

## **▣NORME METODOLOGICE din 15 aprilie 2010 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. 17<sup>1</sup> 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 reclassificarea 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/propietate 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. 17<sup>1</sup> 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 apariția 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 glăsvand 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:

Nr. crt.	Tipul de unitate	Categorია 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. Lactovegetarian	-	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	-

**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 căsuță 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 nr. 1: 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
5 și 4 stele	2 zile	2 zile	3 zile
3 stele	3 zile	2 zile	-
2 stele și 1 stea	4 zile	3 zile	-

### **ANEXA nr. 1<sup>1</sup>: 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 circulate, 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 nr. 1<sup>^a</sup>: Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul hotel, hotel apartament și motel**

Criterii	Hoteluri					Hoteluri - apartament				Moteluri	
	stele					stele				stele	
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	3	2
1. Starea generală a clădirii (exterior, interior):											
- aspect:											
- foarte bun	x	x	-	-	-	x	x	-	-	x	-
- bun	-	-	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
- 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 de minim...% din numărul camerelor <sup>1)</sup>	50	40	20	20	-	50	40	40	30	100	100
<sup>1)</sup> În cazul structurilor de primire turistice clasificate și construite anterior intrării în vigoare a O.M.I.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
- 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	-	-
2. Organizarea spațiilor și a serviciilor aferente:											
- număr minim de camere <sup>2)</sup>	15	15	15	10	5	10	10	10		5	5
<sup>2)</sup> 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	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	-	-
- spațiu pentru administrație	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
- serviciul de primire accesibil prin clopoțel	-	-	-	-	x	-	-	-	x	-	x

sau telefon în afara orelor de funcționare a recepției												
- portar-ușier	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-
- bagajist <sup>3)</sup>	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-	-
- comisionar-curier <sup>3)</sup>	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-	-
- serviciu de securitate și pază <sup>3)</sup>	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-	-
- sală de mese pentru personal la hoteluri cu peste 100 de camere	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-
- oficii pentru cameriste	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<sup>3)</sup> La 3 stele este obligatoriu pentru hoteluri cu peste 50 de camere.												
<b>3. Instalații</b>												
- 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 activitate sezonieră estivală sunt exceptate)	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
- iluminatul electric în spațiile de cazare:												
- una sau mai multe surse principale care să asigure iluminatul cu echivalentul unui bec de 100 W	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- o sursă individuală pentru fiecare loc (veioză sau aplică), iluminatul fiind echivalentul unor becuri de 60 W fiecare	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 puțin P+ <sup>4)</sup>	P+1	P+2	P+3	P+5	P+6	P+2	P+3	P+3	P+4	-	-	-
- ascensoare la clădirile cu cel puțin ... camere <sup>4)</sup>	15	20	50	50	50	5	10	10	10	-	-	-
<sup>4)</sup> cele două criterii se aplică cumulativ												
- silențioase și rapide	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-
- în bună stare de funcționare	-	-	x	x	x	-	-	x	x	-	-	-
- ascensoare pentru turiști (minimum două la hotelurile de 2-5 stele cu o capacitate de peste 200 de locuri, din care, la hotelurile de cură balneară unul va fi de tip sanatorial)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-	-
- ascensor pentru personal, bagaje, scopuri gospodărești și serviciu în cameră, la hotelurile cu cel puțin 50 camere	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-
<b>4. Suprafața minimă a camerelor (fără grup sanitar): <sup>5)</sup></b>												
- cameră cu 1 pat individual - 1 loc	16	15	13	11	10	-	-	-	-	12	10	10
- cameră cu 2 paturi individuale - 2 locuri	20	18	15	12	11	-	-	-	-	12	11	11
- cameră cu 3 paturi individuale - 3 locuri	-	-	-	15	14	-	-	-	-	-	-	-
- cameră cu 4 paturi individuale - 4 locuri	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	-
- salonul din apartament	20	18	16	13	12	20	18	16	13	14	12	12
- dormitorul din apartament	20	18	15	12	11	20	18	16	13	14	12	12
<sup>5)</sup> În cazul structurilor de primire turistice clasificate și construite anterior intrării în vigoare a O.M.I.M.C.T.P.L. nr. <a href="#">636/12.05.2008</a> , suprafața camerelor se reduce cu 15%												
5. Suprafața minimă a camerei de baie ... mp	4	4	3,5	3	-	4	4	3,5	3	3,5	3	3
6. Înălțimea spațiilor de cazare ... mp	2,8	2,8	2,6	2,6	2,5		2,6	2,7	2,6	2,7	2,6	2,6
7. Culoarele și scările vor avea lățimea minimă de 1,40 m ( casa scării va fi	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	x	x



