



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE

УГОВОР О УГОСТИТЕЉСКИМ УСЛУГАМА



4. УГОВОР О УГОСТИТЕЉСКИМ УСЛУГАМА

**· ТО ЈЕ СПЕЦИФИЧАН СПОРАЗУМ КОЈИ СЕ
ЗАКЉУЧУЈЕ ИЗМЕЂУ ДАВАОЦА И
КОРИСНИКА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА, А
ОДНОСИ СЕ УГЛАВНОМ НА СЛЕДЕЋЕ:**

- РЕЗЕРВАЦИЈУ СМЕШТАЈА И ПАНСИОНА,
- РЕЗЕРВАЦИЈУ УСЛУГА СМЕШТАЈА,
- УСЛУГЕ ИСХРАНЕ И ТОЧЕЊА ПИЋА,
- КУПОВИНУ И ПРОДАЈУ РОБА,
- УСЛУГЕ ТЗВ. СПОРЕДНИХ ДЕЛАТНОСТИ И СЛ.

- ▣ У понуди мора бити позната цена, за појединце, групе, пансионске услуге, а ла карт...
- ▣ Обим услуга (број седишта, број obroка број ноћења...)
- ▣ Време коришћења
- ▣ Низ додатних услуга (гаражирање, спортске реквизите, излети...)

- ▣ **Објављивање понуда путем средстава информисања, преко тур. агенција, проспекти...**
- ▣ **Уговор о угоститељским услугама се може закључити усмено или писмено, у одсуству странака, у писменој форми, телефоном, факсом, маилом...**

4.1. СТАНДАРДИ И НОРМАТИВИ У УГОСТИТЕЉСТВУ

- ▣ СВЕ ШТО НУДИ УГОСТИТЕЉСКИ ОБЈЕКАТ МОРА БИТИ ПРИЛАГОЂЕНО ЗАХТЕВИМА, ПОТРЕБАМА, ЖЕЉАМА И ПЛАТЕЖНИМ МОГУЋНОСТИМА КОРИСНИКА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА.
- ▣ СТАНДАРДИЗАЦИЈОМ У УГОСТИТЕЉСТВУ СЕ НАЗИВА ПРИЛАГОЂАВАЊЕ ТЕХНИЧКИХ, ТЕХНОЛОШКИХ, ОРГАНИЗАЦИОНИХ, КАДРОВСКИХ И ДРУГИХ УСЛОВА ЗА ОБАВЉАЊЕ УГОСТ. ДЕЛАТНОСТИ.
- ▣ ТЕХНИЧКИ СТАНДАРДИ У УГОСТИТЕЉСТВУ СЕ МОГУ ПОДЕЛИТИ У ВИШЕ ГРУПА, АЛИ СЕ ПОДЕЛА ОБИЧНО ВРШИ У ТРИ ГРУПЕ:

- ▣ НАЈЗАСТУПЉЕНИЈА ПОДЕЛА ТЕХНИЧКИХ СТАНДАРДА У УГОСТИТЕЉСТВУ ЈЕ СЛЕДЕЋА:
- ▣ ПРОЈЕКТОВАЊЕ И ГРАЂЕЊЕ УГОСТ. ОБЈЕКТА,
- ▣ СТАНДАРДИ ПРОИЗВОДА КОЈИ СЕ НАБАВЉАЈУ ЗА ИЗГРАДЊУ И ОПРЕМАЊЕ ОБЈЕКТА И НАБАВКУ РЕПРОДУКЦИОНИХ МАТЕРИЈАЛА
- ▣ СТАНДАРДИ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА КОЈЕ СЕ ПРОДАЈУ У УГОСТ. ПОСЛОВНИМ ЈЕДИНИЦАМА

4.2. ТЕХНОЛОШКИ И КАДРОВСКИ СТАНДАРДИ

- ▣ ТЕХНОЛОШКИМ СТАНДАРДИМА ОДРЕЂУЈЕ СЕ НАЧИН И КВАЛИТЕТ РАДА У ПОЈЕДИНИМ СЕКТОРИМА И ОДЕЉЕЊИМА, ПОЧЕВ ОД НАБАВКЕ И СКЛАДИШТЕЊА РОБА, ЗАТИМ ПРОИЗВОДЊЕ, УСЛУЖИВАЊА, НАПЛАЋИВАЊА ЗА ПРУЖЕНЕ УСЛУГЕ, ОДРЖАВАЊА ТЕХНИЧКИХ УРЕЂАЈА И МАШИНА, ОДРЖАВАЊА ХИГИЈЕНЕ..., ЈЕР ЈЕ ТЕХНОЛОШКИ ПРОЦЕС РАДА ЗАОКРУЖЕН У СВАКОМ УГОСТИТЕЉСКОМ ОБЈЕКТУ.
- ▣ ОСНОВНИ УСЛОВ ЗА УСПЕШНО СПРОВОЂЕЊЕ ТЕХНОЛОШКИХ СТАНДАРДА ЈЕ ОБЕЗБЕЂИВАЊЕ ШКОЛОВАНИХ-СТРУЧНИХ КАДРОВА.

