

Grad Crikvenica

17.

Na temelju članka 30. Statuta Grada Crikvenice (»Službene novine« Županije primorsko-goranske broj 12/93, 13/94, 5/95, 21/95, 16/97 i 21/97), Gradsko vijeće Grada Crikvenice, na sjednici održanoj dana 14. svibnja 1998. godine donosi

ODLUKU
o stavljanju izvan snage Odluke o utvrđivanju
lučkog područja luka posebno namjene na području
Grada Crikvenice

Članak 1.

Odluka o utvrđivanju lučkog područja luka posebne namjene na području Grada Crikvenice (»Službene novine« Županije primorsko-goranske broj 20/96) stavlja se izvan snage.

Članak 2.

Ova Odluka stupa na snagu osam dana nakon objave u »Službenim novinama« Primorsko-goranske županije.

Klasa: 934-01/98-01/28
Ur. br.: 2107/01-02-98-4
Crikvenica, 14. svibnja 1998.

GRADSKO VIJEĆE GRADA CRIKVENICE

Predsjednik
Gradskog vijeća
Grada Crikvenice
Božidar Tomašek, v.r.

18.

Na temelju članka 10. Odluke o izmjeni i dopuni Odluke o ugostiteljskoj djelatnosti (»Službene novine« Primorsko-goranske županije broj 5/98) i članka 47. Statuta Grada Crikvenice (»Službene novine« Primorsko-goranske županije broj 12/93, 13/94, 6/95, 21/95, 16/97 i 21/97) Odbor za statut, poslovnik i propise Gradskog vijeća Grada Crikvenice, na sjednici održanoj dana 20. svibnja 1998. godine utvrdio je pročišćeni tekst Odluke o ugostiteljskoj djelatnosti.

Pročišćeni tekst Odluke obuhvaća: Odluku o ugostiteljskoj djelatnosti (»Službene novine« Županije primorsko-goranske broj 12/96), Odluku o izmjenama i dopunama Odluke o ugostiteljskoj djelatnosti (»Službene novine« Županije primorsko-goranske broj 16/97) i Odluku o izmjenama i dopunama Odluke o ugostiteljskoj djelatnosti (»Službene novine« Primorsko-goranske županije broj 5/98)

ODLUKU
o ugostiteljskoj djelatnosti
(Pročišćeni tekst)

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovom Odlukom određuje se: raspored, početka i završetak radnog vremena u ugostiteljstvu; kriteriji za drukčiji raspored, početak i završetak radnog vremena za pojedine ugostiteljske objekte; prostor na kojemu se mogu pružati usluge turistima; prostori na kojima se jednostavne ugostiteljske usluge smiju pružati ambulantno; tehnički i zdravstveni uvjeti koji moraju biti ispunjeni za pružanje jednostavnih usluga ambulantno, prostori na kojima se smiju pružati ugostiteljske usluge u pokretnom objektu, tehnički uvjeti za pružanje ugostiteljskih usluga pod šatorom, na stolovima (klupama) i si. te jela, pića i napici koji se mogu usluživati u tim objektima.

II. RASPORED, POČETAK I ZAVRŠETAK RADNOG VREMENA U UGOSTITELJSTVU

Članak 2.

Ugostiteljski objekti ovisno o vrsti usluga posluju tijekom dana u radnom vremenu kako slijedi:

1. Objekti za smještaj (hotel, motel, aparthotel, hotelsko naselje, apartmansko naselje, pansion, kamp, odmaralište, omladinski hotel, soba za iznajmljivanje, apartman) posluju u vremenu od 00,00 do 24,00 sata.

2. Restorani, gostionice, pizzerije, pivnice, krčme, kobe, snack barovi, bistroi, pečenjarnice i kantine

a) započinju poslovati u ljetno radno vrijeme (od 01. 04. do 31. 10.)

— od 7,00 do najkasnije 11,00 sati, a završavaju u 22,00 sata, a najkasnije u 01,00 sat;

b) započinju poslovati u zimsko radno vrijeme (od 01. 11. do 31. 03.)

— od 8,00 sati do 12,00 sati, a završavaju u 20,00 sati, a najkasnije u 01,00 sat.

3. Kavane, caffè barovi, zdravljaci, slastičarnice, burgerdžinice, buffeti, objekti brze prehrane, zalogajnice započinju poslovati u 6,00 sati, najkasnije u 8 sati, a završavaju u 22,00 sata, najkasnije 01,00 sati.

4. Catering može poslovati u radnom vremenu od 00,00 do 24,00 sati.

5. Disco klubovi, disco barovi, noćni barovi i noćni klubovi započinju poslovati u 21,00 sat, najkasnije u 22,00 sata, a završavaju u 02,00 sati, najkasnije u 04,00 sata.