recepție):											
- însemn pentru marcarea pe sexe	x	x	x	x	x	-	-	-	-	x	x
- cuier pentru haine (ferit de stropire)	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-
- portprosop, anou	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-
- oglindă	x	x	x	x	x	-	-	-	-	x	x
- coș pentru gunoi cu capac și sac menajer	x	x	x	x	x	-	-	-	-	x	x
- dozator de săpun lichid	x	x	x	x	x	-	-	-	-	x	x
- prosop rolă din hârtie sau din pânză/uscător de mâini	x	x	x	x	x	-	-	-	-	x	x
- perie și dezodorizant WC	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-
7) În cazul structurilor de primire turistice clasificate și construite anterior intrării în vigoare a O.M.I.M.C.T.P.L. nr. <b>636/12.05.2008</b> , la categoria 1 stea se admit și dușuri montate la bateria de la lavoar sau dușuri fără cuvă.											
10. Dotare cu mobilier, lenjerie și cu alte obiecte în camere, apartamente, garsoniere, holuri și coridoare											
- Mobilier uniform ca stil											
De foarte bună calitate	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-
De bună calitate	-	-	x	x	x	-	-	x	x	x	x
a) Camere											
- mochetă, covoare sau carpete (pardoselile din marmură, ceramică sau din alte materiale similare pot fi acoperite parțial)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- pat cu saltea	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- salteluță - husă de protecție (realizată din material textil, lavabil și hidroabsorbant)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- noptiere sau alte piese similare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- fotolii sau scaune tapitate/semitapitate	x	x	x	-	-	x	x	-	-	x	x
- taburet	-	-	-	x	x	-	-	x	x	-	-
- masă/măsuță (se exceptează dormitorul din apartament și garsoniere)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- birou sau masă de lucru <sup>8</sup> cu scaun	x	x	x	-	-	x	x	-	-	-	-
- serviciu de birou (mapa, plicuri cu antet, hârtie de scris, pix, etc.)	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-
- oglindă în cameră	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- tablou	x	x	x	-	-	x	x	-	-	x	-
8) Se exceptează structurile de primire turistice de pe litoralul Mării Negre, clasificate la categoria 3 stele											
- suport pentru bagaje	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- cuier	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- dulap sau spațiu amenajat pentru lenjerie și haine, dotat cu umerășe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- veioză sau aplică la capătul patului (1 bucată/loc)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- scrumiere de masă pentru camerele și spațiile destinate pentru fumători	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- pahare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- vază pentru flori sau aranjament floral	x	x	x	-	-	x	x	x	-	x	-
- televizor	x	x	x	x	-	x	x	x	-	x	-
- priză pentru calculator și conexiune internet (sau sistem wireless)	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-
- telefon în camere	x	x	x	-	-	x	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 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
- pernă mare înfățată/pers.	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
- plase de protecție împotriva insectelor	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
b) salonul din apartamente și garsoniere:											
- masă de lucru (birou) și scaun tapisat	x	x	x	x	-	x	x	x	x	-	-
- serviciu de birou (mapa, plicuri cu antet, hârtie de scris, pix, etc.)	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-
- măsuță	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
- canapea pentru 2-3 persoane (la garsoniere este facultativ)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	-
- corpuri de iluminat adecvate (lustră, lampadar, aplice etc.)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- vază pentru flori sau aranjamente florale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- televizor	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- frigider sau minibar frigorific cu produse de bar	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
c) holul de primire, holuri și coridoare de etaj:											
- comptuar recepție (la moteluri poate fi comun cu barul de zi)	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
- mese de hol	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- aparate de curățat încălțăminte	x	x	-	-	-	x	x	-	-	x	-
- corpuri de iluminat adecvate (candelabre, plafoniere, lustre, aplice etc.)	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
- în cameră	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-	-
12. Telefax la recepție	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	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. Spațiu amenajat cu calculatoare și conexiuni pentru acces internet	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
19. Servicii minime oferite turiștilor, cu plată sau fără plată:											
- servicii poștale	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-
- servicii telefonice locale, interurbane, internaționale, cu plata tarifului și a comisionului	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- vânzări de mărfuri și de articole de strictă necesitate, suveniruri, ziare, vederi etc.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- rent-a-car	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-
- room-service	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- servirea micului dejun	x	x	x	-	-	-	-	-	-	x	-
- informații turistice și culturale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- păstrarea obiectelor de valoare ale turiștilor	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- serviciul pentru transportul bagajelor	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-
- serviciul comisionar-curier	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-
- acordarea de prim ajutor în caz de urgență (trusă medicală)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- trezirea clienților la cerere	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
- rezervarea de bilete pe mijloace de transport	x	x	x	-	-	x	x	-	-	x	-
- informații privind orarul mijloacelor de transport	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 de - % din personalul de servire (pe ecuson se va înscrie limba vorbită sau drapelul țării respective)	75%	50%	25%	-	-	50%	25%	-	-	25%	-
21. Criterii suplimentare de evaluare [anexa nr. 1.1.b)] - puncte	170	140	80	40	-	120	80	50	25	-	-

**-ANEXA nr. 1<sup>1^b</sup>: Criterii suplimentare privind clasificarea structurilor de primire de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip hotel și hotel apartament**

