

ORDIN nr. 1.296 din 15 aprilie 2010

pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice

EMITENT: MINISTERUL DEZVOLTĂRII REGIONALE ȘI TURISMULUI

PUBLICAT ÎN: MONITORUL OFICIAL nr. 312 din 12 mai 2010

Având în vedere dispozițiile [Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 49/2009](#) privind libertatea de stabilire a prestatorilor de servicii și libertatea de a furniza servicii în România,

în baza prevederilor [art. 13 alin. \(6\) din Hotărârea Guvernului nr. 1.631/2009](#) privind organizarea și funcționarea Ministerului Dezvoltării Regionale și Turismului,

în temeiul prevederilor [art. 6 din Hotărârea Guvernului nr. 709/2009](#) privind clasificarea structurilor de primire turistice,

ministrul dezvoltării regionale și turismului emite următorul ordin:

ART. 1

Se aprobă Normele metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice, prevăzute în anexa*) care face parte integrantă din prezentul ordin.

*) Anexa se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 312 bis, care se poate achiziționa de la Centrul pentru relații cu publicul al Regiei Autonome "Monitorul Oficial", București, șos. Panduri nr. 1.

ART. 2

La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă prevederile Ordinului ministrului pentru întreprinderi mici și mijlocii, comerț, turism și profesii liberale nr. 636/2008 pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 379 și 379 bis din 19 mai 2008, cu modificările și completările ulterioare.

ART. 3

Prevederile prezentului ordin se completează cu dispozițiile-cadru ale [Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 49/2009](#) privind libertatea de stabilire a prestatorilor de servicii și libertatea de a furniza servicii în România.

ART. 4

Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

p. Ministrul dezvoltării regionale
și turismului,
Gheorghe Nastasia,
secretar general

București, 15 aprilie 2010.

Nr. 1.296.

ANEXA

Norme metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice

1. Dispoziții generale

1.1. Prezentele norme metodologice, elaborate în conformitate cu prevederile [art. 6 din Hotărârea Guvernului nr. 709/2009](#) privind clasificarea structurilor de primire turistice, stabilesc metodologia și criteriile de clasificare pentru toate tipurile de structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare și de alimentație publică din România.

1.2. Prezentele norme metodologice sunt obligatorii pentru toți operatorii economici proprietari și/sau administratori de structuri de primire turistice.

1.3. Structurile de primire turistice se clasifică pe stele și respectiv, flori în cazul pensiunilor agroturistice și a pensiunilor turistice din mediul rural, în funcție de caracteristicile constructive, dotările și calitatea serviciilor pe care le oferă, potrivit criteriilor cuprinse în anexele nr. 1 și 2 care fac parte integrantă din prezentele norme metodologice.

Clasificarea structurilor de primire turistice are ca scop prioritar protecția turiștilor, constituind o formă codificată de prezentare sintetică a nivelului de confort și a ofertei de servicii.

Clasificarea structurilor de primire turistice se face, potrivit prevederilor [Ordonanței Guvernului nr. 58/1998](#) privind organizarea și desfășurarea activității de turism în România, aprobată și modificată prin [Legea nr. 755/2001](#) cu modificările și completările ulterioare, de către Ministerul Dezvoltării Regionale și Turismului, singura instituție abilitată să desfășoare activități de autorizare în domeniul turismului.

1.4. Prin operator economic se înțelege persoana fizică autorizată, întreprindere individuală sau familială, societate comercială sau altă persoană juridică constituită conform legii, care desfășoară activitate de cazare și/sau alimentație publică prin intermediul unei structuri de primire turistice.

2. Documentația necesară pentru eliberarea certificatului de clasificare și preschimbarea certificatului de clasificare

2.1. În vederea obținerii certificatului de clasificare, operatorii economici proprietari și/sau administratori de structuri de primire turistice vor întocmi o documentație cu următorul conținut:

a) cerere de eliberare a certificatului de clasificare, conform modelului prezentat în anexa nr. 3 la Normele metodologice;

b) copii ale autorizațiilor legale de funcționare privind prevenirea și stingerea incendiilor, sanitară, de mediu, înregistrare sanitar-veterinară, după caz, pentru fiecare structură de primire turistică ce face obiectul clasificării.

c) certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului în baza [Legii nr. 26/1990](#) privind registrul comerțului, cu modificările și completările ulterioare, din care să rezulte activitățile autorizate a fi desfășurate de operatorul economic solicitant la structura de primire turistică pentru care se solicită eliberarea certificatului de clasificare precum și codul/codurile CAEN corespunzătoare, conform [art. 17¹ din Legea nr. 359/2004](#) privind simplificarea formalităților la înregistrarea în registrul comerțului a persoanelor fizice, asociațiilor familiale și persoanelor juridice, înregistrarea fiscală a acestora, precum și la autorizarea funcționării persoanelor juridice, cu modificările și completările ulterioare;

d) fișa privind încadrarea spațiilor de cazare pe categorii, conform anexei nr. 4 la prezentele Norme metodologice;

e) fișa privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație conform anexei nr. 5 la prezentele Norme metodologice;

f) copie de pe avizul de specialitate emis de Ministerul Dezvoltării Regionale și Turismului, privind amplasamentul și funcționalitatea obiectivului, în cazul construcțiilor noi, în cazul construcțiilor existente pentru care se solicită introducerea în circuitul turistic precum și în cazul structurilor de primire turistice supuse lucrărilor de modernizare, reamenajare, extinderi sau altor lucrări care modifică funcția turistică a acestora;

g) copie de pe unul din următoarele documente: certificat de absolvire a unui curs de formare managerială în domeniu, organizat de un furnizor de formare profesională autorizat/diplomă de licență sau masterat privind absolvirea cursurilor universitare în domeniul turismului/brevet de turism, specific funcției, al persoanei care conduce structura de primire turistică, conform anexei nr. 7 la prezentele Norme metodologice și copia contractului individual de muncă, înregistrat conform prevederilor legale, dacă este cazul;

h) certificatul de clasificare însoțit de fișele anexe - în original, pentru operatorii economici care solicită preschimbarea certificatelor de clasificare eliberate cu perioadă de valabilitate limitată;

i) memoriu justificativ și certificatul de clasificare însoțit de fișele anexe - în original, pentru operatorii economici care solicită reclasificarea la o categorie superioară sau încadrarea la un alt tip de structură de primire turistică.

2.2. Documentația necesară în cazul schimbării operatorului economic, care desfășoară activitate de cazare și/sau alimentație publică prin intermediul structurii de primire turistice în cauză:

a) cerere de eliberare a certificatului de clasificare, conform anexei nr. 3 la prezentele Norme metodologice;

b) copii ale autorizațiilor legale de funcționare privind prevenirea și stingerea incendiilor, sanitară, de mediu, înregistrare sanitar-veterinară, după caz, pentru fiecare structură de primire în cauză.

c) certificatul de clasificare și anexele acestuia, în original;

d) copiile documentelor din care rezultă dreptul de administrare/proprietate asupra structurii de primire turistice în cauză;

e) certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului în baza [Legii nr. 26/1990](#) privind registrul comerțului, cu modificările și completările ulterioare, din care să rezulte activitățile autorizate a fi desfășurate de operatorul economic solicitant la structura de primire turistică pentru care se solicită eliberarea certificatului de clasificare precum și codul/codurile CAEN corespunzătoare, conform [art. 17¹ din Legea nr. 359/2004](#) privind simplificarea formalităților la înregistrarea în registrul comerțului a persoanelor fizice, asociațiilor familiale și persoanelor juridice, înregistrarea fiscală a acestora, precum și la autorizarea funcționării persoanelor juridice, cu modificările și completările ulterioare;

f) copie de pe unul din următoarele documente: certificat de absolvire a unui curs de formare managerială în domeniu, organizat de un furnizor de formare profesională autorizat/diplomă de licență sau masterat privind absolvirea cursurilor universitare în domeniul turismului/brevet de turism, specific funcției, al persoanei care conduce structura de primire turistică, conform anexei nr. 7 la prezentele Norme metodologice și copia contractului individual de muncă, înregistrat conform prevederilor legale, dacă este cazul;

2.3. Documentația necesară în cazul schimbării denumirii structurii de primire turistice:

- a) cerere din care să rezulte noua denumire a structurii de primire turistice;
- b) certificatul de clasificare în original însoțit de fișele anexe în original.

2.4. Documentația necesară pentru eliberarea duplicatului în cazul pierderii sau deteriorării/distrugerii certificatului de clasificare:

- a) cerere;
- b) dovada publicării în presă a pierderii certificatului de clasificare/dovada certificatului deteriorat/distruș.

2.5. Documentația necesară în cazul modificării fișei anexe:

- a) cerere;
- b) copia certificatului de clasificare;
- c) fișa anexă în original și fișa cu modificările necesare;

3. Eliberarea și retragerea certificatului de clasificare

3.1. Documentația de clasificare completă se transmite Ministerului Dezvoltării Regionale și Turismului - Direcția Generală Control și Autorizare pentru Turism - denumită în continuare D.G.C.A.T., care verifică îndeplinirea criteriilor de clasificare și întocmește certificatul de clasificare și fișa privind încadrarea spațiilor de cazare și respectiv, fișa privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică.

Operatorul economic va solicita D.G.C.A.T. din cadrul Ministerului Dezvoltării Regionale și Turismului, clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și/sau a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică, cu minimum 30 de zile înainte de darea lor în folosință.

Procedurile de clasificare prevăzute de prezentul act normativ pot fi îndeplinite prin intermediul punctului de contact unic electronic (PCU), în conformitate cu prevederile [Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 49/2009](#) privind libertatea de stabilire a prestatorilor de servicii și libertatea de a furniza servicii în România. Prevederile prezentului alineat se aplică în termen de 60 de zile de la operaționalizarea punctului de contact unic electronic.

Pentru operatorii economici străini - din statele membre ale Uniunii Europene (UE) sau ale Spațiului Economic European (SEE), în cazul în care este necesară verificarea legalității documentelor depuse în vederea clasificării, Ministerul Dezvoltării Regionale și Turismului, prin D.G.C.A.T., va contacta autoritățile competente din statul membru UE sau SEE în cauză, prin intermediul Sistemului de Informare în cadrul Pieței Interne, în conformitate cu prevederile [Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 49/2009](#) privind libertatea de stabilire a prestatorilor de servicii și libertatea de a furniza servicii în România.

3.2. Verificarea la fața locului a îndeplinirii criteriilor de clasificare se face de către specialiști din cadrul Ministerului Dezvoltării Regionale și Turismului - D.G.C.A.T., în prezența reprezentantului operatorului economic în cauză, care desfășoară activitate de cazare și/sau alimentație publică. La verificare, pot participa reprezentanți desemnați de consiliile județene, consiliile locale și reprezentanți ai asociațiilor profesionale și organizațiilor patronale din turism. Constatările rezultate în urma verificării, se consemnează în nota de clasificare întocmită în trei exemplare, din care un exemplar se predă reprezentantului legal al operatorului economic.

3.3. În funcție de condițiile concrete constatate în structura de primire turistică verificată, se pot propune, în mod excepțional, compensări pentru dotările și serviciile ce constituie criterii obligatorii în vederea acordării categoriei de clasificare. Aceste compensări vor fi analizate sub aspectul oportunității și aprobate de ministrul Dezvoltării Regionale și Turismului sau de secretarul de stat coordonator al D.G.C.A.T. . Dotările și serviciile care constituie compensări se

consemnează în nota de clasificare și se menționează în mod distinct în fișa anexă a certificatului de clasificare

3.4. Eliberarea certificatului de clasificare se face în termen de cel mult 30 de zile de la data înregistrării documentației de clasificare complete. Macheta certificatului de clasificare este prezentată în anexa nr. 8 a prezentului Ordin.

3.5. Structurile de primire turistice care la data verificării nu îndeplinesc cel puțin criteriile pentru categoria minimă nu se clasifică și în consecință, nu pot desfășura activitate de cazare și/sau alimentație publică. Motivația neclasificării se consemnează în nota de clasificare.

3.6. Operatorii economici au obligația să afișeze la recepție tarifele stabilite pentru structura de primire turistică în cauză. În situația în care în aceeași structură de primire turistică există spații de cazare clasificate la o altă categorie decât cea înscrisă în certificatul de clasificare, acestea se vor afișa distinct împreună cu tarifele aferente.

3.7. Operatorii economici au obligația să respecte, pe toată perioada de funcționare a structurilor de primire turistice, condițiile și criteriile de clasificare. Nerespectarea criteriilor de clasificare se sancționează potrivit [Hotărârii Guvernului nr. 709/2009](#) privind clasificarea structurilor de primire turistice.

3.8. Ministerul Dezvoltării Regionale și Turismului verifică periodic starea și funcționalitatea dotărilor, calitatea serviciilor prestate, respectarea normelor de igienă și a celorlalte criterii care au stat la baza clasificării unității. Nerespectarea acestora constituie contravenție și se sancționează cu amenda potrivit prevederilor [art. 11, lit. b din Hotărârea Guvernului nr. 709/2009](#) privind clasificarea structurilor de primire turistice precum și cu măsuri de declasificare sau după caz, de retragere a certificatului de clasificare.

Certificatul de clasificare se retrage de către personalul cu atribuții de control în turism, din cadrul Ministerului Dezvoltării Regionale și Turismului, dacă nu se respectă criteriile de clasificare, care influențează direct protecția turiștilor, prevăzute la [art. 7, alin. \(1\) din Hotărârea Guvernului nr. 709/2009](#) privind clasificarea structurilor de primire turistice.

În situația în care au fost remediate deficiențele pentru care certificatul de clasificare a fost retras operatorul economic solicită reluarea activității de cazare și/sau alimentație publică printr-o cerere scrisă adresată D.G.C.A.T. Restituirea certificatului de clasificare retras se va face după ce personalul cu atribuții de control din cadrul Ministerului Dezvoltării Regionale și Turismului constată remediarea deficiențelor semnalate. Constatările vor fi consemnate într-o notă, întocmită în două exemplare, dintre care un exemplar se înmânează operatorului economic. În cazul în care s-a constatat remediarea în totalitate a deficiențelor semnalate, se procedează la restituirea efectivă a certificatului de clasificare retras.

Ministerul Dezvoltării Regionale și Turismului va proceda la declasificarea structurilor de primire turistice, în situația în care constată nerespectarea criteriilor avute în vedere la clasificare, altele decât cele prevăzute la [art. 7 din Hotărârea Guvernului nr. 709/2009](#) privind clasificarea structurilor de primire turistice. În această situație, personalul cu atribuții de control în turism, întocmește un proces verbal de constatare și sancționare a contravențiilor, în care se consemnează criteriile neîndeplinite. Procesul verbal însoțit de certificatul de clasificare și anexele în original, se transmit personalului cu atribuții de autorizare din cadrul Direcției Generale Control și Autorizare pentru Turism, care eliberează noul certificat de clasificare, la categoria de clasificare precizată în procesul verbal.

3.9. În situația în care s-au modificat criteriile și condițiile îndeplinite la data clasificării, astfel încât nu se mai asigură categoria de clasificare acordată, operatorul economic este obligat să solicite o nouă clasificare a structurii de primire turistice în cauză, în termen de 30 de zile de la

aparitia modificărilor. În același termen, este obligatorie solicitarea eliberării unui nou certificat de clasificare, în cazul trecerii structurii turistice în proprietatea și/sau în administrarea altui operator economic.

3.10. Titularul certificatului de clasificare poate solicita reclasificarea structurii de primire turistice prin transmiterea la D.G.C.A.T. a unui memoriu justificativ, dacă în urma unor lucrări de modernizare și de îmbunătățire a dotărilor și serviciilor estimează că aceasta corespunde unei categorii superioare de clasificare. Memoriul justificativ va fi însoțit de documentația de clasificare prevăzută la pct. 2.1. și după caz, de autorizația de construire.

