

Grad Rab

18.

Na temelju članka 9. stavka 1. i 2. članka 10. stavka 5. članka 12. stavka 5. i 6. članka 31. stavka 5. i članka 32. stavka 2. i 4. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti (»Narodne novine« broj 48/95) te članka 89. stavak 1. Statuta Grada Raba (»Službene novine« broj 6/94), Gradsko vijeće Raba, na sjednici održanoj dana 10. travnja 1996. godine donijelo je,

ODLUKU o ugostiteljskoj djelatnosti

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovom Odlukom, na području Grada Raba, određuje se: raspored, početak i završetak radnog vremena u ugostiteljstvu, kriteriji za drugačiji 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 i za pružanje jednostavnih usluga ambulantno, prostori na kojima se smiju pružati ugostiteljske usluge u pokretnom objektu, iz kioska, pod šatorom i na klupama, tehnički uvjeti za pružanje ugostiteljskih usluga iz kioska, pod šatorom, na klupama te jela, pića i napici koji se mogu usluživati u tim objektima.

II. RASPORED, POČETAK I ZAVRŠETAK RADNOG VREMENA U UGOSTITELJSTVU

Članak 2.

I. Za ugostiteljske objekte, ovisno o skupinama, određuje se sljedeći početak i završetak radnog vremena:

1. Ugostiteljski objekti iz skupina: hoteli, kampovi te kantine i pripremnice obroka (catering) mogu poslovati u vremenu od 00,00 do 24,00 sata.

2. Za ugostiteljske objekte iz skupina: restorani i barovi određuje se sljedeći raspon u kome mogu poslovati:

a) ljetno radno vrijeme (od 01. 04. do 31. 10),
– disko barovi i klubovi, te noćni barovi i klubovi od 21,00 do 04,30 sata,

– svi ostali ug. objekti iz skupine barovi te svi ug. objekti iz skupine restorani od 07,00 do 02,00 sata.

b) Zimsko radno vrijeme (od 01. 11. do 31. 03)

– disko barovi i klubovi od 21,00 do 02,00 sata,

– noćni barovi i klubovi od 21,00 do 03,30 sati,
– svi ostali ugostiteljski objekti iz skupine barovi te svi ugostiteljski objekti iz skupine restorani od 07,00 do 24,00 sata, osim subotom kada mogu produžiti radno vrijeme do 01,00 sati.

II. Izuzetno od navedenog u stavku 1. točki 2. ovog članka utvrđuje se radno vrijeme za objekte brze prehrane (Fast Food) iz skupine restorani, koji mogu poslovati u vremenu od 00,00 do 24,00 sata, uz uvjet da ne pružaju usluge točenja alkoholnih pića.

III. Ugostiteljski objekti za prehranu (skupine: resto-

rani, barovi te kantine i pripremnice obroka) u sastavu ugostiteljskih objekata za smještaj (skupine: hoteli i kampovi) rade u vremenu što ga odredi vlasnik tih objekata, odnosno poslovodno tijelo, ali ne duže od vremena utvrđenog u stavku 1. ovog članka.

IV. Kiosci i pokretne ugostiteljske radnje započinju poslovati najranije u 7,00, a završavaju najkasnije u 24,00 sata.

V. Živu muziku na terasama moguće je izvoditi od 18,00 do 23,30 sata.

Članak 3.

Ugostiteljski objekti za prehranu mogu biti zatvoreni jedan dan u tjednu, a obavijest o tome mora biti istaknuta na ulazu u ugostiteljski objekt.

Disko-barovi i klubovi te noćni barovi i klubovi mogu biti zatvoreni i više dana u tjednu, po vlastitom izboru.

Članak 4.

Obavijest o radnom vremenu mora biti istaknuta na ulazu u ugostiteljski objekt.

Ako ugostiteljski objekt iz opravdanih razloga ne radi u vrijeme radnog vremena propisanog odredbom članka 2. ove Odluke vlasnik istog obavijestiti će o tome Županijski ured za turizam – ispostavu Rab, turističku inspekciju i obavijest istaknuti na ulazu u ugostiteljski objekt.

Članak 5.

