Komisioni përbëhet prej 5 anëtarëve. Anëtarët e komisionit duhet të jenë në përbërje nga përfaqësuesit e MTI-se, shoqatave turistike –hoteliere dhe komuniteteve biznesore.</p> <p>2. Komisioni formohet me vendim të Ministrit me të cilin përcaktohet përbërja e Komisionit .</p> <p>3. Komisioni zgjidhet me mandat 4 vjeçar.</p> <p>4. Komisioni për klasifikim dhe kategorizim për punën e kryer i përgjigjet Ministrit.</p> <p>5 Procedurat për dhënien, vazhdimin,</p>	<p>1.5. A copy of the manger's ID card;</p> <p>1.6. Photo or leaflets of external and internal facility sights or CD.</p> <p style="text-align: center;">Article 6 Commission for classification and categorization</p> <p>1. The Commission manages the classification and categorization procedures. The Commission consists of five members; members of the committee should be composed of representatives of MTI and hotel & tourism associations as well as business communities.</p> <p>2. The Commission is established by Minister's decision through which shall be determined the composition of the Commission,</p> <p>3. The Commission is elected for 4 years term.</p> <p>4. The commission for classification and categorization responds to the Minister regarding its work performance.</p> <p>5. Procedures for granting, extension,</p>	<p>1.5. Fotokopija lične karte direktora;</p> <p>1.6. Slike ili brošure koji prikazuju spoljašnjost i unutrašnjost objekta ili CD.</p> <p style="text-align: center;">Član 6 Komisija za klasifikaciju i kategorisanje</p> <p>1. Komisija upravlja postupcima za klasifikaciju i kategorisanje. Komisija se sastoji od pet članova, članovi komisije treba da se sastoji od predstavnika MTI i ugostiteljskih-turističkih asocijacija i asocijacija poslovnih zajednica.</p> <p>2. Komisija se formira sa odlukom Ministra sa kojom se određuje sastav Komisije.</p> <p>3. Komisija se bira sa mandatom od 4 godine.</p> <p>4. Komisija za klasifikaciju i kategorisanje, odgovara Ministru za obavljene posao</p> <p>5. Postupci o izdavanju, produženju,</p>
---	---	--



<p>refuzimin, ose anulimin e certifikatës për ushtrimin e veprimtarisë hoteliere dhe turistike, janë kompetencë e Komisionit.</p> <p>6. Punët administrative të Komisionit i kryen divizioni i turizmit.</p> <p style="text-align: center;">Neni 7 Detyrat dhe përgjegjësit e Komisionit</p> <p>1. Komisioni është përgjegjës për:</p> <p>1.1. Shqyrtimin e kërkesave të subjekteve dhe verifikimin e përmbushjes së kritereve të përcaktuara për klasifikim, kategorizim dhe rikategorizim të paraparë me këtë udhëzim;</p> <p>1.2. Verifikimin e pajisjeve dhe nivelin e shërbimit në objektet hoteliere që i nënshtrohen Klasifikimit dhe kategorizimit;</p> <p>1.3. Verifikimin e objekteve oteliere që i nënshtrohen procesit të klasifikimit dhe të kategorizimit ose rikategorizimit;</p>	<p>refusal or cancellation of certificate to exercise hotel and tourist activities are competences of the Commission.</p> <p>6. The Commission's administrative works are carried out by Department of tourism.</p> <p style="text-align: center;">Article 7 Rights and responsibility of the Commission</p> <p>1. The Commission is responsible for:</p> <p>1.1. Reviewing the requests of entities and verifying the fulfilment of the criteria specified for classification, categorization and re-categorization foreseen with this instruction;</p> <p>1.2. Verification of equipment and level of services in hotel facilities that are subject to Classification and categorization;</p> <p>1.3. Verification of hotel facilities that are subject to the process of classification and categorization or re-categorization;</p>	<p>odbijanju ili ukidanju rešenja za bavljenje ugostiteljske i turističke delatnosti, su nadležnost Komisije.</p> <p>6. Za administrativna pitanja Komisije je odgovorna Divizija za turizam.</p> <p style="text-align: center;">Član 7 Prava i odgovornost Komisije</p> <p>1. Komisija je odgovorna za:</p> <p>1.1. Razmatranje zahteva subjekata i provere ispunjavanja kriterijuma navedenih za klasifikaciju, kategorisanju i re-kategorisanju predviđenih ovim uputstvom;</p> <p>1.2. Proveru opreme i nivoa usluga ugostiteljskih objekata koji se podležu klasifikaciji i kategorisanju;</p> <p>1.3. Proveru ugostiteljskih objekata koji se podležu procesu klasifikacije i kategorisanju ili re-kategorisanju;</p>
--	---	---



<p>1.4. Përgatitjen e vlerësimit për nivelin e kategorisë të objektit ;</p> <p>1.5. Komunikimin zyrtar me drejtuesit e objekteve gjatë procesit të klasifikimit dhe kategorizimit;</p> <p>1.6. Komisioni ka të drejtë ta ndërpres, anuloj ose të mos e vazhdoj certifikatën e kategorizimit, ne rastet kur organi kompetent mbikqyrës, vlerëson se subjekti nuk vazhdon ti përmbush detyrimet ligjore.</p> <p>2. Për Klasifikimin e objekteve hoteliere, Komisioni për klasifikim dhe kategorizim lëshon vendim për klasifikimin e njësisë akomoduese.</p> <p style="text-align: center;">Neni 8 Shqyrtimi, lëshimi dhe ruajtja e certifikatës</p> <p>1. Pas paraqitjes së kërkesës për kategorizim nga subjekti hoteliere dhe turistike dhe dorëzimit të dokumentacionit të plotë komisioni merr vendim për dhënien ose refuzimin e certifikatës për çka e njofton drejtuesin në afat prej 45 ditësh.</p>	<p>1.4. Preparing the evaluation for the facility category level;</p> <p>1.5. Official communication with managers of the facilities during the classification and categorization process.</p> <p>1.6. The Commission is entitled to terminate, cancel or to not extend the categorization certificate, in cases when the competent supervisory body assesses that the entity is not continuing to fulfil its legal obligations.</p> <p>2. For classification of hotel facilities, the Classification and categorization commission issues decision for classification of accommodation unit.</p> <p style="text-align: center;">Article 8 Review, issuance and storage of certificate</p> <p>1. Upon the submission of application for categorization from the hotel and tourist entity and handing over the entire documentation the commission takes a decision to grant or refuse the certificate and notifies the Manager within 45 days.</p>	<p>1.4. Pripremu za procenu nivoa kategorije objekta;</p> <p>1.5. Zvanična komunikacija sa direktorima objekata tokom procesa klasifikacije i kategorisanja.</p> <p>1.6. Komisija ima pravo da prekida, poništi ili da ne nastavi rešenje o kategorisanju, u slučajevima kada nadležni nadzorni organ, procenjuje da subjekat nije nastavio sa ispunjavanjem zakonskih obaveza.</p> <p>2. Za klasifikaciju ugostiteljskih objekata, Komisija za klasifikaciju i kategorisanje izdaje odluku o klasifikaciju smeštajne jedinice.</p> <p style="text-align: center;">Član 8 Razmatranje, izdavanje i čuvanje rešenja</p> <p>1. Nakon prijavljivanja zahteva za rasvrstavanje ugostiteljskog-turističkog subjekta i dostavljanja potpune dokumentacije, Komisija donosi odluku za izdavanje ili odbijanje rešenja za koju obaveštava direktora u roku od 45 dana.</p>
--	--	--



<p>2. Pas marrjen e certifikates, subjekti hotelier dhe turistik regjistrohet në Regjistrin e objekteve hoteliere dhe turistike për kategorizim që mbahet nga ana e Ministrisë, ku shënohet:</p> <p>2.1. Emri dhe lloji i veprimtarisë hoteliere dhe turistike;</p> <p>2.2. Emri i Drejtuesit i veprimtarisë hoteliere dhe turistike;</p> <p>2.3. Adresa e subjektit hotelier dhe turistik;</p> <p>2.4. Numri dhe data e dhënies së certifikates.</p> <p>3. Certifikata për kategorizim nënshkruhet nga Ministri, pas propozimit të komisionit.</p> <p>4. Dokumentacioni të cilin e paraqet subjekti hotelier dhe turistik i kategorizuar ruhet nga divizioni konform ligjit përkatës për arkiva.</p> <p>5. Komisioni e njofton zyrtarisht subjektin për vendimin e marrë dhe përgatit Certifikatën për objektin hotelier sipas formularit 2 që i është bashkëngjitur këtij udhëzimi.</p>	<p>2. Upon receiving the certificate, the hotel and tourist entity shall be registered in the hotel and tourist facility Registry for categorization that is held by the Ministry, where it is marked down:</p> <p>2.1. Name and type of hotel and tourist activity;</p> <p>2.2. Manger of the hotel and tourist activity;</p> <p>2.3. Address of the hotel and tourist entity;</p> <p>2.4. Number and date of issuance of the certificate.</p> <p>3. The categorization certificate shall be signed by the Minister, upon the proposal by the commission.</p> <p>4. Documentation which is presented by categorized hotel and tourist entity is maintained by the department in conformity with respective law on archives.</p> <p>5. The Commission officially notifies the entity regarding the decision taken and prepares Certificate for the hotel facility according to formular 2 form that is attached to this instruction.</p>	<p>2. Po uzimanju rešenja, ugostiteljski i turistički subjekat se registruje u Registar ugostiteljskih i turističkih objekata koji se drži od strane Ministarstva, gde se evidentira:</p> <p>2.1. Naziv i vrsta ugostiteljske i turističke delatnosti;</p> <p>2.2. Direktor ugostiteljske i turističke aktivnosti ;</p> <p>2.3. Adresa ugostiteljskog i turističkog subjekta;</p> <p>2.4. Broj i datum izdavanja rešenja.</p> <p>3. Rešenje o kategorisanju se potpiše od strane Ministra, nakon predloga Komisije.</p> <p>4. Dokumentacija koja predstavlja kategorisani ugostiteljski i turistički subjekat se čuva u skladu sa zakonom o arhivi.</p> <p>5. Komisija zvanično obaveštava subjekat o donošenju odluci i priprema Rešenje za ugostiteljski objekat prema obrascu formular 2 koji je u prilogu ovog Uputstva.</p>
---	--	--



Neni 9 Kategorizimi me yje i objekteve hoteliere	Article 9 Categorization by star of hotel facilities	Član 9 Kategorisanje zvezdicama ugostiteljskih objekata
<p>1. Vlerësimi i standardeve të infrastrukturës dhe i shërbimit të objekteve hoteliere, bëhet me anë të kategorizimit. Shenja për kategorizim është ylli pesë cepësh. Numri i yjeve caktohet në pajtim me normat e përcaktuara në “Udhëzues i klasifikimit dhe kategorizimit të objekteve hoteliere për vendosje” që i është bashkangjitur këtij Udhëzimi.</p> <p>2. Objektet hoteliere që i nënshtrohen klasifikimit dhe kategorizimit nga ministria, sipas nenit 3, paragrafi 2. të këtij udhëzimi, vlerësohen si vijon :</p> <p>2.1. Hotelet, nga “një yll” deri në “pesë yje”</p> <p>2.2. Apartament-Hotelet, nga “një yll” deri në “pesë yje”</p> <p>2.3. Motelet, nga “një yll” deri në “tre yje”</p> <p>2.4. Bujtinat/pensionet, nga “një yll” deri në “tre yje”</p> <p>2.5. Fshatrat turistike, të kategorizuara në:</p> <p>2.5.1. Me vila, nga ‘një yll’ deri në “katër yje”</p>	<p>1. The assessment of infrastructure and service standards of hotel facilities is done through categorization. The categorization sign is the five pointed star. Number of stars is assigned in accordance with the norms determined in the "Guide of classification and categorization of hotel facilities for accommodation" that is attached to this Instruction.</p> <p>2. Hotel facilities that are subject to the classification and categorization from the ministry, under Article 3, paragraph 2 of this instruction, are rated as follows:</p> <p>2.1. Hotels, from "one star" to "five stars"</p> <p>2.2. Apartment Hotel, from "one star" to "five stars"</p> <p>2.3. Motels, from "one star" to "three stars"</p> <p>2.4. Inns/boarding houses, from "one star" to "three stars"</p> <p>2.5. Touristic villages, categorized into:</p> <p>2.5.1. With villas, from 'one star "to" four stars"</p>	<p>1. Procena standarda infrastrukture i usluga ugostiteljskih objekata, se vrši putem kategorisanja. Znak za kategorisanje je petokraka zvezdica. Broj zvezdica se određuje u skladu sa predviđenim načelima u "Vodiču za klasifikaciju i kategorisanje ugostiteljskih objekata za smeštaj" koji je u prilogu ovog Uputstva.</p> <p>2. Ugostiteljski objekti koji se podležu klasifikaciji i kategorizaciji Ministarstva, prema članu 3 stava 2 ovog Uputstva, se procenjuju na sledeći način:</p> <p>2.1. Hoteli, od "jedne zvezdice" do "pet zvezdica"</p> <p>2.2. Hotel Apartmani, od "jedne zvezdice" do "pet zvezdica"</p> <p>2.3. Moteli, od "jedne zvezdice" do "tri zvezdica"</p> <p>2.4. Prenocišta / Pansioni, od "jedne zvezdice" do "tri zvezdice"</p> <p>2.5. Turistička sela, su kategorisana u :</p> <p>2.5.1. Vile, od "jedne zvezdice" do "četiri zvezdice"</p>



<p>2.5.2. Bungalou, nga “një yll” deri në “tre yje”.</p> <p>3. Kampingjet, nga “një yll” deri në “ tre yje”</p> <p style="text-align: center;">Neni 10 Kategorizimi</p> <p>1. Komisioni bën shqyrtimin e kërkesave për kategorizim të objektit dhe merr vendimin përkatës duke u bazuar në:</p> <p>1.1. Dokumentacionin e paraqitur për kategorizim;</p> <p>1.2. Vlerësimin e kategorizimit të objektit, të përgatitur nga anëtarët;</p> <p>1.3. Vlerësimin e komisionit, sipas formularit 4 që i është bashkangjitur këtij udhëzimi.</p> <p style="text-align: center;">Neni 11 Çertifikata e kategorizimit</p> <p>1. Komisioni për klasifikim dhe kategorizim e njofton zyrtarisht subjektin për vendimin e marrë dhe përgatit certifikatën e objektit hotelier sipas formularit 2 që i është bashkëngjitur këtij udhëzimi.</p>	<p>2.5.2. Bungalow, from "one star" to "three stars".</p> <p>3.Camps, from "one star" to "three stars"</p> <p style="text-align: center;">Article 10 Categorization</p> <p>1. Committee reviews requests for categorization of facilities and takes the respective decision based on:</p> <p>1.1. The documentation submitted for categorization;</p> <p>1.2. The rating of categorization of the facility, prepared by members;</p> <p>1.3. The commission rating, according to Formular 4 form that is attached to this instruction.</p> <p style="text-align: center;">Article 11 Categorization certificate</p> <p>1. The classification and categorization commission formally notifies the entity on decision taken and prepares the certificate of the hotel facility according to formular 2 form that is attached to this instruction.</p>	<p>2.5.2. Bungalovi , od "jedn. e zvezdice" do "tri zvezdice".</p> <p>3. Kampovi, od "jedne zvezdice" do "tri zvezdice"</p> <p style="text-align: center;">Član 10 Kategorisanje</p> <p>1. Komisija razmatra zahteve za kategorisanje objekata i preuzima određene odluke na osnovu:</p> <p>1.1. Predstavljene dokumentacije za kategorisanje;</p> <p>1.2. Akt za određivanje kategorije objekta, pripremljen od strane članova;</p> <p>1.3. Procena komisije, prema obrascu formular 4 koji je u prilogu ovog Uputstva .</p> <p style="text-align: center;">Član 11 Rešenje o kategorisanju</p> <p>1. Komisija za klasifikaciju i kategorisanju zvanično obavesti subjekat o svojoj odluci i priprema rešenje ugostiteljskog objekta prema obrascu formular 2 koji je u prilogu ovog uputstva.</p>
---	---	---



<p>2. Certifikata e kategorizimit nënshkruhet nga Ministri dhe përmban :</p> <p>2.1. Emrin dhe logon e Ministrisë; 2.2. Kategorizimin dhe emrin e objektit hotelier; 2.3. Vlerësimin me yje; 2.4. Periudha e vlefshmërisë, 2.5. Vula e Ministrisë; 2.6. Nënshkrimi i Ministrisë; 2.7. Vendi i veprimtarisë; 2.8. Datën e lëshimit të certifikatës që përkon me datën e protokollimit të vendimit të marrë.</p> <p>3. Certifikata e kategorizimit të objektit duhet të tërhiqet prej subjektit brenda afatit prej 30 ditësh nga dita e lëshimit të saj. Në rast se certifikata nuk tërhiqet prej subjektit brenda këtij afati, ajo anulohet.</p> <p>4. Me tërheqjen e certifikatës së kategorizimit, komisioni bën plotësimin në Regjistrin e objekteve hoteliere me të dhënat mbi nivelin e kategorizimit të objektit.</p> <p style="text-align: center;">Neni 12 Vazhdimi i certifikatës, ndërrimi dhe rikategorizimi i objekteve hoteliere</p>	<p>2. The categorization certificate is signed by the Minister and contains:</p> <p>2.1. The name and logo of Ministry; 2.2. Categorization and the name of the hotel facility; 2.3. Star rating; 2.4. Period of validity; 2.5. Seal of Ministry; 2.6. The signing of Ministry; 2.7. Place of activity; 2.8. The date of issuance of the certificate that corresponds to the date of protocol of the taken decision.</p> <p>3. The facility categorization certificate should be withdrawn by the entity within the timeframe of 30 days from the day of its issuance. If the certificate is not withdrawn from the entity within this timeframe, it is cancelled.</p> <p>4. With the withdrawal of the categorization certificate, the commission supplements the hotel facilities registry with data on the level of categorization of the facility.</p> <p style="text-align: center;">Article 12 Certificate extension, change and re-categorization of hotel facilities</p>	<p>2. Rešenje o kategorisanju se potpiše od strane Ministra i sadrži:</p> <p>2.1. Naziv i logo ministarstva; 2.2. Kategorisanje i naziv ugostiteljskog objekta; 2.3. Procenjivanje zvezdicama; 2.4. Period važenja; 2.5. Pecat Ministarstva; 2.6. Potpisivanje Ministarstva; 2.7. Mesto aktivnosti; 2.8 Datum izdavanja rešenja koji odgovara datumu protokolisanja donošene odluke .</p> <p>3. Rešenje o kategorisanju objekta treba da se uzima od strane subjekta u roku od 30 dana od dana donošenja. Ako se rešenje ne uzima od strane subjekta unutar ovog roka, to rešenje se otkazuje.</p> <p>4. Po uzimanjem rešenja o kategorisanju, komisija upisuje u Registar ugostiteljskih objekata sa podacima o nivou kategorisanja objekta.</p> <p style="text-align: center;">Član 12 Produženje rešenja, promena i re-kategorisanje ugostiteljskih objekata</p>
--	--	---



<p>1. Certifikata e kategorizimit mund të ndërrohet para afatit, në rastet kur:</p> <p>1.1. Si rezultat i renovimit të objektit, subjekti bën kërkesë për rivlerësimin e tij, por jo pa kaluar 1 vit nga data e lëshimit të certifikatës së mëparshme;</p> <p>1.2. Kanë ndryshuar kushtet në bazë të cilave është bërë kategorizimi;</p> <p>2. Formulari që përdoret për rikategorizimin e objekteve hoteliere sipas (formularit 1) i bashkangjitur këtij udhëzimi duhet te përmbaj:</p> <p>2.1. Fotografii, ose fletëpalosje të pamjeve të brendshme dhe të jashtme të objektit;</p> <p>2.2. Certifikatën e kategorizimit.</p> <p>3. Certifikata e kategorizimit vendoset në receptionin e objektit hotelier.</p> <p style="text-align: center;">Neni 13 Procedura e ankimimit</p> <p>1. Komisioni për ankesa formohet me vendim të Ministrit dhe përbëhet prej 3 anëtarëve me mandat 2 vjeçar.</p>	<p>1. The categorization certificate may be changed before the deadline, in the cases when:</p> <p>1.1. As a result of the renovation of the facility, entity makes a request for its reassessment, but not without passing 1 year from the date of issuance of the previous certificate;</p> <p>1.2. The conditions under which categorization is made have changed;</p> <p>2. The form used for the re-categorization of hotel facilities according to fomular 1 form, attached to this instruction should contain:</p> <p>2.1. Photo or leaflets of external and internal facility sights;</p> <p>2.2. The categorization certificate.</p> <p>3. The categorization certificate is placed at the reception of the hotel facility.</p> <p style="text-align: center;">Article13 Appeal procedure</p> <p>1. The appeals Committee is established with the decision of the Minister and consists of three 3 members for a term of 2</p>	<p>1. Rešenje o kategorisanju može da se promeni pre isteka roka, u slučajevima:</p> <p>1.1. Kao rezultat renoviranja objekta, subjekat zahteva ponovno procenjivanje, ali ne ranije od jedne godina od dana izdavanja prethodnog rešenja;</p> <p>1.2. Promene uslova pod kojima je vršena kategorisanje;</p> <p>2. Obrazac koji se koristi za re-kategorisanje ugostiteljskih objekata prema obrascu formular 1, koji je u prilogu ovog uputstva, i mora da sadrži:</p> <p>2.1. Fotografije ili brošure unutrašnjosti i spoljašnjosti objekta;</p> <p>2.2. Rešenje o kategorisanju.</p> <p>3. Rešenje o kategorisanju se stavlja na recepciji ugostiteljskog objekta.</p> <p style="text-align: center;">Član 13 Podnošenje žalbe</p> <p>1. Komisija za žalbe se formira odlukom Ministra i sastoji se od tri člana sa mandatom od 2 godine.</p>
--	---	---



<p>2. Kundër vendimeve të Komisionit pala e pakënaqur ka të drejtë ankesë në afat prej 30 ditëve kalendarike. Ankesa i drejtohet komisionit të ankesave përmes Divizionit i cili obligohet që në afat prej 30 ditësh, nga data e pranimit të ankesës, të vendos dhe ta njoftojë palën.</p> <p>3. Nëse Komisioni nuk vendos në afatin e caktuar ose kthen përgjigje me të cilën pala është e pakënaqur, pala mund të iniciojë kontest administrativ në Gjykatën Themelore, Departamenti per Çështje Administrative brenda 30 ditë.</p> <p style="text-align: center;">Neni 14 Dispozitat kalimtare</p> <p>1. Të gjitha objektet hoteliere të cilat kategorizohen duhet të vendosen yjet, ndërsa objektet hoteliere të cilat nuk kategorizohen nuk mund të vendosin yje.</p> <p>2. Objektet hoteliere që kanë të vendosur yje kanë afat 6 muaj që ti heqin yjet në objektet hoteliere.</p>	<p>years.</p> <p>2. Against decisions of the committee dissatisfied party is entitled to appeal within 30 calendar days. The appeal is directed to appeal committee through the Divizion, which is obliged within the timeframe of 30 days from the date of receiving the appeal to decide and inform the party.</p> <p>3. If the Committee does not decide in the determined time or returns the answer by which the party is unsatisfied, the party may initiate an administrative dispute in the Basic Court, Department for Administrative Affairs within 30 days.</p> <p style="text-align: center;">Article 14 Transitional Provisions</p> <p>1. All categorized hotels buildings should place stars, while these which are not categorized are not entitled to place stars.</p> <p>2. Hotels that have already placed stars, in a period of six (6) months should lift them from their hotels.</p>	<p>2. Protiv odluke Komisije, nezadovoljna stranka ima pravo na žalbu u roku od 30 dana. Žalba se obraća Komisiji za žalbe preko Odeljenja, koja je dužna da u roku od 30 dana od dana prijema žalbe, donese odluku i obavesti stranku.</p> <p>3. Ako Komisija ne odlučuje u predviđenom roku ili vraća odgovor sa kojom stranka nije zadovoljna, stranka može pokrenuti upravni spor kod Osnovnog Suda, Odeljenju za Upravna Pitanja u roku od 30 dana.</p> <p style="text-align: center;">Član 14 Prelazne odredbe</p> <p>1. Sva ugostitelstva objekata koje se kategorizuju treba stavljati zvezdice, dok se ugostitelstvi objekti koje se ne kategorizuju ne može stavljati zvezdice.</p> <p>2. Ugostitelstvi objekata koj su stavili zvezdice imaju rok 6 meseci da ukidaju zvezdice u ugostitelstvim objektima.</p>
--	---	---



<p>3. Pjesë përbërëse e këtij Udhëzimi Administrativ janë formularët:</p> <p>3.1. Kërkesë për klasifikimin dhe kategorizimin e objekteve hoteliere (Formulari 1);</p> <p>3.2. Certifikatë e kategorizimit (Formulari 2)</p> <p>3.3. Konfirmimin (Formulari 3)</p> <p>3.4. Vlerësuesi me pikë i elementëve bazë të kategorizimit të hoteleve (Formulari 4)</p> <p>3.5. Tabela e klasifikimit dhe kategorizimit;</p> <p>3.6. Udhëzuesi për zbatimin e këtij Udhëzimi për klasifikimin dhe kategorizimin e objekteve hoteliere për vendosje.</p> <p style="text-align: center;">Neni 15 Dispozita shfuqizuese</p> <p>Me hyrjen në fuqi të këtij udhëzimi shfuqizohet Udhëzimi administrativ 17/2010 “Për klasifikimin dhe kategorizimin e objekteve hoteliere”.</p> <p style="text-align: center;">Neni 16 Hyrja në fuqi</p>	<p>3. The following forms are an integral part of this Administrative Instruction:</p> <p>3.1. Request for classification and categorization of hotel facilities (Form 1);</p> <p>3.2. The categorization certificate (Form 2);</p> <p>3.3. Confirmation (formualr 3);</p> <p>3.4. The point rating of basic elements of the categorization of the hotels (Form F 4));</p> <p>3.5. The classification and categorization table;</p> <p>3.6. Guide for the implementation of this Instruction on classification and categorization of hotel facilities for accommodation</p> <p style="text-align: center;">Article 15 Repealing provisions</p> <p>Upon the entry into force of this Administrative Direction No.17/2010. Instruction on classification and categorization of hotel facilities</p> <p style="text-align: center;">Article 16 Entry into force</p>	<p>3.Integralni delovi ovog Administrativnog Uputstva su obrasci:</p> <p>3.1. Zahtev za klasifikaciju i kategorisanje ugostiteljskih objekata (Obrazac F1);</p> <p>3.2. Rešenje o kategorisanju (Obrazac F 2);</p> <p>3.3. Potvrda (komisija 3);</p> <p>3.4. Bodovanje osnovnih elemenata za kategorisanje hotela (Obrazac F 4);</p> <p>3.5. Tabela o klasifikaciji i kategorisanje;</p> <p>3.6. Smernice za sprovođenje ovog Uputstva za klasifikaciju i kategorisanje ugostiteljskih objekata za smeštaj.</p> <p style="text-align: center;">Član 15 Odredbe van snage</p> <p>Stupanjem na snagu ovog administrativno uputstvo stavlja se van snage administrativno uputstvo Br.17/2010. O Uputstva za klasifikaciju i kategorisanje ugostiteljskih objekata</p> <p style="text-align: center;">Član 16 Stupanje na snagu</p>
---	--	---



<p>Ky udhëzim administrative hyn në fuqi shtatë (7) ditë pas nënshkrimit nga Zëvendësministëri i Ministrisë së Tregtisë dhe Industrisë.</p> <p>Bernard NIKAJ</p> <hr/> <p>Zëvendësministër i Ministrisë së Tregtisë dhe Industrisë</p> <p>Prishtinë, 31.12.2013</p>	<p>This Administrative Instruction shall entry into force seven (7) days upon signing by the Deputy Minister of the Ministry of Trade and Industry.</p> <p>Bernard NIKAJ</p> <hr/> <p>Deputy Minister of the Ministry of Trade and Industry</p> <p>Prishtina, 31.12.2013</p>	<p>Ovo Administrativnog Uputstva stupa na snagu sedam (7) dana nakon potpisivanja od strane Zamenikministra Ministra Trgovine i Industrije.</p> <p>Bernard NIKAJ</p> <hr/> <p>Zamenikministra za Ministarstvo Trgovinu i Industriju</p> <p>Priština, 31.12.2013</p>
---	--	---



**REPUBLIKA E KOSOVËS/REPUBLIKA KOSOVA/ REPUBLIC OF KOSOVA
QEVERIA E KOSOVËS / VLADA KOSOVA /GOVERNMENT OF KOSOVA
MINISTRIA E TREGTISË DHE INDUSTRIJË
MINISTARSTVO TRGOVINE I INDUSTRIJE
MINISTRY OF TRADE AND INDUSTRY**

Formulari/Form /Formular 1

Vetëm për përdorim zyrtar /For Official Use Only/ Samo za službene upotrebe

Nr. i biznesit/Business ID /Broj biznisa _____

Nr. i kërkesës

Application _____

Broj zahteva

**Kërkesë për klasifikim dhe kategorizimin të objekteve hoteliere
Application for clasification and categorisation of accommodation establishment
Zahtev za klasifikaciju i kategorizaciju ugostitelskih objekata**



1. Nr.i biznesit/Business ID/Br. biznisa	
2. Emri i biznesit/Name of Business/Ime biznesa	
3. Adresa e biznesit /Business Address /Adresa biznisa	
Vendi/Place/Mesto _____	
Komuna/Municipality/ Opština _____	
Rruga/Street /Ulica _____	
Telefoni/Telephone/Telefon _____	
Telefaksi/Fax./Telefaks _____	
4. Kërkesa për kategorizim/Application for categorization /Zahtjev za kategorizaciju	
<input type="checkbox"/>	Hotel/Hotel /Hotel
<input type="checkbox"/>	Apartmant-Hotel/Suite-Hotel /Apart-Hotel
<input type="checkbox"/>	Motel/Motel/ Motel
<input type="checkbox"/>	Bujtinë/Hostel /Prenočište
<input type="checkbox"/>	Fshat turistik/ Village Tourism /Turističko naselje
<input type="checkbox"/>	Kamp/Camp /Kamp
5. Pronarët /Owners/ Vlasnici	
Emri/Name/Ime _____	
Nr. ID/ID Number/Br. ID _____	



Adresa/ Address / Adresa _____

Telefoni/Telephone/Telefon _____

6. Paraqitësi i kërkesës /Applicant/Podnosilac zahteva

Emri/Name/Ime _____

Nr. ID/ID Number/Br. ID _____

7. Adresa e paraqitësit të kërkesës/Applicant Address /Adresa podnosioca zahteva

Vendi/Place/Mesto _____

Komuna/Municipality/ Opština _____

Rruga/Street /Ulica _____

Telefoni/Telephone/Telefon _____



Me këtë deklaroj se informatat e dhëna më sipër janë të sakta dhe për këtë marr përgjegjësi materiale dhe morale.

I hereby declare that information given above is true and bear my own moral and financial responsibility.

Izjavljujem da su gore navedeni podaci tačni za šta preuzimama materijalnu i moralno odgovornost.

Nënshkrimi :

Signed : _____

Potpis :

Data:

Date: _____

Datum:

Pranoi: _____

Data: _____



**Divizioni I TURIZMIT
DIVIZIJA TURIZMA
DIVISION OF TOURISM**

**CERTIFIKATË E KATEGORIZIMIT
CERTIFICATE OF CATEGORIZATION
CERTIFICATE O KATEGORIZACIU**



HOTEL "N .N. " Prishtinë

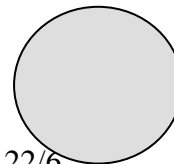
Në bazë të vendimit nr. _____ të datës _____ dhe në pajtim me Udhëzimin administrativ nr.18/2013 "Për klasifikimin dhe kategorizimin e objekteve hoteliere", lëshohet Çertifikata e Kategorizimit për hotel " _____", në Prishtinë, Rr. _____, nr. _____ dhe i njihet kategoria: " **Hotel me 5 yje**", për periudhën deri më _____.

Na osnovu Odluke br. _____, Od _____, i u skladu Administrativno Uputstvo za procenjivanje smeštaja hotelu " _____", u Prishtinu se priznaje kategorija " Hotel sa 5 zvezdica ", do _____

Based upon the Decision No. _____, dated _____, and in compliance with the Administrative Instruction on the development of Accommodation Assessment system, the hotel " _____", in Pristina, street " _____", . No. _____ is classified as a " Five stars hotel" for the period _____, till _____.