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
<b>2. Servicii suplimentare</b>	
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
Închirieri de mașini - servicii de agenție	2
Reviste și ziare, gratuite, pe hol, la dispoziția turiștilor	2
Vânzare sau ofertă de obiecte igienice: periuță de dinți, pastă de dinți, aparat de ras de unică folosință, spumă de ras, pilă de unghii, șlapi de baie (dacă se întrunesc 4 criterii, se acordă)	2
Cafetieră, cafea solubilă, ceai, zahăr la pliculețe, în toate camerele	5
Perie/burete de pantofi, perie de haine, în toate camerele	2
Trusă ac cu ață, în toate camerele	2
Serviciu de birou, în toate camerele	2
Puișor pernă înfățată, în toate camerele	2
Rezervare de bilete la recepție (spectacole, teatru, film)	2
Autoturism pentru transferuri	5
Asigurarea cu umbrele în caz de ploaie	2
<b>3. Spații de agrement și fitness</b>	
Piscină acoperită	30
Piscină în aer liber	25
Baie cu abur	15
Sală de tenis	15
Saună	15
Hol de relaxare (cu șezlonguri)	5
Solar	5
Popice	5
Bowling	10
Teren de tenis	10
Teren de volei	10
Teren de badminton	10
Animator	10



Profesor de sport	10
Ghid de turism	10
Servicii de masaj	5
Sală de forță (fitness-body building, minimum 4 aparate)	5
Gimnastică medicală	10
Baby sitter	10
Spații de joacă pentru copii (interior sau exterior)	8
Spațiu verde de odihnă/strand	5
Minigolf	8
Închirieri de obiecte sportive (schi, bărci, biciclete)	5
Tenis de masă	2
Biliard	2
4. Posibilități de organizare de recepții, conferințe, banchete, centre de afaceri	
Salon pentru organizare de recepții, banchete, pentru minimum 100 de persoane	15
Săli pentru organizare de conferințe, centre de afaceri, după mărime	
- până la 100 mp	10
- până la 250 mp	20
- până la 500 mp	25
Cameră de computere cu acces internet	5
Închiriere laptop	5
Instalații de sonorizare	5
Ecran de proiecție	2
Perete pentru afișaj	2
Retroproiector	2
Videoproiector multimedia	5
Ecran retractabil acționat electric	3
Cameră video	2
Unități TV, LCD cu diagonală minim 66 cm	5
Sistem complet (emițători, receptori, cabine) pentru traducere simultană	15
Telefon mobil	2
Telefon/fax	2
Copiator pentru uzul spațiilor de reuniuni	2
Reportofon	2
Conexiuni pe cablu sau wireless internet în spațiile de reuniuni	2
Pupitru orator	2
CD player, DVD player	5
Implementarea unui sistem de management al calității	25
Obținerea etichetei ecologice	25
Total punctaj realizat	

\*) Se punctează numai criteriile care nu sunt minim obligatorii pentru categoria respectivă.

## **ANEXA nr. 1<sup>2</sup>: Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip hostel**

Hostelurile sunt structuri de primire turistice cu o capacitate minimă de 3 camere, garsoniere, sau apartamente dispuse pe un nivel sau pe mai multe niveluri, în spații amenajate, de regulă, în clădiri cu altă destinație inițială decât cea de cazare turistică.

Structurile de primire turistice clasificate anterior intrării în vigoare a Ordinului Ministrului pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale nr. [636/12.05.2008](#) ca " hotel pentru tineret" vor fi clasificate "hostel".