Poglavarstvo Grada Raba može na pismeni zahtjev ugostitelja odrediti drugačiji raspored, početak i završetak radnog vremena za pojedine ugostiteljske objekte od vremena određenog člankom 2. ove Odluke u sljedećim slučajevima:

- organiziranja raznih prigodnih proslava uz uvjet da se ne narušava javni red i mir,
- izvanrednih situacija kao npr. elementarnih nepogoda, ratnih i drugih sličnih okolnosti.

III. PROSTORI NA KOJIMA SE SMIJU PRUŽATI UGOSTITELJSKE USLUGE NATURISTIMA

Članak 6.

Na području Grada Raba ugostiteljske usluge turistima smiju se pružati na prostoru javne naturističke plaže i to u objektima predviđenim za pružanje takvih usluga.

IV. PRUŽANJE JEDNOSTAVNIH UGOSTITELJSKIH USLUGA

Članak 7.

Ugostitelji mogu pružati i jednostavne ugostiteljske usluge. Jednostavnom ugostiteljskom uslugom smatra se pripremanje i usluživanje jela bez složenije kuhinjske pripreme tj. pripremanja 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 u ugo-

stiteljskim objektima i ambulantom.

Članak 8.

Jednostavne ugostiteljske usluge u smislu ove odluke mogu se pružati u sljedećim objektima:

- svim čvrstim ugostiteljskim objektima za prehranu,
- iz kioska, pokretnog ugostiteljskog objekta, pod šatorom te na klupama.

Članak 9.

Jednostavne ugostiteljske usluge smiju se pružati ambulantom na sljedećim prostorima:

- neposredno uz ugostiteljski objekt u kojem se obavlja proizvodnja, odnosno promet pića i namirnica,
- na izletištima i javnim ljetnim kupalištima,
- na gradskim ulicama i trgovima te prostorima na kojima se održavaju svečanosti, skupovi, priredbe, športske manifestacije i sl., samo za vrijeme njihova trajanja,
- u kinima za vrijeme trajanja predstava.

Članak 10.

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

- dovoljno prostora za pružanje spomenutih usluga koji mora biti dovoljno osvijetljen,
- osiguran radni stol, odnosno pult od nerđajućeg materijala izdignut iznad zemlje najmanje jedan metar,
- hladnjak dovoljnog kapaciteta za namirnice koje se kvare,
- kruh i ostale namirnice te pribor za rad i usluživanje moraju biti stalno zaštićeni od zagadivanja,
- osiguran dovoljan broj posuda za smeće na nožno otvaranje,
- za usluživanje jela i pića osiguran pribor za jednokratnu upotrebu,
- treba osigurati dovoljnu količinu higijenski ispravne vode,
- poduzeti protupožarne mjere,
- osigurati za zaposleno osoblje poseban sanitarni čvor s umivaonikom i uređajem za sušenje ruku toplim zrakom ili sušenje na drugi higijenski način (papir s rolom i sl.) te tekući ili obični sapun,
- osigurano higijensko rukovanje namirnicama.

Članak 11.

Jednostavne ugostiteljske usluge mogu se usluživati i ambulantom, odnosno izvan poslovnih prostorija i prostora ugostitelja.

Ambulantom se mogu usluživati jela u konfekcioniranom stanju, pića i napici u skladu sa zahtjevima higijene te sladoled u originalnom pakovanju.

Jelima u konfekcioniranom stanju, u smislu ove Odluke, smatraju se ugostiteljski proizvodi od originalno proizvedenih, pakiranih i deklariranih namirnica koje zahtijevaju samo brzu termičku pripremu (pečenje ili kuhanje), bez ikakve prethodne kulinarske obrade ili pripreme (hamburger, toast, sendvič, hrenovke, kobasice i sl.).

Članak 12.

Za ambulantom usluživanje jednostavnih ugostiteljskih usluga moraju se zadovoljiti sljedeći tehnički i zdravstveni uvjeti:

- osiguran dovoljan broj posuda za smeće u neposrednoj blizini te njihovo redovito pražnjenje,
- osigurano higijensko rukovanje namirnicama,
- osigurane propisane temperature čuvanja namirnica.

V. PROSTORI NA KOJIMA SE SMIJU PRUŽATI UGOSTITELJSKE USLUGE U POKRETNOM OBJEKTU, IZ KIOSKA, POD ŠATOROM I NA KLUPAMA

Članak 13.