(Nr.i certifikatës/Categorization No/Br.biznisa)

Prishtinë, më _____



Ministri



REPUBLIKA E KOSOVËS/REPUBLIKA KOSOVA/ REPUBLIC OF KOSOVO
QEVERIA E KOSOVËS / VLADA KOSOVA /GOVERNMENT OF KOSOVA
MINISTRIA E TREGTISË DHE INDUSTRIË/MINISTARSTVO TREGOVINE I INDUSTRIJE/ MINISTRY OF TRADE AND INDUSTRY

DIVIZIONI I TURIZMIT DHE HOTELERISË
DIVIZIJA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA
DIVISION OF TOURIZM AND HOTELIER

F-3

Nr: _____

Data: ____/____/____

K o n f i r m i m

Konfirmohet së subjekti hotelier _____

- Formulari i plotësuar për klasifikim dhe kategorizim të objekteve hoteliere
- Certifikatën e regjistrimit të biznesit për ushtrimin e veprimtarisë hoteliere dhe turistike, lëshuar nga Agjencia për Regjistrimin e Biznesit;
- Rregulloren e brendshme të objektit hotelier;
- Fotografi ose fletëpalosje të pamjes së jashtme dhe të brendshme të objektit ose CD.
- Kontrata e punës së drejtuesit në mes punëdhënësit dhe punëmarrësit;
- Dëshmi nga kompanitë e sigurimit për sigurimin e mysafirëve në objektet hoteliere dhe turistike (për palën e tretë);
- Kopja e letërnjoftimit e drejtuesit;

Aplikuesi

Pranoi



REPUBLIKA E KOSOVËS/REPUBLIKA KOSOVA/ REPUBLIC OF KOSOVO
QEVERIA E KOSOVËS / VLADA KOSOVA /GOVERNMENT OF KOSOVA
MINISTRIA E TREGTISË DHE INDUSTRISĖ/MINISTARSTVO TREGOVINE I INDUSTRIJE/ MINISTRY OF TRADE AND INDUSTRY

DIVIZIONI I TURIZMIT DHE HOTELERISË
DIVIZIJA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA
DIVISION OF TOURIZSM AND HOTELIER

Br: _____

Data: ____/____

P o t v e r d a

Potvrdio da subjekt hotela _____

- Zahtev za klasifikaciju i kategorizaciju ugostitelskih objekata;
- Poslovni list registraciju za obavljanje poslovnih i turističkih hotela, koje izdaje Poslovni Registracija Agencije;
- Interna regulativa Hotela.
- Fotografija ili brošure za pregled eksterijera i interijera objekta ili CD.
- Dokaz o osiguranju tvrtke za pružanje goste hotela i turističkih objekata (za treće lice).
- Kopju lične Karte menadzera.

Podnosilac zahtjeva

Prihvata



REPUBLIKA E KOSOVËS/REPUBLIKA KOSOVA/ REPUBLIC OF KOSOVO
QEVERIA E KOSOVËS / VLADA KOSOVA /GOVERNMENT OF KOSOVA
MINISTRIA E TREGTISË DHE INDUSTRIË/MINISTARSTVO TREGOVINE I INDUSTRIJE/ MINISTRY OF TRADE AND INDUSTRY

DIVIZIONI I TURIZMIT DHE HOTELERISË
DIVIZIJA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA
DIVISION OF TOURIZM AND HOTELIER

No: _____
Date: ____/____/____

Confirmation

Hereby we confirm that the hospitality entity _____

- Application Form for classification and categorization of the hospitality entity;
- Business Registry Certificate for operating the tourism and hospitality activity, issued by Business Registry Agency;
- Hospitality entity Internal Regulation;
- Internal and outdoor Hotel photo gallery, leaflets or CD;
- An evidence from the insurance companies on guest safety while their stay at hospitality and/or tourism premises (to the third party);
- A copy of the principle's ID card.

Applicant

Receiver



VLERESUES ME PIKE I ELEMENTEVE BAZE

TE KATEGORIZIMIT TE HOTELEVE

A. ELEMENTET E JASHEM

1. PAMJA E JASHTME E HOTELIT DHE VENDODHJA	40 pikë
<ol style="list-style-type: none">1. paraqitja arkitektonike ne përshtatje me vendodhjen dhe natyrën e objektit2. pozicioni i objektit qe mundëson lëvizjen me te gjitha mjetet e transportit3. pozicioni i objektit qe mundëson lëvizjen vetëm me mjete private	
2. MATERIALI I PERDORUR PER VESHJEN E JASHTME	25 pikë
<ol style="list-style-type: none">1. mermer ,alumin , granit , material I veçante etj.2. tulla dekorative, gurë natyror, gurë te punuar, dru, mozaik etj.3. fasadë strukturale4. ngjyrë	
3. LOKACIONI , RRUGA DHE MJEDISI RRETHUES	15 pikë
<ol style="list-style-type: none">1. vendndodhja sipas zonave2. rruga për ne hotel e drejte, pa pengesa, mospërputhja e nivelit jo me shume se 6 % , gjerësia jo me pak se 180 cm3. Dekorimi me lule e gjelbërim, me nivel te larte higjiene brenda e jashtë rrethimit së Objektit	



4. ndriçimi

B. ELEMENTET E BRENDESHEM

4. HYRJA E HOTELIT

10 pikë

1. Dyert automatike dopio
2. Dyert rrotulluese
3. Stazat për hendikep
4. Dyert e zakonshme

5. RECEPSIONI

15 pikë

1. banak bashkëkohor i lidhur dhe i ndarë min. 2.5 m
2. kasaforte për ruajtjen e sendeve me vlere që funksionon me çelës dhe sistem shifrash
3. te gjitha procedurat kryhen me dhe pa kompjuter

6. SHERBIMI TELEFONIK

10 pikë



1. shërbim telefonik ne reception
2. telefon me aksesore, ne reception
3. central ne kabine te veçante ose central automatik
4. telefon ne dhome me lidhje interurbane

7. HOLLI I PRITJES

15 pikë

1. shtrimi i dyshemesë me:

- a) granit
- b) mermer, qeramike etj.
- c) parket , llaminat etj.
- d) mozaik I thjeshte etj.
- e) Qelim
- f) Material tjetër

2. dekoracioni i ambientit

- a) i veçante
- b) i mire
- c) normal

3. ofron klientëve :

- a) shërbimin me pije

4. sistemi i kontrollit me kamera në hapësirat e përbashkëta



8. TUALETET E PERBASHKETA

15 pikë

a. Shtrimi i dyshemesë me :

- a) granit
- b) mermer , qeramike etj
- c) karo ose koll
- d) mozaik I thjeshte

b. Veshja e mureve :

- me pllaka mermeri , qeramike, fajance, etj. ne te gjithë lartësinë
- veshja deri ne 2/3 e lartësisë se murit

3. Sistemi i ajrimit

- natyral
- artificial

4. Lavamani :

- me përmasa min. 40 x 50 cm.
- lavaman cilësor dhe i zakonshëm
- i zakonshëm

5. Pasqyre mbi lavaman

- me përmasa min. 40 x 50 cm
- kristal ose material cilësor
- material i zakonshëm

6. Tualet për handikapë



- vend me sipërfaqe 140x110cm për vendosjen e karriges me rrota dhe vend për mbajtje

7. Pisuara të ndara

9. MAGAZINIMI DHE TRANSPORTIMI I BAGAZHEVE

10 pikë

1. transportimi i bagazheve me ashensorin e shërbimit
 - transportimi i bagazheve nga shkallet e shërbimit
 - transportimi i bagazheve nga shkallet për klientët
 - transportimi i bagazheve me ane të karelave
 - transportimi i bagazheve me krahë
2. dhoma e bagazheve

10. NJESITE E SHITJES

10 pikë

1. kompleks dyqanesh për dhurata e parfumeri, sende me vlere, veshje, etj.
2. një dyqan për suvenire, kartolina, etj.

11. PARUKERI PER BURRA DHE GRA

5 pikë

12. ZYRA PER ADMINISTRATEN

10 pikë



1. zyre për drejtorin dhe zyre për stafin menagjues
2. zyre për personelin e shërbimit

13. ASHENSORI**15 pikë**

1. Ashensor për klientët
2. Ashensor për personel
3. Ashensor për handikap

14. KORIDORET E KATEVE**15pikë**

- 1..Veshjet e korridoreve dhe te shkalleve, materiali i përdorur
 - parket laminant,
 - e shtruara me qilim leshi
 - Qilim sintetik
 - Mokset
2. numrat e dhomave estetik dhe te lexueshëm
 - c.kënde çlodhje te kompletuara ne çdo kat
 - d.pasqyra për tu pare ne te gjithë gjatësinë dhe për çdo kat



15. DHOMAT E GJUMIT

50pikë

1. Hapja e dyerve me :
 - sistemin me kartelë manjetike
 - sistemi me çelës
2. Dyer te tapicuara dhe te izoluara me shirit gome
3. Dysheme e shtruar dhe i mbuluar me :
 - parket laminant
 - qilim leshi
 - qilim sintetik ose shendileta
 - moket
4. Dhome e pajisur me krevat, komode, tavoline shkrimi, mbajtëse për bagazhet, dollap për rroba, një karrige ose kolltuk, etj
 - cilësisë së lartë
 - cilësisë normale
5. Llambë nate për lexim
6. Pasqyre tualeti e ndriçuar
7. Pasqyre për tu pare ne te gjithë gjatësinë
8. Kasaforte për ruajtjen e sendeve me vlere
9. Telefon ne dhome
 - me lidhje interurbane
 - lidhje me ane te centralit
10. Televizor ne dhoma
 - TV sat/kabllovik ne çdo dhome



- TV

11. Minibar

- pije freskuese alkoolike dhe sneks
- pije freskuese

12. Pajisje me presim për hekurosje

13. Air kondicioner

14. Interneti

- në çdo dhomë
- pjesërisht

15. Izolimi akustik

16. Sistem alarmi në raste zjarri

17. Skema e planit për evakuimin e klientelës në raste emergjente .

15 a APARTMENT(SUITE)

5 pikë

**16. BANJOT DHE TUALETET NE DHOME****30 pike**

1. Shtrimi i dyshemeve me :
 - 1.granit
 - 2.mermer , qeramike, etj.
 - 3.mozaik I thjeshte , etj.
2. Veshja e mureve :
 - te veshura me pllaka ne te gjithë lartësinë e tyre
 - te veshura me pllaka ne 2/3 e lartësisë se murit
3. Zona e dushit
 - vaske me perde, material i cilësisë se larte
 - pllake dushi me kabine dushi, cilësi e mire
 - pllake dushi dhe perde dushi, cilësi normale
4. Lavaman, etazher dhe pasqyre e ndriçuar
 - lavaman I fiksuar ne mure
 - lavaman me këmbë, cilësi e mire
 - lavaman normal, cilësi e mire
5. *Bide* :
 - ne te gjitha banjat
 - ne me shume se 50 % te banjove
6. Pasqyrë dhe pajisjet:
 - pasqyre me zmadhim, mbajtëse sapuni, varëse peshqiri, varëse rrobash, mbajtëse letre higjienike, kosh për mbeturina, shendileta,
 - sapun, shampo, pambuk për pastrimin e makijazhit, qese higjienike, kapuç dushi, pantofle me një përdorim
7. Tharëse flokësh



8. Telefon ne banjo
9. Sistem alarmi I lidhur me recepsionin
10. Peshqirë për duar, dushi dhe këmbesh

11. Niveli i higjienës se banjos
 - nivel I larte higjienës
 - ne kushte normale

17. SALLONET

20 pike

1. sallon ndenje dhe sallon i veçante për TV
 - sallon për ndenje me TV
 - sallon i thjeshte për ndenje
2. air kondicioner

3. Materiali i përdorur për dyshehenë :
 - a) granit
 - b) mermer, qeramike, etj
 - c) parketlaminant,kolle etj .
 - d) mozaik i thjeshte, plastike, etj



18. SALLAT E NGRENIES SE MENGJESIT	15pike
<ol style="list-style-type: none">1. Salle e veçante për mëngjesin<ul style="list-style-type: none">- Salle restoranti ku ofrohet dhe mëngjesi- Sallon ndenje dhe njëkohësisht salle mëngjesi2. Elementet e servisit (pirunj,thika,luge,gota,pjata,sheqejeje, çajere, mbajtëse gjalpi/veze)<ul style="list-style-type: none">- pajisje te cilësis se larte dhe me emblema- pajisje te një cilësie te mire , nivel I larte higjiene- pajisje normale ne kushte higjienike optimale	
19. BARET	10 pike
<ol style="list-style-type: none">1. Lokalet<ul style="list-style-type: none">- sallone te veçanta ku shërbehet sipas një stili te caktuar- bare qe shërbejnë me pije2. Cilësia e serviseve (gota për pije te ndryshme, mbajtëse akulli,etj)<ul style="list-style-type: none">- kristal dhe ne përshtatje me llojin e pijes- servise cilësore dhe ne përshtatje me llojin e pijes- servise jo ne përshtatje me pijen por me cilësi te mire3. Aparat për prodhimin e akullit dhe mënyra e sërvisimit	
20. BUFETE	10 pike
<ol style="list-style-type: none">1. Sallë :<ul style="list-style-type: none">- salle bufeje e veçante	



- salle bufeje dhe mëngjesi se bashku

2. Orari i shërbimit te bufesë:

- ofron shërbim ne dhomë 24:00 orë
- shërbim ne salle deri ne orën 24:00

3 Sallë ose sallone te veçanta për ngrënie

4 Salle pastiçerie

21. KAFETERIA

10 pike

1. Lokali

- ambient i veçante komunikues me kuzhinën e kthinën e kamarierve
- funksionon brenda kuzhinës

2. Shërbimet e ofruara dhe pajisjet

- ofron mëngjesin çaj,kafe,kapuçino,qumësht, lëngje frutash,asortimente te tjera te përgatitura me pajisje moderne(ekspres,mikrovale,shtrydhëse frutash,tostiere)
- ofron asortimente te kufizuara me pajisje normale

3. Shërbimi

- ofron shërbim ne dhoma 24 ore
- ofron shërbim deri ne orën 24 .00
- ofron shërbim vetëm ne lokalin e caktuar për mëngjesin

22. RESTORANTI

30 pike

1. Salle e shtruar me :

- a) granit
- b) mermer, qeramike, etj.



- c) parket laminant, kolle, etj.
- d) mozaik i thjeshte,
- e) qilim sintetik
- f) qilim leshi te veçante

2. Dekoracioni i sallës (perde, piktura, abazhurë, lule natyrale, etj)

- dekoracion i veçante sipas një stili te caktuar
- dekoracion me materiale cilësore dhe me shije
- dekoracion normal

3. Pajisjet :

- (tavolina, molotone, mbulesa tavoline, peceta, sipermbulesa, karrige, portmanto, mbajtëse çadrash, etj.)
- pajisje funksionale me materiale te veçanta dhe cilësore
- pajisje cilësore
- pajisje normale
- mbulesa tavoline cilësi e larte, te pastra, pa njolla, me emblema
- pecetat dhe letrat e buzëve, cilësi e mire, ndërrim për çdo klient
- peceta cilësi normale qe ndërrohen për çdo klient
- shërbehet vetëm me peceta letre

4. Llojet e shërbimit në restorant

- ofron shërbim komplet (tre shujta)
- shërbehet vetëm mëngjesi e darka
- shërbehet vetëm mëngjesi
- shërbim tip bufeje

5. Dhoma e shërbimit – kthinat, punët përgatitore

- element i rëndësishëm për strukturat e dimensioneve te mëdha
- shërbim me karela me kate

6. Menyja

- menu ditore e larmishme, gatimi cilësor, kuzhine tradicionale/ internacionale.



- menu ditore normale
- e përkthyer te paktën ne një gjuhë te huaj
- paraqitja estetike
- 7. Materialet e servilit-inventari i imët
 - luge, thika, pirunj, pjata te llojeve te ndryshme, pjata, vajore, krypor, garaf për ujë e vere, gota për ujë, vere, lëngje, shampanje, etj
 - te cilësisë se larte, me nivel te larte higjiene dhe emblema
 - cilësi e mire higjiene e nivelit te larte
 - cilësi normale dhe te pastra
- 8. Salle restoranti qe komunikon me kuzhinën me ane te zyrës/ofisit
 - Salle restoranti qe komunikon me kuzhinën me ane te sportelit
- 9. Shërbim ne salle me karela te lëvizshme
 - për antipasta, prodhime mishi, peshku , etj.
 - për pije, ëmbëlsira, fruta, etj

23. KUZHINA

30 pike

1. E ndarë nga restoranti
 - Përmasat e kuzhinës ne vartësi te kapacitetit te restorantit.
 - Lartësia nga dyshemeja jo me pak se 280 cm.
 - E veshur me pllaka
 - Tavolinat dhe banakët veshur me material rostfroj
 - Dritare te mbrojtura me rrjete kundër insekteve



2. Shtrimi i dyshemesë :
 - mermer, qeramike, etj
3. Kuzhine qe komunikon :
 - me kafeteri dhe kthinën(pason) e kamarierve
 - me sallën e shërbimit me ane te sportelit
4. Sistemi i ventilimi me kapacitet te mjaftueshëm për evitimin e tymrave e gazrave
5. Aparatura dhe pajisjet e kuzhinës :
 - soba elektrike , soba me dru, furnela elektrike, fritura,etj.
 - grilë ose zgare
 - mikrovale / aparature për ruajtjen ngrohte te ushqimeve
 - pajisje për ngrohjen e pjatave
 - pjatatarëse,
 - tavolina lëvizëse dhe tavolina pune
 - Makineri universale për pastrim
 - pajisje ftohëse
 - ene kuzhine (tenxhere, tava, supjere, etj.)
 - mjete pune (thika, hanxhar, rrafse mishi, etj)
6. Dhome frigoriferike, me hapje dere nga brenda dhe sistem alarmi.
7. Depo ose ndarje e veçante për furnizimet ditore
8. Vende te veçanta për përgatitjen e mishit, peshkut, brumërave, zarzavateve, ëmbëlsirave, gjellëve te ftohta dhe te ngrohta.
9. Vendet e larjes se enëve :
 - lavaman funksional mermer,qeramike, metal, material i ngjashëm
 - lavaman me mozaik , fajance, etj.
 - ndarje te veçanta për larjen e enëve dhe serviseve
 - ndarje te veçanta për larjen e zarzavateve



- ujë të rrjedhshëm të ngrohte e të ftohte
 - vende për kullimin dhe vendosjen e enëve
 - tapete për thithjen e ujit , para lavamanëve
10. Personeli i shërbimit në kuzhinë :
- eksperience pune e profesionalizëm
 - Uniforma dhe librezat sanitare është e detyruar
11. Cilësia e gatimit dhe e lendeve të para për gatim :
- përdorimi i lendeve të para me të freskëta dhe cilësi të larta
 - prezantimi

24. DEPOT

10 pike

1. Sipërfaqja në vartësi të kapacitetit të objektit, e pajisur me rafta

- depo të veçanta sipas natyrës së artikujve ushqimorë, industrial, pije, etj... 10 pikë
- dy depo, për artikujt ushqimorë dhe për artikujt të ndryshëm,.....3 pikë

**25. LAVANTERIA****15 pike**

1. Sipërfaqe e mjaftueshme për larje, tharje, hekurosje, etj . min. $0.75m^2$ /për dhome
2. transportimi i biankerive te papastra me karela
3. rrobalarëse për biankerite
4. rrobalarëse për biankerite e klienteles
5. rrobalarëse për uniformat e personelit
6. rrobalarëse për larje te thate (pastrimi kimik
 - makine tharëse
 - tavolina pune
- 7 rul për hekurosje me gjatësi minimale 1.20 m
 - hekur me avull
 - rafte,
8. rrobaqepëse

26. KLUB NATE , DISKOTEKE**15 pike**

1. Ofron shërbimin e ngrënies dhe pijeve si dhe ofron vetëm pije
2. Izolimi akustik ne parametra normale, për eliminimin e zhurmave brenda dhe jashtë sallës
3. Shtrimi i dyshemesë :
 - granit
 - mermer, qeramike, etj



- parket, mokat, etj

4 Mobilimi dhe dekorimi :

- funksional, i veçante dhe me materiale shume cilësorë
- i mire, me materiale te cilësisë se mire
- me materiale te zakonshme

5 Materialet e servisit :

- cilësi dhe higjiene e nivelit te larte, servise sipas asortimenteve dhe pijeve,
- me emblema,
- materiale te cilësisë se mire dhe ne kushte te larta higjiene,

27. PISHINA ,sale fitnesi, sauna dhe masazhi

35 pikë

1. Pishina

Sipërfaqja min. 2–2.5 m² / për person
Temperatura ujit ne pishinat e hapura 22–25 grade C.
Pozicion qe favorizon mbrojtjen nga erërat
Sistem filtrimi

2. pishine :

- pishine e hapur
- pishine e mbyllur

3. Përmasat dhe thellësia

- për te rritur dhe fëmijë



- vetëm për te rritur
- 4. Ekip shpëtimi ne gatishmëri gjate te gjithë kohës se shfrytëzimit
- 5. Bordure rreth pishinës për te mos rrëshqitur
- 6. Vende para pishinës për larjen e këmbëve
 - Dushe
 - Kabina për ç'veshje, rafte për sendet personale
 - Tualete te veçanta për burra dhe gra
 - Lojëra uji, trampolinë , etj.
 - Shezlonge, çadra , etj.
- 7. Ndriçimi brenda/ jashtë pishinës
- 8. Mjedisi brenda/jashtë pishinës
- 9. Dezinfektimi i ujit dhe mirëmbajtja
- 10. Ofrohet shërbim bufe/pije
- 11. Sallë Fitnesi
- 12. Sauna dhe masazhi

28. SALLAT PER MBLEDHJE, TAKIME, KONFERENCA

30 pike

- 1. salle koresponduese me sekretarinë dhe dhomën e përkthyesve
 - sistem përkthimi
 - me përkthim ne sallë



2. - Pajisjet e nevojshme për mbledhje dhe konferenca :tavolina,karrige, aparaturat për zërin, podium, perde portative, monitor, vidiokamer, kasete, aparat projektimi ,TV me ekran te madh, TV me ekran normal
3. Cilësia e materialeve dhe rregullimi i sallës :
 - përdorim i materialeve me cilësi te mire
 - rregullim funksional

29. PERSONELI, KUALIFIKIMI, NIVELI I SHERBIMIT

30 pike

1. Personel me arsimim përkatës dhe eksperience pune
2. Shërbim me uniforme ne përshtatje me vendet e punës
3. Paraqitja e jashtme e rregullt (flokët,duart, këpucët, etj.)
- 4 .Koha e nevojshme për ti shërbyer klientit
5. Raporti nr. personelit me gjuhe te huaja /nr. pergj. personelit :
 - mbi 50 % e personelit njeh/zotëron gjuhe te huaja
 - 30– 50 % e personelit njeh/zotëron gjuhe te huaja
 - nen 30 % e personelit njeh/zotëron gjuhe te huaja
6. Niveli i shërbimit : element vlerësues shume i rëndësishëm
 - shërbim i larte cilësor me personel te specializuar
 - shërbim i mire me personel te përgatitur, me eksperience
 - shërbim normal

30. GARAZHI

10 pike

1. Kapaciteti :



- siguron parking deri ne 50 % te numrit te dhomave
 - deri ne 30 % te numrit te dhomave
 - vetëm 15 % te numrit te përgjithshëm te dhomave
2. Garazh i mbuluar, i shtruar me beton dhe asfalt
- Garazh i hapur
 - Shërbim 24 ore me personel .
3. Laura

31. MASAT KUNDRA ZJARRIT

20 pike

1. Pozicion i objektit larg burimeve te zjarrit, si :
 - depo karburantesh ose cisterna me lende djegëse
 - depo ushtarake ose magazina me lende plasëse
 - linjave te tensionit te larte etj.
2. Infrastruktura për mbrojtjen nga zjarri dhe shpëtimin (ne përputhje me normat teknike dhe ato ndërkombëtare)
 - rrufe pritëse për shkarkimet atmosferike
 - Instalimi dhe përdorimi I aparaturave sipas kushteve teknike
 - rinovimi i aparaturave te amortizuara
3. Mjedise te veçanta dhe te kontrolluara për pirjen e duhanit
4. Ndërhyrja ne kohe për dhënien e alarmit me sistem alarmi :
 - automatik, me sinjal te vazhdueshëm, rezistent ndaj nxehtësisë dhe tymit
 - me sistem alarmi standard
 - me qendër zëri, altoparlant ne te gjitha mjediset.
5. Sistem evakuimi me sinjale ndriçuese ne çastin e shuarjes se dritave :
 - shenja orientuese te ndriçuara nga rrjeti elektrik
 - shenja orientuese fosforeshente
6. Shkallet e zjarrit
7. Plani i katit dhe skema e evakuimit ne rastet e rënies se zjarrit ne te gjitha dhomat dhe mjediset e përbashkëta



8. Sistemit automatik për hapjen e dyerve ne rastet e rënies se zjarrit
9. Personel i specializuar, ne gatishmëri për shuarjen e zjarrit
10. Aparaturat dhe pajisjet për shuarjen e zjarrit :
 - automatike, vihen ne funksionim me shtypje manuale
 - me lende kimike me ujë

32. SISTEMI ELEKTRIK, NDRIÇIMI

20 pike

1. Sistem rrjeti elektrik trefazor
 - Çelës kontakti i pavarur ne rastet e avarive
 - Gjenerator elektrik (me kapacitet ne vartësi te strukturës)
 - Gjenerator me sistem releje ose automatik
 - Sistem elektrik i veçante për ndriçimin
 - Sistem elektrik I veçante për makineritë dhe pajisjet
 - Pajisjet elektrike, mjetet ngrohëse dhe aparaturat te instaluara sipas kushteve teknike dhe standardeve ndërkombëtare
2. Fuqia elektrike :

- për dhomat me një krevat	100 - 150 watt
- për dhomat me dy krevate	250 - 350 watt
- apartamentet	300 - 500 watt
- banjo	100 - 150 watt
- pasqyra e tualetit ne banjo	200 - 350 watt
- korridor (paradhoma)	40 - 60 watt
- zona e hyrjes ne hotel	200 - 300 watt
- receptioni	50 - 400 watt
- kuzhina ne përgjithësi	200 watt
- këndi i punës ne kuzhine	400 - 600 watt
- sallonet, restorantet , baret	150 - 200 watt
- korridoret e shkallet	100 - 150 watt



- magazinat , etj. 100 - 150 watt

3. Sistemi I kontaktit me kartela

4. Personel teknik i specializuar dhe ne gatishmëri për çdo avari

33. IZOLIMI AKUSTIK

10 pike

1. Niveli i minimizimit te frekuencave akustike :

- zhurmat nga trafiku
- zhurmat e tubacioneve te ujit
- zhurmat nga mjediset e brendshme

2. Transmetim i zhurmave ndërmjet dhomave/ mjediset e brendshme:

- për muret ndarëse dhe dyert e dhomave, përdorimi i materialeve me koefiçent te ulet transmetimi akustik
- dysheme te shtruara me materiale absorbuese zhurmave te ecjes
- tubacione te izoluara për evitimin vibracionet gjate rrjedhjes se ujit
- funksionimi pa zhurme aparaturave te ajrit te kondicionuar
- makineri te izoluara me materiale plastike,etj. për te shmangur vibracionet

34. REZERVUARET E UJIT

10 pike

1. Kapacitet i mjaftueshëm, rrjedhje normale për furnizimin gjate ndërprerjes ne rrjet min.48 orë

35. OFRIMI I SHERBIMIT MJEKESOR

10 pike



- mjeke dhe infermiere ne shërbim 24 orë
- ofron shërbim mjekësor me mjeke me kontrate
- ofron vetëm kutinë e ndihmës se shpejte

36. SISTEMI I VENTILIMIT**15 pike**

- sistem ajrimi mekanik
- sistem ajrimi natyral

37. SISTEMI I NGROHJES DHE I FTOHJES**15 pike**

- funksionon ne te gjitha mjediset
- funksionon ne mënyrë te pjesshme

Normat e ngrohjes normale sipas mjediseve :

- ne holl / reception 18 – 19 grade⁰C
- ne restorant dhe salla te ndryshme 20 grade⁰ C
- dhomat e gjumit 18 – 20 grade⁰C
- ne banjo 21 – 22 grade⁰C.

38. TRAJTIMI I MBETURINAVE**5 pike**

1. Grumbullimi dhe eliminimi i mbeturinave
 - ne dhoma te veçanta,
 - ne ambiente te veçanta,



2. te grumbulluara ne kazanë mbeturinash ne qese te mbyllura
3. Mbeturina te grumbulluara ne vende te padukshme

39. PERSONEL TEKNIK PER RIPARIMET E DEFEKTEVE

10 pike

1. repart operativ për shërbimet dhe mirëmbajtjen me personel te specializuar sipas sektorëve
2. personel mirëmbajtje për rastet emergjente

C. ELEMENTE TE TJERE 20 pike

Vërejtje dhe komente



TABELË E VLERËSIMIT KLASIFIKUES ME PIKË

Niveli i yjeve	Vlerësimi minimal (pikë)	Vlerësimi I akorduar (pikë)
HOTEL ME 5 YJE	620	
HOTEL ME 4 YJE	480	
HOTEL ME 3 YJE	360	
HOTEL ME 2 YJE	240	
HOTEL ME 1 YJI	140	

ANETARI I KOMISIONIT

Emri dhe mbiemri

1. Kryesues i Komisionit
2. Anetare
3. Anetare
4. Anetare
5. Anetare

nënshkrimi)

Vendi,

data _____



**REPUBLIKA E KOSOVËS/REPUBLIKA
KOSOVA/ REPUBLIC OF KOSOVA
QEVERIA E KOSOVËS / VLADA KOSOVA/ GOVERNMENT OF KOSOVA
MINISTRIA E TREGTISË DHE INDUSTRIË
MINISTARSTVO TRGOVINE I INDUSTRIJE
MINISTRY OF TRADE AND INDUSTRY**

TARIFAT E SIGURIMIT PER PALEN E TRETE (TE SHKALLEZUARA SIPAS NR. TE DHOMAVE)

Nr. i dhomave: Tarifa (në Euro)

Deri në 20 250

20 - 40 500

Mbi 40 1000

Nënshkrimi: _____

Data: _____



REPUBLIKA E KOSOVËS/REPUBLIKA KOSOVA/ REPUBLIC OF KOSOVO

QEVERIA E KOSOVËS / VLADA KOSOVA /GOVERNMENT OF KOSOVA

**MINISTRIA E TREGTISË DHE INDUSTRIJË/MINISTARSTVO TREGOVINE I INDUSTRIJE/ MINISTRY OF TRADE
AND INDUSTRY**

DIVIZIONI I TURIZMIT
DIVIZIJA TURIZMA
DIVISION OF TOURISM

**UDHËZUES PËR ZBATIMIN E UDHËZIMIT ADMINISTRATIVË NR_____/2005 TË KLASIFIKIMIT DHE
KATEGORIZIMIT TË OBJEKTEVE HOTELIERE PËR VENDOSJE**

Objektet hoteliere për vendosje janë njësi të cilat ofrojnë shërbime të strehimit dhe akomodimit , shërbime të ushqimit si dhe shërbime tjera .

Tipologjia e objekteve hoteliere që i nënshtrohen licencimit, klasifikimit dhe kategorizimit nga ministria përfshin: hotelet, motelet, apartament-hotelet, pensionet, fshatrat turistike dhe kampingjet



Njësitë hoteliere të përcaktuara sipas tipologjisë së përshkruar klasifikohen si më poshtë:

- a. Hotelet, nga “një yll” deri në “pesë yje”
- b. Apartament-Hotelet, nga “një yll” deri në “pesë yje”
- c. Motelet, nga “një yll” deri në “tre yje”
- d. Bujtinat/pensionet, nga “një yll” deri në “tre yje”
- e. Fshatrat turistike, të kategorizuara në:
 - Me vila, nga ‘një yll’ deri në “katër yje”
 - Bungalou, nga “një yll” deri në “tre yje”
- f. Kampingjet, nga “një yll” deri në “tre yje”

Kriteret e vlerësimit dhe kategorizimit të hoteleve me yje

Hoteli – është objekt i cili ofron shërbime të strehimit dhe akomodimit ,shërbime të ushqimit dhe pijeve si dhe shërbime tjera . Këto objekte ndërtohen kryesisht në qendra urbane si dhe në zona turistike .

Hoteli - objekti që ka jo më pak se gjashtë (6) dhoma për akomodim duke përfshirë ushqimin dhe fjetjen . Hotelet duhet ti plotësojnë këto kritere për klasifikim me yje .

