

OPĆINE

Općina Bakar

3.

Na osnovi članka 9. stavka 1. i 2., članka 12. stavka 5. i 6, članka 31. stavka 5. te članka 32. stavka 2. i 4. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti (»Narodne novine« broj 48/95) i članka 25. Statuta Općine Bakar (»Službene novine« Županije primorsko-goranske broj 15/94) Općinsko vijeće Općine Bakar, na 34. sjednici održanoj 01. veljače 1996. godine, donijelo je

ODLUKU o ugostiteljskoj djelatnosti

Članak 1.

Ovom se Odlukom utvrđuje radno vrijeme ugostiteljskih objekata, te način i uvjeti obavljanja ugostiteljskih usluga na području Općine Bakar, sukladno zakonu o ugostiteljskoj djelatnosti.

I. RADNO VRIJEME

Članak 2.

Ugostiteljski objekti moraju biti u određenom radnom vremenu otvoreni i u tom vremenu pružati usluge.

Članak 3.

Ugostitelji su dužni obavijest o radnom vremenu vidno istaknuti na ulazu u objekt.

Obavijest o radnom vremenu ugostiteljskog objekta i svakoj promjeni istog, ugostitelji su dužni dostaviti Odjelu općinske uprave za gospodarstvo i poduzetništvo Općine Bakar.

Članak 4.

Ugostiteljski objekti mogu jedan dan u tjednu, po vlastitom izboru biti zatvoreni, te obavijest o tome istaknuti na ulazu u objekt.

Disco-barovi mogu biti zatvoreni i više dana u tjednu, po vlastitom izboru.

Članak 5.

Za ugostiteljske objekte, određuje se, ovisno o vrstama, sljedeće radno vrijeme:

1. Ugostiteljski objekti za smještaj posluju u vremenu od 00,00 do 24,00 sata.

2. Restorani, gostionice, pečenjarnice, pizzerije, pivnice, buffeti, krčme, konobe i objekti brze prehrane, započinju poslovanje najkasnije u 10,00, a završavaju najkasnije u 24,00 sata.

3. Kavane, caffe barovi, zdravljaci, zalogajnice, bistroi i slastičarnice, započinju poslovanje najkasnije u 7,00 sati a završavaju najkasnije u 24,00 sata.

4. Noćni klubovi, noćni barovi, disco klubovi i disco-barovi posluju u vremenu od 21,00 do 04,00 sata.

5. Kantine posluju u radnom vremenu u kojem posluje i objekt za koji pružaju uslugu.

6. Pripremnice obroka »catering« mogu poslovati u radnom vremenu od 00,00 do 24,00 sata.

7. Pokretne ugostiteljske radnje i objekti za pružanje jednostavnih ugostiteljskih usluga, započinju poslovanje najranije u 7,00 a završavaju najkasnije u 22,00 sata.

Radno vrijeme na terasama uz ugostiteljske objekte iz prethodnog stavka, završava najkasnije u 24,00 sata.

Članak 6.

Radno vrijeme pružanja ugostiteljskih usluga u objektima u kojima se obavlja i neka druga djelatnost (kulturna, obrazovna, športska i sl.) određuje poslovodno tijelo, odnosno vlasnik tih objekata, uz suglasnost Općinskog poglavarstva.

Članak 7.

Poglavarstvo Općine Bakar može, na zahtjev ugostitelja, odrediti drukčije radno vrijeme ugostiteljskog objekta i terase, od vremena određenog u članku 5. ove Odluke.

Članak 8.

Ovlašćuje se Pročelnik Odjela općinske uprave za gospodarstvo i poduzetništvo, za izdavanje:

- jednodnevne dozvole za rad duži od propisanog radnog vremena u članku 5. ove Odluke ugostiteljskom objektu u slučaju organiziranja svadbi, raznih proslava i sl.,
- dozvole za kasniji početak radnog vremena od određenog u članku 5. ove Odluke.

Članak 9.

Ovlašćuje se Poglavarstvo Općine Bakar da u slučajevima izvanrednih situacija i u drugim opravdanim slučajevima odredi drukčije radno vrijeme od vremena propisanog ovom Odlukom.

II. UGOSTITELJSKE USLUGE

Članak 10.

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

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

- da je osiguran dovoljan broj koševa za smeće u neposrednoj blizini,
- da je osigurano higijensko rukovanje namirnicama.

Članak 11.

Ugostiteljske usluge mogu se usluživati ambulantno na sljedećim lokacijama:

- na izletištim i javnim plažama,

- u kinima za vrijeme trajanja predstava,
- na prostorima na kojima se održavaju sajmovi, skupovi, svečanosti, priredbe, sportske manifestacije i sl., samo za vrijeme njihova trajanja.

Mikrolokaciju za ambulantno usluživanje odredit će Odjel općinske uprave za gospodarstvo i poduzetništvo.

Članak 12.