- ▣ СВАКИ УГОСТИТЕЉСКИ ОБЈЕКАТ МОЖЕ СЕ ПОДЕЛИТИ У ВИШЕ ЦЕЛИНА, А ЗАТИМ УСПОСТАВИТИ ОДГОВАРАЈУЋА ОРГАНИЗАЦИЈА РАДА ПРЕМА СРОДНОСТИ И ПОВЕЗАНОСТИ ПОСЛОВА У ТИМ ЦЕЛИНАМА.
- ▣ НАКОН ТОГА ОДРЕЂУЈЕ СЕ НАЧИН РАДА СВАКОГ РАДНОГ МЕСТА И ОДГОВАРАЈУЋА КВАЛИФИКАЦИОНА СТРУКТУРА ЗАПОСЛЕНИХ НА ТИМ РАДНИМ МЕСТИМА.

4.3. НОРМАТИВИ У УГОСТИТЕЉСТВУ (ХРАНЕ И ПИЋА)

- ▣ ПОСЕБНИМ УЗАНСАМА У УГОСТИТЕЉСТВУ И ЗАКОНОМ О УГОСТИТЕЉСКОЈ ДЕЛАТНОСТИ, ПРЕДВИЂЕНО ЈЕ ДА СВАКИ ДАВАЛАЦ УГОСТИТЕЉСКЕ УСЛУГЕ ХРАНЕ И ПИЋА МОРА ИМАТИ СВОЈЕ НОРМАТИВЕ О УТРОШКУ НАМИРНИЦА И ПИЋА.
- ▣ ХОТЕЛИ ФРАНШИЗНОГ ТИПА, КАО ПРИДРУЖЕНИ ЧЛАНОВИ ОДРЕЂЕНЕ КОРПОРАЦИЈЕ, ЗАКУПЉУЈУ КОМПЛЕТНУ ТЕХНОЛОГИЈУ ПРЕМА СТАНДАРДИМА КОЈИ ВАЖЕ ЗА ДОТИЧНУ КОРПОРАЦИЈУ (ХОТЕЛСКИ ЛАНАЦ), И МОРАЈУ ИХ СЕ ПРИДРЖАВАТИ СВЕ ВРЕМЕ ПОСТОЈАЊА ТАКВОГ ЧЛАНСТВА. ЗА НЕПОШТОВАЊЕ ПРОПИСАНИХ СТАНДАРДА ХОТЕЛУ СЕ УКИДА ФИРМА.

- ▣ **НОРМАТИВИ СЕ УТВРЂУЈУ НА ОСНОВУ ИСКУСТВА О ПОТРЕБНИМ КОЛИЧИНАМА НАМИРНИЦА ЗА ПРОИЗВОДЊУ ОДРЕЂЕНОГ ЈЕЛА, ЗАТИМ НА ОСНОВУ РЕЦЕПАТА ЗА ОДРЕЂЕНА ЈЕЛА ИЛИ МЕШАВИНЕ ПИЋА И НАРАВНО НА БАЗИ ОБИЧАЈА У УГОСТИТЕЉСТВУ, А ЧЕСТО ЗАВИСИ И ОД КАТЕГОРИЈЕ ОБЈЕКТА.**
- ▣ **РАДИ ЈЕДНОБРАЗНОСТИ, НОРМАТИВЕ МОГУ УТВРЂИВАТИ И ПОЈЕДИНЕ СТРУЧНЕ АСОЦИЈАЦИЈЕ НПР. НА НИВОУ ПОСЛОВНЕ ЗАЈЕДНИЦЕ ИЛИ ПРИВРЕДНЕ КОМОРЕ ОДРЕЂЕНОГ ПОДРУЧЈА.**

4.3.1. НОРМАТИВИ КАЛА, КВАРА, РАСТУРА, ЛОМА И ОТПАДАКА

- ▣ ПРИРОДНИ КАЛО – сазревање, исушење, испаравање, замрзавање...
- ▣ КВАР – труљење, угинуће, згрушавање, укишељавање...
- ▣ РАСТУР – расипање, исцурење, топљење, разливање, растур при мерењу и подели..
- ▣ ЛОМ – разбијање, пуцање и сл.
- ▣ ОТПАДАК – када роба више није употребљива или јој је смањена вредност (услед неправилности током складиштења, прераде, при транспорту и сл.)