Criterii	Hosteluri		
	stele		
	3	2	1
1. Criterii generale:			
- firmă cu denumirea unității și însemne distinctive privind categoria	x	x	x
- parcare pentru biciclete	x	-	-
2. Organizarea spațiilor și serviciilor:			
- numărul minim al spațiilor de cazare (camere sau apartamente)	5	4	3
- hol de primire	x	x	x
- spațiu pentru administrație	x	x	x
- serviciu de recepție, cu program fracționat în funcție de fluxul turistic	x	x	x
3. Instalații:			
- încălzire centrală (unitățile cu activitate sezonieră estivală sunt exceptate)	x	x	x
- la unitățile de categoria 1 și 2 stele se vor accepta și sobe de teracotă	-	x	x
- iluminatul electric în cameră:			
- o sursă principală	x	x	x
- o sursă individuală la capătul patului (veioza sau aplice)	x	x	x
4. Suprafața camerelor să fie corelată cu numărul de paturi, inclusiv cele suprapuse, cu condiția asigurării unui volum minim de aer de 12 mc/persoană.	x	x	x
5. Înălțimea minimă a spațiilor de cazare În cazul structurilor de primire turistice clasificate și construite anterior intrării în vigoare a O.M.I.M.C.T.P.L. nr. <a href="#">636/12.05.2008</a> se admite o reducere de până la 10%.	2,7	2,6	2,6
6. Numărul maxim de paturi/locuri într-o cameră	4	10	peste
7. Echipare sanitară:			
- camerele dispun de grup sanitar propriu (cadă sau cuvă cu duș, lavoar și 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 duș pentru 10 persoane	-	x	x
8. Dotare cu mobilier, lenjerie și cu alte obiecte:			
a) camere:			
- pardoseli simple și ușor lavabile	x	x	x
- mocheta, covoare sau carpete	x	-	-
- pat cu somieră sau cu saltea tip relaxa (patul la hosteluri va avea minimum 80 x 190 cm, iar distanța dintre paturi va fi de minimum 75 cm)	x	x	x
- salteluță/husă de protecție (realizată din material textil, lavabil și hidroabsorbant)	x	x	x
- dulap pentru haine, sau spațiu amenajat pentru lenjerie și haine, cu umerase *)	x	x	-
*) Dulapul sau spațiul amenajat pentru lenjerie și haine poate fi și în afara camerei.			
- suport sau spațiu pentru bagaje	x	x	x
- cuier pentru haine	-	-	x
- scaune, taburete sau banchete care pot fi în console rabatabile	x	x	x
- masă/măsuță	x	x	-
- noptiere/etajere	x	x	-
- lenjerie de pat	x	x	x
- draperii sau alte mijloace obturante	x	x	x
- plase de protecție împotriva insectelor	x	x	x
- coș pentru gunoi	x	x	x

- prosop plușat pentru față	x	x	-
- prosop plușat pentru baie	x	x	-
- pahare pentru apă	x	x	-
- săpun pentru turiști sau dozator	x	x	x
- hârtie igienică	x	x	x
b) salonul din apartamente și garsoniere:			
- masă/măsuță	x	-	-
- fotolii, demifotolii	x	x	-
- canapea pentru 2-3 persoane (la garsoniere este facultativ)	x	x	-
- corpuri de iluminat adecvate	x	x	-
- vază de flori sau aranjament floral	x	-	-
- televizor	x	x	-
- frigider sau minibar frigorific	x	x	-
c) grupuri sanitare comune:			
- însemn pentru marcarea pe sexe	x	x	x
- cuier pentru haine (ferit de stropire)	x	x	x
- anou, portprosop	x	x	x
- oglindă	x	x	x
- coș pentru gunoi și saci menajeri	x	x	x
- dozator pentru săpun lichid	x	x	x
- prosop-rolă, sau uscător de mâini	x	x	x
- hârtie igienică	x	x	x
9. Seif/posibilități pentru păstrarea valorilor turiștilor, la recepție sau la administrație	x	x	x
10. Telefon în holul de primire	x	x	x
11. Încasarea contravalorii serviciilor și prin mijloace electronice de plată (carduri)	x	-	-
12. Spațiu pentru prepararea și servirea micului dejun	x	x	-
13. Spațiu amenajat pentru întâlniri ale oaspeților (poate fi și în aer liber)	x	x	x
14. Servicii minime oferite turiștilor:			
- spălat, călcat lenjerie	x	x	-
- serviciu de recepție cu personal instruit, cunoscător a cel puțin unei limbi străine (pe ecuson se va înscrie limba vorbită)	x	-	-
- informații turistice în limba română și în cel puțin o limbă de circulație internațională	x	x	-

### **ANEXA nr. 1<sup>3</sup>: Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip cabană turistică**

Cabanele turistice sunt structuri de primire turistice de capacitate relativ redusă, funcționând în clădiri independente, cu arhitectură specifică, care asigură cazarea, alimentația și alte servicii specifice, necesare turiștilor aflați în drumeție sau la odihnă în zone montane, rezervații naturale, în apropierea stațiunilor balneare sau a altor obiective de interes turistic.

Criterii	Cabane turistice		
	stele		
	3	2	1
1. Criterii generale:			
- firmă la intrarea în cabană (cabană turistică, cabană de vânatoare, de pescuit), cu indicarea categoriei, a denumirii masivului și a altitudinii	x	x	x
- parcaj la unitățile cu acces auto	x	x	-
- intrare separată pentru primirea mărfurilor	x	-	-
2. Organizarea spațiilor:			