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

- dovoljan prostor za pružanje ugostiteljskih usluga, (min., max.),
- osiguran radni stol, odnosno pult od nerđajućeg materijala izdignut iznad zemlje najmanje osamdeset centimetara,
- hladnjak dovoljnog kapaciteta za namirnice koje se kvare,
- kruh te ostale namirnice te pribor za rad i usluživanje moraju biti stalno zaštićeni od zagađivanja,
- da je osigurana higijenski ispravna voda za piće,
- da je osigurano higijensko rukovanje namirnicama,
- da je teren odgovarajuće osvijetljen ako se usluge pružaju noću,
- da imaju odgovarajuće rashladne uređaje ili hladnjake s higijenski ispravnim ledom za hlađenje pića,
- da se koristi pribor za jelo isključivo za jednokratnu upotrebu,
- da u prostoriji ili neposrednoj blizini prostorije za zaposleno osoblje ugostiteljskog objekta, ima osiguran nužnik s umivaonikom i uređajem za sušenje ruku toplim zrakom ili na drugi higijenski način (papir u rolama i sl.) te tekući sapun ili sapun,
- da je osiguran dovoljan broj koševa za smeće ispred šaltera za izdavanje jela,
- da je prostor na kojem se zadržavaju korisnici usluga bude popločen.

Članak 13.

Jednostavne ugostiteljske usluge mogu se pružiti i u pokretnom objektu.

Pružanje ugostiteljskih usluga iz stavka 1. ovog članka može se obavljati uz odobrenje Odjela općinske uprave za gospodarstvo i poduzetništvo, uz uvjete i način određen posebnim Odlukama.

Članak 14.

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

- kiosk mora biti stabilan u odnosu na statička i dinamička opterećenja, tehnološki proces rada i meteorološko-klimatske uvjete,
- kiosk mora imati nadstrešnicu i otvor za izdavanje jela i pića, napitaka, te rubnu dasku,
- mora imati radni stol, čija površina mora biti izrađena od nerđajućeg materijala koji se lako čisti i pere,
- uz kiosk mora biti postavljen dovoljan broj posuda za odlaganje smeća s mehanizmom za otvaranje poklopca nogom ili otvorenih koševa,
- kiosk mora imati spremnik za držanje dovoljne količine higijenski ispravne vode za piće i druge potrebe,
- kiosk mora imati hladnjak dovoljnog kapaciteta za meso i mesne preradevine,
- u kiosku treba osigurati dovoljan broj čaša i pribora za jelo za jednokratnu upotrebu,

- namirnice i pribor za rad moraju biti zaštićeni od zagađivanja,

- odvod otpadnih voda mora biti osiguran na higijenski način,

- za zaposleno osoblje treba biti osiguran nužnik u neposrednoj blizini s umivaonikom.

Članak 15.

Ugostiteljske usluge se ne mogu pružati unutar kioska.

Članak 16.

Ako su oko kioska postavljeni stolovi, klupe i stolice, one moraju biti čiste, stabilne i ravnih površina.

Članak 17.

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 izrađenu od vodonepropusnog materijala.

Članak 18.

Iz kioska se mogu usluživati jela iz kotla, roštilja i jednostavnija jela (hrenovke, kobasice, kuhana jaja, sendviči i sl.), sve vrste pića, sladoleda i napitaka u originalnom pakovanju.

Članak 19.

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 dobro osvijetljen,
- mora biti 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 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, čvrsti i glatkih površina,
- za zaposleno osoblje treba biti osiguran u neposrednoj blizini nužnik s umivaonikom,
- treba osigurati spremnik za vodu sa dovoljnom količinom higijenski ispravne vode.

Članak 20.

Pod šatorom se mogu usluživati sve vrste pića i napitaka, jela s roštilja, raznja i kotla, jednostavna jela (hrenovke, kobasice, kuhana jaja, sendviči i sl.), te sladoled u originalnom pakovanju.

Članak 21.

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 sirovo meso i posebno za kuhano, odnosno pečeno meso,

– mora se postaviti spremnik za vodu s pipcem s dovoljnom količinom vode i 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,

– meso i mesne prerađevine 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.

Članak 22.

Na klupama se mogu usluživati pića i napitci u konfekcioniranom obliku, specijaliteti s ražnja, roštilja i kotleti, jednostavna jela (hrenovke, kobasice, sendviči, kuhana jaja i sl.) koji se moraju usluživati s priborom za jelo za jednokratnu upotrebu.

Članak 23.

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 24.

Nadzor nad provedbom ove Odluke obnašaju turistički inspektori, te drugi inspektori u okviru svoje nadležnosti.

Članak 25.

Danom stupanja na snagu ove Odluke prestaje važiti Odluka o radnom vremenu ugostiteljskih objekata (»Službene novine« Županije primorsko-goranske broj 15/94).

Članak 26.

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

Klasa: 021-05/96-01/01

Ur.br.: 2170/02-01-96-1

Bakar, 01. veljače 1996.

OPĆINSKO VIJEĆE OPĆINE BAKAR

Predsjednik
Općinskog vijeća
Branko Tadej, v.r.