3.11. Pentru structurile de primire turistice pentru care s-a depus documentația în vederea obținerii certificatului de clasificare anterior intrării în vigoare a prezentelor norme metodologice, se aplică prevederile legale în vigoare la data depunerii documentației.

3.12. În cazul încetării activității structurii de primire turistice, operatorul economic în cauză are obligația să solicite D.G.C.A.T. radierea certificatului de clasificare și să restituie D.G.C.A.T. certificatul de clasificare și fișele anexe, în original, prin poștă cu confirmare de primire sau prin depunerea acestora la registratura Ministerului Dezvoltării Regionale și Turismului.

4. Tipuri de structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare

Conform prezentelor norme metodologice, în România pot funcționa următoarele tipuri de structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare, clasificate astfel:

1. hoteluri de 5, 4, 3, 2, 1 stele;
2. hoteluri-apartament de 5, 4, 3, 2 stele;
3. moteluri de 3, 2, 1 stele;
4. hosteluri de 3, 2, 1 stele
5. vile de 5, 4, 3, 2, 1 stele;
7. bungalowuri de 3, 2, 1 stele;
8. cabane turistice de 3, 2, 1 stele;
9. campinguri, sate de vacanță, popasuri turistice, căsuțe tip camping, de 4, 3, 2, 1 stele;
10. pensiuni turistice și pensiuni agroturistice de 5, 4, 3, 2, 1 stele/flori;
11. apartamente sau camere de închiriat de 3, 2, 1 stele;
12. structuri de primire cu funcțiuni de cazare pe nave fluviale și maritime de 5, 4, 3, 2, 1 stele.

În cadrul tipurilor sus-menționate poate exista următoarea structură a spațiilor de cazare:

- cameră cu pat individual, respectiv un loc, este spațiul destinat folosirii de către o singură persoană. Lățimea paturilor individuale este de minimum 90 cm;
 - cameră cu pat matrimonial, respectiv unul sau două locuri, reprezentând spațiul destinat folosirii de către una sau două persoane. Lățimea patului matrimonial va fi de minimum 140 cm;
 - cameră cu pat dublu, respectiv două locuri, reprezentând spațiul destinat folosirii de către două persoane. Lățimea patului dublu este de minimum 160 cm;
 - cameră cu două paturi individuale, respectiv două locuri, reprezentând spațiul destinat folosirii de către două persoane;
 - cameră cu trei paturi individuale, respectiv trei locuri, reprezentând spațiul destinat folosirii de către trei persoane;
 - cameră cu patru paturi individuale; respectiv patru locuri reprezentând spațiul destinat folosirii de către patru persoane;
 - camere comune - cu mai mult de patru paturi individuale, respectiv nr.... locuri;
 - suita - ansamblu alcătuit din două camere care pot funcționa împreună sau separat;
- Lungimea patului va fi de minimum 200 cm în cazul hotelurilor de 3, 4 și 5 stele și de minimum 190 cm în cazul hotelurilor de 1 și 2 stele;

- cameră cu priciuri, reprezentând spațiul destinat utilizării de către mai multe persoane. Priciul reprezintă o platformă din lemn sau din alte materiale pe care se asigură un spațiu de 100 cm lățime pentru fiecare turist;

- garsonieră, reprezentând spațiul compus din: dormitor pentru două persoane, salon și grup sanitar propriu. Dormitorul poate fi despărțit de salon și printr-un glasvand sau alte soluții care permit o delimitare estetică;

- apartament, reprezentând spațiul compus din: unul sau mai multe dormitoare (maximum 5 dormitoare), salon (cameră de zi) și echipare sanitară proprie. La categoria 5 stele va exista un grup sanitar pentru fiecare două locuri, iar la categoria 4 stele, precum și la restul categoriilor, minimum un grup sanitar la 4 locuri.

5. Tipuri de structuri de primire turistice cu funcțiuni de alimentație

În conformitate cu prezentele norme metodologice, în România pot funcționa următoarele tipuri de structuri de alimentație publică:

T

Nr. crt.	Tipul de unitate	Categoria de clasificare (stele)				
		5	4	3	2	1
1.	Restaurant					
1.1.	Clasic	x	x	x	x	x
1.2.	Specializat					
1.2.1.	Pescăresc	x	x	x	x	-
1.2.2.	Vânătoresc	x	x	x	x	-
1.2.3.	Rotiserie	-	x	x	x	x
1.2.4.	Zahana	-	x	x	x	x
1.2.5.	Dietetic	-	x	x	x	x

		1.2.6. Lacto-vegetarian				-	x	x	x	x
		1.2.7. Familial/pensiune				-	x	x	x	x
		1.3. Cu specific								
		1.3.1. Cramă				x	x	x	x	-
		1.3.2. Cu specific local				x	x	x	x	-
		1.3.3. Cu specific național				x	x	x	x	-
		1.4. Cu program artistic				x	x	x	-	-
		1.5. Braserie/Bistrou				x	x	x	x	x
		1.6. Berărie				-	-	x	x	x
		1.7. Grădină de vară				x	x	x	x	-
		2. Bar								
		2.1. Bar de noapte				x	x	-	-	-
		2.2. Bar de zi				x	x	x	x	x
		2.3. Cafe-bar, (cafenea)				x	x	x	x	x
		2.4. Disco-bar (discotecă, videotecă)				x	x	x	x	-

	2.5. Bufet-bar					-	-	x	x	x
3.	Fast-food									
	3.1. Restaurant - autoservire					-	-	x	x	x
	3.2. Bufet tip expres					-	-	x	x	x
	3.3. Pizzerie					-	-	x	x	x
	3.4. Snack-bar					-	-	x	x	x
4.	Cofetărie					x	x	x	x	-
5.	Patiserie, plăcintărie, simigerie					x	x	x	x	-

ST

6. Alte precizări

6.1. Operatorii economici care construiesc structuri de primire turistice au obligația să asigure, încă din faza de proiectare, respectarea criteriilor de clasificare prevăzute în prezentele norme metodologice, prin obținerea avizului Ministerului Dezvoltării Regionale și Turismului asupra documentațiilor tehnice privind construcțiile din domeniul turismului.

6.2. Activitățile desfășurate în cadrul structurilor de primire turistică (cazare, alimentație, agrement, tratament, comerț etc.) constituie un tot unitar, fiind părți componente ale produsului turistic, care impune asigurarea corelației dintre categoria structurii de primire și calitatea celorlalte servicii.

6.3. Structurile de primire turistice cu funcțiuni de cazare pot avea în componență camere clasificate la cel mult două categorii, cu condiția ca diferența dintre aceste categorii să fie de cel mult o stea /floare. Categoria de clasificare a structurii de primire turistice este dată de cea la care sunt încadrate majoritatea spațiilor de cazare din incinta acesteia, dar nu mai puțin de 70% din totalul spațiilor de cazare. În situația în care nu este întrunit acest procent minim de 70%, structura de primire turistică va fi clasificată la categoria inferioară.

6.4. Personalul de servire din structurile de primire turistice va purta îmbrăcăminte specifică, stabilită de operatorul economic în cauză, diferențiat în funcție de condițiile de desfășurare a

activității și ecuson cuprinzând numele și prenumele, iar restul personalului va purta echipament de lucru specific activității.

6.5. Însemnele privind categoria de clasificare a unității se înscriu pe o plachetă montată în exteriorul unității, la loc vizibil pentru turiști, precum și pe autocolante aplicate în punctele de acces al turiștilor. Autocolantele și plachetele se realizează din material rezistent la intemperii (plachete din metal pentru categoriile de 4 și 5 stele) cu dimensiunea de 30/30 cm.

6.6. În toate structurile de primire turistice este obligatorie:

- afișarea la loc vizibil pentru turiști a numerelor de telefon ale conducerii operatorului economic proprietar și/sau administrator al structurii în cauză, precum și ale Ministerului Dezvoltării Regionale și Turismului și Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorului, pentru a se da posibilitatea turiștilor să semnaleze eventualele nemulțumiri cu privire la serviciile oferite;

- păstrarea ordinii, liniștii publice, moralității, curățeniei și respectarea cu strictețe a normelor sanitare și a celor de prevenire și stingere a incendiilor;

- asigurarea de personal calificat și cu conduită ireproșabilă, conform specificațiilor din anexa nr. 7 la prezentele norme metodologice;

- oferirea unei game diversificate de servicii suplimentare, cuprinse în tariful de cazare sau cu plată separat, astfel:

- la unitățile de 4 și 5 stele - cel puțin 18 servicii;

- la unitățile de 3 stele - cel puțin 15 servicii;

- la unitățile de 2 stele - cel puțin 10 servicii;

- la unitățile de 1 stea - cel puțin 5 servicii;

- lista orientativă cuprinzând serviciile suplimentare este prezentată în anexa nr. 6 la prezentele norme metodologice;

- existența în toate spațiile de cazare a unor materiale scrise, realizate estetic și tipărite în limba română și în cel puțin două limbi de circulație internațională, cuprinzând informații utile pentru turiști cu privire la:

- instrucțiuni de folosire a telefonului, după caz;

- tarifele interne și internaționale pentru convorbiri telefonice;

- lista cuprinzând serviciile suplimentare oferite și tarifele pentru cele cu plată, cu indicarea modalităților de solicitare a serviciului în cameră;

- lista de prețuri cu preparatele room-service;

- lista cuprinzând prețurile produselor din minibar, după caz;

- instrucțiuni de folosire TV, instalație aer condiționat, după caz;

- informații turistice privind zona sau localitatea;

- hărți cu localizarea structurii de primire turistice în cadrul zonei sau al localității, pentru unitățile de 3, 4 și 5 stele;

- orice alte informații ce ar putea face agreabil sejurul turistului;

- chestionare pentru testarea opiniei turiștilor cu privire la calitatea serviciilor oferite.

La hotelurile de 3, 4 și 5 stele materialele vor fi prezentate în mape speciale, în fiecare spațiu de cazare sau prin afișare cu mijloace electronice.

6.7. Nu se admite organizarea unor activități de jocuri distractive sau de noroc în holurile unităților. Asemenea activități pot fi organizate doar în spații distincte, cu intrări separate de intrările destinate turiștilor.

6.8. La hotelurile de 1, 2 și 3 stele, în spațiile destinate cazării se pot amenaja activități de birouri sau firme, până la 15% din capacitatea de cazare. Se exceptează cazurile în care se asigură intrări și fluxuri de circulație separate pentru turiști.

6.9. La hoteluri, este interzis ca intrarea în spațiile de cazare (camere, garsoniere și apartamente) să se facă direct din holul recepției.

7. Dispoziții finale

Fac parte integrantă din prezentele Norme metodologice următoarele anexe:

- Anexa nr. 1 Reguli generale privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare;
 - Anexa nr. 1.1. Reguli specifice privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip hotel, hotel apartament și motel;
 - Anexa nr. 1.1. a) Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip hotel, hotel apartament și motel;
 - Anexa nr. 1.1. b) Criterii suplimentare privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip hotel și hotel apartament;
 - Anexa nr. 1.2. Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip hostel;
 - Anexa nr. 1.3. Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip cabană turistică;
 - Anexa nr. 1.4. Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip vilă și bungalow;
 - Anexa nr. 1.5. Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip pensiune turistică și pensiune agroturistică;
 - Anexa nr. 1.5.1. Criterii suplimentare privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip pensiune turistică și pensiune agroturistică;
 - Anexa nr. 1.6. Reguli specifice și criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip camping, sat de vacanță, popas turistic și casuță tip camping;
 - Anexa nr. 1.7. Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip apartamente de închiriat și camere de închiriat;
 - Anexa nr. 1.8. Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip navă maritimă și fluvială;
- Anexa nr. 2 Reguli generale și criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică;
- Anexa nr. 3 Cerere tip pentru eliberarea/preschimbarea certificatului de clasificare;
- Anexa nr. 4 Fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii;
- Anexa nr. 5 Fișa privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică;
- Anexa nr. 6 Lista orientativă a serviciilor suplimentare ce pot fi prestate în structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare;
- Anexa nr. 7 Criterii privind încadrarea cu personal și pregătirea profesională a acestuia pentru structurile de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică;
- Anexa nr. 8 Macheta certificatului de clasificare.

ANEXA 1

la normele metodologice

Reguli generale privind clasificarea structurilor
de primire turistice cu funcțiuni de cazare

1. Structurile de primire turistice vor avea firme exterioare, în concordanță cu certificatul de clasificare, în ceea ce privește denumirea, tipul și categoria unității. Pentru categoriile 5, 4 și 3 stele, firmele vor fi luminoase.

2. În spațiile de cazare, precum și în grupurile sanitare, cu excepția WC exterioare, se va asigura în sezonul rece o temperatură minimă de 18 grade C și în sezonul cald de maxim 25 grade C.

3. La grupurile sanitare se va asigura în permanență apă caldă și rece.

4. Construcțiile vor fi astfel realizate încât să se evite deranjarea turiștilor din cauza zgomotelor produse de instalațiile tehnice ale clădirii sau a altor factori de poluare.

4.1. Nu se admit spații de cazare situate la subsol sau fără aerisire și lumină naturală directă. Spațiile comune vor fi bine aerisite și iluminate.

4.2. Pardoselile și pereții grupurilor sanitare vor avea finisaje din materiale ușor lavabile și de bună calitate.

4.3. Inventarul moale (lenjeria de pat, prosoapele și halatele) va fi de regulă de culoare albă. La categoriile de 4 și 5 stele, materialele folosite pentru perdele, draperii, lenjerie, vor fi din mătase, bumbac sau alte materiale de calitate superioară.

5. Starea generală de curățenie, salubritate și igienă se asigură în condițiile prevăzute de Normele de igienă aprobate prin Ordinele ministrului sănătății publice.

6. Lenjeria de pat, prosoapele și halatele vor fi schimbate la eliberarea camerei, iar pentru sejururile mai lungi, ori de câte ori este nevoie, dar nu mai târziu de:

Categoria unității Lenjeria Prosoapele Halatele

T

Categoria Unității	Lenjeria	Prosoapele	Halatele
5 și 4 stele	la 2 zile	la 2 zile	la 3 zile
3 stele	la 3 zile	la 2 zile	-
2 și 1 stea	la 4 zile	la 3 zile	-

ST

[ANEXA 1.1.](#)

la normele metodologice

Reguli specifice privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip hotel, hotel apartament și motel

Hotelul este structura de primire turistică amenajată în clădiri sau în corpuri de clădiri, care pune la dispoziția turiștilor camere, garsoniere sau apartamente dotate corespunzător, asigură prestări de servicii specifice, dispune de hol de primire/recepție și de spații de alimentație publică.

Hotelul apartament este acel hotel compus din apartamente sau garsoniere, astfel dotate încât să asigure păstrarea și prepararea alimentelor, precum și servirea mesei în incinta acestora.

Motelul este unitatea hotelieră situată, de regulă, în afara localităților, în imediata apropiere a arterelor intens circulat, dotată și amenajată atât pentru asigurarea serviciilor de cazare și alimentație pentru turiști, precum și pentru parcare în siguranță a mijloacelor de transport.

Categoria de clasificare a hotelului și a hotelului apartament este determinată de îndeplinirea în totalitate a criteriilor obligatorii prevăzute în anexa nr. 1.1.a) la prezentele norme metodologice, precum și de realizarea următorului punctaj minim, rezultat din evaluarea criteriilor suplimentare prevăzute în anexa nr. 1.1

.b), astfel:

- pentru hotel de 5 stele 170 puncte
- pentru hotel de 4 stele 140 puncte
- pentru hotel de 3 stele 80 puncte
- pentru hotel de 2 stele 40 puncte.

Pentru hoteluri apartament, punctajul este următorul:

- 5 stele 120 puncte
- 4 stele 80 puncte
- 3 stele 50 puncte
- 2 stele 25 puncte.