- hol de primire	x	-	-
- recepție amenajată în sala de mese	x	x	x
- garderobă pentru echipament sportiv la unitățile situate în zone unde pot fi practicate sporturi de iarnă	x	x	-
- spațiu pentru administrație și pentru păstrarea valorilor turiștilor	x	x	x
- spațiu pentru păstrarea bagajelor turiștilor	x	x	x
- camere 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 păstrarea lenjeriei și a obiectelor de inventar	x	x	x
3. Instalații de:			
- încălzire cu sobe sau cu alte mijloace admise de normele P.S.I.	x	x	x
- iluminat propriu (din rețeaua publică, generator sau alte mijloace admise de normele P.S.I.)	x	x	x
- sistem de avertizare luminoasă (girofar) la cabane situate în locuri greu accesibile. Marcaje reflectorizante pe trasee, într-un perimetru de minimum 100 m	x	x	x
4. Suprafața minimă (în mp) pentru cel puțin 75% din numărul de camere:			
- camere cu 1 pat - un loc	9	8	7
- camere cu 2 paturi - două 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 în toate camerele	x	x	x
6. Numărul maxim de paturi într-o cameră:	4	8	peste
7. Echipare sanitară:			
- camerele dispun de baie (cuvă cu duș, lavoar și WC) în proporție de minimum...%	25	-	-
- grup sanitar comun în incinta cabanei, separat pe sexe, compus din:			
- 1 cabină duș cu apă caldă/rece la 15 locuri	x	-	-
- 1 cabină WC la 10 locuri (separate de cele care deservește unitatea de alimentație publică)	x	x	x
- 1 spălător cu lavoar cu apă curentă, caldă/rece la 10 locuri	x	x	x
- dotarea băilor din camere:			
- oglindă	x	x	-
- săpun sau dozator cu săpun	x	x	x
- coș pentru gunoi	x	x	x
- anou pentru prosoape	x	x	-
- prosop pentru față	x	x	x
- prosop pentru baie	x	x	-
- dotarea grupurilor sanitare comune:			
- însemne pentru marcarea pe sexe	x	x	x
- cuier haine	x	x	x
- oglindă	x	x	x
- portprosop	x	x	x
- coș de gunoi	x	x	x
- dozator cu săpun	x	x	x
La unitățile de categoria 1 stea se admit și WC uscate și spălătoare exterioare, alimentate de la surse naturale sau rezervoare.			
8. Dotare cu mobilier, lenjerie și cu alte obiecte în camere:			
- pat cu saltea și salteluță de protecție (paturile pot fi și suprapuse)	x	x	x
- noptieră sau alte piese similare	x	x	-
- scaun sau taburet	x	x	x
- veioză sau aplică la capătul patului	x	x	-
- dulap sau spațiu amenajat pentru haine, cu umerase (3 bucăți/loc)	x	-	-
- cuier de perete	x	x	x

- masă	x	x	x
- oglindă	x	x	x
- lampă, plafonieră sau aplică	x	x	x
- pahare (câte unul pentru fiecare turist)	x	x	x
- perdele sau alte mijloace obturante (jaluzele, transperante etc.)	x	x	x
- plase de protecție împotriva insectelor	x	x	x
- pled sau pătură sau alte mijloace (2 bucăți/loc)	x	x	x
- pernă înfățată	x	x	x
- cearșaf de pat	x	x	x
- prosop pentru față, prosop de baie	x	x	x
9. Dotarea salonului din apartamente, garsoniere:			
- canapea pentru 2-3 persoane	x	x	-
- fotolii/demifotolii	x	x	-
- masă/măsuță	x	x	-
- frigider	x	x	-
- televizor	x	x	-
- draperii sau alte mijloace obturante	x	x	-
10. Serviciul telefonic disponibil:			
- telefon la recepție, la dispoziția turiștilor La cabanele de creastă se admit și stații radio de emisie-recepție sau telefoane mobile, după caz.	x	x	x
11. Facilități pentru organizarea activităților de agrement și sportive (schi, patinaj, terenuri de sport, piscină, saună, sală de gimnastică, monitor pentru diverse activități de agrement sau sportive etc.): - asigurarea a cel puțin ... activități	3	2	-
12. Unitate de alimentație publică - la cabanele de 1 stea, situate în zone greu accesibile, se admit și puncte de preparare și servire a mesei	x	x	x
13. Televizor în spații comune, la dispoziția turiștilor	x	x	x
14. Trusă cu medicamente și materiale necesare acordării primului ajutor medical	x	x	x
15. Panou-hartă privind traseele turistice din zonă, cu indicarea marcajelor, a duratelor de parcurs, a gradului de dificultate etc.	x	x	x
16. Servicii minime oferite turiștilor, cu sau fără plată, astfel:			
- vânzare de mărfuri de strictă necesitate (cosmetice, ilustrate, hărți turistice, timbre, etc.) la recepție	x	x	x
- informații turistice asupra traseelor, obiectivelor, marcajelor, orarului mijloacelor de transport, situației și prognozei condițiilor meteorologice	x	x	x
- păstrarea obiectelor de valoare ale turiștilor	x	x	x
- închiriere de jocuri, echipament și material sportiv	x	x	x
17. Alte criterii:			
- magaziile și celelalte construcții gospodărești vor fi mascate prin mijloace estetice (de regulă, garduri vii)	x	x	x
- grajdurile și cotețele pentru creșterea animalelor și păsărilor vor fi amplasate la o distanță corespunzătoare de spațiile de cazare și de alimentație, astfel încât turiștii să nu fie deranjați de noxele emantate de acestea	x	x	x
- perimetrul cabanei va fi delimitat prin garduri vii sau alte elemente estetice și eficiente	x	x	x
- WC-urile uscate vor avea pereții văruiți cel puțin o dată pe trimestru sau ori de câte ori este nevoie	-	-	x
- registru pentru declararea traseului turistic de către turiști la cabanele turistice izolate	x	x	x
- spațiu amenajat pentru adăpostirea câinilor de vânătoare, pentru cabanele turistice care oferă facilități de vânătoare și/sau pescuit	x	x	x
- spațiu special prevăzut cu sistem de siguranță, pentru păstrarea echipamentelor specifice de vânătoare, pentru cabanele turistice care oferă facilități de vânătoare	x	x	x