- Objektet hoteliere duhet të jenë të dizajnuara , të konstruara dhe të pajisura në atë mënyrë që të sigurojnë komoditet dhe siguri për të gjithë mysafirët .
- Sipërfaqja e përgjithshme e objektit duhet të siguroi lëvizje të lirë dhe të sigurt , ushqim higjenik dhe mbrojtje për mysafir dhe personelin ,
- Mirëmbajtja e ambienteve të brendshme mobilierisë dhe pajimeve të jetë në nivel të duhur .
- Ambientet e përbashkëta duhet të jenë të mbrojtura nga aromat e pakëndshme si dhe të pajisura me sistem efikas të ventilimit
- Të gjitha ambientet duhet të jenë të ndriçuar mirë .



- I tërë personeli që është në kontakt me mysafir duhet të jenë të pajisur me uniforma gjithashtu personeli në kontakt me mysafir duhet të kenë sjellje profesionale

Rregullimi i hapësirës dhe pamja e jashtme

- Të gjitha objektet hoteliere duhet ta kenë pamje atraktive arkitektonike dhe ambient të rregulluar .
- Fasada së bashku me mbishkrimet dhe ndriçimin e jashtëm janë elemente të cilat i japin një pamje që e bëjnë të veçantë nga objektet tjera që e rrethojnë .
- Objektet hoteliere duhet të kenë patjetër parkingun si dhe rrugën e cila ofron lidhje pa pengesa në komunikacion .
- Parkingu duhet të jetë i rregulluar dhe i ndriçuar mirë dhe i siguruar .

Recepcioni dhe holli

- Çdo objekt hotelier duhet të ketë recepcionin dhe hollin e pritjes . Recepcioni duhet të jetë i pajisur me banak dhe infrastrukturë të nevojshme varësisht nga kapaciteti dhe madhësia e objektit hotelier.
- Në recepcion mysafirëve duhet tu ofrohen të gjitha shërbimet e nevojshme , si rezervimet , çlajmërimi , pagesat dhe informatat e ndryshme .
- Lista e çmimeve
- kasafortë
- Mysafiret nuk duhet kenë qasje në ekranin e kompjuterit të recepcionit .
- Holli i pritjes duhet të jetë i pajisur me mobilieri të nevojshme varësisht nga madhësia dhe kapaciteti i objektit hotelier .
- Holli duhet të ketë arkitekturë dhe dekor të duhur , i cili ju ofron shërbime të ndryshme mysafirëve si ofrimin e shërbimit të pijeve .

Dhomat

- Objekti hotelier për ushtrimin e veprimtarisë hotelier për vendosje (bujtje) duhet të ketë minimum 7 dhoma .
- Sipërfaqet minimale për dhoma duhet të jenë :
 - për një person 10 m²
 - për dy persona 12 m² (krevat çift)



për dy persona 14 m² (krevate teke)

- temperatura normale 18 – 20 grade C
- me hapësire të mjaftueshme për qarkullim të lirshëm.
- lartësia e tavanit nga dyshemeja minimumi 260 cm.
- 100 % e dhomave të pajisura me banjo.
- me dere të veçantë, të sigurt dhe me mbyllje nga brenda.
- të pajisura me krevate: teke gjerësia min.90 cm, dopio min.152 cm
distanca nga dyshemeja jo min.55 cm dhe midis krevateve tek min.60 cm.
- komode
- tavoline ose skrivani
- tualet me pasqyre
- raft për rroba
- abazhurë
- karrige ose poltrone
- perde te holla dhe te trasha ose grila qe nuk depërtojnë dritën.
- Lejohet ndërtimi i dhomave në nivelin e katit përdhes / të parë, vetëm kur godina ka distancë nga toka disa shkallë dhe lejon ndriçim të mjaftueshëm të dhomës.

Kuzhina

- vend ndodhja e saj rekomandohet ne te njëjtin kat me restorantin.
- përmasat, ne raport me kapacitetin e restorantit, projektuar, ndërtuar dhe shtruar për eliminimin e zhurmave, burimet e tymrave dhe erërave brenda e jashtë saj.
- e kompletuar me pajisjet për gatim, bashkëkohore sipas standardeve.
- vendosja e lavamanëve, lavapjatave dhe pajisjeve te tjera, e konceptuar për te garantuar organizim të mire brenda hapësirës dhe ne kushte higjienike optimale.
- ushqimet dhe pijet te ruhen brenda normativave, standardeve dhe kushteve higjiene – sanitare.
- dezinfektim periodik kundër parazitëve, insekteve, etj. me preparate te rekomanduara dhe kontrolluara nga Instituti i Higjienës.

Restoranti



Sipërfaqja min e restorantit ne raport me kapacitetin akomodues, por jo me pak se

- 1 m² për person .
- mundësisht i ndare nga kuzhina me dopio dere për te evituar depërtimin e erërave te kuzhinës ne salle
- temperatura minimale e ambientit 20 grade ⁰C
- meny e larmishme
- complete servisi te cilësisë se larte
- shërbim me profesional

Tualetet e përbashkëta

- Tualetet duhet të instalohen në përputhje me normat për instalime të ujit dhe të kenë ujë të ngrrohtë dhe të ftohtë .
- Hapësirat e tualeteve duhet të jenë të ajrosura mirë dhe të pastërta .
- Pajimet në tualete duhet të jenë në gjendje funksionale . Lavamani , pasqyra, në çdo moment është e obligueshme sasia e mjaftueshme e tualet letrës , sapunë të lëngshëm , peshkira higjienik apo aparaturë për tharje me ajër të ngrrohtë , shportë për mbeturina .
- Objektet hoteliere që kanë në hapësirat e përbashkëta më pakë se 20 vende ulje mjafton një tualet i përbashkët .
- Objektet hoteliere që kanë në hapësirat e përbashkëta më shumë se 20 vende ulje duhet ti kenë qartë shënuara dhe të ndara tualetet për burra dhe gra .
- Tualetet duhet të jenë të ndara dy hapësira : kabinat dhe hapësira e lavamanit .
- Objektet hoteliere me kapacitet 20-80 ulëse duhet të kenë një tualet për femra dhe një për meshkuj të pajisur me dy pësuarë dhe me një lavaman
- Objektet hoteliere me kapacitet 80-170 ulëse duhet të kenë dy tualet për femra dhe dy për meshkuj të pajisura me dy pësuarë si dhe dy lavaman .
- Objektet hoteliere me kapacitet 170-350 ulëse duhet të kenë tri tualete dhe tre lavamanë për femra dhe dy tualet për meshkuj të pajisura me tri pësuarë si dhe tre lavaman .



- Objektet hoteliere me kapacitet mbi 350 ulëse duhet të kenë katër tualete dhe tre lavamanë për femra dhe tri tualet për meshkuj të pajisura me katër pësuarë si dhe tre lavaman .
- Të gjitha tualetet duhet të kenë ventilimin natyral dhe artificial .
- Të gjitha dyert e tualet kabinave duhet të kenë bravë për mbyllje si dhe vërse rrobash .
- Dritaret e tualeteve duhet të jenë të padukshme nga ana e jashtme .
- Dyshemetë e tualeteve ndërtohen prej pllakave të qeramikave apo prej materialeve tjera që janë të lehta për pastrim dhe nuk janë të rrëshqitshme .
- Muret e tualeteve duhet të jenë të veshura prej dyshemesë deri në tavan me qeramikë apo me materiale tjera rezistuese ndaj uji i cili mirëmbahet letë . Nuk është e lejuar ngjyrosja e mureve .

Banjat dhe tualetet në dhoma

- Dhomat duhet të kenë banjo dhe tualet .
- Duhet pasur kujdes që filxhani i WC mos të vendoset në hyrje të banjës .
- Madhësia e banjave , mobilieria dhe pajimet duhet ti përmbushin standardet themelore të përcaktuara ,të ketë dush kabinë,bade dhe gjysme kade
- Muret e banjave duhet të jenë të veshura prej dyshemesë deri në tavan me qeramikë apo me materiale tjera rezistuese ndaj uji i cili mirëmbahet letë . Nuk është e lejuar ngjyrosja e mureve .
- Dyshemetë e banjave ndërtohen prej pllakave të qeramikave apo prej materialeve tjera që janë të lehta për pastrim dhe nuk janë të rrëshqitshme .
- Banjot duhet të jenë të pajisura me lavaman , pasqyrë mbajtëse sapuni , vërse peshqiri , vërse rrobash , mbajtëse e letrës higjienike , shportë për mbeturina , sapun , tharëse flokësh ,peshqir për duar , trup dhe këmbë .
- Sistemi i ventilimit natyral ose artificial

Furnizimi me ujë

- Të gjitha instalimet për ujë duhet të jenë në përputhje me rregullat në fuqi të ndërtimit dhe sanitarisë .
- Objektet hoteliere duhet të kenë sasi të mjaftueshme të ujitë për pije dhe për nevoja higjienike .
- Objektet hoteliere duhet të kenë rezervarët për ujë për rastet e mungesës sistemi i ujës-jellësit.



- Rezervat e ujit duhet të jenë mesatarisht 130 l për një mysafir hoteli .
- Sistemi i ujit duhet të jetë i instaluar në atë mënyrë që mos të lejoj kthimin e ujit .

Ujërat e zeza

- Sistemi i instalimit të ujërave të zeza duhet të jetë në përputhje me normat sanitare dhe mbrojtjes së mjedisit jetësor .Sistemi i kanalizimit dhe i ventilimit duhet të jetë i mirëmbajtur dhe në gjendje të rregullt .

Furnizimi me energji elektrike

- Të gjitha instalimet elektrike duhet të jenë në përputhje me normat e sigurisë dhe të atestuara nga organet përgjegjëse .
- Të gjitha objektet duhet të kenë furnizim të përhershëm me energji elektrike nga rrjeti elektrik publik dhe në mungesë të energjisë furnizimi të behët nga gjeneratorët.
- Ndriçimi elektrik duhet të sigurohet në të gjitha dhomat , hapësirat e përbashkëta , kuzhinë , në kthinat për mbajtjen e higjienës si dhe në hapësirat tjera të personelit .
- Ndriçimi duhet të sigurohet gjithashtu në vend parkimet e objektit si dhe hapësirat përreth objektit .

Lidhja telefonike

Të gjitha objektet hoteliere duhet të jenë të kyçura në rrjetin e telefonisë fikse apo atë mobile .

Mbrojtja nga zjarri

- Të gjitha objektet hoteliere duhet të jenë në përputhje me ligjet dhe rregullat në fuqi , me kodet e ndërtimit si dhe me procedurat dhe rregullat lokale që kanë të bëjnë me sigurinë publike , sidomos ato që kanë të bëjnë me rrezikun prej zjarrit dhe rreziqe tjera që u kanosen mysafirëve .
- Të gjitha objektet hoteliere duhet të kenë dalje adekuate për mysafirët dhe personelin në rast rreziku nga zjarri .



- Instalimet dhe aparatura kundër zjarrit duhet të kontrollohen rregullisht që të jenë në gjendje funksionale . Raporti mbi inspektimin e kryer duhet ti epet në shqimë inspektorëve të turizmit .

Ashensori

- Objektet hoteliere me më tepër se katër kate duhet të kenë ashensor.
- Nr i ashensorëve varet nga numri i dhomave . Objektet që kanë 50-100 dhoma fjetje duhet të kenë dy ashensor , ndërsa ato me 100 – 150 dhoma fjetje duhet të kenë tre ashensor .
- Ashensori është i obliguar që të ketë sistem alarmi dhe ajër të kondicionuar .
- Kapaciteti i ashensorëve (4 e më tepër)

Izolimi akustik

- Objektet hoteliere në të cilat ekzistojnë klube nate, disko klube duhet të kenë izolim të veçantë akustik që do të zvogëlonte në minimum zhurmën e cila pengon banoret e ndërtesave të afërta .

Personeli

- Subjektet të cilat ushtrojnë veprimtari hoteliere duhet të kenë personel të mjaftueshëm si në aspektin kualitativ ashtu edhe në atë kuantitativ .
- Personeli i cili ka kontakt me mysafiret duhet të ketë njohuri në gjuhë të huajë si dhe të ofroi shërbime cilësore.
- I tërë personeli që është në kontakt me musafit duhet të jenë të pajisur me uniforma gjithashtu personeli në kontakt me mysafir duhet të kenë sjellje profesionale.
- Personeli duhet të jetë i pajisur me libreza shëndetësore .

Zyra për administratë

Objektet hoteliere duhet të kenë hapësira të ndara për nevojat e administratës , si zyre për menaxheret dhe stafin tjetër teknik .



Sistemi i ngrohjes , klimatizimit dhe ventilimit

- Objektet hoteliere që ofrojnë shërbime të vendosjes (bujtjes) duhet të kenë sistem qendror të klimatizimitë dhe ngrohjes e cila siguron temperatura të përshtatshme në dhoma në hapësira të përbashkëta dhe restorante .
Temperaturat normale në dhoma duhet të jenë 18 – 20 °C
Temperaturat normale në restorant dhe salla 20 °C
Temperaturat normale në banjo 21 °C
Temperaturat normale në hollë dhe recepcion 19 °C

Mjetet për larjen e rrobave dhe pastrimi kimik

- Objektet hoteliere në të cilat kryhen këto shërbime duhet të respektohen të gjitha rregullat shëndetësore dhe sanitare .
- Duhet të kenë sipërfaqe të mjaftueshme për larje , tharje dhe hekurosje. Për kryerjen e këtyre shërbimeve duhet të ekzistojnë këto pajime : rrobalarëse , makinë për tharjen e rrobave , hekur me avull për hekurosje , raftë , rrobaqepëse .

Trajtimi i mbeturinave

- Grumbullimi i mbeturinave duhet të bëhet në hapësira të ndara dhe të sigurt të cilat duhet të jenë larg kontaktit dhe shikimit nga publiku .
- Ndërmarrja e masa për eliminimin e aromave të këqija , infeksioneve , insekteve etj .

Parkingu

Objektet hoteliere duhet të sigurojnë hapësira të mjaftueshme për parking , për automjetet e veta si dhe ato të mysafirëve. Parkingu duhet të jetë i shtruar me beton ose asfalt , i ndriçuar , i siguruar dhe në shërbim 24 orë .

Depot

- Sipërfaqja e depos në varësi nga kapaciteti i objektit hotelier . Depoja duhet të jetë e pajisur me raftë ,e ndarë në hapësira të veçanta për artikuj ushqimor dhe industrial , pije etj .



- Depoja duhet të ketë frigorifer për ruajtjen e mallrave që duhet të ruhen në temperatura të ulëta .

Hotelet me një yll

- Kapaciteti për vendosje minimum 7 dhoma
- Receptsi i pajisur me banak ,kasafortë si dhe lista e çmimeve
- Dhomat , sipërfaqja e tyre duhet të jetë
 - Për një person 10 m²
 - Për dy persona 12 m² (krevat çift)
 - Për dy persona 14m² (krevate teke)
- Temperatura e dhomës dhe mjediseve të brendshme 18 – 20 °C
- Telefon dhe faks në dispozicion të mysafirëve
- Hapësira të ndara për nevojat e administratës , si zyre për menaxheret dhe stafin tjetër teknik.
- Ashensor për hotelet me të larta se 4 kate .
- Holli i pritjes me sipërfaqe prej 16 – 25m² ,duhet të jetë i pajisur me mobilieri të nevojshme varësisht nga madhësia dhe kapaciteti i objektit hotelier
- TV në hollë ose në hapësira të përbashkëta
- Ofrimi i ndihmës së parë
- Sistemi i mbrojtjes nga zjarri .
- Sigurimi 24 orësh i objektit

Hotelet me dy yje

Hotelet me dy yje duhet ti plotësojnë të gjitha kriteret e hoteleve me një yje plus :

- Sipërfaqja e hollit 30m²
- Bar dhe restorant të ndarë nga holli
- TV në dhomë
- Parking për automjete për min 20% të kapaciteteve
- Dhomë për ruajtjen e bagazheve
- Sistem i ngrohjes



Hotelet me tre yje

Hotelet me tre yje duhet ti plotësojnë të gjitha kriteret e hoteleve me dy yje plus :

- Sipërfaqja e hollit 50 – 80 m²
- Sipërfaqet e dhomave
 - Për një person 12 m²
 - Për dy persona (krevat i dyfishtë) 14m²
 - Për dy persona (krevate tek) 16 m²
 - Për tre persona (krevat tek) 16 m²
- Apartamentet mundë të përbejnë maksimum 20% të numrit të përgjithshëm të dhomave .
- Minibari
- Telefon në të gjitha dhomat
- Pasqyrë me përmasa minimum 180x60cm
- Sistemi i klimatizimit në të gjitha mjediset
- Restorant me meny
- Dyshemeja e dhomës me : Granit , mermer , parket , laminat , tepison etj .
- Dyshemeja e dhomës e mbuluar me : qilim leshi , qilim sintetik etj.
- Tavolinë pune në dhomë
- Masat kundër zjarrit
 - Sistem alarmi automatik i qëndrueshëm ndaj nxehtësisë dhe tymit
 - Shkallët e zjarrit
 - Shenjta dalluese për drejtimin e kalimit
 - Pajisje për shuarjen e zjarrit
- Ashensor me sistem alarmi dhe ventilimi
- Sigurimi i ndihmës së parë mjekësore
- Aparat për pastrimin e këpucëve
- Sallë pritje për takime dhe konferenca
- Shërbimet e larjes dhe hekurosjes
- Depo për mallra dhe pajime



- Depo për bagazhe
- Dyqan suveniresh
- Informacioni në dhomë për shërbimet e ofruara
- Shërbimi i bartjes së bagazhit
- Shërbim mëngjesi sipas dëshirës
- Shërbimet e rezervimit dhe të pagesave në mënyrë të kompjuterizuar
- Parking për automjete për min 30% të kapaciteteve
- Banjë dhe tualet në të gjitha dhomat

Sipërfaqja minimale 3.5 m²

Banjat duhet të jenë të pajisura me vaskë , lavaman , pasqyrë mbajtëse sapuni , vërse peshqiri , vërse rrobash , mbajtëse e letrës higjienike , shportë për mbeturina , sapun , shapon , tharëse flokësh ,kapelë për larje , peshqir të vogël (50-70 cm, peshqir të madh (120 – 170cm).

Sistemi i ventilimit natyral ose artificial .

Hotelet me katër yje

Hotelet me katër yje duhet ti plotësojnë të gjitha kriteret e hoteleve me tre yje plus :

- Porta e hyrjes kryesore e dyfishtë ose rrotulluese
- Holli i pritjes me sipërfaqe minimale 120 m² dhe shumë kënde për çlodhje dhe i pajisur me mobilieri të nevojshme
- Sipërfaqet e dhomave
 - Për një person 14 m²
 - Për dy persona (krevat i dyfishtë) 16m²
 - Për dy persona (krevat tek) 18 m²
- Apartamentet mundë të përbejnë më tepër se 20% të numrit të përgjithshëm të dhomave .
 - Sipërfaqja minimale 40 m²
 - Jo më shumë se tre krevate
 - Jo më pakë se dy ndarje
- Minimum dy kolltukë në dhomë ose paradhomë
- TV në sistem kablovik/satelitor
- Restorant që ofron shërbime të nivelit të lartë



- Snac-bar, aperitiv-bar, tarracë ,restauruan i specializuar , shërbim bari etj
- Lavanteri për larje ,pastrim dhe hekurosje
- Shtrimi i dysHEMEVE me materiale të cilësisë së lartë
- Mjedise për argëtim dhe lojëra sportive
- Pishinë kurse për hotelet në vende urbane si zëvendësim duhet të ketë salla kongresjale të nivelit të lartë .
- Shërbim 24 orësh.
- Qese për rroba të pa pastërta .
- Gjilpërë dhe penj për qepje
- Minimum një dyqan suveniri
- Sallë për konferenca minimum 50 ulëse me sip. 1.5 m² për person
- Informacion turistik
- Banjë dhe tualet në të gjitha dhomat
Sipërfaqja minimale 4m²
Banjat duhet të jenë të pajisura me vaskë , lavaman ,pasqyrë, mbajtëse sapuni , vërse peshqiri , vërse rrobash , mbajtëse e letrës higjienike , shportë për mbeturina ,sapun, shapon, tharëse flokësh, kapelë për larje, peshqir për duar , trup dhe këmbë .
Sistemi i ventilimit natyral ose artificial .
- Ambiente biznesi : Faks , telefon , internet , printer , fotokopje etj .

Hotelet me pesë yje

Hotelet me pesë yje u përkasin kategorive superiore dhe duhet të plotësojnë kritere dhe norma të një shkalle të lartë .

Kritere të rëndësishme që duhet të plotësojnë këto hotele janë : lokacioni , dimensionet , komoditeti ,arkitektura dhe dekorimi , kualiteti i shërbimeve në nivel shumë të lartë .

Hotelet me pesë yje duhet ti plotësojnë të gjitha kriteret e hoteleve me katër yje plus :

- Holli i pritjes 160 m² minimum

- Dhomat:

Për një person 16 m²

Për dy persona (krevat i dyfishtë) 18m²



Për dy persona (krevat tek) 20 m²

- Dhoma për jo duhanxhi

- Apartamentet mundë të përbejnë më tepër se 20% të numrit të përgjithshëm të dhomave .

Sipërfaqja minimale 60 m²

Jo më pakë se tri ndarje

- 100 % të dhomave me izolim akustik
- Komforti në përputhje me standardet bashkëkohore dhe të cilësisë së lartë
- Minimum tri salla për , konferenca shtypi ,takimi etj.
- Sallë për kongrese , konferenca me minimum 100 vende dhe izolim akustik si dhe pajisur me të gjitha pajimet dhe aparaturat e nevojshme për zërim dhe përkthim
- Kasafortë në dhomë për ruajtjen e sendeve me vlerë .
- Telefon me lidhje ndër urbane
- Pajisje për hekurosje me presim
- Kartelë fosforeshente “mos më shqetëso “ e varur në derë nga jashtë .
- Pulsant për thirrjen në banjo në rast nevojë
- TV me sistem kabllor /satelitor
- Parking në garazh të hapur dhe të mbyllur me kapacitet të mjaftueshëm
- Pishinë e hapur / mbuluar me sistem filtrimi me kabina veshje dhe personel kujdestar
- Klub nate ose diskotekë ,lojëra të posaçme të fatit .
- Shërbime mjekësore 24 orë
- Palestër me vegla gjimnastikore dhe aerobi , saunë , dhomë masazhi
- Jo më pakë se dy restorante cilësore në raporte me kapacitetin akomodues , meny dhe ofertë me specialitete vendase si dhe sallë pastiçerie
- Ashensor
- Ashensor i veçantë për handikap
- Ashensor i veçantë për personel
- Tualete për handikap
- Lavanteri , rrobaqepësi , hapësira dhe pastrim kimik
- Në çdo dhomë , informacioni hotelier dhe notes për shënime
- Dyqane tregtare : për sende me vlerë , suvenirë , dhurata , parfumeri ,gazeta , lule etj . .
- Shërbim për automjete renta-car



- Shërbim 24 orë
- Inventari i imët (pirunët ,lugët , thikat ,pjatat , gotat , mbulesat e tavolinës duhet të jenë të një cilësie shumë të lartë dhe më emblemë e hotelit).
- Shërbimet si rezervimet , llogaria , pagesat etj . duhet të jenë të kompjuterizuara .
- Fletëpalosje
- Interneti

- Banjat dhe tualetet
 - Sipërfaqja minimale 4m²
 - Banjat duhet të jenë të pajisura me vaskë e cilësisë së lartë me dimensione 70x160x55cm ,perde ndarëse, lavaman,pasqyrë e madhe e ndriçuar dhe pasqyrë për zmadhim ,brisk rroje, mbajtëse sapuni , varëse peshqiri , varëse rrobash , mbajtëse e letrës higjienike , shportë për mbeturina , sapun , shapon ,shkumë për vaskë ,tharëse flokësh, kapelë për larje, peshqir për duar , trup dhe këmbë , vatë për pastrim dhe veshëve,Bade-mantel, pandofat për një përdorim ,makinë për fshirje këpucëve,sfungjer për pastrim dhe lugë e këpucëve,. telefon dhe sistem alarmi i lidhur me recepcion .
 - Sistemi i ventilimit natyral ose artificial .

- Masat kundër zjarrit
 - Në çdo dhomë plani i katit për shkallë të zjarrit
 - Sistem automatik për hapjen e dyerve në rast evakuimi
 - Shenja treguese fosforeshente
 - Aparaturë dhe pajisje automatike për shuarjen e zjarrit
 - Personel i specializuar për shuarjen e zjarrit

- Vendkalimi për handikap dhe bagazhe me pjerrtësi 6% dhe gjerësi min180cm



KRITERET E VLERËSIMIT DHE KLASIFIKIMIT TË MOTELEVE ME YJE

Moteli – është objekt i destinuar kryesisht për pushim dhe ndalim të personave të motorizuar , për furnizim me ushqim dhe karburante si dhe shërbime tjera . Këto objekte ndërtohen jashtë qendrave të banuara , pran rrugëve automobilistike dhe ofrojnë këto shërbime shtesë pos vendosjes ndihmesa e parë mekanike nënkupton : larje, vajsje, ndërrim goma, furnizim me karburant dhe shërbime të tjera të emergjencës për mjetet e motorizuara.

Lokacioni

Jashtë vendbanimeve, ne arterie dhe kryqëzime rrugore, përgjatë autostradave dhe afërsi të qendrave turistike, historike, kulturore, sportive, dhe aeroporteve

Pamja e jashtme

Pamje atraktive dhe në përshtatje me vendndodhjen
Objekt i vetëm ose disa objekte që korrespondojnë mes veti .

Materiali i përdorur për ndërtim

- a) veshje me mermer, granit, material i veçantë,
- b) veshje me gurë të punuar, tulla dekorative, gurë dhe dru natyror,
- c) suva plastike, suva e thjeshtë.



Parkingu

Motelet duhet të sigurojnë hapësira të mjaftueshme për parking , për automjetet e veta si dhe ato të mysafirëve. Parkingu duhet të jetë i shtruar me beton ose asfalt , i ndriçuar , i siguruar dhe ne shërbim 24 orë

Mjedisi rrethues , niveli i higjienës, ndriçimi

- Elemente dekorative si peme, lule, shatërvan, stola ose vende për te ndenjor,etj.
- Grumbullimi i mbeturinave duhet të bëhet në hapësira të ndara dhe të sigurta të cilat duhet të jenë larg kontaktit dhe shikimit nga publiku .
- Ndërmarrja e masave për eliminimin e aromave të këqija , infeksioneve , insekteve etj
- Ndriçim të mjaftueshëm duhet të kenë hapësirat përreth motelit si dhe parkingu .

Kënde sportive dhe argëtuese, lodra për fëmije

- Ne vartësi te vend ndodhjes dhe kapacitetit, pishine te hapur për te rritur dhe fëmijë, kënde lojërash për fëmijë, kosha basketbolli, rrjeta volejbolli, etj

Reklama

Reklama duhet të jetë e vendosur përgjatë rrugës, në një pozicion te dukshëm, ne afërsi te motelit , e dallueshme ne distancë dhe e ndriçuar për te tërhequr vëmendjen e personave të motorizuar ,tabela e pajisur me shenjat orientuese për te lehtësuar gjetjen e vend ndodhjes së motelit

Receptionsioni

- banak bashkëkohor
- shërbimi i pranimit rezervimit ,pagesave etj.
- shërbime informacioni
- mbajtje e çelësave



- kasaforte për sendet me vlere
- kuti e ndihmës së shpejte
- informacion për llojet e shërbimeve që ofrojnë dhe oraret
- telefon, faks, etj
- hyrje e lirshme në çdo kohë për klientët e regjistruar.

Holli

- Holli i pritjes duhet të jetë i pajisur me mobilieri të nevojshme varësisht nga madhësia dhe kapaciteti i objektit hotelier .
- Holli duhet të ketë arkitekturë dhe dekor të duhur , i cili ju ofron shërbime të ndryshme mysafirëve si ofrimin e shërbimit të pijeve .

Dhomat

Sipërfaqja minimale, pa përfshirë paradhomen dhe tualetin :

- dhome me një krevat tek 9 m²
- dhome me krevat çift 11 m²
- dhome me dy krevate tek 12 m²
- lartësia e dhomës min. 260 cm
- paradhoma minimumi 1.4 m²

Nuk lejohet ndërtimi i dhomave në katin përdhës të motelit,
(me përjashtim të rasteve kur struktura ka distancë nga toka disa shkalle).

Pajisjet

- derë e sigurt me mbyllje nga brenda
- krevat tek gjerësia min. 90 cm
- krevat çift gjerësia min 152 cm



- distanca midis krevateve tek min.50 cm
- distanca e krevatit nga dysHEMEJA 55 cm
- komodine dhe tavoline, karrige ose poltron
- tualet me pasqyre
- raft për rroba
- moket, tapet ose shendileta
- perde te holla e te trasha ose grila për te mos depërtuar drita
- abazhur tavani dhe komodine.

Banjot

- sipërfaqja minimale 2,2 m²
- temperatura e ambientit normale
- e shtruar dhe veshur me pllaka (mermer qeramike, etj.) mbi 2/3 e lartësisë se mureve, rezistonte ndaj acideve e solucioneve dhe lehtë për tu pastruar
- sistemi i ventilimit natyral ose artificial
- mbyllje e sigurt e derës nga brenda
- dritaret të pa dukshme nga shikimi i jashtëm
- lavaman
- pasqyrë e ndriçuar mbi lavaman
- etazher ose dollap
- vaske me perde ose kabine dushi
- mbajtëse peshqiri
- mbajtëse letre higjienike
- varëse për rroba
- kosh për mbeturina
- shampo, sapun, etj
- ujë i ftohte dhe i nxehte i garantuar ne çdo kohe
- niveli i higjienës ne lartësinë e duhur



Dera e banjos duhet te hapet nga jashtë.

Ndërresat

- ne dhoma ne dispozicion te klientëve :
çarçafë, këllëf jastëku, mbulesa krevati, batanije, jastëk rezerve,
- ne tualete ne dispozicion te klientëve :
peshqirë dushi ,peshqirë për fytyre, peshqirë këmbësh,

Korridoret

- gjerësia minimale 1.4 m.
- te ventiluar
- me ndriçim te mjaftueshëm
- numrat e dhomave estetike dhe te lexueshëm
- pasqyra ne çdo kat
- skemën e evakuimit ne rastet e rënies se zjarrit

Shkallet

- shkalle për klientët
- shkallet e emergjence (ne raste zjarri, tërmeti, uji,etj)

Ashensor

- ashensor për klientët me sistem alarmi dhe kondicioner te brendshëm,
- gjerësia min. e dyerve 90 cm.
- (vlen për objektet mbi katër kate)



Salle për ngrënien e mëngjesit

- e ndare ose ne një ambient me hollin
- e kompletuar me inventar përkatëse

Salle restoranti

- sipërfaqja min. 1 m² për person
- temperature normale e ambientit
- higjiene e larte e ambiente dhe e pasjeve
- kundërmimi i erërave te kuzhinës ne salle i palejueshëm
- paraqitja estetike e mense
- llojshmëria e asortimenteve
- shtrimi i tavolinave (mbulesa, sipër mbulesa, vazo lulesh, tavlla cigaresh)
- cilësia e gatimit dhe paraqitja estetike e pjatës
- dekorim pajisje cilësore e sallës (perde, tavolina, karrige, mbajtëse çadrash, etj.)

Kuzhina

- mundësisht ne te njëjtin kat me restorantin,
- përmasat ne raport me kapacitetin e restorantit,
- aspirator, mos depërtim i tymrave, erërave, zhurmave, etj nga mjediset e kuzhinës ne sallën e restorantit,
- pajisjet për gatim bashkëkohor dhe me standard te larte
- lavaman e lavapjata për larjen e enëve, perimeve, etj.
- ujë i rrjedhshëm, i ftohte dhe i nxehte
- ruajtje e produkteve ushqimore brenda normativave dhe kushteve higjeno- sanitare

Furnizimi me ujë



- Të gjitha instalimet për ujë duhet të jenë në përputhje me rregullat në fuqi të ndërtimit dhe ato për sanitari.
- Motelet duhet të kenë sasi të mjaftueshme të ujitë për pije dhe për nevoja higjienike .
- Motelet duhet të kenë rezervarët për ujë për rastet e mungesës sistemi i ujësjellësit.
- Rezervat e ujit duhet të jenë mesatarisht 130 l për një mysafir moteli .
- Sistemi i ujit duhet të jetë i instaluar në atë mënyrë që mos të lejoj kthimin e ujit.