[ANEXA 1.1.a\)](#)

la normele metodologice

Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul hotel, hotel apartament și motel

T

Font 7

	Hoteluri					Hoteluri-apartament					Moteluri				
criterii	stele					stele					stele				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	3	2	1			
1. Starea generală a clădirii (exterior, interior)															
- aspect: - foarte bun	x	x	-	-	-	x	x	-	-	x	-	-			
- bun	-	-	x	x	x	-	-	x	x	-	x	x			
- firmă luminoasă cu tipul și denumirea unității	x	x	x	-	-	x	x	x	-	x					
- firmă cu tipul și denumirea unității	-	-	-	x	x	-	-	-	x	-	x				
- însemn distinctiv reprezentând categoria unității	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
- parcaj auto în folosința structurii de primire, cu pază	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-				
- parcaj auto în folosința structurii de primire cu un număr de locuri de parcare	50	40	20	20	-	50	40	40	30						

de minim ...% din numărul camerelor*1)													
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

*1) În cazul structurilor de primire turistice clasificate și construite anterior intrării în vigoare a O.M.I.M.M.C.T.P.L. nr. 636/12.05.2008, numărul locurilor de parcare necesar se reduce cu 50%

- intrări separate:

- pentru turiști și bagaje

x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

- pentru personal, primirea mărfurilor și materialelor

x	x	-	-	-	x	x	-	-	x	-			
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

- rampă de acces al cărucioarelor pentru persoanele cu dizabilități locomotorii

x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

2. Organizarea spațiilor și a serviciilor aferente:

- număr minim de camere*2)

15	15	15	10	5	10	10	10	5	5
----	----	----	----	---	----	----	----	---	---

*2) În cazul structurilor de primire turistice construite și clasificate ulterior intrării în vigoare a prezentului ordin este necesar să existe cel puțin o cameră, pentru găzduirea persoanei cu handicap care utilizează fotoliul rulant

- hol de primire (recepție) în suprafață minimă de. ...mp/cameră

2,5	2	2	1,5	1	1,5	1	0,5	0,5	x
-----	---	---	-----	---	-----	---	-----	-----	---

În cazul hotelurilor de mare capacitate, (peste 200 camere) suprafața holului poate fi limitată la 400 mp pentru cele de 5 și 4 stele, la 300 mp pentru cele de 3 stele, la 150 mp pentru cele de 2 și 1 stea.

La cele de mică capacitate (sub 200 camere) (inclusiv moteluri), holul nu poate fi mai mic de 80 mp pentru cele de 4 și 5 stele, de 30 mp pentru cele de 2 și 3 stele și de 15 mp pentru cele de 1 stea.

- recepție cu:

- spații pentru păstrat bagajele turiștilor	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

- spațiu pentru administrație	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
-------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

- spațiu pentru păstrarea materialelor sportive (în zonele unde se practică sporturi de iarnă)	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

- sistem pentru păstrarea valorilor turiștilor	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

- serviciul de recepție cu:

- recepționar 24 de ore	x	x	x	x	-	x	x	x	-	x	-	-
-------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

- recepționar cu program fracționat în funcție de fluxul turistic	-	-	-	-	x	-	-	-	x	-	x
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

x	- serviciul de primire accesibil prin clopoțel sau telefon în afara orelor de funcționare a recepției	-	-	-	-	x	-	-	-	x	-	x
	- portar-ușier*3)	x	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-
	- bagajist*3)	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-
	- comisionar-curier*3)	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-
	- serviciu de securitate și pază*3)	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-
	- sală de mese pentru personal la hoteluri cu peste 100 de camere	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-
x	- birouri pentru cameriste	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

*3) La 3 stele este obligatoriu pentru hoteluri cu peste 50 de camere.

3. Instalații

	- sistem de climatizare/aer condiționat	x	x	x	-	-	x	x	-	-	-	-
	- aer condiționat la bazele de tratament	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-

- încălzire centrală (unitățile cu x activitate sezonieră estivală sunt exceptate)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- izolarea fonică a spațiilor x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- iluminatul electric în spațiile de cazare:														
- una sau mai multe surse principale care x x să asigure iluminatul cu echivalentul unui bec de 100 W	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- o sursă individuală pentru fiecare loc x x (veioză sau aplică), iluminatul fiind echivalentul unor becuri de 60 W fiecare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- grup electrogen la hoteluri cu - - capacitate de peste ... camere	20	50	60	-	-	20	50	60	-	-				
- ascensoare la clădirile cu cel P+4 - - - puțin P+ *4)	P+1	P+2	P+3	P+5	P+6	P+2	P+3	P+3						
- ascensoare la clădirile cu cel puțin ... - - camere*4)	15	20	50	50	50	5	10	10	10	-				
*4) cele două criterii se aplică cumulativ														
- silențioase și rapide	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-

- hârtie igienică	x x x x x x x x x x x x x
- mâner de sprijin pentru intrare-ieșire - dîn cadă	x x x x - x x x - x x
- șampon spumant sau gel pentru - duș, cască de baie (ambalate)	x x x - - x x x - x -
- trei prosoape/persoană pentru: x față, picioare și baie	x x x x x x x x x x x x
- covoraș antiderapant, sau alt x echipament cu funcțiuni similare	x x x x x x x x x x x x
- halat plușat pentru baie	x x - - - x x - - - - -
- papuci de unică folosință	x x - - - x x - - - - -
b) grupuri sanitare comune (pentru camerele de o stea și pentru holul de recepție):	
- însemn pentru marcarea pe sexe x	x x x x x - - - - x x
- cuier pentru haine (ferit de stropire) x	- - - - x - - - - - -
- portprosop, anou	- - - - x - - - - - - x

- sisteme de trezire	x x - - - x x - - - - -
- minibar frigorific cu produse pentru - minibar	x x x - - x x x - - -
- pled sau alte mijloace cu funcțiuni x x similare, cu cearșaf	x x x x x x x x x x x
- cearșaf pentru pat	x x x x x x x x x x x x x
- pernă mare înfățată/pers. x	x x x x x x x x x x x x
- pernă suplimentară	x x - - - x x - - - - -
- cuvertură pentru pat	x x x - - x x x - x - -
- perdele și draperii/mijloace obturante) x x	x x x x x x x x x x x
- plase de protecție împotriva insectelor x x	x x x x x x x x x x x
b) salonul din apartamente și garsoniere:	
- masă de lucru (birou) cu scaun tapisat - -	x x x x - x x x x -

- serviciu de birou (mapă, plicuri cu - antet, hartie de scris, pix, etc.)	x x - - - x x - - - -
- măsuță	x x x x x x x x x x x x x
- tavă cu pahare	x x - - - x x - - - - -
- fotolii sau demifotolii x	x x x x x x x x x x x x
- canapea pentru 2-3 persoane - (la garsoniere este facultativ)	x x x x x x x x x x x x -
- corpuri de iluminat adecvate x (lustră, lampadar, aplice etc.)	x x x x x x x x x x x x
- vază pentru flori sau aranjamente x x florale	x x x x x x x x x x x x
- televizor	x x x x x x x x x x x x
- frigider sau minibar frigorific cu x produse de bar	x x x x x x x x x x x x
c) holul de primire, holuri și coridoare de etaj:	
- comptuar recepție (la moteluri x poate fi comun cu barul de zi)	x x x x x x x x x x x x

- utilizarea sistemelor computerizate - de gestiune hotelieră	x x x - - x x - - x -
- canapele	x x - - - x x - - - - -
- fotolii	x x x - - x x - - - - -
- demifotolii	- - - x x - - x x - x x
- mese de hol	x x x x x x x x x x x x x
- aparate de curățat încălțăminte -	x x - - - x x - - x -
- corpuri de iluminat adecvate x (candelabre, plafoniere, lustre, applique etc.)	x x x x x x x x x x x x x
11. Seif/posibilități de depozitare a valorilor:	
- la recepție	- - x x x - x x x x x x
- în cameră	x x - - - x - - - - - -
12. Telefax la recepție x	x x x x x x x x x x x x
13. Încasarea contravalorii serviciilor și - prin mijloace electronice de plată (carduri)	x x x x - x x x - x -

14. Spațiu pentru alimentație:													
- restaurant propriu	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- spațiu amenajat pentru prepararea și servirea micului dejun - la structurile de cazare care nu dispun de nici o unitate de alimentație	-	-	x	x	x	-	-	-	-	-	-	x	x
- bucătărie complet echipată în apartament	-	-	-	-	-	-	x	x	x	x	-	-	-
15. Bar													
	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-
16. Spații pentru organizare de întâlniri de afaceri, congrese, recepții, conferințe etc. la hotelurile cu peste 50 de camere (cel puțin o sală, cu o capacitate minimă egală cu numărul de camere)													
	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17. Servicii de agrement/relaxare: masaj, fitness, saună, SPA etc. minim trei servicii													
	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. Spațiu amenajat cu calculatoare și conexiuni pentru acces internet													
	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. Servicii minime oferite turiștilor, cu plată sau fără plată:													

- trezirea clienților la cerere	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- primirea și transmiterea mesajelor și a corespondenței pentru turiști	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- rezervarea de bilete pe mijloace de transport	x	x	x	-	-	x	x	-	-	x	-	-	x
- informații privind orarul mijloacelor de transport	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
20. Alte criterii:													
- personalul care deservește turiștii să cunoască cel puțin o limbă străină de circulație internațională, în proporție - % din personalul de servire (pe ecuson se va înscrie limba vorbită sau drapelul țării respective)	75%	50%	25%	-	-	50%	25%	-	-	25%	-	-	25%
21. Criterii suplimentare de evaluare [anexa nr. 1.1.b)] - puncte	170	140	80	40	-	120	80	50	25				

ST

ANEXA 1.1.b)

la normele metodologice

Criterii suplimentare privind clasificarea structurilor
de primire turistice cu funcțiuni de cazare
de tip hotel și hotel apartament

T

Font 9

Criterii suplimentare*)	Puncte
1. Construcții/Instalații/Dotări	
Restaurant	15
Bar	10
Instalații de parfumare și împrăștiere a aerului în spațiile comune	2
Climatizare/instalație de aer condiționat în spațiile de cazare	15
Climatizare/instalație de aer condiționat în săli de seminarii și conferințe	15
Climatizare/instalație de aer condiționat în alte spații	15
Garaje pentru minimum 20% din numărul camerelor	10
Parcaj auto propriu, cu pază, pentru minimum 30% din numărul camerelor	10
Ferestre antifonice	10
Salon pentru micul dejun	5

Camere adecvate pentru persoane cu dizabilități locomotorii (minim 2 camere)	15
Mașină pentru curățat încălțăminte, la recepție sau pe fiecare nivel	5
Ascensor	20
Recepție TV prin satelit/cablu în cameră	5
Cadă cu jacuzzi în camera de baie, pentru minimum 30% din camere	10
Cabină duș cu hidromasaj în camera de baie, pentru minimum 30% din camere	10
Spații comerciale gen boutique	10
Instalații de energie alternativă (panouri solare, eoliană, etc.)	30
2. Servicii suplimentare	
Servicii de servire a micului dejun în sistem bufet	5
Spălătorie/curățătorie proprie	10
Salon de cosmetică și/sau de frizerie și coafură	15
Robot-telefon în cameră	5
Telefon în cameră la hoteluri de 2 stele și 1 stea	5
Încălzitor de prosoape, oglindă de machiaj, cântar de persoane, mașină de călcat, halat de baie (dacă se întrunesc 3 criterii, se acordă)	5

!Solar	! 5 !	
!Popice	! 5 !	
!Bowling	! 10 !	
!Teren de tenis	! 10 !	
!Teren de volei	! 10 !	
!Teren de badminton	! 10 !	
!Profesor de sport	! 10 !	
!Ghid de turism	! 10 !	
!Servicii de masaj	! 5 !	
!Sala de forta (fitness - body building, minimum 4 aparate)	! 5 !	
!Gimnastica medicala	! 10 !	
!Baby sitter	! 10 !	
!Spatii de joaca pentru copii (interior sau exterior)	! 8 !	
!Spatiu verde de odihna/strand	! 5 !	
!Minigolf	! 8 !	
!Inchirieri de obiecte sportive (schi, barci, biciclete)	! 5 !	
!Tenis de masa	! 2 !	
!Biliard	! 2 !	
!4. Posibilitati de organizare de receptii, conferinte, banchete, centre de afaceri	!	
!Salon pentru organizare de receptii, banchete, pentru minimum 100 de persoane	! 15 !	
!Sali pentru organizare de conferinte, centre de afaceri, dupa marime	!	
! - pana la 100 mp	! 10 !	
! - pana la 250 mp	! 20 !	

- pana la 500 mp	25	
Camera de computere cu acces internet	5	
Inchiriere laptop	5	
Instalatii de sonorizare	5	
Ecran de proiectie	2	
Perete pentru afisaj	2	
Retroproiector	2	
Videoproiector multimedia	5	
Ecran retractabil actionat electric	3	
Camera video	2	
Unitati TV, LCD cu diagonala minim 66 cm	5	
Sistem complet (emitori, receptori, cabine) pentru traducere simultana	15	
Telefon mobil	2	
Telefon/fax	2	
Copiator pentru uzul spatiilor de reuniuni	2	
Reportofon	2	
Conexiuni pe cablu sau wireless internet in spatiile de reuniuni	2	
Pupitru orator	2	
CD player, DVD player	5	
Implementarea unui sistem de management al calitatii	25	
Obtinerea etichetei ecologice	25	
Total punctaj realizat		

ST

*)Se puncteaza numai criteriile care nu sunt minim obligatorii pentru categoria respectiva.

ANEXA 1.2.

la normele metodologice

Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor
de primire turistice cu functiuni de cazare de tip hostel

Hostelurile sunt structuri de primire turistice cu o capacitate minima de 3 camere, garsoniere, sau apartamente dispuse pe un nivel sau pe mai multe niveluri, in spatii amenajate, de regula, in cladiri cu alta destinatie initiala decat cea de cazare turistica.

Structurile de primire turistice clasificate anterior intrarii in vigoare a Ordinului Ministrului pentru Intreprinderi Mici si Mijlocii, Comert, Turism si Profesii Libere nr. 636/12.05.2008 ca "hotel pentru tineret" vor fi clasificate "hostel".

T

Font 8

Criterii	Hosteluri		
	stele		
	3	2	1
1. Criterii generale:			
- firma cu denumirea unitatii si insemne distinctivie privind categoria	x	x	x
- parcare pentru biciclete	x	-	-
2. Organizarea spatiilor si serviciilor:			
- numarul minim al spatiilor de cazare (camere sau apartamente)	5	4	3
- hol de primire	x	x	x
- spatiu pentru administratie	x	x	x
- serviciu de receptie, cu program fractionat in functie de fluxul turistic	x	x	x
3. Instalatii:			

- incalzire centrala (unitatile cu activitate sezoniera estivala sunt exceptate)	x x x

- la unitatile de categoria 1 si 2 stele se vor accepta si sobe de teracota	- x x

- iluminatul electric in camera: - o sursa principala	x x x
- o sursa individuala la capatul patului	x x x

14. Suprafata camerelor sa fie corelata cu numarul de paturi, inclusiv	x x x
cele suprapuse, cu conditia asigurarii unui volum minim de aer de 12 mc/persoana.	

15. Inaltimea minima a spatiilor de cazare	
In cazul structurilor de primire turistice construite si clasificate sau care si-au	2,7 2,6 2,6
depus documentatia inainte de intrarea in vigoare a prezentului ordin se admite o	
reducere de pana la 10%.	