- camerele dispun de grup sanitar propriu (cadă sau cuvă cu duș, lavoar și WC)	x	x	x	x	-	x	-	-
Vilele de categoriile 4, 3, 2 stele și 1 stea, în care spațiul este compus dintr-un singur apartament (maxim 5 dormitoare), vor avea minimum un grup sanitar propriu la 4 locuri								
- grup sanitar comun, separat pe sexe, pentru camerele care nu dispun de grup sanitar propriu, astfel:								
- o cabină de duș pentru maximum 15 locuri	-	-	-	-	x	-	x	x
- o cabină WC pentru maximum 10 locuri	-	-	-	-	x	-	x	x
- la bungalourile de 1 stea, grupul sanitar comun poate fi amplasat într-o clădire apropiată, la maximum 50 m distanță								
- lavoare cu apă curentă, caldă/rece în camere fără grup sanitar propriu	-	-	-	-	x	-	-	-
9. Dotare cu mobilier, lenjerie și alte obiecte de inventar:								
- dotarea spațiilor de cazare și a grupurilor sanitare aferente acestora, va fi similară cu cea a hotelurilor - pentru vile (cu excepția telefoanelor) și cu cea a motelurilor - pentru bungalouri, de aceeași categorie								
Dotarea sufrageriei pentru servirea mesei:								
- masă și scaune	x	x	x	-	-	x	x	-
- servanță-bar pentru pahare și veselă	x	x	x	-	-	x	x	-
- televizor	x	x	-	-	-	x	x	-
Dotarea salonului:								
- fotolii sau demifotolii	x	x	x	-	-	-	-	-
- măsuțe	x	x	x	-	-	-	-	-
- canapea	x	x	x	-	-	-	-	-
- televizor	x	x	x	-	-	-	-	-
10. Servicii cuprinse în tarif sau contra cost, oferite turiștilor: Lista este similară cu cea de la hoteluri, în cazul vililor, și de la moteluri, în cazul bungalourilor, de aceeași categorie.								
11. Telefon în cameră sau apartament/ garsonieră	x	x	-	-	-	-	-	-
12. Facilități pentru organizarea de activități de agrement și sportive (piscină, saună, sală fitness, jocuri distractive, terenuri de sport etc. - cel puțin două activități)	x	x	-	-	-	-	-	-

## **ANEXA nr. 1<sup>5</sup>: Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip pensiune turistică și pensiune agroturistică**

Pensiunile turistice sunt structuri de primire turistice, având o capacitate de cazare de până la 15 camere, totalizând maximum 60 locuri de cazare, funcționând în locuințele cetățenilor sau în clădiri independente, care asigură în spații special amenajate cazarea turiștilor și condiții de pregătire și de servire a mesei.

Pensiunile agroturistice sunt structuri de primire turistice, având o capacitate de cazare de până la 8 camere, funcționând în locuințele cetățenilor sau în clădiri independente, care asigură în spații special amenajate cazarea turiștilor și condițiile de pregătire și servire a mesei, precum și posibilitatea participării la activități gospodărești, sau meșteșugărești.

În pensiunile agroturistice, turiștilor li se oferă masa preparată din produse naturale, preponderent din gospodăria proprie sau de la producători autorizați de pe plan local iar gazdele se ocupă direct de primirea turiștilor și de programul acestora pe tot parcursul sejurului, pe care îl petrec la pensiune.

În cadrul pensiunilor agroturistice se desfășoară cel puțin o activitate legată de agricultură, creșterea animalelor, cultivarea diferitelor tipuri de plante, livezi de pomi fructiferi sau se desfășoară o activitate meșteșugărească, cu un atelier de lucru, din care rezultă diferite articole de artizanat. Activitățile în cauză trebuie să se

desfășoare în mod continuu sau, în funcție de specific și sezonabilitate, să aibă caracter de repetabilitate.

Amplasarea pensiunilor turistice trebuie realizată în locuri ferite de surse de poluare și de orice alte elemente care ar pune în pericol sănătatea sau viața turiștilor.

Dotările din camerele și din grupurile sanitare destinate turiștilor vor fi puse în exclusivitate la dispoziția acestora. În interiorul spațiilor de cazare nu se admit lucruri personale ale locatorului (articole de îmbrăcăminte și încălțăminte, bibelouri sau alte obiecte care ar putea stânjeni turiștii).