I. Ugostiteljske usluge u pokretnom objektu, iz kioska, pod šatorom te na klupama ne mogu se pružati na sljedećim prostorima grada Raba:

- područje stare gradske jezgre grada Raba,
- područje P. C. Malog Palita.

II. Na ostalim područjima Grada Raba moguće je pružati ugostiteljske usluge u pokretnom objektu, iz kioska, pod šatorom, te na klupama uz sljedeće uvjete:

- kiosci mogu biti locirani na udaljenosti ne manjoj od 80 m od čvrstog ugostiteljskog objekta, a bliže mogu biti locirani uz suglasnost vlasnika čvrstog objekta,
- pokretne ugostiteljske radnje moraju biti udaljene najmanje 200 m od čvrstog ugostiteljskog objekta te 50 m od kioska.

III. Izuzetno ugostiteljske usluge u pokretnom objektu, pod šatorom te na klupama, mogu se pružati i na područjima izuzetim odredbama stavka 1. ovog članka samo u slučaju organiziranja javnih fešti i prigodnih priredaba tijekom godine i to samo u vrijeme njihova trajanja.

IV. Na zahtjev organizatora javnih priredbi odobrenje za obavljanje ugostiteljskih usluga iz prethodnog stavka izdaje Gradsko poglavarstvo.

VI. TEHNIČKI UVJETI ZA PRUŽANJE UGOSTITELJSKIH USLUGA IZ KIOSKA, POD ŠATOROM I NA KLUPAMA TE JELA, PIĆA I NAPICI KOJI SE MOGU USLUŽIVATI U TIM OBJEKTIMA

Članak 14.

Na području Grada Raba mogu se postavljati samo tipizirani kiosci, šatori i klupe u skladu s prostornim planom i ovom Odlukom.

Kiosci, šatori i klupe mogu se postavljati samo na temelju odobrenja o lokaciji te ispunjenju tehničkih uvjeta izdanih od strane nadležnih organa.

Članak 15.

Za pružanje ugostiteljskih usluga iz kioska moraju biti ispunjeni sljedeći tehnički uvjeti:

- kiosk mora biti stabilan u odnosu na statička i dinamička opterećenja, tehnološki proces rada i meteorološko-klimatske uvjete,
- kiosk mora imati nadstrešnicu, otvor za izdavanje jela, pića i napitaka te rubnu dasku,
- mora imati radni stol čija površina mora biti izrađena od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere,
- uz kiosk mora biti postavljen dovoljan broj posuda za odlaganje smeća na nožno otvaranje poklopca,
- kiosk mora imati spremnik za držanje dovoljne količine higijenski ispravne vode za piće i druge potrebe u slučaju da nije priključen na vodovodnu mrežu,
- kiosk mora imati hladnjak dovoljnog kapaciteta za

meso i mesne preradevine,

- u kiosku treba osigurati dovoljan broj pribora za jelo i pića za jednokratnu upotrebu,
- namirnice i pribor za rad moraju biti zaštićeni od zagađivanja,
- u slučaju da se u kiosku pripremaju jednostavna jela sa roštilja, uređaj mora biti adekvatne veličine i tehničkih rješenja primjereno veličini kioska te upotrebe unutar njega,
- kiosk mora biti izgrađen u skladu sa primorskim ambijentom te od odgovarajućeg materijala,
- kiosk mora imati adekvatan ventilacijski uređaj u slučaju spremanja jela,
- odvodnja otpadnih voda mora biti osigurana na higijenski način,
- za korisnike ugostiteljskih usluga i zaposleno osoblje kiosk s terasom mora imati izgrađen odgovarajući sanitarni čvor, dok kiosk bez terase mora imati mogućnost korištenja obližnjeg sanitarnog čvora za zaposleno osoblje.

Članak 16.

Ugostiteljske usluge ne smiju se pružati unutar kioska.

Članak 17.

Kiosk može imati svoju terasu na kojoj mogu biti postavljeni stolovi i stolice te klupe, a one moraju biti čiste, stabilne i glatkih površina.