16. Numarul maxim de paturi/locuri intr-o camera	4 10 peste
	10

17. Echipare sanitara:	

- camerele dispun de grup sanitar propriu (cada sau cuva cu dus, lavoar si WC)	x - -

- grup sanitar comun, separat, pe sexe, astfel:	

- minimum 1 WC pentru 10 persoane	- x x

- minimum 1 lavoar pentru 10 persoane	- x x

un dus pentru 10 persoane	- x x

18. Dotare cu mobilier, lenjerie si cu alte obiecte:	

a) camere:	

- pardoseli simple si usor lavabile	x x x

- mocheta, covoare sau carpete	x - -

- pat cu somiera sau cu saltea tip relaxa (patul la hosteluri va avea	x x x
minimum 80 x 190 cm, iar distanta dintre paturi va fi de minimum 75 cm)	

- salteluta-husa de protectie (realizata din material textil, lavabil si	x x x
hidroabsorbant)	

- dulap pentru haine, sau spatiu amenajat pentru lenjerie si haine, cu umerase*)	x x -

+-----	
!*) Dulapul sau spatiul amenajat pentru lenjerie si haine pot fi si in afara camerei.	
+-----	
!- suport sau spatii pentru bagaje	x x x
+-----	
!- cuier pentru haine	- - x
+-----	
!- scaune, taburete sau banchete care pot fi in console rabatabile	x x x
+-----	
!- masa/masuta	x x -
+-----	
!- noptiere/etajere	x x -
+-----	
!- lenjerie de pat	x x x
+-----	
!- draperii sau alte mijloace obturante	x x x
+-----	
!- plase de protectie impotriva insectelor	x x x
+-----	
!- cos pentru gunoi	x x x
+-----	
!- prosop plusat pentru fata	x x -
+-----	
!- prosop plusat pentru baie	x x -
+-----	
!- pahare pentru apa	x x -
+-----	
!- sapun pentru turisti sau dozator	x x x
+-----	
!- hartie igienica	x x x
+-----	
!b) salonul din apartamente si garsoniere:	
+-----	
!- masa/masuta	x - -
+-----	
!- fotolii, demifotolii	x x -
+-----	
!- canapea pentru 2-3 persoane (la garsoniere este facultativ)	x x -
+-----	
!- corpuri de iluminat adecvate	x x -
+-----	
!- vaza de flori sau aranjament floral	x - -
+-----	
!- televizor	x x -
+-----	
!- frigider sau minibar frigorific	x x -

lc) grupuri sanitare comune:	
- insemn pentru marcarea pe sexe	x x x
- cuier pentru haine (ferit de stropire)	x x x
- anou, portprosop	x x x
- oglinda	x x x
- cos pentru gunoi si saci menajeri	x x x
- dozator pentru sapun lichid	x x x
- prosop-rola, sau uscator de maini	x x x
- hartie igienica	x x x
!9. Seif/posibilitati pentru pastrarea valorilor turistilor, la receptie sau la administratie	x x x
!10. Telefon in holul de primire	x x x
!11. Incasarea contravalorii serviciilor si prin mijloace electronice de plata (carduri)	x - -
!12. Spatiu pentru prepararea si servirea micului dejun	x x -
!13. Spatiu amenajat pentru intalniri (poate fi si in aer liber) ale oaspetilor	x x x
!14. Servicii minime oferite turistilor:	
- spalare, calcat lenjerie	x x -
- serviciu de receptie cu personal instruit, cunoscator a cel putin unei limbi straine (pe ecuson se va inscrie limba vorbita)	 x - -
- informatii turistice in limba romana si in cel putin o limba de circulatie internationala	 x x -

ST

ANEXA 1.3.

la normele metodologice

Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare de tip cabana turistica

Cabanele turistice sunt structuri de primire turistice de capacitate relativ redusa, functionand in cladiri independente, cu arhitectura specifica, care asigura cazarea, alimentatia si alte servicii specifice, necesare turistilor aflati in drumetie sau la odihna in zone montane, rezervatii naturale, in apropierea statiunilor balneare sau a altor obiective de interes turistic.

T

Font 8

Cabane turistice	
Criterii	stele
	3 2 1
1. Criterii generale:	
- firma la intrarea in cabana (cabana turistica, cabana de vanatoare, de pescuit), cu indicarea categoriei, a denumirii masivului si a altitudinii	x x x
- parcaj la unitatile cu acces auto	x x -
- intrare separata pentru primirea marfurilor	x - -
2. Organizarea spatiilor:	
- hol de primire	x - -
- receptie amenajata in sala de mese	x x x
- garderoba pentru echipament sportiv la unitatile situate in zone unde pot fi practicate sporturi de iarna	x x -
- spatiu pentru administratie si pentru pastrarea valorilor turistilor	x x x
- spatiu pentru pastrarea bagajelor turistilor	x x x
- camere separate pentru cazarea personalului, separate pe sexe (la cabanele izolate)	x x x
- oficiu pentru cameriste (unul pentru maximum 60 de locuri)	x x x
- magazie pentru pastrarea lenjeriei si a obiectelor de inventar	x x x

3. Instalatii de:	
- incalzire cu sobe sau cu alte mijloace admise de normele P.S.I.	x x x
- iluminat propriu (din reseaua publica, generator sau alte mijloace admise de normele P.S.I.)	x x x
- sistem de avertizare luminoasa (girofar) la cabane situate in locuri greu accesibile. Marcaje reflectorizante pe trasee, intr-un perimetru de minimum 100 m	x x x
4. Suprafata minima (in mp) pentru 75% din numarul de camere:	
- camere cu 1 pat - un loc	9 8 7
- camere cu 2 paturi - doua locuri	11 10 9
- camere cu 3 paturi - trei locuri	15 14 12
- camere cu peste 3 paturi (se vor asigura minimum 4 mp/pat)	x x x
5. Volumul minim de 12 mc/loc va fi asigurat in toate camerele:	
x x x	
6. Numarul maxim de paturi intr-o camera:	
4 8 peste	
8	
7. Echipare sanitara:	
- camerele dispun de baie (cuva cu dus, lavoar si WC) in proportie de minimum...%	25 - -
- grup sanitar comun in incinta cabanei, separat pe sexe, compus din:	
- 1 cabina dus cu apa calda/rece la 15 locuri	x - -
- 1 cabina WC la 10 locuri (separate de cele care deservesc unitatea de alimentatia publica)	
x x x	
- 1 spalator cu lavoar cu apa curenta, calda/rece la 10 locuri	x x x
- dotarea bailor din camere:	
- oglinda	x x -
- sapun sau dozator cu sapun	x x x

- cos pentru gunoi	x x x
- anou pentru prosoape	x x -
- prosop pentru fata	x x x
- prosop pentru baie	x x -
- dotarea grupurilor sanitare comune	
- insemne pentru marcarea pe sexe	x x x
- cuier haine	x x x
- oglinda	x x x
- portprosop	x x x
- cos de gunoi	x x x
- dozator cu sapun	x x x
La unitatile de categoria 1 stea se admit si WC uscate si spalatoare exterioare, alimentate de la	
surse naturale sau rezervoare.	
8. Dotare cu mobilier, lenjerie si cu alte obiecte in camere:	
- pat cu saltea si salteluta de protectie (paturile pot fi si suprapuse)	x x x
- noptiera sau alte piese similare	x x -
- scaun sau taburet	x x x
- veioza sau aplica la capatul patului	x x -
- dulap sau spatiu amenajat pentru haine, cu umerase (3 bucati/loc)	x - -
- cuier de perete	x x x
- masa	x x x
- oglinda	x x x
- lampa, plafoniera sau aplica	x x x

- pahare (cate unul pentru fiecare turist)	x x x
+-----+	
- perdele sau alte mijloace obturante (jaluzele, transperante etc.)	x x x
+-----+	
- plase de protectie impotriva insectelor	x x x
+-----+	
- pled, patura sau alte mijloace (2 bucati/loc)	x x x
+-----+	
- perna infatata	x x x
+-----+	
- cearsaf de pat	x x x
+-----+	
- prosop pentru fata, baie	x x x
+-----+	
9. Dotarea salonului din apartamente, garsoniere:	
+-----+	
- canapea pentru 2-3 persoane	x x -
+-----+	
- fotolii/demifotolii	x x -
+-----+	
- masa/masuta	x x -
+-----+	
- frigider	x x -
+-----+	
- televizor	x x -
+-----+	
- draperii, sau alte mijloace obturante	x x -
+-----+	
10. Serviciul telefonic disponibil:	
+-----+	
- telefon la receptie, la dispozitia turistilor	
La cabanele de creasta se admit si statii de radio emisie-receptie sau	x x x
telefoane mobile, dupa caz.	
+-----+	
11. Facilitati pentru organizarea activitatilor de agrement si sportive (schi, 3 2 -	
patinaj, terenuri de sport, piscina, sauna, sala de gimnastica, monitor pentru	
diverse activitati de agrement sau sportive etc.):	
- asigurarea a cel putin ... activitati	
+-----+	
12. Unitate de alimentatie pentru turism	x x x
- la cabanele de 1 stea, situate in zone greu accesibile, se admit si puncte de	
preparare si servire a mesei	
+-----+	
13. Televizor in spatii comune, la dispozitia turistilor	x x x
+-----+	
14. Trusa cu medicamente, materiale necesare acordarii primului ajutor medical	x x x

15. Panou-harta privind traseele turistice din zona, cu indicarea marcajelor, a duratelor de parcurs, a gradului de dificultate etc.	x	x	x	
16. Servicii minime oferite turistilor, cu sau fara plata, astfel:				
- vanzare de marfuri de stricta necesitate (cosmetice, ilustrate, harti turistice, timbre etc.) prin receptie	x	x	x	
- informatii turistice asupra traseelor, obiectivelor, marcajelor, orarului mijloacelor de transport, situatiei si prognozei conditiilor meteorologice	x	x	x	
- pastrarea obiectelor de valoare ale turistilor	x	x	x	
- inchiriere de jocuri, echipament si material sportiv	x	x	x	
17. Alte criterii:				
- magazinele si celelalte constructii gospodaresti vor fi mascate prin mijloace estetice (de regula, garduri vii)	x	x	x	
- grajdurile si cotetele pentru cresterea animalelor si pasarilor vor fi amplasate la distanta corespunzatoare de spatiile de cazare si de alimentatie, astfel incat turistii sa nu fie deranjati de noxele emanate de acestea	x	x	x	
- perimetrul cabanei va fi delimitat prin garduri vii sau alte elemente estetice si eficiente	x	x	x	
- WC-urile uscate vor avea peretii varuiti cel putin o data pe trimestru sau ori de cate ori este nevoie	-	-	-	x
- registru pentru declararea traseului turistic de catre turisti la cabanele turistice izolate	x	x	x	
- spatiu amenajat pentru adapostirea cainilor de vanatoare pentru cabanele turistice care ofera facilitati de vanatoare si/sau pescuit	x	x	x	
- spatiu special prevazut cu sistem de siguranta pentru pastrarea echipamentelor specifice de vanatoare pentru cabanele turistice care ofera facilitati de vanatoare	x	x	x	

ST

ANEXA 1.4.

la normele metodologice

 Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare de tip vila si bungalow

Vilele sunt structuri de primire turistice de capacitate relativ redusa, functionand in cladiri independente, cu arhitectura specifica, situate in statiuni turistice sau in alte zone si localitati de interes turistic, care asigura cazarea turistilor si prestarea unor servicii specifice.

Bungalowurile sunt structuri de primire turistice de capacitate redusa, realizate, de regula, din lemn sau din alte materiale similare. In zonele cu umiditate ridicata (munte, mare) acestea pot fi construite si din zidarie. Sunt amplasate in perimetrul campingurilor, satelor de vacanta, ca unitati independente situate in statiuni turistice sau zone turistice, ori ca spatii complementare pe langa alte structuri de primire turistice. Asigura cazarea turistilor, precum si celelalte servicii prestate de unitatea de baza, dupa caz. Functioneaza, de regula, cu activitate sezoniera.

T

Font 8

Criterii	Vile	Bungalow-uri
	stele	stele
	5 4 3 2 1	3 2 1
1. Criterii generale:		
- firma cu denumirea unitatii si insemne distinctive	x x x x x x x x	
privind categoria unitatii (la categoria 4 si 5 stele)		
firmele vor fi luminoase)		
- parcare auto pentru minimum 30% din numarul locurilor de cazare	x x x - - - - -	
2. Organizarea spatiilor:		
- numarul maxim de camere	10 15 25 35 40	- - - -
- vestibul	x x x x - - - -	
- salon	x x x - - - - -	
- sufragerie pentru servirea mesei	x x x - - - - -	
- spatiu pentru pregatirea mesei, dotat corespunzator	x x x - - - x x -	
- grup sanitar comun pentru camerele care nu dispun de grup sanitar propriu, separat pe sexe	- - - - - x - - x x	

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- oficiu pentru camerista (unul pentru maximum 10 camere) | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+

!3. Instalatii: |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- sistem de climatizare/instalatie de aer conditionat | x | x | - | - | - | - | - | - | - | - |
 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+

!- incalzire centrala sau cu sobe de teracota, mai putin la | - | - | x | x | x | - | - | - | - |
 !unitatile sezoniere estivale | | | | | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- iluminatul electric in camera: |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- o sursa principala | x | x | x | x | x | x | x | x | x | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- o sursa individuala pentru fiecare loc | x | x | x | x | x | x | x | x | x | |

!4. Suprafata minima (mp) a camerelor (fara grup sanitar*) |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- camere cu 1 pat - un loc |16 |15 |12 |10 |10 |12 |10 | 9 |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- camere cu 2 paturi - doua locuri |20 |18 |12 |12 |11 |14 |12 | 10 |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- camere cu 3 paturi - trei locuri | - | - | - |18 |15 | - |16 | 14 |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- camere cu 4 paturi - patru locuri | - | - | - | - |20 | - | - | 18 |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- salonul din apartament |20 |18 |12 |10 |10 |14 |12 | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- dormitorul din apartament |20 |18 |12 |10 |10 |14 |12 | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !*) In cazul structurilor de primire turistice construite si clasificate anterior intrarii in |
 !vigoare a O.M.I.M.M.C.T.P.L. nr. 636/12.05.2008 suprafata camerelor se reduce cu 15% |

!5. Numarul maxim de paturi intr-o camera |2 |2 |2 |3 |4 |2 |3 |4 |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !6. Echipare sanitara: |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- camerele dispun de grup sanitar propriu (cada sau cuva | x | x | x | x | - | x | - | - |
 !cu dus, lavoar si WC) | | | | | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !Vilele de categoriile 4, 3, 2 stele si 1 stea, in care spatiul este compus dintr-un singur |
 !apartament (maximum 5 dormitoare), vor avea minimum un grup sanitar propriu la 4 locuri |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 !- grup sanitar comun, separat pe sexe, pentru camere ce nu dispun de grup sanitar propriu, |
 !astfel: |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+

- o cabina de dus pentru maximum 15 locuri	- - - - - x - x x
+-----+	
- o cabina WC pentru maximum 10 locuri	- - - - - x - x x
+-----+	
- la bungalow-urile de 1 stea grupul sanitar comun poate fi amplasat intr-o cladire apropiata, la maximum 50 m distanta	
+-----+	
- lavoare cu apa curenta, calda/rece in camere fara grup sanitar propriu	- - - - - x - - - - -
+-----+	
9. Dotare cu mobilier, lenjerie si alte obiecte de inventar:	
+-----+	
- dotarea spatiilor de cazare si a grupurilor sanitare va fi similara cu cea a hotelurilor, pentru vile (cu exceptia telefoanelor) si cu cea a motelurilor, pentru bungalow-uri de aceeasi categorie	
+-----+	
Dotarea sufrageriei pentru servirea mesei:	
+-----+	
- masa si scaune	x x x - - - x x -
+-----+	
- servanta-bar pentru pahare si vesela	x x x - - - x x -
+-----+	
- televizor	x x - - - - - x x -
+-----+	
Dotarea salonului:	
+-----+	
- fotolii sau demifotolii	x x x - - - - -
+-----+	
- masute	x x x - - - - -
+-----+	
- canapea	x x x - - - - -
+-----+	
- televizor	x x x - - - - -
+-----+	
10. Servicii cuprinse in tarif sau contra cost, oferite turistilor.	
- Lista este similara cu cea de la hoteluri, in cazul vilelor, si de la moteluri, in cazul bungalow-urilor, de aceeasi categorie.	
+-----+	
11. Telefon in camera sau apartament/garsoniera	x x - - - - -
+-----+	
12. Facilitati pentru organizarea de activitati agrement si sportive (piscina, sauna, sala fitness, jocuri distractive, terenuri de sport etc. - cel putin doua activitati)	x x - - - - -
+-----+	

ST

ANEXA 1.5.

la normele metodologice

Criteria obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare de tip pensiune turistica si pensiune agroturistica

Pensiunile turistice sunt structuri de primire turistice, avand o capacitate de cazare de pana la 15 camere, totalizand maximum 60 locuri de cazare, functionand in locuintele cetatenilor sau in cladiri independente, care asigura in spatii special amenajate cazarea turistilor si conditii de pregatire si de servire a mesei.