În cazul în care spațiile pentru prepararea și servirea mesei sunt destinate și pentru consumatori din afară iar numărul locurilor la mese este mai mare decât al celor de cazare, dar nu mai mic de 40 de locuri la mese, spațiile în cauză se clasifică drept unități de alimentație publică, potrivit normelor specifice elaborate de Ministerul Dezvoltării Regionale și Turismului, conform anexei nr. 2.

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

Categoria de clasificare a pensiunii turistice este determinată de îndeplinirea criteriilor prevăzute în prezenta anexă și de realizarea punctajului minim, rezultat din evaluarea criteriilor suplimentare prevăzute în anexa 1.5.1. la prezentele norme metodologice.

Punctajul minim rezultat din evaluarea criteriilor suplimentare este următorul:

- de 5 stele/flori - 160 puncte
- de 4 stele/flori - 130 puncte
- de 3 stele/flori - 90 puncte
- de 2 stele/flori - 50 puncte

Criterii	Pensiuni									
	TURISTICE					AGROTURISTICE				
	stele/flori (margarete)					flori (margarete)				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1. Criterii generale:										
- clădirile, inclusiv anexele gospodărești, să fie curate și bine întreținute	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- să se încadreze în stilul arhitectural cu specific local	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- căile de acces proprii și spațiile înconjurătoare să fie bine întreținute	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- curte propriie, cu spații verzi	x	x	x	-	-	x	x	x	x	x
- curte cu amenajări florale	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- amenajări în aer liber pentru odihnă și relaxare (chioșcuri, pavilioane, terase acoperite, etc.)	x	x	x	-	-	x	x	-	-	-
- garaj sau adăpost acoperit	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- parcare proprie	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
2. Organizarea spațiilor:										
- accesul în camerele de dormit și în grupurile sanitare să fie direct, fără a se trece prin alte camere folosite pentru dormit	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-
- spații corespunzătoare și igienice, pentru prepararea mesei, dotate cu echipamente de preparare și conservare a alimentelor	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- sufragerie dotată cu mobilier adecvat, de calitate superioară și cu inventar de servire de calitate	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-





- dulap sau spații amenajate pentru haine, cu umerase	x	x	x	x	-	x	x	x	x	-
- cuier	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- oglindă	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- veioză sau aplică la capătul patului	x	x	x	x	-	x	x	x	x	-
- prosoape pentru față (1 bucată/persoană)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- prosoape plușate pentru baie (1 bucată/persoană)	x	x	x	x	-	x	x	x	x	-
- perdele obturante sau alte mijloace de obturare a luminii	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-
- plase de protecție împotriva insectelor	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- pahare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- vază pentru flori sau aranjament floral	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- televizor în cameră	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- televizor în spații comune	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- acces internet în salon	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Garsonierele și apartamentele vor avea în plus:										
- canapea de 2 sau 3 persoane	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- fotolii sau demifotolii	x	x	x	x	-	x	x	x	-	-
- scaune	-	-	-	-	x	-	-	-	x	x
- masă sau măsuță	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- frigider	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- set de pahare pentru apă, vin, coniac	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- perdele obturante sau alte mijloace de obturare a luminii	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
7. Dotarea bucătăriilor:										
- plită electrică sau cu gaze	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- mașină de gătit sau reșou electric cu minim două ochiuri	-	-	-	x	x	-	-	-	x	x
- cuptor cu microunde, cafetieră	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- vase și ustensile de bucătărie din inox	x	x	x	-	-	x	x	-	-	-
- vase și ustensile de bucătărie	-	-	-	x	x	-	-	x	x	x
- echipamente pentru păstrarea prin frig a alimentelor	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8. Telefon la dispoziția turiștilor (minimum un telefon mobil sau fix)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
9. Alte criterii:										
- anexele gospodărești pentru creșterea animalelor și păsărilor vor fi amplasate și întreținute astfel încât să nu creeze disconfort pentru turiști	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- animalele de la care provin lactatele să fie atestate ca sănătoase, iar produsele din carne să fie examinate sanitar-veterinar	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- alimentele să provină de la producători locali autorizați	-	-	-	-	-	x	x	x	x	x
- minimum o persoană să fie absolventă a unui curs de formare în domeniu cel puțin administrator pensiune turistică	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

**ANEXA nr. 1<sup>5^1</sup>: Criterii suplimentare privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip pensiune turistică și pensiune agroturistică**