Furnizimi me energji elektrike

- Të gjitha instalimet elektrike duhet të jenë në përputhje me normat e sigurisë dhe të atestuara nga organet përgjegjëse .
- Të gjitha objektet duhet të kenë furnizim të përhershëm me energji elektrike nga rrjeti elektrik publik dhe në mungesë të energjisë furnizimi të behët nga gjeneratorët.
- Ndriçimi elektrik duhet të sigurohet në të gjitha dhomat , hapësirat e përbashkëta , kuzhinë , në kthinat për mbajtjen e higjienës si dhe në hapësirat tjera të personelit .
- Ndriçimi duhet të sigurohet gjithashtu në vend parkimet e objektit si dhe hapësirat përreth objektit .

Masat kundër zjarrit

- Të gjitha objektet hoteliere duhet të jenë në përputhje me ligjet dhe rregullat në fuqi , me kodet e ndërtimit si dhe me procedurat dhe rregullat lokale që kanë të bëjnë me sigurinë publike , sidomos ato që kanë të bëjnë me rrezikun prej zjarrit dhe rreziqe tjera që u kanosen mysafirëve .
- Të gjitha objektet hoteliere duhet të kenë dalje adekuate për mysafirët dhe personelin në rast rreziku nga zjarri .
- Instalimet dhe aparatura kundër zjarrit duhet të kontrollohen rregullisht që të jenë në gjendje funksionale . Raporti mbi inspektimin e kryer duhet ti jepet në shqimë inspektorëve të turizmit .

Sistemi i ngrohjes , klimatizimit dhe ventilimit

- Motelet duhet të kenë sistem qendror të klimatizimitë dhe ngrohjes e cila siguron temperatura të përshtatshme në dhoma në hapësira të përbashkëta dhe restorante.



Temperaturat normale në dhoma duhet të jenë 18 – 20 °C
Temperaturat normale në restorant 20 °C
Temperaturat normale në banjo 21 °C
Temperaturat normale në hollë dhe recepcion 19 °C

Depoja për ruajtjen e mallrave

- Sipërfaqja e depos në varësi nga kapaciteti i objektit hotelier . Depoja duhet të jetë e pajisur me rafte ,e ndarë në hapësira të veçanta për artikuj ushqimor dhe industrial , pije etj .
- Depoja duhet të ketë frigorifer për ruajtjen e mallrave qe duhet të ruhen në temperatura të ulëta .

Niveli i higjienës

- shume i larte ne mjediset e brendshme te motelit dhe mjedisit rrethuese,
- dezinfektimi i pjesshme periodike dhe totale te mjedisve te strukturës.

Personeli i shërbimit

- Motelet duhet të kenë personel të mjaftueshëm si në aspektin kualitativ ashtu edhe në atë kuantitativ .
- Personeli i cili ka kontakt me mysafiret duhet të ketë njohuri në gjuhë të huajë si dhe të ofroi shërbime cilësore.
- I tërë personeli që është në kontakt me musafit duhet të jenë të pajisur me uniforma gjithashtu personeli në kontakt me mysafir duhet të kenë sjellje profesionale.
- i pajisur detyrimisht me libreze shëndetësore,

Motelet me “ Një yll”

- Kapaciteti për vendosje minimum 7 dhoma
- Parking i mjaftueshëm për të gjithë mysafiret
- artikuj ushqimor



- Reception bashkëkohor
- Telefon, fax, etj. ne dispozicion te klientëve
- Holl kënd pushimi komod
- Salle ose ambient I ngjashëm për ofrimin e mëngjesit
- Mëngjesi i përfshire ne çmimin e fjetjes
- TV ne holl ose ne një ambiente te përbashkët
- Ofrim i ndihmës se parë
- Dhome e kompletuar sipas kërkesave te standardeve bashkëkohore
- Depo për ruajtjen e mallrave
- Ndërrimi i biankerive 1x3 dite, ose sipas kërkesave te klientit,
- Rregullimi i dhomës dhe pastrimi i ambienteve çdo dite.

Motelet me “ Dy yje ”

Përfshijnë te gjitha kërkesat e moteleve me “Një yll” , plus:

- Restorant të ndarë nga holli
- Depo për ruajtjen e bagazheve min. 4 m²
- TV ne çdo dhome
- Telefon I lidhur qofte dhe me receptionin
- Ne çdo dhome listën e shërbimeve me çmimet përkatëse
- Sistem ngrohje ne te gjithë ambientet
- Shërbim mëngjesi
- Ndërrimi i biankerive 1 x 2 dite
- Kënde lojërash për fëmije dhe kënd sportiv.

Motelet me “ Tre yje “

Përfshijnë te gjitha kërkesat e moteleve me” dy yje”, plus:



- Sipërfaqja min. e dhomës : a) me krevat tek 11 m²
b) krevat çift 12 m²
c) me dy krevate tek 14 m²
- Parking për 100% të kapaciteteve për vendosje
- Sipërfaqja min.e hollit 12m²
- Dopolloq ose dore rrotulluese
- Depo për ruajtjen e bagazheve min. 8 m²
- Bar dhe restorant ne dispozicion te klienteles,
- Kënde lojërash për fëmije,
- Pishine (ne varësi te vendndodhjes),
- Salle për takime pune ose konferenca,
- Gardërobë,
- Minibar,
- Ne çdo dhome TV
- Lidhje telefonike interurbane ne te gjitha ambientet
- Kabine telefonike ne holl
- Ndërrimi i biankerive çdo dite
- Dyqan shitje për artikuj te nevojave te domosdoshme
- Sistem alarmi automatik në të gjitha mjediset,
- Ofrohet shërbim larje dhe hekurosje, mundësisht pastrim kimik
- Zyre për drejtorin dhe personelin administrativ
- Mjedise te brendshme te shtruara me Granit , mermer , parket , laminat , tepison etj
- Mbajtëse për bagazhe ne dhome
- Tavoline pune ne dhome
- Ne çdo dhome pasqyre min.180x60 cm
- Sistem alarmi ne dhome
- Ne çdo dhome kasaforte për ruajtjen e sendeve me vlere
- Shërbimi në dhomë 24 orë
- Aparaturë për pastrimin e këpucëve në hollin e hyrjes
- Shërbimet e rezervimit dhe të pagesave në mënyrë të kompjuterizuara
- Personel me njohuri të gjuhëve të huajë



Banjet

- sipërfaqja min. 3 m²,
- vaske, bide,
- tharëse flokësh, kapuç dushi,
- qese plastike për rrobat e papastra,
- sistem alarmi
-

KRITERET E VLERËSIMIT DHE KLASIFIKIMIT ME YJE TË FSHATRAVE TURISTIKE

Fshatrat turistik – janë një kompleks objekte hoteliere specifike të ndërtuara në zona rurale turistike të cilat brenda një perimetri unik të kufizuar ofrojnë shërbime të vendosjes , pushimit dhe rekreacionit si dhe shërbime tjera .

Fshatrat turistik mundë të jenë :

- a) **me Vila**
- b) **me Bungalou**

Vilat - janë njësi hoteliere për vendosje me arkitekturë të veçantë, në përshtatje me vend ndodhje, jo më shumë se tre kate,të përbëra prej apartamentesh, me hyrje të pavarura,të ndara ose brenda se njëjtës njësi, me mobilim dhe dekorim standard dhe me të gjitha pajisjet e nevojshme.

Bungalou – janë njësi hoteliere për vendosje, të ndërtuara nga druri ose materiale të tjera të ngjashme dhe me kapacitete vendosje të përshtatshme për jo më shumë se katër persona.



Elementë të përgjithshëm për vlerësim dhe klasifikim

Elementë të jashtëm

- Pamja e jashtme, zgjidhja konceptuale arkitektonike, origjinaliteti dhe përshtatshmëria e njësisë për vendosje duhet të përshtatet me vend ndodhjen.
- Zgjidhja konceptuale e tarracave, trotuareve, shesheve të hapura, terreneve sportive dhe argëtuese për të rritur dhe fëmijë, mjediseve shlodhëse dhe lulishteve në përshtatshmëri me vendndodhjen e fshatit dhe karakteristikat specifike të zonës.
- Materialet e përdorura për veshjen e jashtme të njësisë për vendosje sipas vendndodhjes dhe karakteristikave të zonës.
- Elementët dekorativë.
- Tabelë orientuese, planimetria e fshatit në hyrje, hyrje e sistemuar, barrierë dhe tra i vendosur përpara hyrjes kryesore.
- Rrethimi i fshatit, kabinë për rojën, roje 24 orë.
- Parking brenda perimetrit të fshatit, në afërsi me zonën e hyrjes.

Elementët të brendshme:

- recension i pozicionuar përballë hyrjes kryesore
- që ofron të gjithë informacionet e nevojshme
- kasafortë për ruajtjen e sendeve me vlerë
- telefon në dispozicion të klientëve
- dhomat pa telefon
- kënd pritje
- qendër zëri e lidhur me altoparlantë me mjediset e hapura
- sistem alarmi i shpërndarë në mjediset e ndryshme dhe i lidhur direkt me informacionin



- TV çdo dhomë
- restorant
- tualete të përbashkëta
- ambiente të veçanta për personelin
- repart mirëmbajtje dhe personel në gatishmëri
- njësi shitje për artikuj të ndryshëm
- vende për tharjen e rrobave
- sistem sinjalizimi ose komunikimi për vizitorët e jashtëm
- personel drejtues në dispozicion – animatorët
- pajisjet e ndihmës së shpejtë, ofrim në çdo kohë i shërbimit mjekësor emergjent

Restoranti

- zgjidhje arkitektonike në harmoni me karakteristikat e njësisë
- restorant i hapur dhe i mbyllur

Kuzhina

- përmasat në raport me kapacitetin e restorantit,
- sistemi i ventilimit
- pajisjet për gatim bashkëkohor dhe me standard të lartë
- lavaman për larjen e enëve etj.
- ujë i rrjedhshëm, i ftohtë dhe i nxehtë
- ruajtje e produkteve ushqimore brenda normativeve dhe kushteve higjeno- sanitare

Depoja

- ruajtja e artikujve në kushte normale sipas natyrës, kërkesave higjeno-sanitare dhe standardeve
- magazinim i veçantë për artikujt ushqimor dhe industrial



Shërbimi i pastrimit në mjediset të brendshme

- pastrim i ambienteve të brendshme çdo ditë
- në rast pastrimi nga klientët, kontroll nga personeli i shërbimit për nivelin e pastërtisë në dhoma, ndërrimin e biankerive, trajtimin e mbeturinave, etj.
- dezinfektim periodik

Masat kundra zjarrit

- Të gjitha objektet hoteliere duhet të jenë në përputhje me ligjet dhe rregullat në fuqi, me kodet e ndërtimit si dhe me procedurat dhe rregullat lokale që kanë të bëjnë me sigurinë publike, sidomos ato që kanë të bëjnë me rrezikun prej zjarrit dhe rreziqe tjera që u kanosen mysafirëve.
- Të gjitha objektet hoteliere duhet të kenë dalje adekuate për mysafirët dhe personelin në rast rreziku nga zjarri.
- Instalimet dhe aparatura kundër zjarrit duhet të kontrollohen rregullisht që të jenë në gjendje funksionale. Raporti mbi inspektimin e kryer duhet të epet në shikim inspektorëve të turizmit.

Banjot e dhomave & ambienteve të përbashkëta, duhet të plotësojnë të gjitha kërkesat e banjove të hoteleve sipas kategorive respektive.

Fshatrat turistike me “1 yll”

a) me bungalou

- min. 7 njësi
- sip. min. për dy persona 28 m²



- min. 3 m² shtesë për person,
- jo më shumë se katër persona

Ne bungalou nuk lejohet gatimi

b) me vila

- kapaciteti min. 7 apartamente
- sip. min. për dy persona 35 m²
- min. 8 m² shtesë për person,
- por jo më shumë se katër persona

Ne njësi me dy dhoma gjumi, e rekomandueshme me dy dushe.

- hyrje te pavarura
- rrugëkalimet që lidhin vilat ose bungalotë me njëra tjetrën të niveluara, sistemuara dhe të shtruara
- ventilator
- rrjetë teli për parandalimin e insekteve
- sallon me kënd ndeje
- ballkon ose verandë të kompletuar, në përshtatje me vend ndodhje
- telefon në dhomë i lidhur me receptionin
- kënde sportive për futboll, volejball, basketboll, etj

Kuzhina

- e izoluar nga dhomat e gjumit, sistem ventilimi
- lavaman, ujë i rrjedhshëm i nxehtë dhe i ftohtë si dhe pajisjet e tjera të nevojshme për gatim servim dhe ruajtjen e ushqimeve
- tavolinë buke me karrige
- kosha të mbuluar për mbeturinat (material jo i djegshëm)



Fshatrat turistike “ me 2 yje “

Duhet të plotësojë të gjitha kriteret e fshatrave turistike me 1-yll, plus:

a) me bungalou:

- sip. min. 32 m²

b) me vila :

- sip. min. 40 m²
- ndërrimi i biankerive një herë në tre ditë për të njëjtin klient
- rrugëkalimet të shtruara me asfalt ose pllaka jo të rrëshqitshme
- shkallët e vilave të shtruara me pllaka cilësore
- pastrim i detyruar i apartamenteve dhe ambienteve brendshme me personel shërbimi
- ambiente të hapura me muzikë muzike

Fshatrat turistike me “ 3 yje “

Përveç kërkesave të fshatrave turistike me 2 yje, duhet të plotësojnë :

a) me bungalou

- sip min. 35 m²

b) me vila :

- me sip. min. 45 m²
- ndërrimi i biankerive çdo dy ditë – për të njëjtin mysafir
- shërbim pastrimi i teshave
- shërbim mëngjesi në dhomë sipas kërkesës së klientëve
- parking i mbyllur dhe i hapur



- afishimin e programeve kulturore brenda zonës së fshatit
- pikë shitje biletash për aktivitete kulturore jashtë fshatit
- shërbim bartje bagazhi
- saune – solarium, pishine e hapur për të rritur dhe fëmijë
- sallë fitnesi
- sallë leximi, zyre informative, internet

Fshatrat turistikë me “4 yje”

Përveç kërkesave të fshatrave turistikë me 3 yje, duhet të plotësojnë :

Me vila

- sip min. 55 m²
- strukturë vendosëse, jo më shumë se tre kate
- parking, në hyrje të fshatit, për min. 5 autobusë
- ndërrimi i biankerive çdo ditë
- sipërfaqe ose shesh i gjelbëruar min. 30% e sipërfaqes totale
- shkallët , korridoret dhe ambientet të shtruara me moket cilësor
- çelësa me kod
- shërbim në dhomë
- min. dy zyra për administratën
- dhomat e gjumit shumë komode
- pajisjet me materiale shumë cilësore
- shërbim telefonik në dhomë
- shërbim me staf te specializuar
- të gjitha ballkonet dhe dritaret me tenda dielli
- restorante me gatim cilësor dhe larmi asortimentesh, kapaciteti i vendeve të uljes 70 % e numrit të shtretërve, tavolina dhe karrige për fëmijë, ose sallë e veçantë për fëmijë



- sallë restoranti ose sallë për klientelën vip
- bar – kafe
- pajisje kuzhine për gatim, servise për ngrënie, çaj, kafe, pije, etj shumë cilësore, mundësisht me emblema
- pishinë e hapur dhe e mbyllur për të rritur dhe fëmijë
- mjedise dhe këndet e lodrave për fëmijë me tualete të veçanta
- tualete
- hyrje dhe tualete për handikap
- njësi tregtimi
- shërbim lavanterie
- tarraca të hapura me vende ulje
- pajisje automatike për pastrimin e këpucëve
- kutinë e ndihmës së parë në çdo apartament
- depo për bagazhet
- depo për pajisjet e sportit ose materiale të tjera të pushuesve
- mjek dhe infermiere në shërbim non stop
- pastrim kimik
- parukeri për burra dhe gra
- kosha për fëmijë sipas kërkesës
- parking
- teatër veror,
- pistë vallëzimi,
- lloje të ndryshme sporti të një cilësisë të lartë me mundësi për ushtrimin e sporteve të ndryshme
- palestër fitnesi ,saunë , dhomë shërbim masazhi

Niveli i komfortit, dekorimi i dhomave,mjediseve dhe shërbimet tjera plotësuese, sipas vendndodhjes dhe kohëzgjatjes së veprimtarisë.



KRITERET E VLERËSIMIT DHE KLASIFIKIMIT ME YJE TË KAMPEVE

Kampet – janë vende të hapura në të cilat vendosja behët në tenda , kamp-shtëpiza si dhe kamp – karroceri .Kampet ndërtohen pranë liqeve , lumenjve, në vende malore si dhe në atraksione natyrore .Kampet janë të karakterit sezonal dhe ofrojnë hapësirë të mjaftueshme brenda territorit të caktuar .

Kërkesat minimale

- ndërtohen në hapësira të cilat duhet ti plotësojnë kushtet minimale teknike
- në mjedise të gjelbëruara, të pyllëzuara, në toka pa lagështirë
- larg zonave industriale që ndotin ambientin dhe prishin qetësinë
- i lidhur me rrugë automobilistike me qendrat e banuara
- rruga për në kamp e asfaltuar ose e shtruar mirë, me dy kalime min.5.5 – 6 m dhe detyrimisht e lidhur me rrugën kryesore
- hapësira e kampit duhet të jetë e rrethuar
- i siguruar me roje 24 orë
- barrierë dhe tra sigurie për parandalimin e automjeteve
- sistemi i kanalizimit të ujërave të zeza duhet të jetë në përputhje me normat sanitare dhe mbrojtjes së mjedisit jetësor
- mjedisi i kampit i rregulluar dhe i gjelbëruar
- lista e çmimeve për kamping dhe shërbimet
- në hyrje të kampit, në një vend të dukshëm (tabelë e veçantë me listën e shërbimeve për fjetje, ushqim dhe argëtim me çmimet respektive,
- termometër, i lexueshëm në distancë
- të afishuara në mjediset e kampit, rregullat higjieno–sanitare të detyrueshme për tu respektuar nga të gjithë
- mjediset brenda kampit detyrimisht të ndriçuara
- mirëmbajtja pastrimi dhe dezinfektimi i mjediseve sanitare
- çdo njësi të ketë të vendosur numrin identifikues



- parking me hyrje të veçantë
- bazamente betoni për vendosjen e çadrave, distanca nga toka min.40 cm
- zyrë recepsioni
- telefon ose kabinë telefoni në dispozicion te klientëve
- zyrë për administratën
- shërbim PTT
- ofrim i ndihmës së parë mjekësore
- qendër zëri dhe altoparlantë në të gjithë mjediset
- ambientet e vendosjes të ventiluar,
- restorant
- kafeteri
- teren sportive
- mjedise argëtuese
- kënde lodrash për fëmijë
- tualete të ndara për burra e gra në kushte të larta higjiene, me ajrosje natyrale ose artificiale, ndriçim të mjaftueshëm, lavaman me ujë të ngrohtë dhe të ftohtë, sapun i lëngshëm, letër higjienike, tharëse për duar, kosha për hedhjen e mbeturinave,
- tualete për fëmijë
- hapësirë e mbuluar që garanton kushte gatimi, ngrënie dhe larjen e enëve
- vend për larjen dhe tharjen e rrobave
- pajisje frigoriferike për 50 % të numrit të kampistëve
- grupe shpëtimi dhe ofrimi i ndihmës së shpejtë (liqene)
- ujë i nxehtë dhe i ftohtë 24 orë
- për rastet problematike, autobote me ujë në parametra normal
- ujë ne parametra normal, min. 80 l. për person në ditë
- ujë jo i pijshëm min. 50 l. për person në ditë
- rezervuar uji min. për dy ditë 50 l për person
- energji elektrike pa ndërprerje e siguruar nga rrjeti ose gjenerator pa zhurmë
- personel për shërbimin elektrik në gatishmëri 24 orë
- personel shërbimi për mirëmbajtjen
- pajime për pastrimin e mjediseve të brendshme
- njësi tregtimi për artikuj të domosdoshëm njësi për artikuj ushqimorë dhe fruta perime



- ambiente për ruajtjen e biankerive
- sigurimi dhe funksionimi i pajisjeve të MKZ në të gjitha mjediset e brendshme / të jashtme, afishimi i masave mbrojtëse (në shqip dhe një gjuhë të huaj min)
- antena televizive

Kampi me "1 yll"

- kapaciteti min. 7 njësi
- kapaciteti për çdo njësi vendosje 4 persona / max.
- sipërfaqja min. e territorit në dispozicion të çdo njësie 60 m²
- sipërfaqja e lirë për shëtitje 10 % e sipërfaqes totale
- lulishte jo më pak se 10 % e sipërfaqes totale
- nyje sanitare për 15 % të kampistëve
- distanca e tualetit nga ambienti i akomodimit max.150 m.
- ambiente të mbuluara për gatim e larjen e enëve për min. 20 % të numrit të përgjithshëm të kampistëve
- bar
- teren sportive
- shesh lodrash për të rritur dhe fëmijë
- organizimin e programeve të ndryshme
- programe argëtuese për fëmijë
- ture në këmbë për njohjen e zonës përreth kampingut
- siguron transport individual
- ambient/ magazine për ruajtje bagazhesh për klientët me qëndrim afatshkurtër
- shërbime shëndetësore

Kampi me "2 yje"

Duhet të plotësojnë të gjitha kërkesat e kampit me një yll, plus :

- rruga për në kamp e asfaltuar
- në hyrje të kampit, reklamë e ndriçuar



- për çdo njësi vendosje sipërfaqja në dispozicion min. 80 m²
- bazamentet e çadrave të shtruara me pllaka ose material i ngjashëm
- nyje sanitare (tualete) të ndara për burra e gra, të rregullta dhe të mbuluara për 20% të kampistëve
- ambient i gjelbëruar ose lulishte 15 % e sipërfaqes së përgjithshme
- kabina dushi me sip. min. 1.2 m², të mbyllura, për min. 20 % të kampistëve
- tualete për fëmijë për 10% të kampistëve,
- vend i veçantë për tharjen e rrobave
- çezmë me ujë të rrjedhshëm në mjedise të përbashkëta
- vend gatimi i mbuluar dhe i pajisur me banakë pune si dhe pajisje të tjera të domosdoshme, për jo më shumë se 60 persona
- vend për larjen e enëve për min. 60 persona, i pajisur me lavaman, ujë të nxehtë e të ftohtë në çdo kohë
- një zgarë e madhe për përdorim të përbashkët
- sheshe të veçanta për fëmijë
- instruktor noti(liqene)
- sipas kërkesave të klientëve, siguron rezervim në njësi të tjera të vendosjes.

Kampi me “ 3 yje “

Duhet të plotësojnë të gjitha kërkesat e kampit me dy yje, plus :

- sipërfaqja në dispozicion të një njësie vendosje 100 m²
- largësia e tualeteve jo më shumë se 100 m nga vendi i vendosjes
- temperaturë normale në të gjitha ambientet e brendshme
- sheshet e gjelbëruara, 30 % të sipërfaqes totale
- sigurim i transportit të brendshëm
- nyje sanitare të mbuluara
- kabina dushi për 30 % të kampistëve
- tualete për fëmijë për 15 % të numrit të kampistëve
- tualete për handicap.
- makina larëse në dispozicion të kampistëve
- çezmë e përbashkët në mjediset e jashtme
- për çdo 45 kampistë, vend gatimi i mbuluar me banak, pajisje dhe enë gatimi



- ambient i rregullt me lavamanë cilësorë, ujë të nxehtë dhe të ftohtë për larjen e enëve për 40 % të kampistëve
- qendër tregtare që ofron gamë të gjërë artikujsh si, artikuj ushqimorë, fruta e perime, artikuj kozmetikë, sportive, suvenire, artikuj të tjerë të domosdoshëm.
- bar- kafe non-stop, pastiçeri, bufe
- fusha për veprimtari sportive të ndryshme
- kabinë masazhi min. 5 m²
- një çadër dielli për çdo njësi akomodimi
- biankeri për krevatet, peshqirë
- servis për kafe, çaj, etj.
- radio
- zyrë informacioni
- zgara për të pjekur
- pishinë e hapur
- sallë për TV, sallë leximi
- personel për pastrim të mjediseve të brendshme
- biankeri cilësorë
- kopsht për fëmijë
- kasafortë për sendet me vlerë
- informacione turistike
- vend për ruajtjen e bagazheve
- shërbime mjekësore, barnatore.

Në kampet me tre yje, lejohet instalimi i bungalove brenda territorit të kampit, por numri i tyre nuk mund të jetë më shumë se 20 % i nr. përgjithshëm i njërive.

Në bungalou është i ndaluar kategorikisht gatimi.

KRITERET E VLERËSIMIT DHE KATEGORIZIMIT ME YJE TË PENSIONEVE (BUJTINAVE)



Pensioni – është objekt hotelier i cili ofron shërbime të vendosjes me kapacitet minimal prej 7 njësi vendosjeje si dhe shërbime të ushqimit dhe pijeve për mysafiret e pensionit .

Pensioni “ Një yll”

- Kapaciteti për vendosje minimum 7 dhoma
- Shërbime recepcioni
- Lista e çmimeve (duhet të jetë edhe në anglisht)
- Telefon ne dispozicion te klientëve
- Ofrim i ndihmës se parë
- Dhome e kompletuar sipas kërkesave te standardeve bashkëkohore:
dhome me një krevat tek 9 m²
dhome me dy krevate tek 12 m²
- Rregullimi i dhomës dhe pastrimi i ambienteve çdo dite.
- Banjo dhe WC të ndara për meshkuj dhe femra .

Pensioni me “ Dy yje ”

- Kapaciteti për vendosje minimum 7 dhoma
- Shërbime recepcioni 24 orë
- Lista e çmimeve (duhet të jetë edhe në edhe në anglisht)
- Telefon & fax ne dispozicion te klientëve
- TV në hapësira të përbashkëta me vende për ulje .
- Parking për 10 % të kapaciteteve të vendosjes .
- Ofrim i ndihmës se parë
- Dhome e kompletuar sipas kërkesave te standardeve bashkëkohore:
dhome me një krevat tek 10 m²
dhome me dy krevate tek 13 m²
- Rregullimi i dhomës dhe pastrimi i ambienteve çdo dite.
- Banjo dhe WC të ndara për meshkuj dhe femra .



Pensioni me “Tre vje”

- Kapaciteti për vendosje minimum 7 dhoma
- Shërbime recepcioni 24 orë
- Lista e çmimeve (duhet të jetë edhe në edhe në anglisht)
- Telefon & fax ne dispozicion te klientëve
- TV në dhoma .
- Parking për 20 % të kapaciteteve të vendosjes .
- Kasafortë në recepsion
- Ofrim i ndihmës se parë
- Dhome e kompletuar sipas kërkesave te standardeve bashkëkohore:
 - dhome me një krevat tek 12 m²
 - dhome me dy krevate tek 14 m²
- Rregullimi i dhomës dhe pastrimi i ambienteve çdo dite.
- Banjo dhe WC të ndara për meshkuj dhe femra



POINT RATING OF BASIC ELEMENTS OF HOTEL CLASSIFICATION

B. EXTERNAL ELEMENTS

4. HOTEL'S EXTERNAL VIEW AND LOCATION	40 points
<ul style="list-style-type: none">4. architectural appearance in accordance with the location and nature of facility5. position of the facility that enables the movement with all transportation means6. position of the facility that allows movement only with private vehicles	
5. MATERIAL USED FOR THE EXTERNAL CASING	25 points
<ul style="list-style-type: none">5. Marble, aluminium, granite, special material, etc.6. Decorative bricks, natural stones, decorative stones, wood mosaic, etc.7. Construction facade8. Colour	
6. LOCATION, ROAD AND SURROUNDING ENVIRONMENT	15 points
<ul style="list-style-type: none">5. location according to the zone6. the road to the hotel, straight, unobstructed, level discrepancy of no more than 6%, the width not less than 180 cm7. Decoration with flowers and greenery, with a high level of hygiene inside and outside the enclosure of the Facility8. lighting	



C. INTERNAL ELEMENTS

4. HOTEL ENTRANCE	10 points
<ul style="list-style-type: none">4. Automatic double doors5. Revolving doors6. Paths for handicapped7. Ordinary doors	
5. RECEPTION	15 points
<ul style="list-style-type: none">4. contemporary bar associated and separated min. 2.5 m5. safes for storing valuable items that works with key and code system6. all procedures are performed with and without computer	
6. TELEPHONE SERVICE	10 points
<ul style="list-style-type: none">5. telephone service at reception6. telephone with accessories at reception7. telephone central in booth or automatic central8. telephone in room with interurban connection	
7. LOBBY	15 points



5. floor laying with:

- a) granite
- b) marble, ceramic, etc.
- c) flooring, laminate, etc.
- d) simple mosaic, etc.
- e) carpet
- f) other material

6. environment decoration

- a) special
- b) good
- c) normal

7. provide to customers:

- a) refreshment service

8. controlling system with cameras in common areas

8. COMMON TOILETS

15 points

a. floor laying with:

- a) granite
- b) Marble, ceramic, etc.
- c) Caro or Cole
- d) simple mosaic

b. Wall cladding:

- marble tiles, ceramic, faience, etc. in the entire height
- cladding up to 2/3 of the height of the wall



-

3. The ventilation system

- natural
- artificial

4. Sink :

- min. size 40 x 50 cm.
- qualitative and usual sink
- usual

5. Mirror above the sink

- min. size 40 x 50 cm
- Crystal or qualitative material
- usual material

6. Toilet for handicapped

- area with surface 140x110cm for placing wheelchair and holding bars

7. Separated pisuars

7

9. STORAGE AND LUGGAGE TRANSPORT

10 points

1. luggage transportation with service elevator
 - luggage transportation by service stairs
 - transportation of luggage by stairs for customers
 - transportation of luggage through trolley
 - hand transportation of luggage
2. luggage room

**10. SALES UNITS****10 points**

1. Shop complex for gifts and perfume, valuables, clothing, etc.
2. One shop for souvenirs, postcards, etc..

11. HAIRDRESSING FOR MEN AND WOMEN**5 points****12. OFFICE FOR ADMINISTRATION****10 points**

1. office for the Director and office for Managing staff
2. office for service personnel

13. ELEVATOR**15 points**

1. Elevator for customers
2. Elevator for personnel
3. Elevator for handicapped

14. FLOOR CORRIDORS**15points**

1. corridors and stairs cladding, the material used
- laminate flooring,



- wool carpeted
- synthetic carpet
- Carpet

2. aesthetic and readable rooms number
 - c. relaxation angles completed in each floor
 - d. mirrors to see the entire length and for each floor

15. BEDROOMS

50points

1. Opening doors with:
 - magnetic card system
 - key system
2. Doors with seating and doors insulated with rubber tape
3. Paved floor and covered with:
 - laminate flooring
 - woollen carpet
 - synthetic carpet or chendiles
 - carpet
4. Room equipped with a bed, closet, desk, luggage holder, Clothes closet, a chair or couch, etc.
 - of high quality
 - of normal quality
5. Night lamp for reading



6. Lighted vanity mirror
7. Mirror to see the entire length
8. Safe for storing valuables

9. Phone in room
 - inter-connected
 - connection through the central

10. TV in rooms
 - TV sat/cable in every room
 - TV
11. Mini-bar
 - alcoholic refreshments and snacks
 - refreshing drinks

12. Equipment for ironing

13. Air-conditioner

14. Internet
 - in every room
 - partially

15. Acoustic isolation

16. Alarm system in case of fire

17. Plan scheme for evacuation of clientele in case of emergency.

15 a APARTMENT(SUITE)

5 point



16. BATHROOMS AND TOILETS IN THE ROOM

30 point

1. Floor laying with:
 1. granite
 2. marble, ceramic, etc.
 3. simple mosaic, etc.

2. Wall cladding:
 - coated with tiles in their entire height
 - coated with tiles in 2/3 of the height of wall

3. Shower area
 - bath with curtains, high quality material
 - shower with tiles, good quality
 - shower tile and shower curtain, normal quality

4. Sink, Canterbury and lighted mirror
 - sink fixed to walls
 - sink with legs, good quality
 - normal sink, good quality

5. *Bidet* :
 - in all bathrooms
 - in more than 50% of the bathrooms

6. Mirror and Equipment
 - magnifying mirror, soap dish, towel hangers, clothes hanger, toilet paper holder, waste basket, chendiles,
 - soap, shampoo, makeup cotton cleaning, toilet bag, shower cap, single use slippers



7. Hairdryer
8. Phone in bathroom
9. The alarm system connected to reception
10. Hand, shower and feet towels

11. The level of toilets hygiene
 - high level of hygiene
 - in normal conditions

17. LIVING ROOMS

20 points

1. Living room and special lounge for TV
 - living room with TV
 - simple living room
2. air conditioner

3. Material used for the floor:
 - a) granite
 - b) marble, ceramic, etc.
 - c) laminate flooring, Cole, etc.
 - d) simple mosaic, plastic, etc.