Pensiunile agroturistice sunt structuri de primire turistice, avand o capacitate de cazare de pana la 8 camere, functionand in locuintele cetatenilor sau in cladiri independente, care asigura in spatii special amenajate cazarea turistilor si conditiile de pregatire si servire a mesei, precum si posibilitatea participarii la activitati gospodaresti, sau mestesugaresti.

In pensiunile agroturistice, turistilor li se ofera masa preparata din produse naturale, preponderent din gospodaria proprie sau de la producatori autorizati de pe plan local iar gazdele se ocupa direct de primirea turistilor si de programul acestora pe tot parcursul sejurului, pe care il petrec la pensiune.

In cadrul pensiunilor agroturistice se desfasoara cel putin o activitate legata de agricultura, cresterea animalelor, cultivarea diferitelor tipuri de plante, livezi de pomi fructiferi sau se desfasoara o activitate mestesugareasca, cu un atelier de lucru, din care rezulta diferite articole de artizanat. Activitatile in cauza trebuie sa se desfasoare in mod continuu sau, in functie de specific si sezonalitate, sa aiba caracter de repetabilitate.

Amplasarea pensiunilor turistice trebuie realizata in locuri ferite de surse de poluare si de orice alte elemente care ar pune in pericol sanatatea sau viata turistilor.

Dotarile din camerele si din grupurile sanitare destinate turistilor vor fi puse in exclusivitate la dispozitia acestora. In interiorul spatiilor de cazare nu se admit lucruri personale ale locatorului (articole de imbracaminte si incaltaminte, bibelouri sau alte obiecte care ar putea stanjeni turistii).

In cazul in care spatiile pentru prepararea si servirea mesei sunt destinate si pentru consumatori din afara iar numarul locurilor la mese este mai mare decat al celor de cazare, dar nu mai mic de 40 de locuri la mese, spatiile in cauza se clasifica drept unitati de alimentatie publica, potrivit normelor specifice elaborate de Ministerul Dezvoltarii Regionale si Turismului, conform anexei nr. 2.

Pensiunile turistice care dispun de teren pentru asigurarea serviciilor de campare vor respecta pentru montarea corturilor si rulotelor criteriile privind echiparea sanitara si dimensiunea parcelelor, potrivit anexei nr. 1.6.

Categoria de clasificare a pensiunii turistice este determinata de indeplinirea criteriilor prevazute in prezenta anexa si de realizarea punctajului minim, rezultat din evaluarea criteriilor suplimentare prevazute in anexa 1.5.1. la prezentele norme metodologice.


```

|prepararea mesei, dotate cu echipamente de preparare | | | | | | | | | |
|si conservare a alimentelor | | | | | | | | | |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- sufragerie dotata cu mobilier adecvat, de calitate | x | x | - | - | - | x | x | - | - | - |
|superioara si cu inventar de servire de calitate | | | | | | | | | |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- salon cu suprafata minima de ... mp |20 | - | - | - | - |20 | - | - | - | - |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|Suprafata minima a camerelor (mp) | | | | | | | | | |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- camera cu 1 pat - un loc |16 |15 |10 |9 |8 |16 |15 |10 |9 |8 |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- camera cu 2 paturi - doua locuri |20 |18 |13 |12 |11 |20 |18 |13 |12 |11 |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- camera cu 3 paturi - trei locuri | - | - |17 |15 |13 | - | - |17 |15 |13 |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- camera cu 4 paturi - patru locuri | - | - | - | - |16 | - | - | - | - |16 |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- dormitorul din apartament |20 |18 |13 |12 |11 |20 |18 |13 |12 |11 |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- salonul din apartament |20 |18 |14 |12 |11 |20 |18 |14 |12 |11 |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- spatiu pentru servirea mesei, dotat cu mobilier | - | - | - | x | x | x | - | - | x | x | x |
|(mese, scaune, banchete) si inventar de servire | | | | | | | | | |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- camere cu grup sanitar propriu | x | x | x | - | - | x | x | x | - | - |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- grup sanitar comun *) | - | - | - | - | x | x | - | - | - | x | x |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|*) la pensiunile turistice de 1 stea/floare se admit in WC uscate si spalatoare exterioare |
|alimentate la surse naturale din rezervoare) | | | | | | | | | |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|3. Instalatii: | | | | | | | | | |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- incalzire centrala sau cu gaze la soba de teracota, | x | x | x | - | - | x | x | x | - | - |
|mai putin la unitatile sezoniere estivale | | | | | | | | | |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- incalzire cu soba de teracota sau cu alte | - | - | - | - | x | x | - | - | - | x | x |
|echipamente admise de normele P.S.I. | | | | | | | | | |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- sursa de incalzire in camerele de baie (incalzire | x | x | x | - | - | x | x | x | - | - |
|centrala sau alte mijloace admise de normele P.S.I.) | | | | | | | | | |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- instalatie de apa curenta calda/rece la bucatarie | x | x | x | x | - | x | x | x | x | - |
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- instalatie de apa curenta rece la bucatarie | - | - | - | - | - | x | - | - | - | - | x |

```

- aer conditionat - exclusiv pentru pensiunile turistice aflate pe litoral si in Delta Dunarii	x - - - - - x - - - - -
- racord la reseaua publica de canalizare sau la mijloace proprii de colectare si epurare	x x x x x x x x x x x
- cladirea sa fie racordata la reseaua electrica publica	x x x x x x x x x x x
4. Numar maxim de paturi intr-o camera	2 2 3 3 4 2 2 3 3 4
5. Echipare sanitara:	
- camerele dispun de grup sanitar propriu (cada sau cuva cu dus, lavoar si WC)	x x x - - - x x x - - -
Grup sanitar comun compus din:	
- 1 cabina WC la 10 locuri*)	- - - - x x - - - - x x
- 1 spalator cu un lavoar cu apa curenta calda/rece la 10 locuri**)	- - - - x x - - - - x x
- 1 cabina dus cu apa calda/rece la 15 locuri	- - - - x x - - - - x x
*) La pensiunile turistice si pensiunile agroturistice din mediu rural de o stea/floare poate exista si WC uscat.	
***) Spalatorul poate fi si in aer liber.	
6. Dotarea camerelor:	
- mobilier uniform ca stil si de calitate superioara	x x x - - - x x x - - -
- pat cu saltea si salteluta de protectie	x x x x x x x x x x x
- plapuma, pled sau paturi	x x x x x x x x x x x
- perne mari	x x x x x x x x x x x
- cearsaf pentru pat si cearsaf pentru pled, patura sau plapuma	x x x x x x x x x x x
- acoperirea de pat	x x x x - x x x x -
- masa si scaune	x x x x x x x x x x x

7. Dotarea bucatariilor:

- plita electrica sau cu gaze	x x x - - x x x - -
- masina de gatit sau resou electric cu minim doua lochiuri	- - - x x - - - x x
- cuptor cu microunde, cafetiera	x x - - - x x - - -
- vase si ustensile de bucatarie din inox	x x x - - x x - - -
- vase si ustensile de bucatarie	- - - x x - - x x x
- echipamente pentru pastrarea in frig a alimentelor	x x x x x x x x x x

8. Telefon la dispozitia turistilor (minimum un telefon mobil sau fix)

	x x x x x x x x x x

9. Alte criterii:

- anexele gospodaresti pentru cresterea animalelor si pasarilor vor fi amplasate si intretinute astfel incat sa nu creeze disconfort pentru turisti	x x x x x x x x x x
- animalele de la care provin lactatele sa fie latestate ca sanatoase, iar produsele din carne sa fie examinat sanitar-veterinar	x x x x x x x x x x
- alimentele sa provina de la producatori locali autorizati	- - - - - x x x x x
- minimum o persoana sa fie absolventa a unui curs de formare in domeniu, cel putin administrator pensiune turistica	x x x x x x x x x x

ST

ANEXA 1.5.1

la normele metodologice

 Criterii suplimentare privind clasificarea structurilor de primire
 turistice cu functiuni de cazare de tip

pensiune turistica si pensiune agroturistica

T

Criterii suplimentare*)	Puncte
1. Constructii, aspect general si echipare exterioara	
- drum carosabil pana la poarta pensiunii	3
- semnalizare de la soseaua principala	2
- situarea intr-o zona nepoluata fonic, vizual sau olfactiv	6
- iluminat exterior	3
- izolarea fonica a cladirii	6
- ambianta generala a exteriorului:	
aspectul foarte bun al constructiilor	5
aspectul foarte bun al anexelor gospodaresti	5
amenajarea corespunzatoare a spatiilor exterioare (curte, gradina, livada, spatii amenajate in aer liber pentru divertisment)	5
2. Dotarea camerelor	
- izolarea fonica intre camere si spatiile comune	8
- salon de primire - living cu spatiu amenajat pentru deconectare, lecturare, conversatie	10
- televizor in toate camerele	3
- semineu	9
- biblioteca (carti, reviste, ziare, albume etc.)	5
- dotare cu jocuri de societate (sah, table, remy, carti de joc, etc.)	4
- biliard	8
- tenis de masa	8
- aer conditionat	10

- telefon in fiecare camera	5
- decorarea de calitate a interiorului	10
- acces internet	10
3. Dotarea bucatariilor	
- adaptarea dotarilor la numarul camerelor	8
- vase de bucatarie din inox	10
- vesela si ustensile de bucatarie de buna calitate, nedesperechiate, in numar corespunzator capacitatii de cazare	6
- aparatura electrica:	
- robot-mixer	3
- cafetiera	3
- cuptor cu microunde	6
- hota	8
- masina de spalat vase	10
- toaster (prajitor paine)	3
4. Alte dotari si amenajari	
- masa si fier de calcat	2
- masina automata de spalat rufe	5
- uscator de par	2
- gratar in aer liber	3
- locuri de joaca amenajate pentru copii	7
- sala de fitness	10
- sauna	10

- piscina in aer liber	10	
+-----+		
- piscina acoperita	15	
+-----+		
- terenuri de sport proprii sau intermediare la terti	12	
+-----+		
- obiecte si echipamente pentru practicarea sporturilor (schiuri, isanii, biciclete, ambarcatiuni, etc.)	8	
+-----+		
- aparat CD, DVD	2	
+-----+		
- antena TV satelit sau cablu	2	
+-----+		
- posibilitati de participare ca divertisment la unele activitati gospodaresti	10	
+-----+		
-acces calculator	5	
+-----+		
Total punctaj realizat		
+-----+		

ST

*) Se puncteaza numai criteriile care nu sunt minim obligatorii pentru categoria respectiva.

ANEXA 1.6.

la normele metodologice

Reguli specifice si criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare de tip camping, sat de vacanta, popas turistic si casuta tip camping

Campingurile sunt structuri de primire turistice destinate sa asigure cazarea turistilor in corturi sau rulote, astfel amenajate incat sa permita acestora sa parcheze mijloacele de transport, sa isi pregateasca masa si sa beneficieze de celelalte servicii specifice acestor tipuri de unitati.

1. Amplasarea campingului trebuie sa fie facuta in locuri de interes turistic ferite de zgomot sau alte surse de poluare, precum si de elemente periculoase pentru sanatatea si securitatea turistilor.

2. Elementul de baza al campingului este parcela de campare, aceasta reprezentand o suprafata de teren bine delimitata si marcata, unde se poate parca mijlocul de transport si instala cortul sau rulota, asigurandu-se totodata suprafata libera necesara pentru miscarea si odihna a 4 turisti.

Totalitatea parcelelor de campare reprezinta suprafata de campare amenajata.

Capacitatea campingului se exprima in numar de locuri de campare si se determina prin inmultirea cu 4 a numarului parcelelor de campare, la care se adauga eventualele locuri de cazare in casute tip camping si/sau in bungalouri amplasate in incinta unitatii.

Casutele tip camping sunt spatii de cazare de dimensiuni reduse, realizate din lemn sau alte materiale similare, compuse, de regula, dintr-o camera si un mic antreu sau terasa si, uneori, dotate si cu grup sanitar propriu.

Distanta intre doua casute nu poate fi mai mica de 3 m, asigurandu-se totodata spatiul pentru parcare a unei masini.

Bungalourile amplasate in interiorul campingurilor se clasifica odata cu acestea, potrivit criteriilor specifice din prezentele norme.

La dimensionarea dotarilor si a instalatiilor din campinguri se va avea in vedere capacitatea totala de cazare a campingului.

Cel putin 15% din suprafata campingului trebuie sa fie plantata cu arbori sau arbusti. La campingurile de 3 si 4 stele, vegetatia trebuie sa fie suficient de abundenta pentru a da o umbra confortabila si o ambianta agreabila.

Accesul la camping trebuie sa fie astfel conceput incat sa previna accidentele de circulatie in momentul intrarii si iesirii vehiculelor.

La campingurile de 3 si 4 stele, caile de acces trebuie sa permita circulatia in ambele sensuri.

Reteaua de alei trebuie sa permita legatura dintre spatiile de campare-cazare si toate celelalte amenajari care asigura servicii (inclusiv cu terenurile pentru agrement).

3. Marimea campingurilor, amplasamentul, stilul constructiv si coloritul diverselor constructii din cadrul acestuia nu trebuie sa aduca nici un fel de prejudicii peisajului sau mediului inconjurator.

Toate campingurile trebuie sa aiba o imprejmuire care sa nu permita accesul in camping decat prin intrarile stabilite pentru turisti. Campingurile vor avea paza ziua si noaptea.

4. Alimentarea cu apa potabila trebuie asigurata prin racordarea la reseaua publica, iar in lipsa acesteia, prin realizarea de foraje proprii sau de alte lucrari de captare a unor izvoare din zona. Nu este permisa alimentarea cu apa din fantana neacoperita din care apa se scoate cu galeata sau cu alt mijloc similar.

Distanta dintre gurile de apa amplasate pe suprafata de campare nu trebuie sa fie mai mare de 100 m.

5. Grupurile sanitare comune trebuie sa fie amplasate cat mai central posibil, dar nu mai aproape de 20 m de cel mai apropiat spatiu de cazare (parcela, casuta sau bungalou) si nu mai departe de 100 m de cel mai indepartat spatiu de campare-cazare.

Pardoseala la grupurile sanitare si din spatiile amenajate pentru spalatul lenjeriei si, respectiv, pentru pregatirea mesei trebuie sa fie cel putin mozaicata, cu panta de scurgere corespunzatoare, pentru a fi usor de intretinut.

La campingurile de 4 stele compartimentul lavoarelor si al dusurilor trebuie sa fie separat de cel al cabinelor WC, iar fiecare cabina de dus va trebui sa cuprinda, separat de dusul propriu-zis, un compartiment pentru dezbracare-imbacare, echipat cu scaun, oglinda, policioara si cuier.

6. La toate cladirile existente ferestrele vor trebui sa fie astfel construite incat sa poata fi deschise pentru aerisire. De asemenea, acestea vor fi astfel realizate incat sa permita montarea cu usurinta a unor plase impotriva insectelor, sau alte dotari cu functiuni similare la cererea turistilor.

7. Turistii cazati in casute si bungalouri beneficiaza de toate dotarile si instalatiile comune din cadrul campingurilor.