6. Pokretne ugostiteljske radnje i ugostiteljske radnje i objekti za pružanje jednostavnih usluga (kiosci) započinju u 7,00 sati, najkasnije u 9,00 sati, a završavaju u 22,00 sata, najkasnije u 24,00 sata.

Ugostiteljski objekti u vremenu od 01. srpnja do 31. kolovoza svake godine, te petkom i subotom tijekom cijele godine mogu biti otvoreni jedan sat duže od vremena propisanog stavkom 1. ovog članka.

Glazba u živo na terasama uz ugostiteljske objekte iz stavka 1. ovog članka može se izvoditi najkasnije do 01,00 sati.

Ugostiteljski objekti za prehranu u sastavu hotela, motela i drugih ugostiteljskih objekata za smještaj rade u vremenu što ga odredi vlasnik tih objekata, odnosno poslovodno tijelo, ali ne duže od vremena utvrđenog u stavku 1. ovog članka.

Ugostiteljski, objekti koji posluju u sklopu trgovačkih radnji ili u okviru prostora tržnice na malo, posluju po radnom vremenu utvrđenom za odnosnu trgovačku radnju odnosno po radnom vremenu poslovanja tržnice na malo.

Ugostiteljske usluge u pokretnim objektima mogu se pružati na lokacijama odobrenim za pružanje jednostavnih ugostiteljskih usluga ambulantno, što se utvrđuje člankom 9. ove Odluke.

Uvjeti i način postavljanja pokretnih objekata u kojima se pružaju ugostiteljske usluge reguliraju se posebnom odlukom.

Članak 3.

Ugostiteljski objekti, osim objekata za smještaj, mogu biti tokom tjedna jedan dan zatvoreni.

Ugostiteljski objekti iz članka 2. točka 5. ove Odluke mogu biti, u razdoblju od 01. studenog do 31. ožujka, zatvoreni više dana tijekom tjedna.

Članak 4.

Radno vrijeme pružanja ugostiteljskih usluga u objektima u kojima se obavlja i neka druga djelatnost (kulturna, obrazovna, športska i si.) započinje s otvaranjem objekata u sklopu kojih posluju, te isto završava 1 (jedan) sat nakon završetka radnog vremena objekta.

Članak 5.

Poglavarstvo Grada Crikvenice može, na zahtjev ugostitelja ili na prijedlog Upravnog odjela za komunalni sustav i gospodarenje prostorom - Direkcije za razvoj, urbanizam i ekologiju, odrediti kasniji završetak radnog vremena ugostiteljskog objekta i terase, od vremena određene u članku 2. ove Odluke ako su kumulativno ispunjeni sljedeći uvjeti:

— nalaze se na iznimno interesantnim lokacijama na području Grada Crikvenice,

— ne nalaze se u stambenom objektu niti u njegovoj neposrednoj blizini,

— u tijeku godine ne učine niti jedan prekršaj prekoracjenja dozvoljenog radnog vremena i niti jedan prekršaj remećenja javnog reda i mira.

Poglavarstvo Grada Crikvenice može na zahtjev ugostitelja odrediti i kasniji početak odnosno raniji završetak radnog vremena ugostiteljskog objekta, a na prijedlog Upravnog odjela za komunalni sustav i gospodarenje prostorom - Direkcije za razvoj, urbanizam i ekologiju, ukoliko ocijeni da u određeno vrijeme za najkasniji početak radnog vremena odnosno najraniji završetak radnog vremena, ne postoji potreba za pojedinim ugostiteljskim uslugama na području gdje se ugostiteljski objekt nalazi.

Članak 6.

Poglavarstvo Grada Crikvenice može odrediti za pojedine ugostiteljske objekte i kraće radno vrijeme od radnog vremena propisanog u članku 2. Ove Odluke ukoliko Upravnim odjelu za komunalni sustav i gospodarenje prostorom - Direkciji za razvoj, urbanizam i ekologiju, pristignu prijave nadležnih inspeksijskih službi o nepoštivanju radnog vremena propisanog ovom Odlukom, ili prijave nadležne policijske postaje o učestalom remećenju javnog reda i mira u ugostiteljskom objektu i u njegovoj neposrednoj blizini.

m. PROSTORI NA KOJIMA SE SMIJU PRUŽATI UGOSTITELJSKE USLUGE NATURISTIMA

Članak 7.