18. BREAKFAST HALLS

15 points

1. Special hall for breakfast
 - Restaurant hall where breakfast is offered
 - Lounge and breakfast hall simultaneously
2. Elements of service (forks, knives, spoons, cups, plates, sugar pots, teapots, butter/egg holder)



- high quality equipment and with emblems
- equipment of good quality, high level of hygiene
- normal equipment in optimal hygienic conditions

19. BARS

10 points

1. Premises
 - special halls where is served by a specific style
 - bars that serve drinks
2. Quality of services (different glasses for drinks, ice holder, etc.)
 - crystal and appropriate to the type of drink
 - qualitative services and appropriate to the type of drink
 - service not appropriate with the drink but of good quality
3. Apparatus for producing ice and the way of servicing

20. BUFFETS

10 points

1. Hall :
 - special buffet hall
 - buffet and breakfast hall together
2. Timetable of buffet service:
 - offers room service at 24 hours
 - hall service until 24:00
3. Special hall or halls for dining



4. Patisserie hall

21. CAFETERIA

10 points

1. Premise
 - special communicative environment with kitchen and waiters spaces
 - works inside the kitchen
2. Provided services and equipment
 - offers breakfast tea, coffee, cappuccino, milk, fruit juices, and other assortments prepared with modern equipment (espresso, microwave, juicer, toaster)
 - offers assortments limited with normal equipment
3. Service
 - offers 24-hour room service
 - offers service to 24.00
 - offers service only in certain premise for breakfast

22. RESTAURANT

30 points

1. Hall paved with:
 - a) granite
 - b) marbel, ceramic, etc.
 - c) laminate flooring, Cole, etc.
 - d) simple mosaic,
 - e) sythetic carpet
 - f) special wool carpet
2. Hall decoration (curtains, paintings, lamp-shade, natural flowers, etc.)
 - special decoration by a certain style
 - decoration with qualitative materials and with taste



- normal decoration

3. Equipment:

- (Tables, tablecloths, napkins, over table covers, chairs, coat stand, umbrella holder, etc..)
- functional equipment with special and qualitative materials
- qualitative equipment
- normal equipment
- tablecloths of high quality, clean, spotless, with emblems
- wipes and napkins, good quality, change for each customer
- normal quality towels that are changed for each customer
- it is served only with napkin papers

4. Types of service in restaurant

- offers a complete service (three meals)
- it is served only breakfast and dinner
- it is served only breakfast
- buffet type service

5. Room service - returns, preparatory works

- an important element for structures of larger dimensions
- Canterbury trolley service

6. Menu

- varied daily menu, qualitative cooking, traditional/ international kitchen.
- normal daily menu
- translated in at least one foreign language
- aesthetic appearance

7. Silverware material - wispy inventory

- Spoons, knives, forks, plates of different types, plates, cooking oil pot, salt pot, water and wine jug, glasses for water, wine, juices, champagne, etc.
- of top quality, with a high level of hygiene and emblems



- high level hygienic quality
- normal quality and clean

8. Restaurant hall that communicates with kitchen through the office
 - Restaurant hall that communicates with kitchen through the counter
9. Service in hall with movable trolleys
 - for antipasti, meat products, fish, etc.
 - for drinks, cakes, fruits, etc.

23. KITCHEN

30 points

1. Separated from the restaurant
 - The size of the kitchen, dependent on the capacity of the restaurant.
 - The height from the floor, not less than 280 cm.
 - Coated with tiles
 - Tables and buffets coated with rostfrei material
 - Windows protected with meshes against insects
2. flooring:
 - marble, ceramic, etc
3. Kitchen that communicates to:
 - cafeterias and waiters lobe
 - servile hall through the counter
4. Ventilation system with sufficient capacity to remove smoke and gases
5. Apparatus and kitchen equipment:



- Electric stoves, wood stoves, electric stoves, deep fryer, etc.
 - grille or carrier
 - microwave / device for storing food warm
 - equipment for heating dishes
 - dishwasher,
 - moving tables and desks
 - Universal machinery for cleaning
 - cooling equipment
 - kitchen utensils (pots, pans, soup pot, etc..)
 - working tools (knives, machete, meat tenderizer, etc.
6. Refrigerating room, opening the door from inside and alarm system.
7. Warehouse or special division for daily supplies
8. Specific places for the preparation of meat, fish, pasta, vegetables, cakes, cold and hot foods.
9. Places for washing the dishes:
- functional sink marble, ceramic, metal, similar material
 - sink with mosaic, faience, etc.
 - special compartment for washing dishes and services
 - special compartment for washing vegetables
 - running warm and cold water
 - places for drainage and placement of dishes
 - carpets for water absorption, before sinks
10. Service personnel in the kitchen:
- work experience and professionalism
 - Uniforms and health cards are obligatory.



11. The quality of cooking and raw materials for cooking:
- the use of raw materials on fresh and high quality
 - presentation

24. WAREHOUSES

10 points

2. Surface dependent on the capacity of the facility, equipped with shelves

- separate warehouses by nature of food, industrial, beverage items, etc... 10 points
- two warehouses, for food and various items, 3 points

25. LAUNDRY

15 points

1. Sufficient area for washing, drying, ironing, etc.. min. 0.75m² / per room
2. transporting dirty linen with carts
3. Washing machine for linen
4. Washing machine for linen clientele
5. Washing machine for staff uniforms
6. Washing machine for dry cleaning (dry cleaning)
 - Drying machine
 - Work-Desks
- 7 ironing board with minimum length of 1.20 m
 - Steam iron
 - Shelves,
8. tailor

**26. NIGHTCLUBS, DISCOS****15 points**

1. Provides meals and drinks service as well offers drinks only
2. Acoustic isolation normal parameters, to eliminate noise in and out of the hall
3. Laying the floor with:
 - Granite
 - Marble, ceramic, etc.
 - Parquet, moket, etc.
- 4 Furniture and decoration:
 - Functional, unique and with very good quality material
 - Good, with good quality materials
 - with usual materials
- 5 Materials of service:
 - High level of quality and hygiene, service according to assortments and beverages,
 - with emblems,
 - Good quality materials and high hygiene conditions,

27. SWIMMING POOLS, fitness hall, sauna and massage**35 points**

2. Pool



Surface min. 2-2.5 m² / per person
Water temperature in open pools 22-25 degrees C.
Position that favours protection from winds
Filtering system

2. Pool:

- Outdoor pool
- Indoor pool

3. Size and depth

- For adults and children
- Only for adults

4. Rescue team on standby during all time of usage

5. Borders around the pool for not sliding

6. Places in front of the pool for washing the feet

- showers
- dressing rooms, shelves for personal items
- Separate toilets for men and women
- Water Games, Springboard, etc.
- Chaise, umbrellas, etc.

7. Lighting inside / outside the pool

8. The environment inside / outside the pool

9. Disinfection of water and maintenance

10. Offered buffet / drinks service



11. Fitness hall

12. Sauna and massage

28. HALLS FOR GATHERING, MEETINGS, CONFERENCES

30 points

1. corresponding hall with secretary and translators room
 - translation system
 - with translation in the hall
2. - Necessary equipment for gathering and conferences: tables, chairs, voice equipment, podium, portable curtains, monitor, video-camera, tapes, projector, big screen TV, normal screen TV
3. Quality of materials and arrangement of the room:
 - Use the materials with good quality
 - Functional arrangement

29. PERSONNEL, QUALIFICATION, LEVEL OF SERVICE

30 points

1. Personnel with relevant education and work experience
2. Service uniform matching the jobs
3. Regular external appearance (hair, hands, shoes, etc.)
4. Time needed to serve the customer
5. Ratio of personnel no. with foreign language / no. tot. personnel:
 - Over 50% of the staff that knows foreign languages



- 30-50% of the staff that knows foreign languages
- Under 30% of the staff that knows foreign languages
- 6. Level of service: very important evaluation element
- High quality service with specialized staff
- Good service with prepared, experienced personnel
- Normal service

30. GARAGE**10 points**

1. Capacity:
 - provides parking up to 50% of the number of rooms
 - up to 30% of the number of rooms
 - only 15% of total number of rooms
2. Covered garage, paved with concrete and asphalt
 - Open garage
 - 24 hour service with personnel.
3. Gate

31. MEASURES AGAINST FIRE**20 points**

1. Position of the building away from fire sources, such as:
 - Fuel depot or fuel tanks
 - Military depot or warehouse with explosives
 - High voltage power lines etc.
2. Infrastructure for fire protection and rescue
(in accordance with technical and international norms)
 - Atmospheric discharges lightning rod
 - Installation and use of equipment according to technical conditions



- Renewal of amortized equipment
- 3. Specific and controlled areas for smoking
- 4. Intervention in time to signal the alarm with an alarm system:
 - automatic, with continuous signal, resistant in heat and smoke
 - with standard alarm system
 - with sound centre, loudspeakers in all premises.
- 5. Evacuation system with illuminating signals at the time of lights extinction:
 - Illuminated signs from electrical grid
 - Orienting phosphor signs
- 6. Fire ladders
- 7. Floor plan and evacuation scheme in case of fires in all rooms and common spaces
- 8. Automatic system for opening doors in case of fire
- 9. Specialized personnel standing by for fire extinguishing
- 10. Apparatus and equipments for fire-fighting:
 - Automatic, becomes operational with manual pressing
 - Water with chemical substances

32. ELECTRICAL SYSTEM, LIGHTING

20 points

- 1 . Three-phase electrical system
 - Independent contact key in case of breakdowns
 - Electric generator (with capacity dependant on structure)
 - Generator with relay or automatic system
 - Special electrical system for lighting
 - Special electrical system for machinery and equipment
 - Electrical equipment , heating equipment and devices installed according to technical and international standards
- 2 . Electrical power :



- For rooms with one bed from 100 to 150 watts
 - For rooms with two beds from 250 to 350 watts
 - Apartments from 300 to 500 watts
 - Bathroom from 100 to 150 watts
 - Mirrors of the toilet in the bathroom from 200 to 350 watts
 - Corridor (anteroom) from 40 to 60 watts
 - Hotel entrance area from 200 to 300 watts
 - Reception from 50 to 400 watts
 - Kitchen overall 200 watts
 - Kitchen work 400 to 600 watts
 - Salons, restaurants, bars 150 to 200 watts
 - Corridors and stairways from 100 to 150 watts
 - Warehouses , etc. 100 to 150 watts
3. Contact system with cards
4. Specialized technical personnel and ready for any breakdown

33. ACOUSTIC INSULATION

10 points

1. Minimizing the level of acoustic frequencies:
 - Noise from traffic
 - Noise from water pipes
 - Noise from internal premises

2. Noise transmission between internal facilities/rooms :
 - for divided walls and doors of the rooms, usage of materials with low coefficient of acoustic transmission
 - Floors for walking paved with absorbing noise material
 - Insulated pipes to prevent vibrations during water flow
 - Soundless operation of air conditioning equipment
 - Insulated machinery with plastic materials, etc. to avoid vibrations

**34. WATER RESERVOIRS****10 points**

1. Sufficient capacity, normal flow of supply during network cuts min.48 hours

35. PROVISION OF MEDICAL SERVICE**10 points**

- Doctors and nurses in service 24 hours
- Provides medical service from doctors with contract
- Provides only first aid box

36. VENTILATION SYSTEM**15 points**

- mechanical ventilation system
- Natural ventilation system

37. COOLING AND HEATING SYSTEM**15 points**

- works in all environments
- works partially

Normal heating rates according to facilities:

- In the lobby / reception from 18-19 degree 0C
- In restaurant and different rooms 20 degree 0 C
- bedrooms 18 - 20 degree 0C
- In the bathroom 21 - 22 degree 0C.



38. WASTE TREATMENT

5 points

1. Waste collection and disposal
 - In specific rooms,
 - In specific environments,
2. collected in garbage bins in closed bags
3. waste collected in non visible places

39. TECHNICAL PERSONNEL FOR DEFECT REPAIRS

10 points

1. operational department for service and maintenance equipped with specialized personnel by sector
2. maintenance personnel for emergency cases

D. OTHER ELEMENTS 20 points

Remarks and comments





TABLE FOR CLASSIFICATION RATINGS WITH POINTS

Star ranking	Minimum rating (points)	Agreed rating (points)
HOTEL WITH 5 STARS	620	
HOTEL WITH 4 STARS	480	
HOTEL WITH 3 STARS	360	
HOTEL WITH 2 STARS	240	
HOTEL WITH 1 STAR	140	

COMMISSION MEMBER

Name and surname

1. Chairman of the Commission
2. Member
3. Member
4. Member
5. Member

signature)

Location,

date _____



**REPUBLIKA E KOSOVËS/REPUBLIKA
KOSOVA/ REPUBLIC OF KOSOVA
QEVERIA E KOSOVËS / VLADA KOSOVA/ GOVERNMENT OF KOSOVA
MINISTRIA E TREGTISË DHE INDUSTRIË
MINISTARSTVO TRGOVINE I INDUSTRIJE
MINISTRY OF TRADE AND INDUSTRY**

INSURANCE FEES FOR THIRD PARTIES (GRADED BY NO. OF ROOMS)

No. of rooms:	Fee (in Euro)
Up to 20	250
20 - 40	500
Over 40	1000

Signature: _____

Date: _____



DIVIZIONI I TURIZMIT
DIVIZIJA TURIZMA
DIVISION OF TOURISM

GUIDE FOR IMPLEMENTATION OF ADMINISTRATIVE INSTRUCTION NO _____/2005 OF CLASSIFICATION AND CATEGORIZATION OF HOTEL PREMISES FOR ACCOMODATION

Hotel premises for accommodation are units that provide housing and accommodation services, food services and other services.

Typology of hotel premises that are subject to licensing, classification and categorization from the ministry include: hotels, motels, apartment-hotels, boarding houses, tourist villages and Camping

Hotel units defined according to described typology are classified below:

- g. Hotels, from "one star" to "five stars"
- h. Apartment Hotel, from "one star" to "five stars"
- i. Motels, from "one star" to "three stars"
- j. Inns/boarding houses, from "one star" to "three stars"
- k. Touristic villages, categorized into:
 - With villas, from 'one star "to" four stars"
 - Bungalow, from "one star" to "three stars"
- l. Camping, from "one star" to "three stars"



Criteria for assessing and categorizing hotels with stars

Hotel - is a facility which offers housing and accommodation services, food and beverage services as well as other services. These facilities are built mainly in urban centres and touristic areas.

Hotel - a facility that has no less than six (6) rooms for accommodation including meals and lodging
Hotels must meet these criteria to be ranked with stars.

- Hotel facilities must be designed, constructed and equipped in such a way as to ensure the comfort and security for all the guests.
- The total area of the facility must ensure free and safe movement, hygienic food and protection for guests and the staff,
- Maintenance of internal premises, furniture's and equipment should be in appropriate level.
- Common premises should be protected from unpleasant odours and should be equipped with efficient ventilation system
- All the premises should be well lit.
- Entire personnel that is in contact with the guest must be provided with uniform; also the personnel in contact with the guest must have professional behaviour

Regulation of premises and external appearance

- All hotel facilities must have attractive architectural appearance and regulated premises.
- Facades along with inscriptions and external lighting are elements that give an appearance which makes it special from other surrounding buildings.
- Hotel facilities must definitively have parking as well as the road that links without obstruction in traffic.
- Parking should be regulated, well lit and secured.

Reception and lobby

- Each hotel facility must have reception and a lobby for waiting. Reception should be equipped with a counter and necessary infrastructure depending on the capacity and size of the hotel.



- All the necessary services should be offered at guests reception such as reservations, de-registration, payments and different information.
- Pricelist
- Vault
- Guests should not have access in reception's computer screen.
- Reception hall should be equipped with necessary furniture depending on the size and capacity of hotel facility.
- Hall should have appropriate architecture and decor, which offers guests a variety of services such as providing beverage service.

Rooms

- In order for the hotel facility to perform its activity for accommodation (lodging) must have minimum 7 rooms .
- The minimum surface for rooms should be:
 - 10 m2 for one person
 - 12 m2 for two persons (double bed)
 - 14 m2 for two persons (single beds)
- Normal temperature 18 - 20 degrees C
- With enough space for free movement.
- Height of the ceiling from the floor should be minimum 260 cm.
- 100% of the rooms equipped with bathroom.
- With single entrance doors, safe and locked from the inside.
- Equipped with beds: singles min. width of 90 cm, doubles min. width of 152 cm
Distance from the floor not under min.55 cm and between single beds min.60 cm.
- Closet
- Table or writing table
- Toilet with mirrors
- Rack for clothes
- Night lamps
- Chair or stool
- Thin or thick curtains or shutters that don't let the light to penetrate.
- The construction of rooms at the ground/first floor is allowed, only when the building has the distance sufficient elevation from the ground and allows sufficient room lighting.



Kitchen

- Its location is recommended to be on the same floor with the restaurant.
- dimensions, in ratio with the capacity of the restaurant, projected, built and spread to eliminate the source of noise, fumes and wind within and out of the premise.
- completed with equipment for cooking, contemporary according to standards.
- Placement of sinks, dishwashers and other equipment, conceptualized to guarantee good organization within the premise and optimum hygienic conditions.
- Food and beverages should be stored within the norms, standards and hygienic - sanitary conditions.
- Periodic disinfection against parasites, insects, etc. with recommended and controlled preparations from the Institute of Hygiene.

Restaurant

Minimum area of the restaurant in ratio with accommodation capacity, but not less than

- 1 m² per person.
- Possibly separated from the kitchen with double door to avoid the kitchen odour penetration in the hall
- Minimum ambient temperature of 20 degrees 0C
- Diverse menu
- High quality silverware sets
- More professional service

Common toilets

- Toilets must be installed in accordance with the norms for water installations and have hot and cold water.
- Spaces of toilets should be well ventilated and clean.
- The devices in toilets must be operational. Sink, mirror, at every moment it is mandatory to have sufficient amount of toilet paper, liquid soap, hygienic towels or drying devices with hot air, waste bin.
- Hotel facilities that have in common areas less than 20 seats, just a common toilet is enough.



- Hotel facilities that have in common areas more than 20 seats should mark clearly and separate the toilets for men and women.
- Toilets should be separated in two spaces: booths and sink space.
- Hotel facilities with a capacity of 20-80 seats must have a toilet for women and men, equipped with two faucet and a sink
- Hotel facilities with a capacity of 80-170 seats should have two toilets for women and two for men equipped with two faucets and two sink.
- Hotel facilities with a capacity of 170-350 seats should have three toilets and three sinks for women and two toilets for men equipped with three faucets and three sink.
- Hotel facilities with a capacity of over 350 seats should have four toilets and three sinks for women and three toilets for men equipped with four faucets and three sink.
- All toilets must have natural and artificial ventilation.
- All toilet cabins doors must have a lock for closure and hanger for clothes.
- Windows of the toilets should be invisible from the outside.
- Floors of toilets are constructed from ceramic tiles or other materials that are easy to clean and are not slippery.
- The walls of the toilets should be covered from floor to ceiling with ceramic or other material resistant to water, which is easily maintained. Painting of the walls is not allowed.

Bathrooms and toilets in the rooms

- Rooms must have bathroom and toilet.
- Make sure that the toilet bowl is not placed at the entrance of the bathroom.
- Size of bathrooms, furniture and equipment must meet basic defined standards; have shower cabin, bidet and half bathroom tubs
- The walls of the toilets should be covered from floor to ceiling with ceramic or other material resistant to water, which is maintained easily. It is not allowed the painting of walls.
- Toilet floors are constructed from ceramic tiles or other materials that are easy to clean and are not slippery.
- The toilet must be equipped with sink, mirror, soap holder, towel hanger, clothes hanger, toilet paper holder, waste basket, soap, and hair dryer, towels for hand, body and feet.
- Natural or artificial ventilation system

Water supply



- All water installations must comply with applicable rules of construction and sanitation.
- Hotel facilities must have adequate amounts of water for drinking and for hygienic needs.
- Hotel facilities must have water reservoirs in cases where water supply system is not present.
- Water reserves should be 130 l average per hotel guest.
- The water system should be installed in such way that does not allow return of water.

Wastewater

- Installation of wastewater system must comply with sanitary and environmental norms of protection. Sewage and ventilation system must be maintained and in working condition.

Power supply

- All electrical installations must comply with safety norms and tested by the responsible authorities.
- All facilities should have a permanent supply of electricity from public electricity grid and in absence of electricity; the supply is done by generators.
- Electric lighting must be provided in all rooms, common areas, kitchen, hygiene maintenance alcoves and other areas of personnel.
- Lighting should also be provided in facility parking and areas around the facility.

Telephone connection

All hotel facilities should be connected to the network of fixed telephony or mobile.

Protection from fire

- All hotel facilities must comply with applicable laws and regulations, construction codes as well as local rules and procedures related to public safety, especially those dealing with the risk from fire and other risks posed to the guests.



- All hotel facilities must have adequate emergency exit for guests and staff in case of danger from fire.
- Installation and equipment against fire should be checked regularly in order to be functional. Report on concluded inspection should be submitted to the tourism inspector for review.

Elevator

- Hotel facilities with more than four floors should have elevator.
- No. of elevator depends on the number of rooms. Facilities that have 50-100 bedrooms must have two elevators, while those with 100-150 bedrooms should have three elevators.
- It is mandatory to have air and alarm system for the elevator
- The capacity of the elevators (4 and more)

Acoustic isolation

- Hotel facilities that have nightclubs, disco clubs should have special acoustic insulation that would reduce the noise to a minimum which disturbs the residents of nearby buildings.

Personnel

Entities that operate hotel activities must have sufficient personnel in both aspects: quality and in quantity.

- Personnel who have contact with guests must have knowledge of foreign languages as well as to offer quality services.
- Entire personnel that are in contact with guest must be equipped with uniform and also the personnel in contact with guest must have professional behaviour.
- Personnel should be provided with health card.

Administration office

Hotel facilities should have separate spaces for the needs of administration, as an office for managers and other technical staff.



Heating, air conditioning and ventilation system

- Hotel facilities that offer accommodation services (lodging) should have centralized AC and heating system which provides suitable temperature in rooms, in common areas and restaurants.

Normal room temperatures should be 18 - 20 0C

Normal temperatures in the restaurants and halls 20 0C

Normal temperatures in the bathroom 21 0C

Normal temperatures in waiting hall and reception 19 0C

Laundry and dry cleaning equipment

- Hotel facilities where these services are performed should respect all health and sanitary regulations.

- Must have sufficient space for washing, drying and ironing. For performing these services, these equipments should be available: washing machine, machine for drying clothes, clothing iron with steam for ironing, shelves, tailor.

Waste Treatment

- Waste collection should be done in separate and secure spaces and which must be far from public contact and visibility.

- Taking measures to eliminate bad odours, infections, insects etc.

Parking

Hotel facilities should provide sufficient parking spaces for their vehicles as well as guests vehicles. Parking should be paved with cement or asphalt, lit, secure and provide 24 hours service.

Warehouses

- Warehouse area depending on the capacity of the hotel facility. Warehouse must be equipped with shelves, divided into separate spaces for food and industrial items, drinks etc.

- Warehouse should have refrigerator for storage of goods that must be stored at low temperatures.



Hotels with one star

- Capacity for placing a minimum of 7 rooms
- Reception equipped with counter, safe deposit box, and list of prices
- Rooms, their area should be
 - 10 m² for one person
 - 12 m² for two persons (double bed)
 - 14m² for two persons (single beds)
- Room temperature and internal premises from 18 - 20 0C
- Telephone and fax available to guests
- Allocated space for administration needs, as an office for managers and other technical personnel.
- Elevator for hotels higher than four floors.
- Reception hall with an area of 16 - 25m², must be equipped with necessary furniture depending on the size and capacity of hotel facility
- TV in the hall or in common areas
- First aid provision
- Fire protection system.
- Provide 24-hour security for facility

Hotels with two stars

Two star hotels must meet all criteria of hotels with one star plus:

- Surface of the hall 30m²
- Bar and restaurant separated from the lobby
- TV in room
- Parking for vehicles for minimum 20% of capacity
- Room for luggage storage
- Heating system



Hotels with three stars

Three star hotels must meet all criteria of two star hotels plus:

- Lobby area from 50 - 80 m²
- Area of the rooms
 - 12 m² for one person
 - 14m² for two persons (double bed)
 - 16 m² for two people (single beds)
 - 16 m² for three persons (single bed)
- Apartments may constitute maximum of 20% of the total number of rooms.
- Mini-bar
- Telephone in all rooms
- Mirror with minimum size of 180x60cm
- Air-conditioning system in all premises
- Restaurant with menus
- Floor of the room with: Granite, marble, parquet, laminate, carpet, etc.
- Floor of the room covered with: wool carpet, synthetic carpet, etc.
 - Work desk in the room
 - Measures against fire
 - Automatic system of alarm resistant of heat and smoke
 - Fire stairs
 - Distinctive signs for direction of passing
 - Equipment for extinguishing fire
 - Elevator with alarm and ventilation system
 - Provision of first medical aid
 - Equipment for cleaning shoes
 - Reception hall for meetings and conferences
 - Laundry and ironing services
 - Warehouse for goods and equipment
 - Warehouse for baggage
 - Souvenir shop



- Information on the room for services provided
- Luggage transfer service
- Breakfast service at will
- Computerized services of booking and payment
- Parking for the vehicles for min. 30% of capacity
- Bathroom and toilet in all rooms

Minimum area 3.5 m²

The bathrooms should be equipped with bathtubs, sink, mirror, soap holders, towel hanger, clothes hanger, toilet paper holder, waste basket, soap, shampoo, hair dryer, washing hat, small towel (50-70 cm, large towel (120 - 170cm). Natural or artificial ventilation system.

Hotels with four stars

Four star hotels must meet all criteria of three-star hotels plus:

- Double or rotary main entrance gate
- Reception hall with minimum area of 120 m² and many places for rest and equipped with necessary furniture
- Area of rooms
 - 14 m² for one person
 - 16m² for two persons (double bed)
 - 18 m² for two persons (single bed)
- The apartments may constitute more than 20% of total number of rooms.
 - Minimum area of 40 m²
 - No more than three beds
 - Not less than two divisions
- Minimum two couches in the room or anteroom
- Cable / satellite TV system
- Restaurant that offers high-level services
- Snack-bar, aperitif-bar, terrace, specialized restaurant, bar service etc.
- Laundry for washing, cleaning and ironing
- Paving the floor with high-quality materials



- Facilities for recreation and sports games
- Pool, and for the hotels in urban locations as a substitute they should have high level congressional room.
- 24-hour service.
- Bag for dirty laundry.
- Needle and thread for sewing
- Minimum of one souvenir shop
- Conference hall with minimum 50 seats with an area of 1.5 m² per person
- Tourist information
- Bathroom and toilet in all rooms
 - Minimum area 4m²
 - The bathrooms should be equipped with bathtub, sink, mirror, soap holders, towel hanger, clothes hanger, toilet paper holder, waste basket, soap, shampoo, hair dryer, washing hat, towels for hands, body and feet. Natural or artificial ventilation system.
- Business premises: Fax, phone, internet, printer, photocopies etc.

Hotels with five stars

Five star hotels belong to superior categories and must meet criteria's and norms of a higher degree.

Important criteria that need to be met by these hotels are: location, dimensions, comfort, architecture and decoration, very high level quality of service.

Five star hotels must meet all criteria of four star hotels plus:

- Reception hall with minimum of 160 m²
- Rooms:
 - For one person 16 m²
 - For two persons (double bed) 18m²
 - For two persons (single bed) 20 m²
- Room for non smoker
- The apartments may constitute more than 20% of total number of rooms.
 - Minimum area of 60 m²
 - No less than three divisions



- 100 % of rooms with acoustic insulation
- Comfort in consistency with contemporary standards and high quality
- Minimum three halls for, press conferences, meeting etc.
- Halls for congresses, conferences with minimum 100 seats, acoustic insulation and equipped with all necessary equipment and devices for sound and translation services
- Safe deposit box in the room for storing valuable items.
- Telephone with inter-urban connections
- Equipment for pressured ironing
- Phosphor sign "do not disturb" hanged on the door outside.
- Call button in the bathroom if needed
- Cable / satellite TV system
- Parking with open and closed garage with sufficient capacity
- Open / covered pool with filtration system with locker room and supervising personnel
- Nightclub or discotheque, special games of chance.
- 24 hours medical services
- Fitness centre with gym and aerobics, sauna , massage room
- Not less than two quality restaurants in report to accommodating capacity, menu, and offer local specialties and confectionary hall
- Elevator
- Special elevator for handicapped
- Special elevator for personnel
- Toilets for handicap
- Laundry, tailoring, dry cleaning
- In each room, hotel information and notepad for notes
- Trade shops: for valuable items, souvenirs, gifts, perfume, newspapers, flowers etc.. .
- Service for rent-car vehicles
- 24 hours service
- Petite inventory (forks, spoons, knives, plates, cups, table cloths should be of very high quality and with hotel logo).
- Services such as reservations, account, payments, etc.. should be computerized.
- Leaflets
- Internet



- Bathrooms and toilets

Minimum area 4m²

Bathrooms should be equipped with high quality bathtubs dimensions 70x160x55cm, divided curtains, sink, large lighted mirror and magnification mirror, razor blade, soap holder, towel hanger, clothes hanger, toilet paper holder, basket waste, soap, shampoo, bath foam, hair dryer, washing hat, towels for hands, body and legs, ear cleaning pad, bath-robe, disposable flip-flops, machine for shoe polishing, cleaning sponge and shoe spoon, phone and alarm system connected to the reception. Natural or artificial ventilation system.

- Measures against Fire

In each room floor plan for fire steps

Automatic system for opening doors in case of evacuation

Phosphor indicating signs

Apparatus and equipment for automatic fire extinguishment

Specialized personnel for fire-fighting

- Crossing point for disabled people and baggage with 6% slope and min. width of 180cm

CRITERIA FOR EVALUATIONG AND CLASSIFYING MOTELS WITH STARS

Motel - a facility designed primarily for resting and stopping of motorized people, for food and fuel supply and other services. These facilities are built outside residential areas, beside roads and offer these additional services besides accommodation, first mechanical assistance means: washing, oil change, tire change, fuel supply and other emergency services for motorized vehicles.

Location

Outside settlements, in main arterial and intersections, along highways and near tourist, historical, cultural and sports centres as well as airports



Outside appearance

Attractive appearance and in accordance with location
Single facility or several facilities that correspond among each other

The material used for construction

- a) Coverage with marble, granite, special material,
- b) Revetment work, decorative brick, stone and natural wood,
- c) Plastic render, simple render.

Parking

Motels should provide enough parking spaces for their vehicles as well as guests. Parking should be paved with concrete or asphalt, enlightened, secured and provide 24 hours service.

Surrounding environment, the level of hygiene, lighting

- Decorative elements such as trees, flowers, fountain, benches or places to stay, etc.
- Waste collection should be done in separate and safe spaces which must be away from public contact and visibility.
- Measures to eliminate bad odours, infections, insects, etc.
- Sufficient lighting should be provided for spaces around the motel and parking.

Places for sports and entertainment, toys for children



- Depending on location and capacity, open pool for adults and children, children's playgrounds, basketball baskets, volleyball nets, etc.

Advertisement

Advertising should be placed along the street, in a visible position, close to the motel, distinct from the distance and lit to attract the attention of motorized persons, road sign equipped with orienting sign to facilitate locating the whereabouts of motel

Reception

- Contemporary counter
- Admission, reservation, payment services etc.
- Information services
- Retention of key
- Safe deposit box for valuables
- First Aid box
- Information on the types of services offered and the schedules
- Phone, fax, etc.
- Free entry at any time for registered customers.

Hall

- Reception hall should be equipped with necessary furniture depending on the size and capacity of hotel facility.
- Hall should have appropriate architecture and decor, which offers guests a variety of services such as providing beverage service.

Rooms

Minimum area without including the anteroom and toilets:

- Room with one single bed 9 m²



- Room with double bed 11 m²
- Room with two single beds 12 m²
- Min height of the room. 260 cm
- Anteroom minimum 1.4 m²

Construction of rooms on the ground floor of the motel is not allowed,
(Except in cases when the structure has a distance from the ground several steps)

Equipments

- Secure door with internal lock
- Single bed width min. 90 cm
- Doubled bed width min. 152 cm
- Distance between single beds min. 50 cm
- Distance of the bed from the floor 55 cm
- Bedside table and table, chair or stool
- Toilet with mirror
- Rack for clothes
- Mocket, carpet or chendile
- Thin and thick curtain or bars not to let the light to penetrate
- Ceiling lamps and night lights.