8. Casutele amplasate pe terenuri care nu permit si amenajarea unor spatii de campare (pentru montarea corturilor sau rulotelor) vor fi clasificate casute tip camping si vor dispune de dotari si servicii identice cu casutele situate in campingurile de aceeasi categorie.

9. Casutele tip camping amplasate pe langa alte unitati de cazare sau de alimentatie publica, ca spatii complementare, vor dispune de grup sanitar comun, compartimentat pe sexe, in constructie inchisa cuprinzand:

- un lavoar la 30 de locuri;
- o cabina dus la 50 de locuri;
- o cabina WC la 30 de locuri.

10. Satul de vacanta este un ansamblu de cladiri, de regula vile sau bungalouri, amplasat intr-un perimetru bine delimitat, care asigura turistilor servicii de cazare, de alimentatie si o gama larga de prestatii turistice suplimentare (agrement, sportive, culturale etc.).

Amplasamentul trebuie sa asigure un microclimat favorabil, ferit de surse de poluare (zgomot, noxe etc.) si de alte elemente care ar putea pune in pericol securitatea si sanatatea turistilor.

Marimea satului de vacanta, amplasamentul, stilul constructiv si coloritul diverselor constructii din cadrul acestuia nu trebuie sa aduca nici un fel de prejudicii peisajului si mediului inconjurator.

Toate satele de vacanta vor avea o imprejmuire, accesul fiind dirijat si controlat.

La unitatile de 3 stele vegetatia trebuie sa fie abundenta pentru a crea o ambianta agreabila.

Suprafata spatiilor verzi si a celor destinate pentru agrement si odihna reprezinta minimum 25% din suprafata totala a satului de vacanta.

Dotarea cu echipamente, mobilier, obiecte de inventar si elemente constructive si functionale a structurilor de primire turistice din incinta satului de vacanta se realizeaza potrivit criteriilor specifice stabilite prin prezentele norme pentru unitatile respective, tinandu-se seama de amplasamentul si de perioada de functionare a acestora (permanente sau sezoniere).

Majoritatea vilelor si a bungalourilor din satele de vacanta de 3 stele trebuie sa fie incadrate cel putin la aceasta categorie.

11. Popasul turistic reprezinta o structura de primire turistica de capacitate redusa, formata din casute si/sau bungalouri amplasate intr-un perimetru bine delimitat, care asigura servicii de cazare si alimentatie, precum si posibilitati de parcare auto.

Dotarea si serviciile aferente sunt identice cu ale campingurilor de aceeasi categorie, cu exceptia faptului ca popasurile turistice nu dispun de teren de campare pentru amplasarea corturilor si/sau a rulotelor.

T

Font 8

Criterii		Campinguri	Sate de vacanta
		4	3
		2	1
		1	3
		2	1

II. Criterii generale

1. Firma:	
- la intrare, din care sa rezulte denumirea si categoria unitatii	x x x x x x
- luminoasa	x - - - x -
2. Panouri cu schema campingului si a satului de vacanta, amplasate	x x x x x x
la loc vizibil	
3. Cutie postala la intrare	x x x x x x
4. Amenajarea terenurilor:	
- cat mai plane posibil, bine nivelate, acoperite cu gazon si care	x x x x x x
sa permita o drenare rapida a apelor rezultate din ploii	
5. Drumurile carosabile de acces la spatiile de cazare, parcele de campare, unitati	
de alimentatie etc.:	
- asfaltate, sau cu dale	x x - - x -
- pietruite	- - x x - x
6. Alei amenajate intre spatiile de cazare si cele de folosinta comuna:	
- asfaltate, cu dale sau pietruite	x x x x x x
7. Iluminarea electrica cu intensitate:	
- corespunzatoare in spatiile de cazare de folosinta comuna,	x x x x x x
inclusiv a parcelelor si a cailor de acces	
8. Prize pentru racordarea rulotelor la reseaua de alimentare cu	20 10 10 - - -
energie electrica la ... % din parcele	
9. Capacitatea de cazare sa fie de cel putin ... locuri	80 60 20 12 100 70
10. Suprafata minima a fiecărei parcele de campare (mp)	100 80 80 80 - -
- numarul maxim de locuri la 1.000 mp suprafata totala	20 24 28 32 - -
(parcele + alei + spatii verzi, agrement, cladiri etc.)	
11. Ponderea minima din suprafata totala a spatiilor destinate	25% 20% 15% 10% 25% 15%
drumurilor si aleilor interioare, zonelor de liniste si recreere,	
terenurilor de sport si agrement	
12. Parcelele de campare sa fie:	
- numerotate, ecranate cu garduri verzi sau alte materiale care	x x x x - -

!profesionala, specific functiei, conform prevederilor anexei nr. 7 | | | | | | | |
!la prezentele Norme metodologice - la cele cu mai mult de 100 de | | | | | | | |
!locuri de cazare | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- Personalul de la receptie sa fie calificat si sa cunoasca cel putin | x | x | x | - | x | x |
!o limba de circulatie internationala (pe ecuson se va inscrie | | | | | | | |
!limba vorbita sau drapelul tarii respective) | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
!Servicii |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- Telefon la dispozitia turistilor | x | x | x | x | x | x |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- Acces internet la receptie | x | x | - | - | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
!Echipamente sanitare: |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- Grup sanitar comun, compartimentat pe sexe, in constructie inchisa, cuprinzand: |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- un lavoar la locuri, cu oglinzi si policioare |!0 |!20 |!25 |!30 | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- o cabina de dus (inchisa) la persoane |!0 |!20 |!25 |!30 | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- o cabina WC cu apa curenta la locuri |!20 |!20 |!30 |!30 | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- spalatoare pentru picioare, cate unul la fiecare grup sanitar | x | x | x | x | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- un lavoar si un WC special pentru copii | x | x | - | - | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- un lavoar si un WC pentru persoane cu handicap (la cele de peste | x | x | - | - | - | - | - |
!400 de locuri) | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
!Dotarea casutelor tip camping: |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- pat cu saltea, husa de protectie, cearsaf de pat, pleduri cu | x | x | x | x | - | - | - |
!cearsaf plic si perna infatata | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- plase de protectie impotriva insectelor | x | x | x | - | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- aplica in perete | x | x | x | x | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- oglinda | x | x | x | x | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- cuier de perete | x | x | x | x | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|- masuta | x | x | x | x | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+

ST

ANEXA 1.7.

la normele metodologice

Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire
turistice cu functiuni de cazare de tip apartamente de inchiriat si
camere de inchiriat

Apartamentele sau camerele de inchiriat sunt structuri de primire turistice constand intr-un numar limitat de spatii, care ofera servicii de cazare si posibilitatea prepararii hranei in bucataria folosita exclusiv de turisti. Se pot organiza si spatii special amenajate pentru prepararea hranei destinate exclusiv turistilor.

T

Criterii	Apartamente sau camere de inchiriat		
	stele		
	3	2	1

1. Criterii generale:			
- cladirea sa fie in stare buna, cu aspect corespunzator	x	x	x
- caile de acces si spatiile inconjuratoare sa fie intretinute	x	x	x
- posibilitati de parcare auto	x	-	-

2. Organizarea spatiilor:			
- camerele de dormit sa aiba intrare separata	x	x	x
- camere cu grup sanitar propriu	x	-	-
- grup sanitar comun, exclusiv pentru turisti	-	x	x

3. Instalatii:			
- instalatii de apa calda/rece la grupurile sanitare	x	x	x

- instalatii de incalzire admise de normele P.S.I.	x x x
- locuinta sa dispuna de instalatie electrica	x x x
- camerele aflate mai sus de etajul 4 sa fie deservite de lift	 x x x
14. Suprafata minima (mp) a camerelor:	
- camere cu 1 pat	10 10 10
- camere cu 2 paturi	12 12 12
15. Numar maxim de paturi intr-o camera	2 3 4
16. Echipare sanitara:	
- camerele dispun de baie (cada sau cuva cu dus, lavoar si WC)	 x - -
- grup sanitar comun, exclusiv pentru turisti (minimum o cabina WC, cada sau dus, lavoar la 8 locuri)	 - x x
17. Dotarea camerelor:	
- pat cu saltea si salteluta de protectie	x x x
- masa si scaune	x x x
- dulap sau spatiu amenajat pentru haine si lenjerie in folosinta exclusiva a turistilor	 x x x
- oglinda	x x x
- plapuma sau pled	x x x
- cearsaf pentru pat, cearsaf plic pentru pled, patura sau plapuma	 x x x
- perne mari infatate	x x x
- prosoape de fata si de baie	x x -
- perdele, draperii/mijloace obturante	x x x

- plase de protectie impotriva insectelor	x x x
- frigider (la categoria 3 stele, in exclusivitate pentru turisti)	x x -
- televizor	x x -
Dotarea sufrageriei din apartament	
- canapea pentru 2-3 persoane	x x x
- masa, masuta	x x x
- fotolii/demifotolii	x x -
- scaune	- - x
- frigider	x - -
- televizor	x x x
- tablou	x x -

ST

ANEXA 1.8.

la normele metodologice

Criteria obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistica cu functiuni de cazare de tipul navelor maritime si fluviale

Navele maritime si fluviale, inclusiv pontoanele plutitoare, utilizate pentru cazarea turistilor pe durata calatoriei sau ca hoteluri plutitoare ancorate in porturi, se clasifica pe stele (de la 1 la 5) in functie de calitatea dotarilor si a serviciilor pe care le ofera.

Criteriaile de clasificare pentru hoteluri se aplica in mod corespunzator si in cazul spatiilor de cazare de pe nave si pontoane, cu exceptia celor referitoare la:

- dimensiunile spatiilor de cazare, care pot fi reduse cu pana la 50% fata de cele din hotelurile de aceeasi categorie;
- dimensiunile paturilor, care pot fi de 0,80/2,00 m la paturile individuale si 1,20/2,00 m la cele duble;

- dotarea cu piese de mobilier (scaune, mese etc.) va fi in limita spatiului, cu conditia asigurarii unei functionalitati si utilizari cat mai confortabile a spatiului de cazare. Se admit si dotari cu piese de mobilier rabatabile. La categoriile 1 si 2 stele se pot utiliza si paturi suprapuse.

Structura spatiilor de cazare de pe nave este similara cu cea din hoteluri.

Spatiile de alimentatie pentru servirea turistilor se clasifica separat, potrivit criteriilor specifice unitatilor de acelasi profil.

La navele de categorie superioara (4 si 5 stele) este obligatorie asigurarea posibilitatilor pentru agrement, sport si banchete, festivitati, distractii etc.

ANEXA 2

la normele metodologice

Reguli generale si criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu functiuni de alimentatie publica

1. Restaurant: este local public care imbina activitatea de productie cu cea de servire la masa, punand la dispozitie clientilor o gama diversificata de preparate culinare, produse de cofetarie-patiserie, bauturi si unele produse pentru fumatori.

1.1. Restaurant clasic: este local public cu profil gastronomic, in care se serveste un larg sortiment de preparate culinare (gustari calde si reci, preparate lichide calde, mancaruri, minaturi, salate, dulciuri de bucatarie), produse de cofetarie, patiserie, inghetata, fructe, bauturi nealcoolice si alcoolice, produse din tutun etc. Pentru crearea unei atmosfere animate-distractive poate dispune de formatie muzical-artistica. Organizeaza servicii suplimentare: banchete, receptii etc.

1.2. Restaurant specializat: serveste un sortiment specific de preparate culinare si bauturi care se afla permanent in lista de meniu, in conditiile unor amenajari si dotari clasice sau adecvate structurii sortimentale (pescareasc, vanatoareasc, rotiserie, zahana, dietetic, lacto-vegetarian etc.) care formeaza obiectul specializarii.

1.2.1. Restaurant pescareasc: este o unitate gastronomică care se caracterizeaza prin desfacerea, in principal, a unui sortiment variat de preparate culinare din peste. Este decorat cu obiecte sugestive din activitatea de pescuit si de prelucrare a pestelui.

1.2.2. Restaurant vanatoareasc: este o unitate gastronomică specializata in producerea si servirea de preparate culinare din vanat (iepure, caprioara, porc mistret, urs, gaste, rate salbatice etc.), care este organizata si functioneaza pe principii similare restaurantului clasic, avand inasa prin amenajare, dotare si prezentarea personalului elemente specifice, particulare.

1.2.3. Rotiserie: este un restaurant de capacitate mica (20 - 50 de locuri la mese), in care consumatorii sunt serviti cu produse din carne la frigare - rotisor (pui, muschi de vaca si porc, specialitati din carne etc.), chebab cu garnituri, unele gustari reci (pe baza de oua, branza, legume etc.), salate, deserturi, precum si bauturi racoritoare, cafea, vin (in special vin rosu servit in carafe), un sortiment redus de bauturi alcoolice fine.

Spatiul de productie se afla chiar in interiorul salii de consumatie si este dotat cu rotisor sau frigarui si cu vitrina frigorifica in care se afla expusi pui si alte specialitati din carne pentru fript in fata consumatorilor.

1.2.4. Restaurant-zahana: este o unitate gastronomică în care se servesc, la comandă, în tot timpul zilei, produse (specialități din carne de porc, vacă, bătă, miel) și subproduse din carne neporționată (ficat, rinichi, inimă, splină, momite, maduvișoare etc.), mici, cârnați etc., pregătite la grătar și alese de consumatori din vitrine de expunere sau din platourile prezentate de ospațari la masă. Mai poate oferi: ciorbă de burta, ciorbă de ciocanele, tușlama, tochițura, salate combinate de sezon, murături, dulciuri de bucătărie, băuturi alcoolice (aperitive și vinuri).

1.2.5. Restaurant dietetic/lacto-vegetarian: este o unitate gastronomică în care se desfășoară în exclusivitate sortimente de preparate culinare pe bază de lapte și produse lactate, ouă, paste făinoase, orez, salate din legume, precum și dulciuri de bucătărie, lactate proaspete, produse de patiserie, înghețată și băuturi nealcoolice calde și reci; restaurantul dietetic oferă preparatele sub îndrumarea unui cadru medical.

1.2.6. Restaurant familial sau restaurant pensiune: este o unitate cu profil gastronomic care oferă, în mai multe variante, meniuri complete la preț accesibil. Preparatele și specialitățile solicitate în afara meniurilor se servesc conform prețurilor stabilite în listele de meniu. Băuturile alcoolice, racoritoare, apa minerală și bere sunt limitate la un număr redus de sortimente. Poate funcționa și pe bază de abonament. La nevoie se poate organiza și ca secție în cadrul unui restaurant clasic.

De regulă, asemenea unități se organizează în stațiuni turistice sau în pensiuni turistice și pensiuni agroturistice.

1.3. Restaurant cu specific: este o unitate de alimentație pentru recreere și divertisment, care, prin dotare, profil, tinuta lucrătorilor, momente recreative și structura sortimentală, trebuie să reprezinte obiceiuri gastronomice locale sau naționale, tradiționale și specifice diferitelor zone.

1.3.1. Crama: desface o gamă largă de vinuri. Acestea se pot servi atât imbuteliate, cât și neimbuteliate. Se realizează și se desface o gamă specifică de preparate culinare: tochițura, preparate din carne la grătar sau trase la tigaie. Vinurile se servesc în carafe sau cani din ceramică. Este dotată cu mobilier din lemn masiv, iar pereții sunt decorați cu scoarte, stergare etc. Poate avea program muzical, tarafuri de muzică populară. Se poate organiza și ca secție în cadrul unui restaurant clasic.

1.3.2. Restaurant cu specific local: pune în valoare bucătăria specifică unor zone geografice din țară sau a unor tipuri tradiționale de unități (crame, colibe, suri etc.).