U slučaju da kiosk ima terasu, broj stolova i stolica za goste mora biti prilagođen veličini iste, ali najviše može biti postavljeno 10 klasičnih stolova te u skladu s tim odgovarajući broj stolica ili klupa s obzirom na njihovu veličinu.

Članak 18.

Ako se pojedine ugostiteljske usluge pružaju iz kioska u neposrednoj blizini javnog vodovoda, kanalizacije i električne mreže, kiosk mora biti priključen na tu komunalnu infrastrukturu, a u kiosku mora biti postavljen sudoper s tekućom vodom.

Ako u blizini ne postoji javni vodovod, kiosk mora imati spremnik za vodu opskrbljen dovoljnom količinom higijenski ispravne vode.

Ako u blizini ne postoji javna kanalizacija, kiosk mora biti priključen na septičku jamu izgrađenu od vodonepropusnog materijala.

U slučaju da nije moguć priključak na električnu mrežu, kiosk može imati vlastiti izvor električne energije (npr. elekt. agregat).

Članak 19.

Iz kioska se mogu usluživati jednostavna jela s roštilja, te ostala jednostavna jela, sve vrste pića i napitaka te sladoled u originalnom pakovanju.

Članak 20.

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

- šator mora biti stabilan i prostran kako bi se u njemu mogle pružati ugostiteljske usluge, koje se ne mogu pružati van šatora,
- u šatoru mora biti postavljen radni stol čija radna površina mora biti izgrađena od nehrđajućeg materijala

koji se lako čisti i pere,

- prostor mora biti dovoljno osvijetljen, a radni prostor zasebno odijeljen,
- 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 (kartonski ili plastični tanjuri, plastične čaše i sl.),
- u šatoru mora biti hladnjak dovoljnog kapaciteta za meso i mesne preradevine,
- 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 te postavljene u šatoru,
- za zaposleno osoblje treba biti osiguran u neposrednoj blizini sanitarni čvor s umivaonikom,
- također treba osigurati spremnik za vodu sa dovoljnom količinom higijenski ispravne vode sa spremnikom za prihvat otpadne vode,
- u slučaju da se namirnice spremaju unutar šatora, mora biti instalirana adekvatna ventilacija.

Članak 21.

Pod šatorom se mogu usluživati jednostavna jela sa roštilja, te ostala jednostavna jela, sve vrste pića i napitaka, te sladoled u originalnom pakovanju.

Članak 22.

Za pružanje ugostiteljskih usluga na klupama 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 rad,
- mora se postaviti spremnik s vodom s pipcem odgovarajuće zapremnine, stalno opskrbljen higijenski ispravnom vodom sa spremnikom za prihvat otpadne vode,
- posuda za kuhanje kobasica mora biti od nehrđajućeg materijala,
- kobasice se mogu peći i na uređaju za pečenje,
- uz klupe mora biti postavljen dovoljan broj posuda za otpatke s poklopcem za otvaranje nogom,
- mesne preradevine moraju se stalno držati u prenosnim 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 zaposleno osoblje treba biti osiguran sanitarni čvor s umivaonikom u neposrednoj blizini,
- radni prostor može biti natkriven nadstrešnicom od lakog materijala (tendom).

Članak 23.

Na klupama se mogu usluživati jednostavna jela sa roštilja te ostala jednostavna jela, i sve vrste pića i napitaka te sladoled u originalnom pakovanju.

Članak 24.

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

VII. ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 25.

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

Članak 26.

Danom stupanja na snagu ove Odluke prestaju važiti sljedeće Odluke:

a) članak 2. stavak 3, čl. 3, čl. 4. i čl. 11. iz Odluke o kioscima, napravama i pokretnim radnjama (»Službene novine« broj 5/93),

b) Odluka o izmjeni i dopuni Odluke o kioscima, napravama i pokretnim radnjama (»Službene novine« broj 16/94),

c) Odluka o radnom vremenu u ugostiteljstvu i turizmu (»Službene novine« broj 32/94).

Članak 27.

Ova Odluka stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Službenim novinama« Županije primorsko-goranske.

Klasa: 011-03/96-01/2-10.

Urbroj: 2169-01-2-96-10.

Rab, 10. travnja 1996.

GRADSKO VIJEĆE GRADA RABA

Predsjednik
Davor Španjol, dipl. ing., v.r.