Bathrooms

- Minimum area 2.2 m²
- Normal temperature of environment
- Built and dressed with tiles (ceramic, marble, etc.) Over two thirds of the height of the walls, resistant towards acids and solutions and easy-to-clean
- Natural or artificial ventilation system
- Safe lock of the door from the inside



- Windows invisible from outside
- sink
- Illuminated mirror over the sink
- Canterbury or closet
- Bath curtain or shower cabin
- Towel holder
- Toilet paper holder
- Clothe hanger
- Waste basket
- Shampoo, soap, etc.
- Cold and hot water guaranteed at any time
- The level of hygiene in appropriate level

The bathroom door should be opened from the outside.

Linen

- Available for customers in the room should be:
Sheets, pillow case, bed covers, blankets, reserve pillow
- Available for customers in the toilets should be:
Towels for shower, towels for face, towels for feet,

Corridors

- Minimum width of 1.4 m.
- Ventilated
- With sufficient lighting
- Esthetical and readable room numbers
- Mirrors on each floor
- Evacuation scheme in case of fire



Stairs

- clients stairs
- emergency stairs (in case of fire, earthquake, water, etc)

Elevator

- Elevator for clients with alarm system and internal air conditioner,
- Door width min. 90 cm.
(Applies to facilities over four floors)

Breakfast eating hall

- separated or in a lobby environment
- completed with relevant inventory

Restaurant hall

- Minimum area 1 m² per person
- Normal environment temperature
- high environment and equipment hygiene
- kitchen odours are not allowed in the hall
- Aesthetic appearance for the meal
- variety of assortments
- tables clothing (coverings, above coverings, vases, ashtrays)
- cooking quality and aesthetic appearance on the dish
- quality hall decoration accessories (curtains, tables, chairs, umbrella holders, etc..)

Kitchen

- Preferably on the same floor with the restaurant,



- Size in relation to the capacity of the restaurant,
- Uptake, non penetration of smoke, odour, noise, etc. from the premises of the kitchen to the hall,
- Modern cooking equipment and with high standard
- Sink and dishwashing, vegetables washing, etc.
- Running water, cold and hot
- Storage of food products within the norms and hygienic conditions

Water supply

- All water installations must comply with current regulations on construction and sanitation.
- Motels must have sufficient amount of water for drinking and hygiene needs.
- Motels must have water reservoirs on the absence of water supply system.
- Water reserves should be 130 l average per costumer in the motel.
- Water system should be installed in such a way as not to allow the return of water.

Electricity supply

- All electrical installations must comply with safety norms and tested by the responsible authorities.
- All facilities should have a permanent supply of electricity from the power grid and in the absence of public power supply should be done by generators.
- Electric lighting must be provided in all rooms, common areas, kitchen, alcoves for maintaining the hygiene and in other personnel areas.
- Lighting should also be provided in the parking facility and the surrounding areas.

Precautions against fire

- All hotel facilities must comply with applicable laws and regulations, construction codes and local rules and procedures relating to public safety, especially those dealing with the risk of fire and other hazards that posed the guests.
- All hotel facilities must have adequate exit for guests and staff in case of danger from fire.



- Installations and fire-fighting equipment should be regularly checked in order to be functional. Report on inspection performed should be given to tourism inspectors for review.

The heating ventilation, air conditioning and system

- Motels should have central air conditioning and heating system which provides suitable temperature in rooms in common areas and restaurants.
 - Normal room temperatures should be 18 to 20⁰C
 - Normal temperatures in the restaurant 20⁰C
 - Normal temperatures in the bathroom 21⁰C
 - Normal temperatures in the lobby and reception 19⁰C

Warehouse for storage of goods

- Storage area depending on the capacity of the hotel. Warehouse must be equipped with shelves, divided into separate spaces for food and industrial items, drinks etc..
- Warehouse should be refrigerated for storage of goods that must be stored at low temperatures.

The level of hygiene

- very high in inner premises of the motel and the surrounding environment,
- partial and total periodic disinfection of structure environments.

Service personnel

- Motels must have sufficient personnel both in quality and in the quantity.
- Personnel who have contact with guests must have knowledge in foreign languages as well as offering quality services.
- The entire personnel that is in contact with guests must be equipped with uniform also personnel in contact with the guests must have professional behaviour.
- Necessarily equipped with health booklet,



"One star" Motels

- Capacity for accommodation minimum of 7 rooms
- sufficient parking for all guests
- food items
- Contemporary Reception
- Phone, fax, etc. available to customers
- lobby, cosy resting corner
- Hall or similar environment for the delivery of the breakfast
- Breakfast is included in the price of accommodation
- TV in the lobby or in the common environment
- Provision of first aid
- completed room under modern standards requirements
- Warehouse for storage of goods
- Replacement of linen 1x3day, or according to customer requirements,
- Arrangement of the room and cleaning the premises every day.

"Two Stars" Motel

Include all requirements of motels with "One star", plus:

- Restaurant separated from lobby
- Luggage storage min. 4 m²
- TV in every room
- Phone connected at least with reception
- In every room list of services with corresponding prices
- Heating system in all environments
- Breakfast
- Replacement of linen 1 x 2 days
- Children playgrounds and sports angle.



“Three Stars” Motel

Include all requirements of motels with "two stars", plus:

- Min. room size: a) with single bad 11 m²
 - b) Double bad 12 m²
 - c) With two single beds 14 m²
- Parking for 100% placement capacity
- Min. size of the lobby 12m²
- Double door or revolving door
- Luggage storage min. 8 m²
- Bar and restaurant available to clientele,
- children playground,
- Swimming pool (depending on location)
- Hall for meetings or conferences,
- Wardrobe,
- Mini-bar,
- In each room TV
- Interurban telephone connection in all rooms
- Phone booth in the lobby
- Replacement of linen every day
- Shop sales for items of necessity
- Automatic alarm system in all environments,
- Washing and ironing service is to be offered, preferably dry cleaning
- Office for the Director and administrative staff
- Indoor paved with granite, marble, parquet, laminate, carpet, etc.
- Holder for baggage in the room
- Working table in the room
- In every room mirror min.180x60 cm
- Room Alarm System



- In every room safes for storage of valuables
- 24 hour room service
- Equipment for cleaning shoes in the entrance hall
- Computerized services of booking and payment
- Personnel with knowledge of foreign languages

Bathrooms

- Size min. 3 m²,
- Bath, bidet,
- Hair dryer, shower cap,
- Plastic bag for dirty clothes,
- Alarm system

RATING AND CLASSIFICATION CRITERION OF TOURIST VILLAGES

Tourist villages - are a specific catering complex facilities built in rural tourism areas which within a limited unique perimeter provide accommodation, rest and recreation services as well other services.

Tourist villages are with:

- a) Villas**
- b) Bungalow**

Villas - are hotel units with unique architecture accommodation, in accordance with the location, no more than three floors, consisting of apartments, with independent entrance, either separately or within the same unit, with furniture with standard decoration and all necessary equipments.



Bungalow – are hotel accommodation unit, constructed of wood or other similar material and appropriate accommodation capacity for not more than four persons.

General elements for assessment and rating

External elements

- Outwardly, conceptual architectural choice, originality and appropriateness of the unit would have to be adapted to the location.
- Conceptual choosing of terraces, sidewalks, open squares, playgrounds and entertainment for adults and children, recreational facilities and parks in conformity with the location of the village and the specific characteristics of the area.
- The materials used for outer garment of the unit for accommodation according to the location and characteristics of the area.
- Decorative elements.
- Guidepost, the village plan at the entrance, the systematic entrance, barrier and joist placed in front of the main entrance.
- The siege of the village, guard booth, guard 24 hours.
- Parking within the perimeter of the village, near the entrance area.

Internal elements:

- Recession positioned opposite the main entrance
- That provides all the necessary information
- Vault for storing valuable items
- Phone available to customers
- Rooms without phone
- Reception angle
- Sound Centre linked with speakers in open environments



- Alarm system distributed in different environments and directly linked to information
- TV each room
- restaurant
- Common toilets
- Special facilities for staff
- Maintenance personnel on standby
- Unit sales for different items
- Places for drying clothes
- Signalling or communication system for foreign visitors
- Managerial personnel available - animators
- First aid equipment, providing at any time of emergency, medical service

Restaurant

- Architectural solutions in harmony with the features of the unit
- Restaurant, open and closed

Kitchen

Measures in relation to the capacity of the restaurant,

- The ventilation system
- Modern cooking equipments with high standard
- Sink for washing dishes, etc.
- Running water, cold and hot
- Storage of food products within the sanitary-hygiene norms and conditions

Warehouse

- Preservation of stuff under normal conditions according to the nature, hygiene-sanitation and standard requirements
- Special storage for foodstuffs and industrial



Cleaning services in indoor environments

- Indoor cleaning of the premises every day
- When clients are cleaning, service personnel, check the level of cleanliness in the room, change the linen, waste treatment, etc.
- Periodic disinfection

Precautions against fire

- All hotel facilities must comply with applicable laws and regulations, construction codes and local rules and procedures relating to public safety, especially those dealing with the risk of fire and other hazards that posed the guests.
- All hotel facilities must have adequate exit for guests and staff in case of danger from fire.
- Installations and fire-fighting equipment should be regularly checked in order to be functional. Report on inspection performed should be given to tourism inspectors for review.

Room bathrooms & common environments must meet all requirements of the hotel bathrooms according to the respective categories.

Tourist villages with "1 star"

c) With bungalows

- min. 7 units
- Surface area. min .for two persona 28 m²
- min. additional 3 m², per person
- no more than four persons



No cooking allowed in the bungalow

d) with villas

- Capacity min. 7 apartments
- Surface area. min .for two persona 35 m²
- min. additional 8 m², per person
- but, no more than four persons

In units with two bedrooms, two showers recommended.

- Independent entrance
- Passageways that connect the villas or bungalows with each other levelled, systematized and paved
- fan
- Wire mesh to prevent insects
- Living room with corner living room
- Balcony or terrace complete, in accordance with the occurrence location
- Room phone connected to the reception
- Sports angles for football, volleyball, basketball, etc

Kitchen

- isolated from the bedrooms, ventilation system
- Sink, running water, hot and cold, and other necessary equipment for cooking and storing and food servings
- Dining table with chairs
- Cover for waste baskets (non combustible material)

Tourist villages with "2 stars"



Must meet all criteria of tourist villages with 1-star, plus:

c) With bungalows

- Surface area. min. 32 m²

d) With villas :

- Surface area. min. 40 m²
- Linen changing every three days for the same client
- Passageways paved with asphalt or non-slippery tiles
- Villas stairs paved with quality tiles
- Forced cleaning of apartments and interior environments with service personnel
- Outdoors with music

Tourist villages with "3 stars"

Must meet all criteria of tourist villages with 2-star, plus:

e) With bungalows

- Surface area min. 35 m²

c) With villas:

- Surface area. min. 45 m²
- Linen changing every two days - for the same client
- Laundry cleaning service
- Room service breakfast at the request of customers
- The parking lot closed and open
- Display of cultural programs within the area of the village
- Ticket sales point for cultural activities outside the village



- Luggage transfer service
- Sauna - solarium, swimming pools for adults and children
- Fitness hall
- Reading room, information office, internet

Tourist villages with "4 stars"

Must meet all criteria of tourist villages with 3-star, plus:

With villas

- Surface area min. 55 m²
- building structure, no more than three floors
- Parking at the entrance of the village, min . 5 buses
- linen changing every day
- A green square area or min . 30% of the total area
- stairs , hallways and rooms paved with quality carpet
- keys with code
- room service
- min. two offices for administration
- very comfortable bedrooms
- equipment with high quality material
- telephone service in room
- specialized staffing service
- All balconies and windows with sun tents
- restaurants with cooking quality and variety of assortment , the capacity of seats 70 % of the number of beds , tables and chairs for children , or special room for children
- restaurant room or hall for VIP customers



- bar - coffee
- kitchen equipments for cooking , dining services, tea, coffee, drinks, etc. qualitative , preferably brand
- open and closed pool for adults and children
- children 's playground with separate toilets
- toilets
- entrance and toilets for the disabled persons
- Trading unit
- Laundry service
- Open terraces with seats
- Automatic device for cleaning shoe
- First aid box in every apartment
- Warehouse for luggage
- Warehouse for sports equipment or other materials of tourists
- Doctors and nurses in non-stop service
- Dry cleaning
- Hairdressing for men and women
- Baskets for children on request
- parking
- Summer theatre,
- dancing area
- Different types of sport with a high quality with possibility to practice various sports
- Fitness gym, sauna, massage service

The level of comfort, decoration of rooms, facilities and other complementary services, by location and duration of an activity

STARS RATING AND CLASSIFICATION CRITERION OF CAMPING

Camps - are open places where accommodation is set up in tents, bungalows and camp - trailers. Camps built near lakes, rivers, mountain places and natural attractions. Camps are seasonal and offer enough space inside certain territory.



Minimum requirements

- built in areas that must meet the minimum technical requirements
- in green environments , forested , humid lands
- away from polluting industrial and disturbing areas
- connected by motor way with residential areas
- camp road asphalted or well paved , two-way min.5.5 - 6 m and necessarily connected with the main road
- Camp spaces should be surrounded
- Secured with 24 hour guard
- with barrier and joist to prevent vehicles
- wastewater sewage system must comply with sanitary norms and environmental protection
- regulated and green Camp areas
- price list for camping and services at the entrance of the camp, in a visible place (separate table with the list of services for accommodation, food and fun with their prices
- thermometer, readable in distance
- displayed on the premises of the camp , sanitary rules binding and respected by all
- premises within the camp necessarily lit
- maintenance cleaning and disinfection of sanitary spaces
- each unit should have identification number
- parking with separate entrance
- Concrete foundations for the establishment of tents , min.40 cm distance from the earth
- office reception
- phone or phone booth available to customers
- office for the administration
- PTT service
- provision of first aid
- Sound centre and loudspeakers in all environments
- accommodation premises ventilated,
- Restaurant,



- cafeterias
- sports field
- entertainment environments
- children playgrounds
- Separate toilets for men and women in high hygiene conditions, with natural or artificial ventilation, adequate lighting, sink with hot water and cold water, liquid soap, toilet paper, hand drying, waste bins,
- Toilets for children
- Covered space guaranteeing cooking conditions , eating and dishwashing
- Room for washing and drying clothes
- Refrigerating equipment for 50 % of campers
- rescue groups offering aid (lakes)
- Hot and cold water 24 hours
- for problematic case, water tanker in normal parameters
- Normal water parameters, min. 80 l. per person per day
- Non drinking water min. 50 l . per person per day
- Water tank for two days min.50 l per person
- Uninterrupted electricity provided from the grid or generator without noise
- Electrical service personnel on call 24 hours
- Maintenance Service personnel
- Cleaning equipment for indoor spaces
- Trading unit with necessary items, trading units for groceries, fruit and vegetables
- Facilities for storing linen
- Provision and operation of PAF equipments at all, indoor and outdoor areas, displaying of safeguards (in English and a foreign language min)
- TV antenna

Camping with “1 star”

- Capacity min. 7 units
- Capacity for each accommodation unit 4 persons / max.
- min. surface area of the territory available to each unit 60 m²
- Free surface for walk 10% of the total area



- Park not less than 10% of the total area
- Toilets for 15% of campers
- Distance of toilets from accommodation max. 150 m.
- Covered facilities for cooking and washing dishes for min. 20% of the total number of campers
- bar
- Sports field
- Playgrounds for adults and children
- Organizing various programs
- Entertainment programs for children
- Walking tours around the area of the camping
- Provision of individual transport
- Environment / storage warehouse for short-stay clientele
- Health services

Camping with “2 stars”

Must meet all the requirements of the Camping with 1 star, plus:

- The road to Camping asphalted
- At the entrance to the Camping, illuminated advertising
- For every available surface placement unit min. 80 m²
- Foundations of umbrellas paved with tiles or similar material
- Toilets (toilets) separated for men and women, regular and covered about 20 % of campers
- A green or garden environment, 15 % of the total area
- Shower cabins with surface area min. 1.2 m² closed for min. 20% of campers
- Toilets for children for 10 % of campers,
- Special place for drying clothes
- Fountain with running water in common environments
- cooking area covered and equipped with work counters and other necessary equipments, for no more than 60 persons
- Dishwashing place, min. 60 persons, equipped with sink, hot water and cold at all times
- A good grill for common use



- Specific sites for children
- Swimming instructor (lakes)
- According to customers' requirements, provide reservation in other accommodation units

Camping with “3 stars”

Must meet all the requirements of the Camping with 1 star, plus:

- Available surface of accommodation units 100 m²
- Toilets distance of not more than 100 m from the accommodation site
- Normal temperature in all indoor premises
- Green squares 30% of the total area
- Provision of internal transport
- Covered Toilets
- Shower cabin for 30 % of campers
- Toilets for children for 15 % of campers
- Toilets for the disabled persons.
- Washing machines available to campers
- Common outdoors water tap
- For every 45 campers, place covered with cooking counter, appliances and kitchenware
- Regular environment with quality kitchen sinks , hot water and cold water for washing dishes to 40 % of campers
- Shopping centre that offers a broad range of items as groceries, fruit and vegetables, cosmetics, sportswear, souvenirs, other essential items.
- Coffee bar non-stop, patisserie, buffet
- Fields for various sports activities
- massage booth min 5 m²
- A sunshade for each accommodation unit
- linen for bedding, towels
- Coffee, tea, services etc.
- radio
- Information office



- grill
- open pool
- TV room, reading room
- Cleaning staff for indoor environments
- Qualitative linen
- Kindergarten
- Safes for valuables
- Tourist information
- Room for luggage storage
- Medical services, pharmacies.

In 3 stars Camping, installing of bungalows is allowed within the Camping but their number cannot be more than 20% of the no. of total units.

In the bungalow, cooking is strictly forbidden.

RATING AND CLASSIFICATION CRITERION OF **BOARDING HOUSE**

Boarding house – is a hotel facility which offers accommodation services with minimum capacity of 7 units of accommodation as well as food and beverage services for the guests of the boarding house.

Boarding house “1 star”

- Capacity for accommodation minimum of 7 rooms
- Reception Services
- Price list (must be in English)
- Telephone available to customers



- Provision of first aid
- Completed room under the requirements of modern standards:
 - Single bad room 9 m²
 - Double bad room 12 m²
- Arrangement of the room and cleaning the premises every day.
- Bathroom and separate toilets for men and women.

Boarding house “2 stars”

- Capacity for accommodation minimum of 7 rooms
- 24 hour Reception Services
- Price list (must be also in English)
- Phone & fax available to customers
- TV in the common room with places for seating.
- Parking for 10% of accommodation capacity.
- Provision of first aid
- Completed room according to the requirements of modern standards:
 - Single bad room 10 m²
 - Double bad room 13 m²
- Arrangement of the room and cleaning the premises every day.
- Bathroom and separate toilets for men and women.

Boarding house “3 stars”

- Capacity for accommodation minimum of 7 rooms
- 24 hour Reception Services
- Price list (must be also in English)
- Phone & fax available to customers
- TV in the common room with places for seating.



- Parking for 20% of accommodation capacity.
- Provision of first aid
- Completed room according to the requirements of modern standards:
 - Single bad room 12 m²
 - Double bad room 14 m²
- Arrangement of the room and cleaning the premises every day.
 - Bathroom and separate toilets for men and women



POENI PROCENJIVANJA OSNOVNIH ELEMENATA KLASIFIKACIJE HOTELA
C. SPOLJAŠNJI ELEMENTI

7. SPOLJAŠNJI IZGLED HOTELA I LOKACIJA	40 poena
<ol style="list-style-type: none">1. arhitektonski izgled u skladu sa lokacijom i prirodom objekta2. položaj objekta koji omogućava kretanje svih vozila3. položaj objekta koji omogućava kretanje samo sa privatnim vozilima	
2. MATERIJAL KOJI SE KORISTI ZA SPOLJAŠNJI IZGLED	25 poena
<ol style="list-style-type: none">1. mermer, aluminijum, granit, poseban materijal itd.2. dekorativne cigle, prirodni kamen, dekorativno kamenje, drveni mozaik itd.3. strukturalna fasada4. boja	
8. LOKACIJA, PUT I OKRUŽENJE	15 poena
<ol style="list-style-type: none">1. lokacija po oblastima2. put do hotela, ravan, bez prepreka, stepen neusaglašenosti ne više od 6 %, širina ne manja od 180 cm3. dekoracija sa cvećem i zelenilom, sa visokim nivoom higijene unutar i van objekta4. rasveta	



D. UNUTRAŠNJI ELEMENTI

4. HOTELSKI ULAZ	10 poena
<ol style="list-style-type: none">1. Automatska dvokrilna vrata2. rotirajuća vrata3. oblasti za osobe za invaliditetom4. obična vrata	
5. RECEPCIJA	15 poena
<ol style="list-style-type: none">1. savremeni bar povezan i odvojen min. 2.5 m2. sefovi za čuvanje vrednih predmeta koji radi sa sistemom ključa i šifre3. sve procedure se izvode sa i bez računara	
6. TELEFONSKE USLUGE	10 poena
<ol style="list-style-type: none">1. telefonska usluga na recepciji2. telefonski dodaci na recepciji3. telefonske centrale u specijalnoj kabini ili automatska centrala4. telefon u sobi sa međugradskom vezom	
7. LOBI	15 poena
1. Pod je položen: <ol style="list-style-type: none">a) granitom	



- b) mermerom, keramikom, itd.
- c) parketom, laminatom, itd.
- d) jednostavnim mozaikom, itd.
- e) tepihom
- f) drugim materijalom

2. dekoracija okruženja

- a) specijalna
- b) dobra
- c) normalna

3. pruženo gostima:

- a) usluga pružanja pića

1. sistem kontrole sa kamerama u zajedničkim oblastima

8. ZAJEDNIČKI TOALETI

15 poena

a. Pod je popločan:

- a) granitom
- b) mermerom, keramikom, itd.
- c) caro ili cole
- d) jednostavnim mozaikom

b. Zidna obloga:

- Mermerne pločice, keramika, faiance, itd. duž cele visine
- Oblaganje do 2/3 visine zida

3. Ventilacioni sistem



- prirodni
- veštački
- 4. Lavabo:**
- Min. veličina 40x50 cm.
- Kvalitetan i običan lavabo
- Običan

5. Ogledalo iznad lavaboa

- Min. veličina 40x50 cm
- Kristal ili kvalitetan materijal
- Običan materijal

6. Toalet za osobe sa invaliditetom

- Područje površine 140x110cm za postavljanje kolica i držanje šipke

7. Odvojeni pisoar **7**

9. SKLADIŠTE I TRANSPORT PRTLJAGA

10 poena

1. Transport prtljaga liftom
 - transport prtljaga stepenicama
 - transport prtljaga stepenicama za goste
 - transport prtljaga putem nosača
 - transport prtljaga rukama
2. Prostorija za prtljag

10. PRODAVNICE

10 poena



1. prodavnice za poklone i parfeme, odeću, dragocenosti i sl.
2. prodavnica suvenira, razglednica, itd.

11. FRIZERSKI SALONI ZA MUŠKARCE I ŽENE**5 poena****12. ADMINISTRATIVNA KANCELARIJA****10 poena**

1. kancelarija za direktora i kancelarije za upravljački kadar
2. Kancelarija za servisno osoblje

13. LIFT**15 poena**

1. Lift za goste
2. Lift za osoblje
3. Lift za osobe sa invaliditetom

14. HODNICI NA SPRATOVIMA**15 poena**

1. materijal koji se koristi za oblaganje stepeništa
 - Laminat,
 - vuneni tepih
 - sintetički tepih
 - tepih



- 2. estetski i čitljivi brojevi soba
- c. uglovi za relaksaciju na svakom spratu
- d. ogledala da bi se videla cela dužina hodnika i na svakom spratu

15. Sobe

50 poena

- 1. Otvaranje vrata:
 - Sistem magnetne kartice
 - sistem ključa
- 2. Obložena vrata i vrata izolovana gumenom trakom
- 3. Pod sprata obložen:
 - Laminatom
 - Vunenim tepihom
 - Sintetičkim tepihom ili chendiles
 - tepihom
- 4. Soba opremljena krevetom, ormarom, radnim stolom, policama za prtljag, ormarom za odeću, stolicom ili kaučom, itd.
 - visokog kvaliteta
 - normalnog kvaliteta
- 5. Noćna lampa za čitanje
- 6. Svetleće toaletno ogledalo
- 7. Ogledalo za celu dužinu
- 8. Sef za čuvanje dragocenosti
- 9. Telefon u sobi



- Međusobno povezane
- Veza putem centrale
- 10. TV u sobama
 - satelitska/kablovska TV u svakoj sobi
 - TV
- 11. Mini-bar
 - alkoholna osveženja i grickalice
 - osvežavajući napici
- 12. Oprema za peglanje
- 13. Klima uređaj
- 14. Internet
 - U svakoj sobi
 - delimično
- 15. Zvučna izolacija
- 16. Alarmni sistem u slučaju požara
- 17. Šema plana za evakuaciju klijenata u hitnim slučajevima

15 a APARTMANI

5 poena

16. KUPATIŁA I TOALETI U SOBI

30 poena



1. Sprat je obložen:

1. granitom
2. mermerom, keramikom, itd.
3. jednostavnim mozaikom, itd.

2. Zidna obloga:

- Obloženi pločicama duž njihove cele visine
- Obloženi pločicama duž 2/3 visine zida

3. Tuš

- Kada sa zavesom, visok kvalitet materijala
- Tuš sa pločicama, dobar kvalitet
- Tuš sa pločicama i zavesa za tuš, normalan kvalitet

4. Lavabo, whatnot i osvetljeno ogledalo

- fiksirani lavabo na zidovima
- lavabo sa postoljem, dobrog kvaliteta
- normalan lavabo, dobar kvalitet

5. Bide:

- U svim kupatilima
- U više od 50% kupatila

6. Ogledalo i oprema

- ogledalo za uveličavanje, sapun, vešalica za peškire, vešalica za odeću, držač za toalet papir, korpa za otpad, chendiles,
- Sapun, šampon, tuferi za čišćenje šminke, korpa za otpad, kapa za tuširanje, papuče za jednokratnu upotrebu

7. Fen

8. Telefon u kupatilu

9. Alarmni sistem povezan sa recepcijom



10. Peškiri za ruke, tuširanje i noge

11. Nivo higijene toaleta
- visok nivo higijene
 - normalni uslovi

17. DNEVNE SOBE

20 poena

1. Dnevna soba i poseban salon za TV
 - Dnevni boravak sa TV
 - Jednostavan dnevni boravak
2. klima uređaj
3. Materijal koji se koristi za pod:
 - a) granit
 - b) mermer, keramika, itd.
 - c) laminat, cole, itd.
 - d) jednostavan mozaik, plastika, itd.

18. SALA ZA DORUČAK

15 poena

1. Posebna sala za doručak
 - Restoran sala gde se služi doručak
 - dnevni boravak i sala za doručak istovremeno
2. Elementi servisa (viljuške, noževi, kašike, čaše, tanjiri, posude za šećer, čajnici, posuda za puter/ držač za jaje)
 - Visok kvalitet opreme i sa amblemima
 - Oprema dobrog kvaliteta, visok stepen higijene
 - Normalna oprema u optimalnim higijenskim uslovima

**19. BAROVI****10 poena**

1. Prostorije
 - Posebne sale, gde se služi po specifičnom stilu
 - Barovi u kojima se služi piće
2. Kvalitet usluga (različite čaše za piće, držač leda, itd)
 - Kristal i odgovarajuće vrste pića
 - Kvalitetne usluge i odgovarajuće vrste piće
 - Usluga ne odgovarajuća piću, ali dobrog kvaliteta
3. Aparati za proizvodnju leda i način služenja

20. BIFEI**10 poena**

1. Sala:
 - Posebna bife sala
 - bife sala i sala za doručak zajedno
2. Raspored usluga bifea:
 - ponuda sobne usluge 24 sata
 - usluge u sali do 24:00 sata
3. Posebna sala ili sala za ručavanje
4. Poslastičara

21. KAFETERIJA**10 poena**



1. Prostor

- Specijalno povezano okruženje sa kuhinjom i konobarima
- Radovi u kuhinji

2. Pružene usluge i oprema

- nudi se čaj za doručak, kafa, kapučino, mleko, voćni sokovi, i drugi asortimani pripremljeni savremenom opremom (aparatus za espresso kafu, mikrotalasna, sokovnik, toster)
- Nudi se asortiman ograničen normalnom opremom

3. Usluge

- Nude se sobne usluge 24 časa
- nude se usluge do 24.00 časa
- nude se usluge samo u određenoj prostoriji za doručak

22. RESTORAN

30 poena

1. Popločana sala:

- a) Granitom
- b) mermerom, keramikom, itd.
- c) laminatom, cole, itd.
- d) jednostavnim mozaikom,
- đ) specijalnim vunenim tepihom
- e) sintetičkim tepihom

2. Dekoracija sale (zavese, slike, lampe, prirodno cveće, itd)

- Posebna dekoracija po određenom stilu
- Dekoracija od kvalitetnog materijala i sa ukusom
- Normalna dekoracija

3. Oprema:



- (Stolovi, molotone, stolnjaci, salvete, dodatni prekrivač, stolice, čiviluk za kapute, držač za kišobrane, itd)
 - Funkcionalna oprema sa posebnim i kvalitetnim materijalom
 - Kvalitetna oprema
 - Normalna oprema
 - Stolnjaci visokog kvaliteta, čisti, besprekorni, i sa amblemima
 - Maramice i salvete, dobar kvalitet, promena za svakog gosta
 - Normalan kvalitet peškira koji se menjaju za svakog gosta
 - služi se samo sa salvetama
4. Vrste usluga u restoranu
- Nudi se kompletna usluga (tri obroka)
 - nudi se samo doručak i večera
 - nudi se samo doručak
 - vrsta bife usluge
5. Sobna usluga - ormari, pripremni radovi
- Važan element za strukture većih dimenzija
 - pokretna kolica na sprat
6. Meni
- različit dnevni meni, kvalitetno kuvanje, tradicionalna/internacionalna kuhinja.
 - Normalan dnevni meni
 - Preveden na najmanje jedan strani jezik
 - Estetski izgled
7. Servisni materijal- određeni inventar
- Kašike, noževi, viljuške, tanjiri različitih vrsta, flaša za ulje, slanik, bokal za vodu i vino, čaše za vodu, vino, sokove, šampanjac, itd.
 - Vrhunskog kvaliteta, sa visokim nivoom higijene i amblemima
 - Dobar higijenski kvalitet visokog nivoa
 - Normalan kvalitet i čistoća
- 8 . Restoran sala koja je povezana sa kuhinjom putem šaltera
- Restoran sala koja je povezana sa kuhinjom putem šaltera



9. Usluživanje u sali sa pokretnim kolicima
- Za lazanje, mesne proizvode, ribu, itd.
 - Za pića, kolače, voće, itd.

23. KUHINJA

30 poena

1. Odvojena od restorana
 - Veličina kuhinje zavisi od kapaciteta restorana.
 - Visina od poda, ne manje od 280 cm.
 - Obložena pločicama
 - Stolovi i bifei obloženi rosfajom
 - Prozori zaštićeni mrežom protiv insekata
2. Pod je obložen:
 - Mermerom, keramikom, itd.
3. Kuhinja je povezana sa:
 - Kafeterijom i konobarima
 - salom za posluživanje preko šaltera
4. Ventilacioni sistem sa dovoljnim kapacitetom da se spreče izduvni gasovi
5. Aparati i oprema:
 - Električni šporeti, peć na drva, friteza, itd.
 - skara
 - mikrotalasna/uređaj za čuvanje tople hrane
 - oprema za grejanje jela
 - mašina za pranje sudova
 - pokretni stolovi
 - univerzalna mašina za čišćenje
 - oprema za hlađenje
 - kuhinjski pribor (lonci, šerpe, šerpe za supu itd)
 - radni alati (noževi, mačeta, tučak za meso, itd)



6. Soba za hlađenje, otvaranje vrata iznutra i alarmni sistem.
7. Skladište ili posebno odeljenje za dnevne zalihe
 8. Posebna mesta za pripremu mesa, ribe, testenine, povrća, kolača, hladne i tople hrane.
 9. Mesta za pranje sudova:
 - Funkcionalna mermerna sudopera, od keramike, metala ili sličnog materijala
 - sudopera sa mozaikom, faiance, itd.
 - poseban odeljak za pranje posuđa i usluge
 - poseban odeljak za pranje povrća
 - tekuća topla i hladna voda
 - mesta za sklanjanje i postavljanje jela
 - tepisi za apsorpciju vode, ispred sudopere
 10. Servisno osoblje u kuhinji:
 - Radno iskustvo i profesionalizam
 - Uniforme i zdravstvene knjižice su obavezne.
 11. Kvalitetno kuvanje i sirovi materijali za kuvanje:
 - Korišćeni sirovi materijali su sveži i visokog kvaliteta
 - predstavljanje

24. SKLADIŠTA

10 poena

1. Površina zavisi od kapaciteta objekta opremljenog policama

- Odvojena skladišta u zavisnosti od prirode hrane, pića, industrijskih proizvoda, itd .. 10 poena
- Dva skladišta, za hranu i razne predmete 3 poena

**25. PERIONICA****15 poena**

1. Dovoljno prostora za pranje, sušenje, peglanje, itd. min. 0.75 m² po sobi
2. transport prljavog rublja kolicima
3. Mašina za pranje veša za stolnjake
4. Mašina za pranje veša za posteljinu klijenata
5. Mašina za pranje veša za uniforme zaposlenih
6. Mašina za hemijsko čišćenje
 - Mašina za sušenje
 - Radni stolovi
7. daska za peglanje sa minimalnom dužinom od 1.20 m
 - Pegla na paru
 - Police
8. krojač

26. NOĆNI KLUB, DISKOTEKA**15 poena**

1. Pružaju se usluge jela i pića i nude se samo pića
2. Akustična izolacija normalnih parametara, da bi se eliminisala buka u i van sale
3. Oblaganje poda:
 - Granitom
 - Mermerom, keramikom, itd.
 - Parketom, moket, itd.