Sunt servite vinuri și alte băuturi din regiunea respectivă, utilizându-se ulcioare, carafe, cani etc. Efectul original al acestor unități este realizat prin imbinarea cadrului natural cu cel arhitectural al sistemului constructiv, al finisajelor inspirate după modelul popular, al elementelor de decoratie, al mobilierului și obiectelor de inventar de concepție deosebită, de gamă sortimentală a mâncărilor pregătite și prezentarea personalului. La construirea unităților se utilizează materiale prelucrate sumăr, specifice regiunii respective, cum sunt: piatră, bolovani de rău, lemn (brut sau prelucrat), cărămida, trestie, stuf, rachita etc.. Ospățarii au uniformă confecționată în concordanță cu specificul unității (costume de daci, de romani, ciobanesti etc.).

1.3.3. Restaurant cu specific național: pune în valoare tradițiile culinare ale unor națiuni (chinezesc, arabesc, mexican etc.), servind o gamă diversificată de preparate culinare, băuturi alcoolice și nealcoolice specifice. Ambianța interioară și exterioară a saloanelor, programul muzical, uniformele personalului de servire și celelalte sunt specifice țării respective.

1.4. Restaurant cu program artistic: este o unitate de alimentație pentru turiști care prin dotare și amenajare asigură și derularea unor programe de divertisment gen spectacol (muzică, balet, circ, recitaluri, scheciuri, programe specifice barurilor de noapte etc.).

1.5. Braserie sau bistrOU: asigura in tot cursul zilei servirea consumatorilor, in principal cu preparate reci, minaturi, un sortiment restrans de mancaruri, specialitati de cofetarie-patiserie, bauturi nealcoolice calde si reci, bauturi alcoolice de calitate superioara, un bogat sortiment de bere.

1.6. Berarie: este o unitate specifica pentru desfacerea berii de mai multe sortimente, in recipiente specifice (tap, halba, cana) de diferite capacitati si a unor produse si preparate care se asociaza in consum cu acestea (crenvursti cu hrean, mititei, carnati, chiftelute, foetaje, covrigei, migdale, alune etc.), precum si branzeturi, gustari calde si reci, minaturi (din oua, legume), specialitati de zahana (1 - 2 preparate), precum si bauturi alcoolice (coniac, rom, sortiment restrans de vinuri si bauturi nealcoolice).

1.7. Gradina de vara: este o unitate amenajata in aer liber, inconjurata de arbori si arbusti, dotata cu mobilier specific "de gradina" si decorata in mod adecvat. Oferă un sortiment diversificat de preparate culinare, minaturi, gratar, salate, dulciuri de bucatarie si cofetarie-patiserie, un larg sortiment de bauturi alcoolice (vinuri selectionate de regiune, imbuteliate sau neimbuteliate, bauturi spirtoase etc.) si nealcoolice, cafea, fructe, produse din tutun.

1.8. Terasa: este o unitate independenta, amenajata in aer liber, dotata cu mobilier specific sezonului estival si decorata in mod adecvat. Oferă un sortiment diversificat de preparate culinare, minaturi, gratar, salate, dulciuri de bucatarie si cofetarie-patiserie, un larg sortiment de bauturi alcoolice (vinuri, bauturi spirtoase, bere etc.) si nealcoolice, cafea, fructe.

2. Bar: este o unitate de alimentatie cu program de zi sau de noapte, in care se serveste un sortiment diversificat de bauturi alcoolice si nealcoolice si o gama restransa de produse culinare.

Cadrul ambiental este completat cu program artistic, auditii muzicale, video, TV.

2.1. Bar de noapte: este o unitate cu caracter distractiv, cu un orar de noapte care prezinta un program variat de divertisment, de music-hall si dans pentru consumatori si ofera o gama variata de bauturi alcoolice fine, amestecuri de bauturi de bar, bauturi nealcoolice, specialitati de cofetarie si inghetata asortate, roast-beef, fripturi reci etc., fructe si salate de fructe (proaspete si din compoturi), cafea, jardiniere cu delicatase. De obicei este realizat in amfiteatru, pentru ca de la toate mesele sa se poata viziona programul artistic muzical. Este dotat cu instalatii de amplificare a sunetului, orga de lumini, instalatii de proiectie a unor filme.

2.2. Bar de zi: este o unitate care functioneaza, de regula, in cadrul hotelurilor si restaurantelor sau ca unitate independenta. Oferă consumatorilor o gama variata de bauturi alcoolice si nealcoolice, simple sau in amestec, si gustari in sortiment restrans, tartine, foetaje, specialitati de cofetarie si inghetata, produse din tutun (tigari) si posibilitati de distractie (muzica discreta, televizor, jocuri mecanice etc.). In salonul de servire se afla tezgheaua-bar cu scaune inalte, un numar restrans de mese cu dimensiuni mici, cu scaunele respective.

2.3. Cafe-bar sau cafenea: este o unitate care imbina activitatea de desfacere a cafelei cu cea recreativa; ofera consumatorilor si gustari calde si reci, minaturi, produse de cofetarie-patiserie, inghetata, bauturi nealcoolice calde (cafea filtru, svart, cafea cu lapte, ciocolata, ceai etc.), bauturi alcoolice fine (lichior, coniac, vermut etc.).

2.4. Disco-bar (discoteca-videoteca): este o unitate cu profil de divertisment pentru tineret, activitatea comerciala fiind axata pe desfacerea de gustari, produse de cofetarie-patiserie, inghetata si, in special, amestecuri de bauturi alcoolice si nealcoolice. Divertismentul este realizat prin intermediul muzicii de auditie si de dans, inregistrata si difuzata prin instalatii speciale si prin discjockey, care asigura organizarea si desfasurarea intregii activitati. Videoteca este o incapere special amenajata cu instalatii electronice de redare si vizionare in care se prezinta videoprograme si filme.

2.5. Bufet-bar: ofera un sortiment restrans de preparate calde si reci (gustari, sandviciuri, minuturi, mancaruri, produse de patiserie) pregatite in bucataria proprie sau aduse din afara, bauturi nealcoolice calde si reci, bauturi alcoolice (aperitive), bere, vinuri, la pahar.

3. Unitati tip fast-food

3.1. Restaurant-autoservire: este o unitate cu desfacere rapida in care consumatorii isi aleg si se servesc singuri cu preparatele culinare calde si reci (gustari, produse lactate, bauturi calde nealcoolice, supe-ciorbe-creme, preparate din peste, antreuri, preparate de baza, salate, deserturi, fructe) si bauturi alcoolice (bere) si nealcoolice, la sticla, asezate in linii de autoservire cu flux dirijat si cu plata dupa alegerea produselor.

3.2. Bufet tip expres: este o unitate cu desfacere rapida, in care fluxul consumatorilor nu este dirijat, servirea se face de catre vanzator, iar plata se face anticipat. Unitatea este dotata cu mese tip "expres".

3.3. Pizzerie: este o unitate specializata in desfacerea sortimentelor de pizza. Se mai pot desface gustari, minuturi, salate, produse de patiserie, racoritoare, bere, vin la pahar sau bauturi slab alcoolizate.

3.4. Snack-bar: este o unitate caracterizata prin existenta unei tejghele-bar, cu un front de servire care sa permita accesul unui numar mare de consumatori, serviti direct cu sortimente pregatite total sau partial in fata lor. Ofera in tot timpul zilei o gama diversificata de preparate culinare (crenvursti, pui fripti, sandviciuri, carnaciori, unele preparate cu specific), precum si bauturi nealcoolice calde si reci si bauturi alcoolice in sortiment redus.

4. Cofetarie: este o unitate specializata pentru desfacerea unui sortiment larg de prajituri, torturi, fursecuri, cozonac, inghetata, bomboane, patiserie fina, bauturi nealcoolice calde si reci si unele bauturi alcoolice fine (coniac, lichior).

5. Patiserie: este o unitate specializata in desfacerea pentru consum, pe loc sau la domiciliu, a productiei proprii specifice, in stare calda (placinta, strudele, merdenele, pateuri, covrigi, branzoaice, gogosi, cornuri etc.). Sortimentul de bauturi include bere la sticla, bauturi nealcoolice, bauturi calde, racoritoare, vin la pahar, diferite sortimente de produse lactate (iaurt, chefir, lapte batut etc.). Se poate organiza si cu profil de placintarie, simigerie, covrigarie, gogoserie sau patibar.

Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu functiuni de alimentatie publica

T

Font 8

Criterii	Restaurante	Baruri
	stele	stele
	5 4 3 2 1 1 5 4 3 2 1 1	
1. Descriere generala a cladirii:		
- firma luminoasa pentru unitati independente	x x	- - - - x x - - - -

- firma	- - - x x x - - - x x x
- emblema unitatii	x - - - - - x - - - - -
- insemne distinctive privind tipul si categoria unitatilor	x x x x x x x x x x x
- acces pentru aprovizionare cu marfuri si circulatia personalului, separat de intrarea principala	x x x x x x x x - - -
- parcaj auto propriu pentru unitatile independente	x - - - - - - - - - -
- acces auto la intrare	x x - - - - - x - - - - -
2. Organizarea spatiilor:	
- windfang, usi rotative sau perdea de aer la intrare (unitati cu acces direct din afara);	x - - - - - x - - - - -
- hol de primire si de asteptare pentru consumatori	x x - - - - - - - - - -
- garderoba (unitatile de vara si cele cu o capacitate sub 100 de locuri se excepteaza, acestea dispunand de cuier in incinta)	x x - - - - - x - - - - -
- saloanele sunt dimensionate corespunzator, in functie de numarul de locuri si de indicele de suprafata ... mp/loc	1,6 1,5 1,3 1,0 1,0 1,2 1,2 1,1 1,0 1,0
- masa	
- saloanele cu o capacitate mai mare de 150 de locuri se compartimenteaza sau se intimizeaza cu diverse mijloace estetice	x x - - - - - - - - - -
- oficiu pentru ospatari sau spatiu de distributie (restaurantele de capacitate mica sub 50 de locuri si familiale, precum si restaurantele pensiune pot fi exceptate)	x x x x x - - - - -
- acces intre oficiu si salon prin usi batante	x x x - - - - - - - - - -
- grup sanitar cu apa curenta calda/rece, separat pe sexe, la o cabina la ... locuri	30 40 - - - - - 30 40 - - - - -
- grup sanitar cu apa calda si rece	- - - x x x - - - x x x
- bucataria echipata si compartimentata in functie de	x x x x x x x x x x

aparate si dispozitive necesare in sectiile de productie |

ale bucatariei: |

+-----|

- utilaje tehnice*): | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

+-----|

*) Dotarea se face in functie de profilul si de capacitatea unitatii, cu respectarea liniei |
tehnologice si a normelor sanitare, sanitar-veterinare, P.S.I. si protectia muncii. |

+-----|

5. Amenajari si dotari interioare in saloane: |

+-----|

- pardoseala din ceramica sau alte materiale de calitate | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
superioara | | | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- pereti tapisati (material textil), placati cu furnir de | x | - | - | - | - | - | x | - | - | - | - |
buna calitate sau cu zugraveli moderne deosebite | | | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- pereti tapetati cu materiale de calitate superioara sau | - | x | - | - | - | - | - | x | - | - | - |
cu zugraveli deosebite | | | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- zugraveli si vopsitorii obisnuite | - | - | x | x | x | - | - | - | x | x | x |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- perdele si draperii din materiale de buna calitate sau | x | x | x | x | - | x | x | x | x | - |
alte mijloace cu aceleasi functiuni | | | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- plase de protectie impotriva insectelor la spatiile de | | | | | | | | | |
productie si depozitare | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- decoratiuni interioare adecvate specificului unitatii | x | x | - | - | - | - | x | x | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- mobilier uniform ca stil | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- fete de masa sau alte mijloace igienice si estetice | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- fete de masa pentru banchete | x | x | x | - | - | - | - | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- servetele de masa din material textil de calitate | x | x | x | - | - | - | x | - | - | - | - |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- lista pentru mancaruri, bauturi si mic dejun, tiparita in | x | x | - | - | - | - | x | x | - | - | - |
limba romana si in doua limbi de circulatie internationala | | | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- lista pentru mancaruri si bauturi, tiparita sau | - | - | x | - | - | - | - | - | x | - | - |
dactilografiata | | | | | | | | | |

+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----|

- lista afisata si etichete cu preturile preparatelor si | - | - | - | - | x | x | - | - | - | - | x | x |
ale bauturilor oferite | | | | | | | | | |

+-----|

16. Dotarea cu inventar de servire:

a) sticlărie (cristal, semicristal, sticlă):

- cupe de sampanie, carafe, pahare, sonde, cani, halbe, cilindri etc. în funcție de specificul băuturilor și profilului structurii unității

- solnite

- presaratori

- oliviere

- mustariera

- compotiera

- clopot pentru pateuri

- doze pentru mujdei

- scrumiere unde este cazul

- bol pentru clătirea degetelor

- fructiera

b) portelan:

- cesti cu farfurioara pentru cafea

- cesti cu farfurioara pentru ceai

- cesti/boluri/farfurii pentru preparate lichide calde

- cani cu farfurioara pentru lapte

- cafetiere

- zaharnite

- ceainice

- supiere

- castroane	x x x x x x x x - -
- farfurii suport	x x - - - x x - - -
- farfurii desert	x x x x x x x x x x
- farfurii intinse mari	x x x x x x x x x x
- farfurii adanci	x x x x x - - - - -
- farfurii pentru gem, dulceata	x x x - - - - - - -
- osiere	x x x - - - - - - -
- raviere	- - - x x - - - - - -
- salatiere	x x x x x x - - - - -
- cocotiere	x x - - - x x - - - -
- sosiere	x x x - - x - - - - -
- suport pentru scobitori	x x x x x x x x x - -
c) alpaca argintata sau otel inox:	
- lingurite pentru ceai	x x x - - x x - - - -
- lingurite pentru cafea	x x x x x x x x x x
- lingurite pentru inghetata	x x x - - - x x x - - -
- lingurite pentru mazagran	x x - - - - x x x x - -
- linguri/lingurite pentru consomee	x x - - - - x - - - - -
- lingura, furculita si cutit mare	x x x x x x x x x x x
- furculite si cutite pentru peste	x x x - - - x x x - - -
- cutite si furculite pentru gustari	x x x - - - x x - - - -
- furculite lingurite si cutite pentru desert si fructe	x x x x x x x x x x - -
- tacamuri pentru fructe de mare	x - - - - - - - - - - -

!- galetusa cu cleste pentru cuburi de gheata	x x x - - x x x - -
!- capace pentru ochiuri	x x - - - x x - - -
!- tambale cu capac	x x - - - - - - - -
!- shackere	x x - - - x x - - -
!- foarfece pentru struguri	x - - - - x - - - -
!- paleta pentru tort	x x x x x x x x x x
!- frapiere pentru sampanie sau alte dotari similare	x x x - - x x x - -
!Dotarea cu inventar de servire se va face in functie de	x x x x x x x x - - -
!specificul unitatii, de sortimentele de preparate si	
!bauturi servite	
!Este interzisa utilizarea vaselor si ustensilelor de bucatarie emailate.	
!7. Alte criterii:	
!- servirea se efectueaza prin:	
!- ospatari	x x x x x x x x - -
!- vanzatori sau autoservire	- - - - - - - - x x
!- Personalul de baza din sectiile de servire si productie	
!are, in majoritate:	
!- inalt nivel de calificare	x x x - - - - - - -
!- calificare	- - - x x x x x x x
!- personalul va fi in permanenta curat, cu parul strans,	x x x x x x x x x x
!imbracaminte curata, pantofii lustruiti si fara bijuterii	
!in exces	
!- ospatarii trebuie sa cunoasca cel putin o limba straina, !80 !70 !50 - - !80 !70 - - -	
!iar formatia de lucru va fi astfel stabilita incat intr-un	
!singur schimb sa se asigure cunoasterea a cel putin 2-3	
!limbi de circulatie internationala (%)	
!- portar-usier	x x - - - - - - - -