Ugostiteljske usluge naturistima mogu se pružati na sljedećim prostorima:

— na organiziranim ograđenim nudističkim plažama i kampovima,

— u ugostiteljskim objektima namjenjenim isključivo nudistima,

— 50 m sjeverozapadno od Punta Kačjak do uvale Vodna,

— od Rta Artić kod Selaca do uvale Duboko uključujući i uvalu.

iv. PRUŽANJE JEDNOSTAVNIH UGOSTITELJSKIH USLUGA

a) Prostori na kojima se smiju pružati jednostavne ugostiteljske usluge ambulantno

Članak 8.

Jednostavnim ugostiteljskim uslugama smatra se pripremanje i usluživanje jela bez složenije kuhinjske pripreme tj. priprema jela termičkom obradom bez pripreme i obrade sirovina (namirnica), priprema toplih i hladnih sendviča kao i pripremanje i usluživanje pića i napitaka.

Jednostavne ugostiteljske usluge mogu se pružati i ambulantno odnosno izvan poslovnih prostorija i prostora ugostitelja.

Ambulantno se mogu usluživati jela u konficioniranom obliku, pića i napiti u skladu sa zahtjevima higijene te sladoled u originalnom pakovanju.

Jelima u konficioniranom stanju, u smislu ove odredbe, smatraju se ugostiteljski proizvodi od originalno proizvedenih, pakiranih i deklariranih namirnica koje zahtjevaju samo brzu termičku obradu (pečenje i kuhanje), bez ikakve prethodne kulinarne obrade i pripreme (hamburger, hrenovke, kobasice i druga vakum pakovanja i slično).

Članak 9.

Jednostavne ugostiteljske usluge smije se pružati ambulantno na sljedećim prostorima, uz prethodno odobrenje Poglavarstva Grada Crikvenice:

— neposredno uz ugostiteljski objekt u kojem se obavlja proizvodnja, odnosno promet pića i namirnica, pod uvjetom da se te usluge pružaju isključivo od strane tog objekta;

— na izletištima i javnim ljetnim kupalištima;

— na gradskim ulicama i trgovima;

— na javnim površinama i prostorima na kojima se održavaju sajmovi, skupovi, svečanosti, priredbe, športske manifestacije i slično, samo za vrijeme njihova trajanja;

— i na ostalim površinama i prostorima.

Članak 10.

Jednostavne ugostiteljske usluge mogu se pružati i u pokretnom objektu, na prostorima uz odobrenje Poglavarstva Grada Crikvenice, uz uvjete i način određen posebnom Odlukom.

b) Tehnički i zdravstveni uvjeti za pružanje jednostavnih usluga ambulantno

Članak 11.

Za pružanje jednostavnih usluga ambulantno moraju biti ispunjeni sljedeći tehnički i zdravstveni uvjeti:

— dovoljan prostor za pružanje ugostiteljskih usluga, prema pravilima struke;

— osiguran radni stol, odnosno pult od nerđajućeg materijala koji se lako čisti izdignut iznad zemlje najmanje jedan metar,

— hladnjak dovoljnog kapaciteta za lako pokvarljive namirnice; da su osigurane propisane temperature čuvanja namirnica,

— kruh i ostale namirnice te pribor za rad i usluživanje moraju stalno biti zaštićeni od zagađivanja; mora biti osigurano higijensko rukovanje namirnicama,

— da je osiguran dovoljan broj posuda za smeće (na nožno otvaranje) ispred šaltera za izdavanje jela i napitaka,

— za usluživanje jela i pića osiguran pribor za jednokratnu upotrebu,

— treba osigurati dovoljnu količinu higijenski ispravne vode za piće, minimalno 50 litara,

— poduzeti protupožarne mjere,

— osiguran za zaposleno osoblje poseban zahod i umivaonik s uređajem za sušenje ruku s toplim zrakom ili sušenje na drugi higijenski način (papir u rolama i slično), te tekući sapun ili sapun do sto metara od mjesta pružanja usluga,

— prostor mora biti dovoljno osvijetljen ako se usluge pružaju noću,

— da imaju odgovarajuće rashladne uređaje ili hladnjake s higijenski ispravnim ledom za hlađenje pića,

— prostor u kojemu se zadržavaju korisnici usluga bude pristupačan za održavanje i lako čišćenje.

V. TEHNIČKI UVJETI ZA PRUŽANJE UGOSTITELJSKIH USLUGA POD ŠATOROM, NA KLUPAMA I DRUGIM POKRETNIM NAPRAVAMA

Članak 12.