4. Nameštaj i dekoracija:

- funkcionalan, jedinstven i od materijala veoma dobrog kvaliteta
- dobar, sa dobrim kvalitetnim materijalima
- sa uobičajenim materijalima

5. Materijali servisa:

- Visok nivo kvaliteta i higijene, usluga prema asortimanima i piću,
- sa amblemima,
- dobar kvalitet materijala i visoki higijenski uslovi,

27. BAZENI, FITNES SALA I SALA ZA MASAŽU

35 poena

3. Bazen

Površina min. 2-2.5 m² / po osobi

Temperatura vode u otvorenom bazenu je od 22-25 °C.

Pozicija koja je zaštićena od vetra

Sistem za filtriranje

2. Bazen:

- Otvoreni bazen
- Zatvoren bazen

3. Veličina i dubina

- za odrasle i decu
- samo za odrasle

4. Spasilački tim u pripravnosti za sve vreme korišćenja

5. Granice oko bazena za sprečavanje klizanja

6. Mesta ispred bazena za pranje nogu



- tuševi
- Svlačionice, police za lične stvari
- Odvojeni toaleti za muškarce i žene
- igre u vodi, daska, itd.
- stolice, suncobrani, itd.

7. Osvetljenje unutar/van bazena

8. Okruženje unutar/van bazena

9. Dezinfekcija vode i održavanje

10. Pružene usluge bifea/pića

11. Sala za fitnes

12. Sauna i masaža

28. SALA ZA OKUPLJANJA, SASTANKE, KONFERENCIJE

30 poena

1. Odgovarajuća sala sa prostorom za sekretare i prevodioce
 - Sistem za prevodioce
 - Sa prevodom u sali
2. Potrebna oprema za okupljanje i konferencije: stolovi, stolice, oprema za držanje govora, podijum, pokretne zavese, monitor, videokamera, trake, projektor, veliki TV ekran, normalan TV ekran
3. Kvalitet materijala i uređenje sobe:
 - Korišćenje materijala sa dobrim kvalitetom
 - Funkcionalno uređenje

**29. OSOBLJE, KVALIFIKACIJA, NIVO USLUGA****30 poena**

1. Osoblje sa relevantnim obrazovanjem i radnim iskustvom
2. Uniforme osoblja odgovaraju poslovima
3. Uredan spoljašnji izgled (kosa, ruke, cipele, itd)
4. Vreme potrebno za služenje gosta

5. Izveštaj o broju zaposlenih sa znanjem stranog jezika/ ukupan br. osoblja:
 - Preko 50% zaposlenih koji zna strane jezike
 - 30-50% osoblja koje zna strane jezike
 - ispod 30% zaposlenih koji zna strane jezike

6. Nivo usluge: veoma važan elemenat procene
 - Visok kvalitet usluga uz specijalizovano osoblje
 - Dobra usluga sa pripremljenim, iskusnim osobljem
 - Normalna usluga

30. GARAŽA**10 poena**

1. Kapacitet:
 - ponuda parkinga do 50 % broja soba
 - do 30 % broja soba
 - samo 15 % ukupnog broja soba
2. Pokrivena garaža, betonirana i asfaltirana
 - Otvorena garaža
 - Usluga sa osobljem 24 sata.
3. Kapija

**31. MERE PROTIV POŽARA****20 poena**

1. Postaviti objekat daleko od izvora požara, kao što su:
 - Depo za gorivo ili rezervoari za gorivo
 - Vojna skladišta ili magacin sa eksplozivom
 - Visokonaponske linije itd.
2. Infrastruktura za zaštitu od požara i spašavanje (u skladu sa tehničkim i međunarodnim normama)
 - Gromobran za zaštitu od atmosferskih pražnjenja
 - Instalacija i korišćenje opreme u skladu sa tehničkim uslovima
 - Obnova amortizovane opreme
3. Specifične i kontrolisane zone za pušenje
4. Intervencija na vreme za davanje signala alarmu sa alarmnim sistemom:
 - automatski, sa kontinuiranim signalom, otporan na toplotu i dim
 - sa standardnim alarmnim sistemom
 - sa centralom zvuka, zvučnici u svim prostorijama.
5. Sistem za evakuaciju sa osvetljavajućim signalima u vreme nestanka svetla:
 - Osvetljeni znaci iz električne mreže
 - Fluorescentni znaci za orijentaciju
6. Mehaničke lestve
7. Plan sprata i šema evakuacije u slučaju požara u svim sobama i zajedničkim prostorijama
8. Automatski sistem za otvaranje vrata u slučaju požara
9. Specijalizovano osoblje spremno za gašenje požara
10. Aparati i oprema za gašenje požara:
 - Automatski, postaje operativan sa pritiskom korisnika
 - Voda sa hemijskim supstancama

32. ELEKTRIČNI SISTEM, OSVETLJENJE**20 poena**



1. Trofazni električni sistem
 - Nezavisni ključ za kontakt u slučaju havarija
 - Generator (sa kapacitetom zavisnim od strukture)
 - Generator sa relejom ili automatskim sistemom
 - Specijalni električni sistem za osvetljenje
 - Specijalni električni sistem za mašine i opremu
 - Električna oprema, oprema za grejanje i uređaji instalirani u skladu sa tehničkim i međunarodnim standardima
2. Električna energija:
 - Za sobe sa jednim krevetom od 100 do 150 W
 - Za sobe sa dva kreveta od 250 do 350 W
 - Apartmani od 300 do 500 W
 - Kupatilo sa 100 do 150 W
 - Noćna ogledala u kupatilu od 200 do 350 W
 - Hodnik (predsoblje) od 40 do 60 W
 - Prostor ulaza u hotel od 200 do 300 W
 - Recepcija od 50 do 400 W
 - Kuhinja ukupno 200 W
 - Radovi u kuhinji od 400 do 600 W
 - Saloni, restorani, barovi od 150 do 200 W
 - Hodnici i stepenište od 100 do 150 W
 - Skladišta, itd. od 100 do 150 W
3. Sistem kontakta sa karticama
4. Specijalizovano tehničko osoblje i spremno za kvar

33. ZVUČNA IZOLACIJA

10 poena

1. Minimiziranje nivoa zvučne frekvencije:
 - Buka od saobraćaja
 - Buka od vodovodnih cevi



- Buka od unutrašnjih prostorija
2. Prenos buke između unutrašnjih objekata/prostorija:
- Za podeljenim zidovima i vratima od soba, korišćenje materijala sa niskim koeficijentom prenosa zvuka
 - Podovi za hodanje popločani materijalom za apsorbovanje buke
 - Izolovane cevi za sprečavanje vibracija tokom protoka vode
 - Klima radi bez stvaranja buke
 - Izolovana mašina sa plastičnim materijalima, itd. da bi se izbegle vibracije

34. REZERVOARI ZA VODU**10 poena**

1. Dovoljno kapaciteta, normalan protok snabdevanja tokom prekida u mreži snabdevanja min. 48 sata

35. PRUŽANJE MEDICINSKIH USLUGA**10 poena**

- Lekari i medicinske sestre u službi 24 sata
- Pružanje medicinskih usluga od strane lekara sa ugovorom
- Pružene samo kutije za prvu pomoć

36. VENTILACIONI SISTEM**15 poena**

- Sistem mehaničke ventilacije
- Sistem prirodne ventilacije

37. SISTEM HLAĐENJA I GREJANJA**15 poena**



- radi u svim sredinama
- radi delimično

Normalne cene grejanja u skladu sa objektima:

- U holu/recepciji od 18-19 °C
- U restoranu i različitim sobama 20 °C
- Spavaće sobe 18 - 20 °C
- U kupatilu 21 - 22 °C.

38. OBRADA OTPADA

5 poena

1. Prikupljanje i odlaganje otpada

- U posebnim sobama,
- U određenim sredinama,

2. prikupljanje u kantama za otpatke u zatvorenim kesama

3. otpad sakupljen na nevidljivim mestima

39. TEHNIČKO OSOBLJE ZA OTKLANJANJE DEFEKATA

10 poena

1. operativno odeljenje za servisiranje i održavanje opremljeno specijalizovanim osobljem po sektoru

2. osoblje za održavanje za hitne slučajeve



E. OSTALI ELEMENTI 20 poena

Primedbe i komentari



TABELA ZA PROCENJIVANJE KLASIFIKACIJA SA POENIMA

ČLAN KOMISIJE

Nivo zvezdica	Minimalne ocene (poeni)	Dogovorene ocene (poeni)
HOTEL SA 5 ZVEZDICA	620	
HOTEL SA 4 ZVEZDICE	480	
HOTEL SA 3 ZVEZDICE	360	
HOTEL SA 2 ZVEZDICE	240	
HOTEL SA 1 ZVEZDICOM	140	

Ime i prezime

potpis

1. Predsednik komisije
2. Član
3. Član
4. Član
5. Član

Mesto,

datum _____



TAKSA OSIGURANJA ZA TREĆA LICA (OCENJENO PO BR. SOBA)

Br.soba:	Taksa (u evrima)
Do 20	250
20 - 40	500
Preko 40	1000

Potpis: _____

Datum: _____



DIVIZIONI I TURIZMIT
DIVIZIJA TURIZMA
DIVISION OF TOURISM

VODIČ ZA SPROVOĐENJE ADMINISTRATIVNOG UPUTSTVA BR _____/2005 O KLASIFIKACIJI I KATEGORIZACIJI HOTELSKIH PROSTORIJA ZA SMEŠTAJ

Hotelski objekti za smeštaj su jedinice koje pružaju usluge smeštaja i stanovanja, usluge ishrane i druge usluge.

Tipologija hotelskih objekata koji podležu licenciranju, klasifikaciji i kategorizaciji iz ministarstva uključuju: hotele, motele, apartmane - hoteli, pansioni, turistička sela i kampove

Hotelske jedinice definisane prema opisanoj tipologiji su klasifikovane ispod:

- a. Hoteli, od "jedne zvezdice" do "pet zvezdica"
- b. Apartman hotela, od "jedne zvezdice" do "pet zvezdica"
- c. Moteli, od "jedne zvezdice" do "tri zvezdice"
- d. Gostionice/pansioni, od "jedne zvezdice" do "tri zvezde"
- e. Turistička sela, kategorisana u:
 - Sa vilama, od "jedne zvezdice" do "četiri zvezdice"
 - Bungalovi, od "jedne zvezdice" do "tri zvezde"
- f. Kampovi, od "jedne zvezdice" do "tri zvezde"



Kriterijumi za procenu i kategorizaciju hotela sa zvezdicama

Hotel - je objekat koji pruža usluge smeštaja i stanovanja, hrane i pića, kao i druge usluge. Ovi objekti su uglavnom izgrađeni u urbanim centrima i turističkim područjima.

Hotel -objekat koji nema manje od šest (6) soba za smeštaj, uključujući ishranu i smeštaj
Hoteli moraju da ispune ove kriterijume da bi se klasifikovali zvezdicama.

- Hotelski objekti moraju biti dizajnirani, izgrađeni i opremljeni na takav način da se obezbedi udobnost i sigurnost za sve goste.
- Ukupna površina objekta mora obezbediti slobodno i bezbedno kretanje, higijensku ishranu i zaštitu za goste i osoblje,
- Održavanje unutrašnjih prostorija, nameštaja i opreme treba da bude na odgovarajućem nivou.
- Zajedničke prostorije treba da budu zaštićene od neprijatnih mirisa i treba da budu opremljene efikasnim sistemom za ventilaciju
- Sve prostorije treba da budu dobro osvetljene.
- Čitav kadar koji je u kontaktu sa gostom mora da ima obezbeđenu uniformu, a takođe kadar u kontaktu sa gostom mora da ima profesionalno ponašanje

Regulisanje prostora i spoljašnjeg izgleda

- Svi hotelski objekti moraju imati atraktivan arhitektonski izgled i regulisane objekte.
- Fasade zajedno sa natpisima i spoljnom rasvetom su elementi koji daju izgled koji ga čini posebnim od drugih okolnih zgrada.
- Hotelski objekti moraju definitivno da imaju parking, kao i put koji ih povezuje bez ometanja saobraćaja.
- Parkiranje treba da bude regulisano i dobro osvetljeno i bezbedno.

Recepcija i lobi

- Svaki hotelski objekat mora da ima recepciju i lobi za čekanje. Recepcija treba da bude opremljena šalterom i neophodnom infrastrukturom u zavisnosti od kapaciteta i veličine hotela.
 - Sve potrebne usluge treba da budu ponuđene gostu na recepciji kao što su rezervacije , odjavljivanje iz hotela, plaćanja i različite informacije.
 - Cenovnik



- Trezor
- Gosti ne bi trebalo da imaju pristup kompjuterskom ekranu na recepciji.
- Sala za prijem bi trebalo da bude opremljena potrebnim nameštajem u zavisnosti od veličine i kapaciteta hotelskog objekta.
- Sala bi trebalo da ima odgovarajuću arhitekturu i dekor, koja nudi gostima različite usluge, kao što su pružanje usluga pića.

Sobe

- Da bi hotelski objekat mogao da obavlja svoje delatnosti za smeštaj (stanovanje) mora da ima minimalno 7 soba.
- Minimalna površina soba treba da bude:
 - 10 m² za jednu osobu
 - 12 m² za dve osobe (francuski ležaj)
 - 14 m² za dve osobe (kreveti za jednu osobu)
- Normalna temperatura 18 - 20 °C.
- Sa dovoljno prostora za slobodno kretanje.
- Visina plafona od poda treba da bude minimum 260 cm.
- 100 % soba opremljeno kupatilom.
- Sa vratima koja su specijalna, bezbedna i sa zaključavanjem iznutra.
- Opremljene krevetima: krevet za jednu osobu, min. širina 90 cm, francuski ležaj min. širina 152 cm
rastojanje od poda ne manje od min. 55 cm i između pojedinačnih kreveta min. 60 cm.
- ormar
- Sto ili radni sto
- Toalet sa ogledalima
- Stalak za odeću
- Noćna lampe
- Stolica ili hoklica
- Tanke ili debele zavese ili roletne da koji ne propuštaju svetlost.
- Izgradnja soba na prizemlju/prvom spratu je dozvoljena, samo kada je zgrada udaljena nekoliko koraka od zemlje i omogućava dovoljnu osvetljenost sobe.



Kuhinja

- Preporučuje se da bude na istom spratu sa restoranom.
- dimenzije su, u odnosu na kapacitet restorana, projektovane, izgrađene i proširene da eliminišu izvor buke, isparenja i vetra unutar i van prostorija.
- opremljena savremenom opremom za kuvanje prema standardima.
- postavljene sudopere, mašine za pranje i druge opreme koncipirano da garantuje dobru organizaciju u prostorijama i optimalne higijenske uslove.
- hrana i pića treba da se čuvaju u okviru normi, standarda i higijensko - sanitarnih uslova.
- periodična dezinfekcija protiv parazita, insekata, itd. sa preporučenim i kontrolisanim pripremanjima iz Instituta za higijenu.

Restoran

Minimalna površina restorana u odnosu na smeštajne kapacitete, ali ne manje od

- 1 m² po osobi.
- Eventualno odvojen od kuhinje sa duplim vratima se bi se izbeglo prodiranje mirisa kuhinje u salu
- Minimalna temperatura ambijenta 20 °C
- Raznovrsni meni
- Visokokvalitetni setovi posuđa
- profesionalna usluga

Zajednički toaleti

- Toaleti moraju biti postavljeni u skladu sa normama za vodovodne instalacije i imati toplu i hladnu vodu.
- Prostori toaleta treba da budu dobro provetravani i čisti.
- Uređaji u toaletima moraju biti operativni. Lavabo, ogledalo, obavezno je da u svakom trenutku postoji dovoljna količina toalet papira, tečnog sapuna, higijenskih peškira ili uređaja za sušenje sa toplim vazduhom i da postoji korpa za otpatke.
- U hotelu koji ima u zajedničkim prostorijama manje od 20 mesta, zajednički toalet je dovoljan.
- U hotelu koji ima u zajedničkim prostorijama više od 20 mesta, treba jasno obeležiti i razdvojiti toalete za muškarce i žene.
- Toalete treba razdvojiti u dva prostora: kabine i prostori za lavaboe.
- U hotelu sa kapacitetom od 20-80 mesta, treba da postoji toalet za žene i muškarce, opremljen sa dve slavine i lavaboima



- U hotelu sa kapacitetom od 80-170 mesta, treba da postoje dva toaleta za žene i dva za muškarce opremljena sa dve slavine i dva lavaboa.
- U hotelu sa kapacitetom od 170-350 mesta, treba da postoje tri toaleta i tri lavaboa za žene i dva toaleta za muškarce opremljena sa tri slavine i tri lavaboa.
- U hotelu sa kapacitetom od preko 350 mesta. treba da postoje četiri toaleta i tri lavaboa za žene i tri toaleta za muškarce opremljena sa četiri slavine i tri lavaboa.
- Svi toaleti moraju imati prirodnu i veštačku ventilaciju.
- Sva vrata kabine toaleta moraju imati bravu za zatvaranje i vešalicu za odeću.
- Prozori toaleta ne omogućavaju da se vidi unutrašnjost toaleta spolja.
- Podovi toaleta su izgrađeni od keramičkih pločica ili drugih materijala koji se lako čiste i nisu klizavi.
- Zidovi toaleta treba da bude pokriveni od poda do plafona keramičkim ili drugim materijalom otpornim na vodu, koja se lako održava. Bojenje zidova nije dozvoljeno.

Kupatila i toaleti u sobama

- Sobe moraju imati kupatilo i toalet.
- Postarajte se da VC šolja ne bude postavljena na ulazu u kupatilo.
- Veličina kupatila, nameštaja i opreme mora da ispunjava osnovne definisane standarde, mora da postoji tuš kabina, bide, lavabo i kada.
- Zidovi toaleta treba da bude pokriveni od poda do plafona keramičkim pločicama ili drugim materijalom otpornim na vodu koji se lako održava. Nije dozvoljeno farbanje zidova.
- Podovi toaleta su izgrađeni od keramičkih pločica ili drugih materijala koji se lako čiste i nisu klizavi.
- Toalet mora biti opremljen lavaboom, ogledalom, sapunom, vešalicom za peškire, vešalicom za odeću, držačem za toalet papir, korpom za otpatke, sapunom, fenom, peškirimima za ruke, telo i stopala.
- Prirodni ili veštački sistem ventilacije.

Snabdevanje vodom

- Sve instalacije za vodu moraju biti u skladu sa važećim pravilima gradnje i kanalizacije.
- U hotelu mora da ima adekvatna količina vode za piće i za higijenske potrebe.
- U hotelu mora da ima rezervoar za vodu u slučajevima gde vodovod nije prisutan.



- Rezerve vode bi trebalo da budu u proseku 130 l po gostu hotela.
- Vodovod treba da bude instaliran na takav način koji ne dozvoljava povratak vode.

Otpadna voda

- Ugradnja sistema otpadnih voda mora biti u skladu sa sanitarnim i ekološkim normama zaštite. Kanalizacioni i ventilacioni sistem mora da se održava i da bude u operativnom stanju.

Snabdevanje električnom energijom

- Sve električne instalacije moraju biti u skladu sa normama bezbednosti i testirane od strane nadležnih organa.
- Svi objekti treba da imaju stalno snabdevanje električnom energijom iz javne električne mreže a u odsustvu struje, snabdevanje vrše generatori.
- Električno osvetljenje se mora obezbediti u svim sobama, zajedničkim prostorijama, kuhinji, niše za održavanje sredstava za higijenu i prostorijama za osoblja.
- Osvetljenje takođe treba obezbediti i na parkingu i na okolnom području.

Telefonski priključak

Svi hotelski objekti treba da budu povezani na mrežu fiksne ili mobilne telefonije.

Zaštite od požara

- Svi hotelski objekti moraju biti u skladu sa važećim zakonima i propisima, građevinskim zakonom kao i lokalnim pravilima i procedurama koje se odnose na javnu bezbednost, posebno sa onima koji se bave rizikom od požara i drugim rizicima po goste.
- Svi hotelski objekti moraju imati adekvatan izlaz za slučaj opasnosti za goste i osoblje u slučaju opasnosti od požara.
- Instalaciju i opremu protiv požara treba redovno proveravati kako bi bila funkcionalna. Izveštaj o sprovedenoj inspekciji treba dostaviti turističkom inspektoratu na pregled.



Lift

- U hotelu sa više od četiri sprata treba da postoji lift.
- Br. lifta zavisi od broja soba. Objekti koji imaju od 50-100 spavaćih soba moraju imati dva lifta, dok oni sa 100-150 soba treba da imaju tri lifta.
- Obavezno je da imaju vazdušni i alarmni sistem za lift
- Kapacitet liftova (4 i više)

Zvučna izolacija

- U hotelu koji ima noćne klubove, disko klubovi treba da imaju posebnu zvučnu izolaciju da bi se smanjila buka na minimum koja ometa stanovnike obližnjih zgrada.

Osoblje

Subjekti koji posluju u hotelu mora imati dovoljno osoblja u oba aspekta: kvalitet i kvantitet.

- Osoblje koje ima kontakt sa gostima mora imati znanje stranih jezika, i mora nuditi kvalitetne usluge.
- Čitavo osoblje koje je u kontaktu sa gostom mora biti opremljeno uniformom i osoblje u kontaktu sa gostom mora da ima profesionalno ponašanje.
- Osoblje bi trebalo da ima zdravstvene knjižice.

Administrativna kancelarija

U hotelu bi trebalo da imaju odvojene prostore za potrebe administracije, kao i kancelariju za menadžere i drugo tehničko osoblje.

Grejanje, klimatizacija i ventilacija

- U hotelu koji nudi usluge smeštaja (stanovanja) treba da postoji centralizovana naizmenična struja i sistem grejanja koji obezbeđuje odgovarajuću temperaturu u sobama, u zajedničkim prostorijama i restoranima.

Normalne temperature soba treba da budu 18 - 20 °C

Normalne temperature u restoranima i salama 20 °C

Normalne temperature u kupatilu 21 °C



Normalne temperature u sali za čekanje i recepciji 19 0C

Oprema za pranje veša i hemijsko čišćenje

- U hotelu gde se obavljaju ove usluge treba da se poštuju svi zdravstveni i sanitarni propisi.
- Mora da ima dovoljno prostora za pranje, sušenje i peglanje. Za obavljanje ovih usluga, ova oprema bi trebalo da bude na raspolaganju: veš mašina, mašina za sušenje odeće, pegla na paru za peglanje odeće, police, krojač.

Obrada otpada

- Prikupljanje otpada treba da se uradi na odvojenim i sigurnim prostorima i koji moraju da budu daleko od kontakata javnosti i vidljivosti.
- Preduzimanje mera za otklanjanje neprijatnih mirisa, infekcija, insekata itd.

Parking

U hotelu bi trebalo da se obezbedi dovoljno parking mesta za vozila hotela kao i vozila gostiju. Parking treba da bude popločan cementom ili asfaltom, osvetljen, siguran i da pruža usluge 24 sata.

Skladišta

- Površina skladišta u zavisnosti od kapaciteta hotelijerskog objekta. Skladište mora biti opremljeno policama, podeljenim u odvojene prostore za hranu i industrijske artikle, pića i sl.
- Skladište treba da ima frižider za skladištenje robe koja mora da se čuva na niskim temperaturama.

Hotel sa jednom zvezdicom

- Kapacitet za postojanje minimum 7 soba
- Recepcija ima šalter, sef i cenovnik
- Sobe, njihova površina treba da bude
 - 10 m² za jednu osobu
 - 12 m² za dve osobe (francuski ležaj)
 - 14m² za dve osobe (kreveti za jednu osobu)



- Sobna temperatura i unutrašnjih prostorija od 18 - 20 °C
- Telefon i faks na raspolaganju gostima
- Izdvojena prostor za potrebe administracije, kao i kancelarija za menadžere i drugo tehničko osoblje.
- Lift za hotele sa više od četiri sprata.
- Sala za prijem sa površinom od 16 - 25m², mora biti opremljena potrebnim nameštajem u zavisnosti od veličine i kapaciteta hotelskog objekta
- TV u sali ili u zajedničkim prostorijama
- Obezbeđena prva pomoć
- Sistem zaštite od požara
- Obezbediti 24 - časovno obezbeđenje za objekat

Hoteli sa dve zvezdice

Hoteli sa dve zvezdice moraju da ispune sve kriterijume hotela sa jednom zvezdicom, plus:

- Površina hale 30m²
- Bar i restoran odvojen od lobija
- TV u sobi
- Parking za vozila za najmanje 20 % kapaciteta
- Soba za skladištenje prtljaga
- Sistem grejanja

Hoteli sa tri zvezdice

Hoteli sa tri zvezdice mora da ispune sve kriterijume za hotel sa dve zvezdice, plus:

- Prostor lobija od 50 - 80 m²
- Površina soba
 - 12 m² za jednu osobu
 - 14m² za dve osobe (francuski ležaj)
 - 16 m² za dve osobe (krevet za jednu osobu)
 - 16 m² za tri osobe (krevet za jednu osobu)
- Apartmani mogu predstavljati najviše 20% ukupnog broja soba.



- mini bar
- Telefon u svim sobama
- Ogledalo minimalne veličine 180x60cm
- Klima u svim prostorijama
- Restoran sa menijima
- Pod sobe sa: mermerom, granitom, parketom, laminatom, tepihom, itd.
- Pod sobe prekriven: vunenim tepihom, sintetičkim tepihom, itd
- Radni sto u sobi
- Mere protiv požara
- Automatski alarmni sistem otporan na toplotu i dim
- Vatrogasne stepenice
- Karakteristični znaci za pravac kretanja
- Oprema za gašenje požara
- Lift sa alarmom i ventilacijom
- Pružanje prve medicinske pomoći
- Oprema za čišćenje cipela
- Prijemna sala za sastanke i konferencije
- Usluge pranja i peglanja veša
- Skladište za robu i opremu
- Skladište za prtljag
- Prodavnica suvenira
- Informacije o sobi za pružene usluge
- Usluge prenoša prtljaga
- Usluga doručka po volji
- Kompjuterizovane usluge rezervacije i plaćanja
- Parking za vozila za min. 30 % kapaciteta
- Kupatilo i toalet u svim sobama

Minimalna površina 3.5 m²

Kupatila treba da budu opremljena kadom, lavaboom, ogledalom, držačima za sapun, držačima za peškire, vešalicom za odeću, držačem za toalet papir, korpom za otpad, sapunom, šamponom, fenom, kapom za tuširanje, malim peškirom (50-70 cm, velikim peškirom (120 - 170cm)).



Prirodni ili veštački sistem ventilacije.

Hoteli sa četiri zvezdice

Hoteli sa četiri zvezdice moraju ispuniti sve kriterijume hotela sa tri zvezdice, plus:

- Dvostruka ili rotaciona glavna ulazna vrata
- Prijemna sala sa minimalnom površinom od 120 m² i mnogo mesta za odmor opremljenih potrebnim nameštajem
- Površina soba
 - 14 m² za jednu osobu
 - 16m² za dve osobe (francuski ležaj)
 - 18 m² za dve osobe (krevet za jednu osobu)
- Apartmani mogu predstavljati više od 20% ukupnog broja soba.
 - Minimalna površina od 40 m²
 - Ne više od tri kreveta
 - Ne manje od dve divizije
- Minimalno dva kauča u sobi ili predsoblju
- Kablovska/satelitska TV
- Restoran koji nudi usluge na visokom nivou
- Snek - bar, aperitiv - bar, terasa, specijalizovani restoran, usluga bara itd.
- Perionica za pranje, čišćenje i peglanje
- Popločan pod visoko - kvalitetnim materijalom
- Objekti za rekreaciju i sportske igre
- Bazen, a hoteli na gradskim lokacijama kao zamenu bi trebalo da imaju kongresnu salu visokog nivoa..
- 24 -časovni servis.
- Korpa za prljav veš.
- Igla i konac za šivenje
- Minimalno jedna prodavnica suvenira
- Konferencijska sala sa 50 mesta sa minimalnom površinom od 1.5 m² po osobi
- Turističke informacije
- Kupatilo i toalet u svim sobama
 - Minimalna površina 4 m²



Kupatila treba da budu opremljena kadom, lavaboom, ogledalom, sapunom, vešalicom za peškire, vešalicom za odeću, držačem za toalet papir, korpom za otpatke, sapunom, šamponom, fenom, kapom za tuširanje, peškirimama za ruke, telo i noge.

Prirodni ili veštački sistem ventilacije.

- Poslovni prostor: Faks, telefon, internet, štampač, fotokopiranje itd.

Hotel sa pet zvezdica

Hoteli sa pet zvezdica pripadaju superiornim kategorijama i moraju da ispunjavaju kriterijume i norme višeg stepena.

Važni kriterijumi koje ovo hoteli treba da ispune su: lokacija, dimenzije, udobnost, arhitektura i dekoracija, kvalitet usluge na veoma visokom nivou.

Hoteli sa pet zvezdica mora da ispune sve kriterijume za hotela sa četiri zvezdice plus:

- Prijemna sala sa minimalno 160 m²

- Sobe:

 Za jednu osobu 16 m²

 Za dve osobe (francuski ležaj) 18m²

 Za dve osobe (krevet za jednu osobu) 20 m²

- Soba za nepušače

- Apartmani mogu predstavljati više od 20% ukupnog broja soba.

 Minimalna površina od 60 m²

 Ne manje od tri divizije

- 100 % soba sa zvučnom izolacijom

- Udobnost je dosledna savremenim standardima i visokim kvalitetom

- Minimalno tri sale za konferenciju za štampu, sastanke, itd.

- Sale za kongrese, konferencije sa minimalno 100 mesta, sa zvučnom izolacijom i opremljene svom potrebnom opremom i uređajima za zvuk i prevodilačke usluge

- Šef u sobi za čuvanje vrednih predmeta.

- Telefon sa međugradskim vezama

- Oprema za peglanje pod pritiskom

- Fluorescentni znak "ne uznemiravaj" obešen na vratima spolja.