- echipamente pentru ospatari si ajutor de ospatari	x x x x x x x x x - - -
- pentru barmani	x x x x x x x - - - -
- pentru formatii muzicale	x - - - - - - - - - -
- pentru vanzatori	- - - - - - - - x x
- pentru portar-usier	x - - - - - - - - - -
- pentru garderobier	x x - - - - x - - - -
- efectuarea zilnica sau ori de cate ori este nevoie a curateniei in spatiile de servire, productie, depozitare si la grupurile sociale pentru consumatori si personal	x x x x x x x x x x x
- spatiile de productie vor fi astfel realizate si ventilate incat sa nu patrunda mirosul din bucatarie in salile de servire si in spatiile de cazare	x x x x x x x x x x x
8. Servicii suplimentare oferite clientilor, cu sau fara plata, astfel:	
- organizarea de banchete sau mese festive	x x x x x - - - - - -
- comenzi pentru inchirieri de taximetre	x x - - - - x x - - - -
- oferirea in puncte fixe (garderoba) sau volante de produse din tutun, pliante, obiecte de artizanat	x x - - - - x x - - - -
- diverse comisioane	x x - - - - x x - - - -
- la solicitare se rezerva locuri la mese	x x - - - - - - - - -
- sa ofere in lista-meniu un minimum de preparate dietetice	x x - - - - - - - - -
- asigurarea pazei pentru autovehiculele parcate	x - - - - - x - - - - -
- gararea autoturismului si, respectiv, predarea lui la plecarea clientilor se fac de catre personalul restaurantului	x - - - - - - - - - -
- plata serviciilor sa poata fi efectuata si prin mijloace electronice de plata (carduri)	x x x - - - x x x - - -

- oficiu pentru ospatari sau spatiu de distributie (restaurantele de capacitate mica sub 50 de locuri si familiale pot fi exceptate)	x x x - - x - - - -
- acces intre oficiu si salon prin usi batante	x x x - - x - - - -
- grup sanitar cu apa curenta calda/rece, separat pe sexe, o cabina la ... locuri	30 40 40 - - - 30 - - - -
- grup sanitar cu apa calda/rece	- - - - x x - x x x
- bucataria echipata si compartimentata in functie de specificul preparatelor calde sau reci realizate si a structurii materiilor prime cu respectarea normelor sanitar-veterinare	x x x x x x - - - - -
- sectie-bar	x x - - - - - - - -
- laborator propriu	- - - - - - x - - - -
- spalator de vesela	x x x x x x x x x x
- spalator de vase	x x x x x x - - - -
- spalator de pahare	x x - - - - - - - -
- depozit pentru alimente si bauturi	x x x x x x x x x x
- camera pentru lenjerie	x x x - - - x - - - -
- birou al sefului de unitate	x x - - - - x - - - -
- birou al bucatarului-sef	- - - - - - - - - -
- grup social care sa cuprinda: vestiare + dusuri + WC	
- spatiu pentru depozitarea ambalajelor/resturilor menajere	x x x x x x x x x x
3. Instalatii:	
- sisteme de climatizare (spatii de servire, productie si grupuri sanitare)	x - - - - - x - - - -
- ventilatie mecanica in spatii de servire si productie	- x x x - - - x x -

- ventilatie naturala	- - - - - x - - - - x
- incalzire centrala sau alte surse de incalzire admise de	- x x x x - x x x
Inormele P.S.I., mai putin pentru unitatile sezoniere estivale	
- instalatie curenta de apa calda/rece	x x x x x x x x x
- iluminat in toate spatiile de servire, productie si anexe	x x x x x x x x x x
- ascensor pentru marfuri si preparate (cand bucataria este amplasata la alt nivel decat salonul de servire), la unitatile cu peste 50 de locuri la mese	x x - - - - - - - -
4. Utilaje, mobilier tehnologic, aparatura de control, aparate si dispozitive necesare in sectiile de productie ale bucatariei:	
- utilaje tehnice*)	x x x x x x x x x x
*) Dotarea se face in functie de profilul si de capacitatea unitatii, cu respectarea liniei tehnologice si a normelor sanitare, sanitar-veterinare, P.S.I. si protectia muncii.	
5. Amenajari si dotari interioare in saloane:	
- pardoseala din ceramica sau alte materiale de calitate superioara	x x x - - - x x - - -
- pardoseala din mozaic sau din alte materiale usor lavabile	- - - - x x - - - x x
- pereti tapisati (material textil), placati cu furnir de buna calitate sau cu zugraveli moderne deosebite	x - - - - - x - - - -
- pereti tapetati cu materiale de calitate superioara sau cu zugraveli deosebite	- x x - - - - x - - -
- zugraveli si vopsitorii obisnuite	- - - - x x - - - x x
- perdele si draperii din materiale de buna calitate, sau alte mijloace cu functiuni similare	x x - - - - x x - - -
- perdele*)	- - - - x x - - - x x

*) Se admit si alte solutii moderne care pot fi folosite in locul perdelelor.	
- decoratiuni interioare adecvate specificului unitatii	x x x - - - x x - - -
- mobilier uniform ca stil	
- de calitate	x x - - - - x x - - -
- in buna stare de folosinta	- - - x x x - - - x x
- fete de masa sau alte mijloace igienice si de calitate:	x x x x x x x x x x
- servetele de masa din material textil de calitate	x x - - - - x - - - -
- lista pentru mancaruri, bauturi, tiparita in limba romana si in doua limbi de circulatie internationala	x x - - - - x - - - -
- lista afisata si etichete cu preturile preparatelor si ale bauturilor oferite	- - - x x x - - x x x
6. Dotarea cu inventar de servire:	
a) sticlaria (cristal, semicristal, sticla):	
- cupe de sampanie, carafe, pahare, sonde, cani, halbe, cilindri etc. in functie de specificul bauturilor si profilului structurii unitatii	x x - - - - - - - -
- solnite	- - - - x x - - - - -
- presaratori	x x x - - - - - - -
- oliviere	x x x - - - - - - -
- mustariera	x x x x - - - - - -
- compotiera	x x x - - - - - - -
- clopot pentru pateuri	x x x - - - x x - - -
- doze pentru mujdei	- - - x x - - - - -
- scrumiere unde este cazul	x x x x x - - - - -
- bol pentru clatirea degetelor	x x x - - - - - - -

fructiera	x x - - - - - - -
platouri de diferite forme si marimi	x x x x x x x x x
b) portelan:	
cesti cu farfurioara pentru cafea	x x x x x x x x x
cesti cu farfurioara pentru ceai	x x - - - - x x x x
cesti/boluri/farfurii pentru preparate lichide calde	x x x x x x x x x
cani cu farfurioara pentru lapte	x - - - - - x x x -
cafetiere	x x - - - - x x - -
zaharnite	x x - - - - x x - -
ceainice	x x - - - - x x x -
farfurii suport	x x x - - - x x x -
farfurii desert	x x x x x x x x x
farfurii intinse mari	x x x x x - - - -
farfurii adanci	- - - x x x - - - -
farfurii pentru gem, dulceata	- - - x x x - - - -
osiere	x x x - - - - - -
raviere	- - - x x x - - - -
salatiere	x x x x x - - - -
cocotiere	x x - - - - - - -
sosiere	x x x - - - - - -
suport pentru scobitori	x x x x x - - - -
c) alpaca argintata sau otel inox:	
lingurite pentru ceai	x x x x - - x x x x

- lingurite pentru cafea	x x x x - x x x x
- lingurite pentru inghetata	x x x x - x x x x
- lingurite pentru mazagran	x x x - - x - - -
- lingura, furculita si cutit mare	x x x x x - x x x
- furculite si cutite pentru peste	x x x - - - - - -
- cutite si furculite pentru gustari	x x x x - - - - -
- furculite/lingurite si cutite pentru desert si fructe	x x x x x x x x x x
- tacamuri pentru fructe de mare	x x - - - - - - -
- galetusa cu cleste pentru cuburi de gheata	x x - - - - x - - -
- capace pentru ochiuri	- - x - - - - - -
- tambale cu capac	x x - - - - - - -
- shackere	x x - - - - - - -
- foarfece pentru struguri	x - - - - - - - -
- paleta pentru tort	x x x x x x x x x
- frapiere pentru sampanie	x x - - - - - - -
!Dotarea cu inventar de servire se va face in functie de	
!specificul unitatii, de sortimentele de preparate si bauturi	
!servite	
!7. Alte criterii:	
!Sservirea se efectueaza prin:	
- ospatari	x x - - - x x - -
- vanzatori sau autoservire	- - x x x - - x x
!Personalul de baza din sectiile de servire si productie are,	
!in majoritate:	

- la solicitare se rezerva locuri la mese	x x - - - - - - - -
- asigurarea pazei pentru autovehiculele parcate	x - - - - - - - - -
- gararea autoturismului si, respectiv, predarea lui la plecarea clientilor se fac de catre personalul restaurantului	x - - - - - - - - -
- plata serviciilor sa poata fi efectuata si prin mijloace electronice de plata (carduri)	x x x - - - x x - -

ST

ANEXA 3

la normele metodologice

Cerere tip pentru eliberarea/preschimbarea certificatului de clasificare

Catre: DIRECTIA GENERALA CONTROL SI AUTORIZARE PENTRU TURISM

Subsemnatu _____, in calitate de reprezentant legal al _____/(denumirea operatorului economic care desfasoara activitate de cazare si/sau alimentatie publica) _____ cu sediul social in localitatea _____, str. _____ nr. _____, bl. _____ sc. _____ et. _____ ap. _____, telefon _____, avand ca obiect de activitate incadrat in clasa CAEN / _____ / _____ / _____, solicit eliberarea/preschimbarea certificatului de clasificare pentru urmatoarea(le) structura(i) de primire turistica(e):

Tipul _____ Denumirea _____
(conform pct. 4 din Normele metodologice)

Categoria _____ stele/flori, situata(e) in: localitatea _____, str. _____, nr. _____, judetul/sectorul _____

Anexam documentatia de clasificare intocmita potrivit punctului nr. 2.1 din Normele metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice.

Data _____ Semnatura _____

Stampila

ANEXA 4

la normele metodologice

FISA
privind structura spatiilor de cazare, pe categorii

Structura de primire turistica de cazare:

Tipul _____ (conform pct. 4, alin. 1 din Normele metodologice)

Denumirea _____

Adresa _____

T

Structura spatiilor de cazare conform pct. 4, alin. 2 din Normele metodologice				
Nr. crt.	Categoria unitatii (stele/flori)	Tip patiu cazare	Nr. spatii cazare	Nr. Locuri
1.				
2.				
...				
Total categoria _____ stele/flori				
Total general				

ST

Operator economic _____

(denumirea)

Data _____ Semnatura _____

(reprezentant legal)

Stampila

ANEXA 5

la normele metodologice

FISA
privind clasificarea structurilor de primire turistice cu functiuni
de alimentatie publica

Structura de primire turistica de alimentatie publica

Tipul _____ (conform pct. 5, alin. 1 din Normele metodologice)

Denumirea _____

Adresa _____

Profilul _____

Total suprafata utila (mp) _____

Total suprafata comerciala (mp) _____

Amplasarea unitatii _____

Capacitatea totala a unitatii _____ locuri

T

+-----+									
Nr.	Tipul de	Nr.	din care:			Alte			
!crt.!	!unitate!	!Categoria!	!locuri!	!mentiuni!					
!	!	!	!	!total!	!Saloane!	!Terasa!	!Terasa!	!Gradina!	!Nr.!
!	!	!	!	!	!acoperita!	!neacoperita!	!de vara!	!saloane!	!
+-----+									
!	!	!	!	!	!	!	!	!	!
+-----+									

ST

Operator economic _____
(denumirea)

Data _____ Semnatura _____
(reprezentant legal)

Stampila

ANEXA 6

la normele metodologice

Lista orientativa a serviciilor suplimentare ce pot fi prestate
in structuri de primire turistice cu functiuni de cazare

1. Servicii de posta, telecomunicatii si publicitate:

- convorbiri telefonice;
- acces internet;
- fax;
- antena satelit;
- program video intern,
- TV cablu;
- vanzari de carti postale, ilustrate, timbre postale, reviste;
- vanzari de materiale de promovare turistica (CD-uri, DVD-uri, albume, ghiduri, pliante).

2. Servicii personale:

- frizerie;
- coafura;
- cosmetica;
- manichiura;
- pedichiura;
- gimnastica de intretinere;
- exercitii fizice si cura pentru slabire;
- spalatorie si curatatorie;
- curatat incaltaminte.

3. Inchirieri de:

- CD-uri, DVD-uri
- laptopuri
- frigidere;
- televizoare;
- paturi suplimentare;
- jocuri distractive (rummy, table, sah);
- echipament si materiale sportive;
- sali de receptie, simpozioane etc.;
- birouri pentru firme;
- birouri pentru oameni de afaceri;
- instalatii pentru traducere simultana;
- locuinte pentru reprezentanti de firme;
- locuri de garaj;
- biciclete si triciclete;
- ambarcatiuni (salupe, barci);
- articole de strand si plaja (umbrele, sezlonguri, cearceafuri);
- autoturisme cu/fara sofer (rent-a-car);
- terenuri de sport;
- articole de uz gospodaresc pentru campinguri;
- inventar suplimentar (pilote, pleduri, cearceafuri, perne etc.) in campinguri;
- masini de calcat;
- masini automate de spalat rufe in campinguri.

4. Servicii de educatie fizica si sport:

- inot;
- patinaj;
- schi;

- echitatie;
- popice;
- gimnastica;
- alpinism;
- tenis de camp;
- tenis de masa;
- tir cu arcul;
- schi nautic;
- scoli pentru schi, patinaj, inot, tenis etc.

5. Servicii de cultura si arta:

- organizare directa si procurare de bilete pentru:
- spectacole de teatru;
- concerte;
- carnavaluri.

6. Diverse alte servicii:

- centru SPA
- room-service;
- spalat si calcat lenjerie;
- spalat, calcat, curatat obiectele turistilor;
- comisionar-curier;
- lucrari de secretariat;
- multiplicari de documente;
- rezervari de locuri la hoteluri in alte localitati;
- rezervari de locuri in unitati de alimentatie;
- parcare auto;
- supraveghere copii, batrani;
- gradinita pentru copii;
- procurari bilete de tren, avion;
- transport hotel - aeroport;
- piscina, sauna;
- sala de fitness;
- solar;
- masaj;
- organizare de banchete, receptii, mese oficiale, nunti;
- ghid de turism autorizat;
- tratamente geriatrice si reumatismale;
- tratamente prin metode romanesti (Gerovital, Amar etc.) si straine;
- asigurarea de medicamente pentru continuarea tratamentului ambulatoriu;
- organizarea de partide de pescuit;
- abonamente la mijloacele de transport pe cablu;
- bilete pentru mijloacele de transport in comun;
- plimbari cu caruta, trasura, sania etc.;
- schimb valutar;
- vanzari de marfuri - puncte comerciale diverse (farmacii, cadouri, ziare, flori etc.);
- vanzari de excursii pe trasee interne si externe;

la unui curs de formare manageriala in
 domeniu, organizat de un furnizor de
 formare profesionala autorizat / diploma
 de licenta sau masterat privind absolvirea
 cursurilor universitare in domeniul
 turismului/brevet de turism, specific
 functiei.

*) Campingurile si satele de vacanta cu o capacitate de cazare sub 100 de locuri, precum si unitatile
 de alimentatie sub 50 de locuri la mese se excepteaza.

2. Personalul din receptie trebuie sa fie
 calificat**) ... in proportie de ...%

**) Cu certificat de calificare obtinut conform prevederilor legale

3. Personalul sectiilor de productie si
 servire trebuie sa fie calificat in proportie
 de cel putin...%

4. Sef de receptie la unitatile cu mai mult de
 50 de camere

5. Guvernanta la unitatile cu mai mult de
 100 de camere

6. Sef de sala la unitatile cu peste 100 de
 locuri

7. Somelier

8. Barman preparator

9. Bucatar specialist sau maestru in arta
 culinara***)

***) Se excepteaza barurile