Za pružanje ugostiteljskih usluga pod šatorom, moraju biti ispunjeni sljedeći tehnički uvjeti:

— šator mora biti stabilan i prostran;

— u šatoru mora biti postavljen radni stol čija radna površina mora biti izrađena od nerđajućeg materijala koji se lako čisti i pere,

— prostor mora biti dovoljno osvijetljeni,

— mora biti osiguran dovoljan broj posuda za odlaganje smeća i otpadaka s poklopcem na otvaranje nogom,

— pribor koji se koristi za jelo i piće mora biti isključivo za jednokratnu upotrebu,

— u šatoru mora biti hladnjak dovoljnog kapaciteta za lako kvarljive namirnice,

— kruh i ostale namirnice, te pribor za rad i usluživanje moraju biti stalno zaštićeni od zagađivanja,

— klupe, stolovi i stolice moraju biti stabilni, čisti i glatkih površina,

— za zaposleno osoblje treba biti osiguran u neposrednoj blizini zahod s umivaonikom,

— trebao osigurati spremnik za vodu za piće i druge potrebe putem vodovoda ili spremnika zapremine najmanje 50 litara,

— da je osigurana higijenska dispozicija otpadnih voda priključkom na kanalizaciju ili odgovarajućim spremnikom, odnosno drugim lokalnim načinom dispozicije otpadnih voda.

Članak 13.

Pod šatorom mogu se usluživati jela iz roštilja u konfekcioniranom stanju, sendviči, sve vrste pića i napitaka, sladoled u originalnom pakovanju, pod uvjetom da su pripremljena u skladu s odgovarajućim uvjetima, jednostavna jela (hrenovke, kobasice, kuhana jela, sendviči i si.), jela s roštilja, te jela s ražnja i kotla koja se mogu pripremati izvan prostora šatora na odgovarajućem mjestu i higijenski dopremljena u šator.

Sva jela i pića iz stavka 1. ovog članka moraju biti u originalnom pakovanju.

Članak 14.

Za pružanje ugostiteljskih usluga na klupama (stolovima) za vrijeme pučkih fešti (maškare, ribarski tjedan, dani Grada i mjesta, športske i ostale manifestacije) moraju biti ispunjeni sljedeći tehnički uvjeti:

— površina klupe mora biti od materijala koji se lako čisti i pere,

— moraju se osigurati radne površine, te pribor za sirovo meso i posebno za kuhano, odnosno pečeno meso,

— mora se postaviti spremnik za vodu s pipcem sadržine najmanje 100 litara, stalno opskrbljen higijenski ispravnom vodom,

— posuda za kuhanje kobasica mora biti od nerđajućeg materijala,

— kobasice se moraju peći na žaru ili uređaju za pečenje'

— uz klupe mora biti postavljen dovoljan broj posuda za otpatke s poklopcem na otvaranje nogom,

— lako pokvarljive namirnice moraju se stalno držati u prenosivim hladnjacima dovoljnog kapaciteta,

— kruh i ostale namirnice moraju biti stalno zaštićeni od zagađivanja,

— mora se osigurati dovoljna količina pribora za jelo i piće za jednokratnu upotrebu.

Za pružanje ugostiteljskih usluga na klupama koristit će se i ostali tehnički uređaji i oprema za finalizaciju pripremanja namirnica.

Članak 15.

Za pružanje ugostiteljskih usluga navedenih u odredbama ove odluke, uz propisane tehničke uvjete, moraju se poštivati i uvjeti protupožarne zaštite propisani Zakonom o zaštiti od požara, te odgovarajućim pravilnicima.

Članak 16.

Na klupama se mogu usluživati pića i napitci u konfekcioniranom obliku, specijaliteti s ražnja, roštilja i kotla, jednostavna jela (hrenovke, kobasice, sendviči, kuhana jaja, gotove pržene i sušene ribe - konfekcionirana pakovanja), koji se moraju usluživati s priborom za jelo za jednokratnu upotrebu.

VI. ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 17.

Inspeksijski nadzor nad provedbom ove Odluke provode turistički inspektori, sanitarni inspektori i drugi inspektori, svaki u okviru svoje nadležnosti.

Članak 18.

Danom stupanja na snagu ove Odluke prestaje važiti Odluka o radnom vremenu u ugostiteljstvu na području Grada Crikvenice (»Službene novine« Županije primorsko-goranske broj 4/93 i 17/94) i Odluka o ugostiteljskoj i turističkoj djelatnosti (»Službene novine« broj 23/89,38/89,34/90 i 5/91).

Članak 19.

Ovlašćuje se Odbor za statut, poslovnik i propise Grad-

skog vijeća Grada Crikvenice da izradi pročišćeni tekst Odluke o ugostiteljskoj djelatnosti.

Klasa: 011-01/98-01/04

Ur. br.: 2107/01-01-98-6

Crikvenica 20. svibnja 1998.

ODBOR ZA STATUT, POSLOVNIK I PROPISE
GRADSKOG VIJEĆE GRADA CRIKVENICE

J

Predsjednik Odbora
Nikola Brozović, v.r.