- Dugme za poziv u kupatilu, ako je potrebno

- Kablovska/satelitska TV



- Parking sa otvorenom i zatvorenom garažom sa dovoljno kapaciteta
- Otvoren/pokriven bazen sa sistemom za filtriranje sa svlačionicom i osobljem za nadzor
- Noćni klub ili diskoteka, posebne igre na sreću.
- Medicinske usluge 24 sata.
- Fitnes centar sa teretanom i aerobikom, saunom, sobom za masažu
- Ne manje od dva kvalitetna restorana za sve smeštajne kapacitete, meni, i ponuda lokalnih specijaliteta i poslastičarnica
- Lift
- Specijalni lift za osobe sa invaliditetom
- Specijalni lift za osoblje
- Toaleti za osobe sa invaliditetom
- Perionica, krojenje, hemijsko čišćenje
- U svakoj sobi, informacije o hotelu i beležnica
- Prodavnica: vrednih predmeta, suvenira, poklona, parfema, novina, cveća i sl.
- Servis za iznajmljivanje automobila - vozila
- Usluga 24 časa
- Sitan inventar (viljuške, kašike, noževi, tanjiri, čaše, kuhinjske krpe treba da budu veoma visokog kvaliteta i sa hotelskim logom).
- Usluge kao što su rezervacije, računi, plaćanje, itd. treba da su kompjuterizovani.
- Flajeri
- Internet

- Kupatila i toaleti
 - Minimalna površina 4m²
 - Kupatila treba da budu opremljena visoko kvalitetnom kadom dimenzije 70x160x55cm koja je odvojena zavesom, lavaboom, velikim osvetljenim ogledalom i ogledalom za uvećanje, žiletima, držačem za sapun, vešalicom za peškire, vešalicom za odeću, držačem za toalet papir, korpom za otpad, sapunom, šampon, kupkom, fenom, kapom za tuširanje, peškirimama za ruke, telo i noge, štapićima za čišćenje uha, bade mantilom, jednokratnim papučama, mašinom za poliranje cipela, sušerom za čišćenje i kašikom za cipele, telefonom i alarmnim sistemom povezanim sa recepcijom.
 - Prirodni ili veštački sistem ventilacije.
- Mere protiv požara



U svakoj sobi, plan za sprat za vatrogasne stepenice
Automatski sistem za otvaranje vrata u slučaju evakuacije
Fluorescentni znak za označavanje
Aparati i oprema za automatsko gašenje požara
Specijalizovano osoblje za gašenje požara

- Prolaz za osobe sa invaliditetom i prtljag sa 6 % nagiba i min. širinom od 180cm

KRITERIJUMI ZA PROCENU I KLASIFIKACIJU MOTELA SA ZVEZDICAMA

Motel - objekat namenjen prvenstveno za odmor i stajanje motorizovanih osoba, za hranu i snabdevanje gorivom i drugim uslugama. Ovi objekti se grade van stambenih naselja, pored puteva i nude ove dodatne usluge, osim smeštaja, prvu mehaničku pomoć odnosno: pranje, promenu ulja, promenu guma, punjenje goriva i druge hitne usluge za motorna vozila.

Lokacija

Izvan naselja, u glavnim arterijama i raskrsnicama, duž autoputeva i pored turističkih, istorijskih, kulturnih i sportskih centara, kao i aerodroma

Spoljašnji izgled

Atraktivan izgled i u skladu sa mestom

Jedan objekat ili više objekata koji međusobno odgovaraju.

Materijal koji se koristi za izgradnju

- a) pokrivenost mermerom, granitom, posebnim materijalom,
- b) rad sa oplatom, ukrasna cigla, kamen i prirodno drvo,
- c) plastični render, jednostavni render.



Parking

Moteli treba da obezbede dovoljno prostora za parkiranje svojih vozila, kao i za goste. Parking treba da bude betoniran ili asfaltiran, osvetljen, obezbeđen i da pruža usluge 24 sata.

Okolino okruženje, nivo higijene, rasveta

- Dekorativni elementi kao što su drveće, cveće, fontana, klupe ili mesta za boravak, itd.
- Prikupljanje otpada treba da se uradi u odvojenim i sigurnim prostorijama koje moraju biti daleko od javnih kontakta i pogleda.
- Mere za otklanjanje neprijatnih mirisa, infekcija, insekata, itd.
- Dovoljno osvetljenja treba obezbediti za prostore oko motela i parkinga.

Mesta za sport i zabavu, igračke za decu

- U zavisnosti od lokacije i kapaciteta, otvoreni bazeni za odrasle i decu, dečija igrališta, obruči za košarku, mreže za odbojku, itd.

Reklama

Reklama treba da bude postavljena duž ulice, na vidnom mestu, u neposrednoj blizini motela, uočljiva sa udaljenosti i osvetljena da privuče pažnju motorizovanih osoba, znakovi pored puta sa oznakama za olakšavanje pronalaženja motela

Recepcija

- Savremeni šalter
- Prijem, rezervacija, usluge plaćanja i sl.
- Informacione usluge
- Zadržavanje ključa



- Sef za dragocenosti
- Kutija prve pomoći
- Informacije o vrstama ponuđenih usluga i rasporedima
- Telefon, faks, itd.
- Slobodan ulaz u bilo kom trenutku za registrovane korisnike

Sala

- Sala za prijem bi trebalo da bude opremljena potrebnim nameštajem u zavisnosti od veličine i kapaciteta hotelskog objekta.
- Sala bi trebalo da ima odgovarajuću arhitekturu i dekor, koja nudi gostima različite usluge, kao što su pružanje usluga pića

Sobe

Minimalna površina bez uključivanja predsoblja i toaleta:

- Soba sa jednim krevetom 9 m²
- Soba sa francuskim ležajem 11 m²
- Soba sa dva kreveta za jednu osobu 12 m²
- Minimalna visina sobe 260 cm
- Predsoblje minimalno 1.4 m²

Izgradnja soba u prizemlju motela nije dozvoljena,

(osim u slučajevima kada struktura ima rastojanje od zemlje nekoliko koraka)

Oprema

- Osigurana vrata unutrašnjom bravom
- Širina kreveta min. 90 cm
- Širina francuskoj ležaja min. 152 cm
- Udaljenost između kreveta min. 50 cm
- Udaljenost kreveta od poda 55 cm



- Noćni stočić i sto, stolica ili hoklica
- Toalet sa ogledalom
- Čiviluk za odeću
- Mokat, tepih ili luster
- Tanke i debele zavese ili roletne za sprečavanje prodiranja svetlosti
- Lampe na plafonu i noćne lampe.

Kupatila

- Minimalna površina 2.2 m²
- Normalna temperatura okoline
- Izgrađena i obložena pločicama (keramika, mermer, itd), preko dve trećine visine zidova, otpornih na kiseline i rastvora i jednostavna za čišćenje
- Prirodni ili veštački sistem ventilacije
- Sigurna brava za vrata iznutra
- Prozori nevidljiv spolja
- lavabo
- Osvetljena ogledala iznad lavaboa
- fiokar ili ormar
- Zavesa za kadu ili tuš kabina
- Držac za peškire
- Držac za toalet papir
- Vešalica za odeću
- Korpa za otpad
- Šampon, sapun, itd.
- Hladna i topla voda garantovana u svakom trenutku
- Nivo higijene na odgovarajućem nivou

Vrata kupatila treba da se otvaraju spolja



Posteljina

- Dostupno za goste u sobi treba da bude:
čaršafi, jastučnica, pokrivači za krevet, ćebad, rezervni jastuk
- Dostupno za goste u toaletu treba da bude:
peškiri za tuširanje, peškiri za lice, peškiri za noge

Hodnici

- Minimalna širina od 1.4 m
- Ventilacija
- Sa dovoljno osvetljenja
- Estetski i čitljivi brojevi sobe
- Oglledala na svakom spratu
- Šema za evakuaciju u slučaju požara

Stepenice

- stepenice za klijente
- protivpožarne stepenice (u slučaju požara, zemljotresa, vode i dr.)

Lift

- Lift za klijente sa alarmnim sistemom i unutrašnjim klima uređajem,
- Širina vrata minimalno 90 cm.
(važi za objekte preko četiri sprata)



Sala za doručak

- odvojena ili okruženju lobija
- popunjena relevantnim inventarom

Restoran sala

- Minimalna površina 1m² po osobi
- Normalna temperatura okruženja
- visoka higijena sredine i opreme
- mirisi kuhinje nisu dozvoljeni u sali
- estetski izgled obroka
- raznovrsnost asortimana
- stolnjaci (obloge, dodatni prekrivači, vaze, pepeljare)
- kvalitet kuvanje i estetski izgled jela
- kvaliteta dekoracija dodatne opreme u sali (zavese, stolovi, stolice, držači kišobrana, itd.)

Kuhinja

- Poželjno na istom spratu sa restoranom,
- Veličina u odnosu na kapacitet restorana,
- ventilator, nema prodiranja dima, mirisa, buke i itd. iz prostorija kuhinje u hodnik,
- Savremena oprema za kuvanje i sa visokim standardom
- Sudopera i mašina za pranje posuđa, mašina za pranje voća, itd.
- Tekuća voda, hladna i topla
- Skladištenje prehrambenih proizvoda u okviru normi i higijenskih uslova

Snabdevanje vodom



- Sve instalacije za vodu moraju biti u skladu sa važećim propisima o izgradnji i sanitarnim uslovima.
- Moteli moraju imati dovoljnu količinu vode za piće i higijenske potrebe.
- Moteli moraju imati rezervoare za vodu u slučaju nedostatka sistema vodosnabdevanja.
- Rezerve vode bi trebalo da budu prosečno 130 l po potrošaču u motelu.
- Vodovod treba da bude instaliran na takav način da ne dozvoli povratak vode.

Snabdevanje električnom energijom

- Sve električne instalacije moraju biti u skladu sa normama bezbednosti i testirane od strane nadležnih organa.
- Svi objekti treba da imaju stalno snabdevanje električnom energijom iz električne mreže i u odsustvu javnog napajanja treba da funkcionišu generatori.
- Električno osvetljenje se mora obezbediti u svim sobama, zajedničkim prostorijama, kuhinji, niše za odlaganje sredstava za higijenu i u drugim prostorijama za zaposlene.
- Osvetljenje takođe treba obezbediti na površini parkinga i u okolnim površinama.

Mere predostrožnosti protiv požara

- Svi hotelski objekti moraju biti u skladu sa važećim zakonima i propisima, građevinskim zakonima i lokalnim pravilima i procedurama koje se odnose na javnu bezbednost, posebno one koje se bave rizikom od požara i drugim opasnostima za goste.
- Svi hotelski objekti moraju imati adekvatan izlaz za goste i osoblje u slučaju opasnosti od požara.
- Instalacije i protivpožarnu opremu treba redovno proveravati kako bi bila funkcionalna. Izveštaj o izvršenoj inspekciji treba dati inspekciji za turizam na pregled.

Sistem grejanja, klimatizacija i ventilacija

- Moteli treba da imaju centralnu klimu i sistem centralnog grejanja koji obezbeđuju odgovarajuću temperaturu u sobama, u zajedničkim prostorijama i restoranima.
 - Normalna temperatura soba treba da bude od 18 do 20 °C
 - Normalna temperatura u restoranu 20 °C



Normalna temperatura u kupatilu 21⁰C

Normalna temperatura u holu i recepciji 19⁰C

Magacin za skladištenje robe

- Prostor za skladištenje u zavisnosti od kapaciteta hotela. Magacin mora biti opremljen policama, podeljen na odvojene prostore za hranu i industrijske artikla, pića i sl.
- Skladište treba da sadrži frižider za skladištenje robe koja mora da se čuva na niskim temperaturama.

Nivo higijene

- Veoma visok u unutrašnjim prostorijama motela i okruženja,
- parcijalna i totalna periodična dezinfekcija strukture okruženja.

Servisno osoblje

- Moteli moraju imati dovoljno osoblja, kako u pogledu kvaliteta tako i kvantiteta.
- Osoblje koje ima kontakt sa gostima mora imati znanje stranih jezika, i mora pružati kvalitetne usluge.
- Celokupno osoblje koje je u kontaktu sa gostima mora biti opremljeno uniformama, a takođe osoblje u kontaktu sa gostima se mora profesionalno ponašati.
- Obavezno opremljeno zdravstvenim knjižicama.

Motel sa "jednom zvezdicom"

- Kapacitet za smeštaj minimalno 7 soba
- Dovoljan parking za sve goste
- Prehrambeni artikli
- Savremena recepcija
- Telefon, faks, itd. dostupan korisnicima
- Sala ili odvojeni deo za udoban odmor



- Sala ili sličan ambijent za doručak
- Doručak je uključen u cenu smeštaja
- TV u lobiju ili u zajedničkom okruženju
- Pružanje prve pomoći
- Urađena soba po savremenim zahtevima standarda
- Magacin za skladištenje robe
- Zamena posteljine 1. u 3 dana, ili u skladu sa zahtevima korisnika,
- Uređenje sobe i čišćenje prostorija svaki dan.

Motel sa dve zvezdice

Uključuje sve zahteve motela sa "jednom zvezdicom", plus:

- Restoran odvojen od lobija
- Magacin za prtljag min. 4 m²
- TV u svakoj sobi
- Telefon povezan najmanje sa recepcijom
- U svakoj sobi spisak usluga sa odgovarajućim cenama
- Sistem grejanja u svim okruženjima
- Doručak
- Zamena posteljine 1. u 2 dana
- Igrališta za decu i deo za sport.

Motel sa "tri zvezdice"

Uključuje sve zahteve motela sa "dve zvezdice", plus:

- Minimalna veličina sobe: a) sa jednim krevetom 11 m²
b) Francuski ležaj 12 m²
c) Sa dva odvojena kreveta 14 m²
- Parking za 100% smeštajnih kapaciteta



- Parking od 100 % smeštajnih kapaciteta
- Minimalna veličina lobija 12m²
- Dvostruka ili rotirajuća vrata
- Skladištenje prtljaga min. 8 m²
- Bar i restoran na raspolaganju klijenteli,
- Igralište za decu,
- Bazeni za plivanje (u zavisnosti od lokacije)
- Sala za sastanke ili konferencije,
- Garderoberi,
- Mini-bar,
- TV u svakoj sobi
- Međugradski telefonski priključak u svim sobama
- Govornica u holu
- Zamena posteljine svaki dan
- Prodavnica osnovnih proizvoda
- Automatski alarmni sistem u svim okruženjima,
- Servis za pranje i peglanje treba da bude ponuđen, prvenstveno hemijsko čišćenje
- Kancelarija za direktora i administrativno osoblje
- U unutrašnjosti popločan mermer, granit, parket, laminat, tepih, itd.
- Držac za prtljag u sobi
- Radni sto u sobi
- U svakoj sobi ogledalo min. 180x60 cm
- Alarmni sistem u sobi
- U svakoj sobi, sefovi za čuvanje dragocenosti
- Servis po sobama radi 24 časa
- Oprema za čišćenje obuće u holu
- Kompjuterizovana usluge rezervacije i plaćanja
- Osoblje sa znanjem stranih jezika



Kupatilo

- Minimalna veličina 3 m²,
- Kada, bide,
- Fen za kosu, tuš kapa,
- Plastična torba za prljav veš,
- Alarmni sistem

KRITERIJUMI PROCENE I KLASIFIKACIJA TURISTIČKIH SELA

Turistička naselja - su specifični kompleksi ugostiteljskih objekata u ruralnim turističkim područjima koja u okviru ograničenog jedinstvenog parametra obezbeđuju smeštaj, odmor, rekreativne usluge i druge usluge.

Turistička sela sa:

- a) Vilama**
- b) Bungalovima**

Vile - su hotelske jedinice sa jedinstvenom arhitekturom smeštaja, u skladu sa lokacijom, ne više od tri sprata, koji se sastoje od apartmana, sa zasebnim ulazom, bilo pojedinačno ili u okviru iste jedinice, sa nameštajem sa standardnom dekoracijom i svom neophodnom opremom.

Bungalovi – su hotelske smeštajne jedinice, izgrađene od drveta ili drugog sličnog materijala i sa odgovarajućim smeštajnim kapacitetom za ne više od četiri osobe.

Opšti elementi za procenu i rangiranje

Spoljni elementi

- Spoljni, konceptualni arhitektonski izbor, originalnost i prikladnost jedinice mora da budu prilagođeni lokaciji.



- Idejno biranje terasa, trotoara, trgova, otvorenih igrališta i zabave za odrasle i decu, rekreacije i parkova u skladu sa lokacijom sela i specifičnim karakteristikama područja.
- Materijali koji se koriste za spoljašnji izgled jedinice za smeštaj prema lokaciji i karakteristikama područja.
- Dekorativni elementi.
- Putokaz, plan sela na ulazu, sistematski ulaz, barijera i grede postavljene ispred glavnog ulaza.
- ograđeno selo, kabina za stražu, straža 24 sata.
- Parking u krugu sela, u blizini ulaznog dela.

Unutrašnji elementi:

- Recesija pozicionirana nasuprot glavnog ulaza
- Pruža sve neophodne informacije
- Sef za čuvanje vrednih predmeta
- Telefon dostupan korisnicima
- Sobe bez telefona
- Deo za recepciju
- Centrala zvuka povezan sa zvučnicima u otvorenim okruženjima
- Alarmni sistem raspoređen u različitim okruženjima i direktno povezan sa informacijama
- TV u svakoj sobi
- Restoran
- Zajednički toaleti
- Posebni objekti za zaposlene
- Osoblje za održavanje u pripravnosti
- Prodajne jedinice za različite stavke
- Mesta za sušenje odeće



- Signalizacija ili komunikacioni sistem za strane posetioce
- Rukovodeći kadar na raspolaganju - animatori
- Oprema za prvu pomoć, i obezbeđena u svakom trenutku, hitna medicinska služba

Restoran

- Arhitektonska rešenja u skladu sa karakteristikama jedinice
- Restoran, otvoren i zatvoren

Kuhinja

Mere u odnosu na kapacitet restorana,

- Ventilacioni sistem
- Moderna oprema za kuvanje sa visokim standardom
- Sudopera za pranje posuđa, itd.
- Tekuća voda, hladna i topla
- Skladištenje prehrambenih proizvoda u okviru sanitarno – higijenskih normi i uslova

Skladište

- Očuvanje stvari pod normalnim uslovima u skladu sa prirodnim, higijensko
- sanitarnim zahtevima standarda
- Specijalno skladište za namirnice i industrijske proizvode

Usluga čišćenja u zatvorenim sredinama

- Unutrašnje čišćenje prostorija svaki dan
- Kada klijenti čiste, servisno osoblje, proverava nivo čistoće u prostoriji, menja posteljinu, izbacuje otpad, itd.
- Periodična dezinfekcija



Mere predostrožnosti protiv požara

- Svi hotelski objekti moraju biti u skladu sa važećim zakonima i propisima, građevinskim zakonom, lokalnim pravilima i procedurama koje se odnose na javnu bezbednost, posebno one koje se bave rizikom od požara i drugim opasnostima za goste.
- Svi hotelski objekti moraju imati adekvatni izlaz za goste i osoblje u slučaju opasnosti od požara.
- Instalacije i protivpožarnu opremu treba redovno proveravati kako bi bila funkcionalna. Izveštaj o izvršenoj inspekciji treba dati inspekciji za turizam na pregled.

Kupatila soba i zajedničko okruženje moraju da zadovolje sve relevantne zahteve dotičnih kategorija

Turistička sela sa "jednom zvezdicom"

e) Sa bungalovima

- Min. 7 jedinica
- Površina min. za dve osobe 28 m²
- Min. dodatna 3 m², po osobi
- Ne više od četiri osobe

Kuvanje nije dozvoljeno u bungalovu

f) sa selima

- Kapacitet min. 7 apartmana
- Površina min. za dve osobe 35 m²
- Min. dodatnih 8 m², po osobi
- Ali ne više od četiri osobe



U jedinicama sa dve spavaće sobe, preporučuju se dva tuša.

- Nezavisni ulaz
- Prolazi koji povezuju vile ili bungalove međusobno, su izravnati, sistematizovani i popločani
- Fen
- Žičana mreža protiv insekata
- Dnevni boravak sa ugaonom garniturom u dnevnoj sobi
- Balkon ili terasa kompletni, u skladu sa izgledom lokacije
- Telefon u sobi povezan na recepciju
- Sportski tereni za fudbal, odbojku, košarku, itd.

Kuhinja

- Izolovana od spavaćih soba, ventilacioni sistem
- Sudopera, tekuća voda, topla i hladna, i ostala neophodna oprema za kuvanje. skladištenje i serviranje hrane
- Trpezarijski sto sa stolicama
- Poklopac za korpe za otpatke (nezapaljivi materijali)

Turističko selo sa "dve zvezdice"

Mora da ispunjava sve kriterijume turističkih sela sa jednom zvezdicom, plus:

f) Sa bungalovima

- Površina min. 32 m²

g) Sa vilama:

- Površina min. 40 m²
- Posteljina se menja na svaka tri dana za istog klijenta
- Prolazi asfaltirani ili pločice koje se ne klizaju



- Stepenice vila popločane kvalitetnim pločicama
- Prinudno čišćenje stanova i unutrašnjih okruženja sa servisnim osobljem
- Izleti sa muzikom

Turistička sela sa "tri zvezdice"

Moraju da ispunjavaju sve kriterijume turističkih sela sa dve zvezdice, plus:

h) Sa bungalovima

- Površina min. 35 m²

d) Sa vilama:

- Površina min. 45 m²
- Posteljina se menja svaka dva dana - za istog klijenta
- Usluga hemijskog čišćenja i pranja
- Doručak poslužen u sobi na zahtev gosta
- Zatvoren i otvoren parking
- Prikazivanje kulturnih programa na području sela
- Mesto za prodaju ulaznica za kulturne aktivnosti izvan sela
- Usluga prenošenja prtljaga
- Sauna - solarijum, bazeni za odrasle i decu
- Fitnes sala
- Čitaonica, kancelarija za informacije, Internet

Turistička sela sa "četiri zvezdice"

Moraju da ispunjavaju sve kriterijume turističkih sela sa tri zvezdice, plus:



Sa selima

- Površina min. 55 m²
- Struktura zgrade, ne više od tri sprata
- Parking na ulazu u selo, min. 5 autobusa
- Posteljina se menja svaki dan
- Oblast zelenog trga ili min. 30 % ukupne površine
- Stepenice, hodnici i sobe sa kvalitetnim tepihom
- Ključevi sa šifrom
- Sobna usluga
- Min. dve kancelarije za administraciju
- Veoma udobne spavaće sobe
- Opremljene visoko kvalitetnim materijalom
- Telefonski servis u sobi
- Usluga specijalizovanog osoblja
- Svi balkoni i prozori sa nadstrešnicama, odnosno zastorima
- Restorani sa kvalitetnom kuhinjom i raznim asortimanima, kapacitet od 70% broja kreveta, stolova i stolica za decu, ili specijalna soba za decu
- Restoran sala ili sala za VIP klijente
- Kafe-bar
- Kuhinjska oprema za kuvanje, servis za ručavanje, čaj, kafu, piće, itd. kvalitativna a poželjno brendirana
- Otvoreni i zatvoreni bazen za odrasle i decu
- Igralište dečje sa odvojenim toaletima
- toaleti
- Ulaz i toaleti za osobe sa invaliditetom
- Prodavnice
- Usluga pranja veša
- Otvorene terase sa sedištima
- Automatski uređaj za čišćenje cipela
- Kutija prve pomoći u svakom stanu
- Skladište za prtljag



- Skladište za sportsku opremu ili druge materijale turista
- Lekari i medicinske sestre u servisu koji radi non-stop
- Hemijsko čišćenje
- Frizerski slon za muškarce i žene
- Korpe za decu na zahtev
- parkiranje
- Letnje pozorište
- Oblast za plesanje
- Različite vrste sporta sa visokim kvalitetom uz mogućnost bavljenja raznim sportovima
- Fitnes teretana, sauna, servis za masažu

Nivo komfora, dekoracije soba, objekata i drugih komplementarnih usluga, od lokacije i trajanja aktivnosti

KRITERIJUMI PROCENE I KLASIFIKACIJA **KAMPOVA**

Kampovi - su otvorena mesta gde se za smeštaj koriste šatori, bungalovi i kamp - prikolice. Kampovi su izgrađeni u blizini jezera, reka, planinskih mesta i prirodnih atrakcija. Kampovi su sezonski i nude dovoljno prostora unutar određene teritorije.

Minimalni zahtevi

- Izgrađeni u oblastima koje moraju da ispunjavaju minimalne tehničke uslove
- U zelenom okruženju, sa šumama, vlažnim zemljištima
- Daleko od zagađujuće i uznemiravajuće industrijskih područja
- Povezan autoputom sa stambenim oblastima
- Put u kampu asfaltiran ili dobro popločan, dvosmerni min. 5.5 - 6 m i nužno povezan na glavni put
- Prostori kampa treba da budu ograđeni
- Obezbeđena straža 24 sata
- Sa barijerom i gredom za sprečavanja prolaska vozila
- Kanalizacioni sistem mora biti u skladu sa sanitarnim normama i zaštitom životne sredine



- Regulisane i zelene površine kampa
- Cenovnik za kampovanje i usluge na ulazu u kamp je na vidljivom mestu (odvojiti tabele sa spiskom usluga za smeštaj, hranu i zabavu sa njihovim cenama)
- Termometar, čitljiv u daljini
- U prostorijama kampa postavljena sanitarna obavezujuća pravila i poštovana od svih
- Prostorije unutar kampa su nužno osvetljene
- Čišćenje i dezinfekcija sanitarnih prostora
- Svaka jedinica treba da ima identifikacioni broj
- Parking sa posebnim ulazom
- Betonski temelji za postavljanje šatora, na min. 40 cm udaljenosti od zemlje
- Prijemna kancelarija
- Telefon ili telefonska govornica na raspolaganju gostima
- Administrativna kancelarija
- PTT usluga
- Pružanje prve pomoći
- Centrala zvuka i zvučnici u svim okruženjima
- Provetravane prostorije za smeštaj,
- Restoran,
- kafeterije
- Sportski teren
- Okruženje za zabavu
- Dečja igrališta
- Odvojeni toaleti za muškarce i žene u visoko higijenskim uslovima, sa prirodnom ili veštačkom ventilacijom, adekvatnom rasvetom, sudoperom sa toplom i hladnom vodom, tečnim sapunom, toalet papirom, aparatom za sušenje ruku, kantama za otpatke,
- Toaleti za decu
- Zatvoreni prostor garantuje uslove za kuvanje, ručavanje i pranje sudova
- Soba za pranje i sušenje odeće
- Rashladna oprema za 50% kampera
- Spasilačke grupe koje nude pomoć (jezera)
- Topla i hladna voda 24 sata



- Za problematični slučaj, cisterna sa vodom u normalnim parametrima
- Normalni parametri vode, min. 80 l po osobi dnevno
- Voda koja nije za piće min. 50 l po osobi dnevno
- Rezervoar za vodu za dva dana min. 50 l po osobi
- Obezbeđena neprekidna struja iz mreže ili generatora bez buke
- Usluge električara na poziv 24 sata
- Usluge osoblja za održavanje
- Čišćenje opreme za unutrašnju prostore
- Prodavnica sa potrebnim proizvodima, prodavnica za prehrambene proizvode, voće i povrće
- Objekti za skladištenje posteljine
- Obezbeđivanje i rad PAF opreme na sve, i unutrašnje i spoljašnje površine, prikazivanje garancija (na engleskom i stranom jeziku min)
- TV antena

Kamp sa "jednom zvezdicom"

- Kapacitet min. 7 jedinica
- Kapacitet za svaku smeštajnu jedinicu 4 osobe/mak.
- Min. površina teritorije dostupna svaku jedinicu 60 m²
- Slobodna površina za šetnju, 10% od ukupne površine
- Park ne manje od 10% od ukupne površine
- Toaleti za 15% kampera
- Udaljenost toaleta od smeštaja mak. 150 m.
- Pokriveni objekti za kuvanje i pranje sudova za min. 20 % ukupnog broja kampera
- Bar
- Sportski teren
- Igrališta za odrasle i decu
- Organizovanje različitih programa
- Zabavni program za decu
- Organizovani izleti oko području kampa
- Obezbeđivanje individualnog transporta



- Okruženje/skladište za kratak boravak klijenata
- Zdravstvene usluge

Kamp sa“dve zvezdice”

Mora da ispuni sve zahteve kampa sa jednom zvezdicom, plus:

- Put do kampa je asfaltiran
- Na ulazu u kamp, osvetljena reklama
- Za svaku dostupnu površinu jedinice min. 80 m²
- Osnova sa suncobranima popločani pločicama ili sličnim materijalom
- Toaleti (odvojeni toaleti) za muškarce i žene, redovno i obuhvaćeno oko 20% kampera
- Zeleni vrt ili okruženje, 15 % od ukupne površine
- Tuš kabine površine min. 1.2 m² zatvorene za min. 20 % kampera
- Toaleti za decu za 10% kampera,
- Posebno mesto za sušenje odeće
- Fontana sa tekućom vodom u zajedničkim sredinama
- pokrivena površina za kuvanje i opremljena radnim šalterima i drugom neophodnom opremom, za ne više od 60 osoba
- mesto za pranje posuđa, min. 60 osoba, opremljeno sudoperom, toplom i hladnom vodom u svakom trenutku
- Dobra skara za roštilj za zajedničko korišćenje
- Specifične lokacije za decu
- Instruktor plivanja (jezera)
- Prema zahtevima kupaca, obezbediti rezervaciju u drugim smeštajnim jedinicama

Kamp sa“tri zvezdice”

Mora da ispuni sve zahteve kampa sa 1 zvezdicom, plus:

- Dostupna površina smeštajnih jedinica 100 m²
- Razdaljina toaleta ne više od 100 m od mesta smeštaja
- Normalna temperatura u svim zatvorenim prostorijama



- Zeleni trgovi, 30 % ukupne površine
- Obezbeđivanje unutrašnjeg transporta
- Pokriveni toaleti
- Tuš kabina za 30% kampera
- Toaleti za decu za 15% kampera
- Toaleti za osobe sa invaliditetom.
- Mašine za pranje veša na raspolaganju kamperima
- Zajednička česma za vodu napolju
- Na svakih 45 kampera, mesto sa prekrivenim pultom za kuvanje, aparatima i posuđem
- Uredno okruženje sa kvalitetnim sudoperama, toplom i hladnom vodom za pranje posuđa do 40% kampera
- Tržni centar koji nudi širok spektar artikala kao što su prehrambeni proizvodi, voće i povrće, kozmetika, sportska oprema, suveniri, druge osnovne potrepštine
- Kafe bar radi non-stop, poslastičarnica, bife
- Tereni za razne sportske aktivnosti
- Kabina za masažu min 5 m²
- Suncobran za svaku smeštajnu jedinicu
- Posteljina, peškiri
- Kafa, čaj, usluge itd.
- Radio
- Kancelarija za informacije
- Roštilj
- Otvoreni bazen
- TV sala, čitaonica
- Osoblje za čišćenje unutrašnjih prostora
- Kvalitetna posteljina
- Obdanište
- Sefovi za dragocenosti
- Turističke informacije
- Soba za skladištenje prtljaga
- Medicinske usluge, apoteka.



U kampu sa tri zvezdice, montaža bungalova je dozvoljena u kampu, ali njihov broj ne može biti više od 20 % ukupnog broja jedinica.

U bungalovu, kuvanje je strogo zabranjeno.

KRITERIJUMI PROCENE I KLASIFIKACIJA PANSIONA

Pansion – je hotelski objekat koji pruža usluge smeštaja sa minimalnim kapacitetom od 7 smeštajnih jedinica, kao i hrane i pića za goste pansiona.

Pansion sa “jednom zvezdicom”

- Kapacitet za smeštaj minimalno 7 soba
- Usluge recepcije
- Cenovnik (mora biti na engleskom jeziku)
- Telefon dostupan korisnicima
- Pružanje prve pomoći
- Soba opremljena prema zahtevima savremenih standarda:
 - jednokrevetna soba 9 m²
 - dvokrevetna soba 12 m²
- Uređenje sobe i čišćenje prostorija svaki dan.
- Kupatilo i toalet odvojeni za muškarce i žene.

Pansion sa “dve zvezdice”

- Kapacitet za smeštaj minimum 7 soba
- Usluge recepcija 24h
- Cenovnik (mora biti na engleskom jeziku)
- Telefon i faks dostupan korisnicima



- TV u zajedničkoj prostoriji sa mestima za sedenje.
- Parking za 10% smeštajnih kapaciteta.
- Pružanje prve pomoći
- Opremljena soba prema zahtevima modernih standarda:
 - jednokrevetna soba 10 m²
 - dvokrevetna soba 13 m²
- Uređenje sobe i čišćenje prostorija svaki dan.
- Kupatilo i toalet odvojeni za muškarce i žene.

Pansion sa “tri zvezdice”

- Kapacitet za smeštaj minimalno 7 soba
- Usluge recepcije 24h
- Cenovnik (mora biti na engleskom jeziku)
- Telefon i faks dostupan korisnicima
- TV u zajedničkoj prostoriji sa mestima za sedenje.
- Parking za 20% smeštajnih kapaciteta.
- Pružanje prve pomoći
- Opremljena soba prema zahtevima modernih standarda:
 - jednokrevetna soba 12 m²
 - dvokrevetna soba 14 m²
- Uređenje sobe i čišćenje prostorija svaki dan.
- Kupatilo i toalet odvojeni za muškarce i žene.