Criteria suplimentare*)	Puncte
<b>1. Construcții, aspect general și echipare exterioară</b>	
- drum carosabil până la poarta pensiunii	3
- semnalizare de la șoseaua principală	2
- situarea într-o zonă nepoluată fonic, vizual sau olfactiv	6
- iluminat exterior	3
- izolarea fonică a clădirii	6
- ambianța generală a exteriorului:	
aspectul foarte bun al construcțiilor	5
aspectul foarte bun al anexelor gospodărești	5
amenajarea corespunzătoare a spațiilor exterioare (curte, grădină, livadă, spații amenajate în aer liber pentru divertisment)	5
<b>2. Dotarea camerelor</b>	
- izolarea fonică între camere și spațiile comune	8
- salon de primire - living cu spațiu amenajat pentru deconectare, lecturare, conversație	10
- televizor în toate camerele	3
- șemineu	9
- bibliotecă (cărți, reviste, ziare, albume etc.)	5
- dotare cu jocuri de societate (șah, table, remy, cărți de joc, etc.)	4
- biliard	8
- tenis de masă	8
- aer condiționat	10
- telefon în fiecare cameră	5
- decorarea de calitate a interiorului	10
- acces internet	10
<b>3. Dotarea bucătăriilor</b>	
- adaptarea dotărilor la numărul camerelor	8
- vase de bucătărie din inox	10
- veselă și ustensile de bucătărie de bună calitate, nedesperechiate, în număr corespunzător capacității de cazare	6
- aparatură electrică:	
robot-mixer	3
cafetieră	3
cuptor cu microunde	6
hotă	8
mașină de spălat vase	10
toaster (prăjitor pâine)	3
<b>4. Alte dotări și amenajări</b>	
- masă și fier de călcat	2
- mașină automată de spălat rufe	5
- uscător de păr	2
- grătar în aer liber	3
- locuri de joacă amenajate pentru copii	7
- sală de fitness	10
- saună	10
- piscină în aer liber	10
- piscină acoperită	15
- terenuri de sport proprii sau intermediare la terți	12
- obiecte și echipamente pentru practicarea sporturilor (schiuri, sănii, biciclete, ambarcațiuni, etc.)	8
- aparat CD, DVD	2
- antenă TV satelit sau cablu	2

- posibilități de participare ca divertisment la unele activități gospodărești	10
- acces calculator	5
Total punctaj realizat	
*) Se punctează numai criteriile care nu sunt minim obligatorii pentru categoria respectivă.	

## **ANEXA nr. 1<sup>6</sup>: Reguli specifice și criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip camping, sat de vacanță, popas turistic și căsuță tip camping**

Campingurile sunt structuri de primire turistice destinate să asigure cazarea turiștilor în corturi sau rulote, astfel amenajate încât să permită acestora să parcheze mijloacele de transport, să își pregătească masa și să beneficieze de celelalte servicii specifice acestor tipuri de unități.

**1.** Amplasarea campingului trebuie să fie făcută în locuri de interes turistic ferite de zgomot sau alte surse de poluare, precum și de elemente periculoase pentru sănătatea și securitatea turiștilor.

**2.** Elementul de bază al campingului este parcela de campare, aceasta reprezentând o suprafață de teren bine delimitată și marcată, unde se poate parca mijlocul de transport și instala cortul sau rulota, asigurându-se totodată suprafața liberă necesară pentru mișcarea și odihna a 4 turiști.

Totalitatea parcelelor de campare reprezintă suprafața de campare amenajată.

Capacitatea campingului se exprimă în număr de locuri de campare și se determină prin înmulțirea cu 4 a numărului parcelelor de campare, la care se adaugă eventualele locuri de cazare în căsuțe tip camping și/sau în bungalouri amplasate în incinta unității.

Căsuțele tip camping sunt spații de cazare de dimensiuni reduse, realizate din lemn sau alte materiale similare, compuse, de regulă, dintr-o cameră și un mic antreu sau terasă și, uneori, dotate și cu grup sanitar propriu.

Distanța între două căsuțe nu poate fi mai mică de 3 m, asigurându-se totodată spațiul pentru parcare a unei mașini.

Bungalourile amplasate în interiorul campingurilor se clasifică odată cu acestea, potrivit criteriilor specifice din prezentele norme.

La dimensionarea dotărilor și a instalațiilor din campinguri se va avea în vedere capacitatea totală de cazare a campingului.

Cel puțin 15% din suprafața campingului trebuie să fie plantată cu arbori sau arbuști. La campingurile de 3 și 4 stele, vegetația trebuie să fie suficient de abundentă pentru a da o umbră confortabilă și o ambianță agreabilă.

Accesul la camping trebuie să fie astfel conceput încât să prevină accidente de circulație în momentul intrării și ieșirii vehiculelor.

La campingurile de 3 și 4 stele, căile de acces trebuie să permită circulația în ambele sensuri.

Rețeaua de alei trebuie să permită legătura dintre spațiile de campare-cazare și toate celelalte amenajări care asigură servicii (inclusiv cu terenurile pentru agrement).

**3.** Mărimea campingurilor, amplasamentul, stilul constructiv și coloritul diverselor construcții din cadrul acestuia nu trebuie să aducă nici un fel de prejudicii peisajului sau mediului înconjurător.

Toate campingurile trebuie să aibă o împrejmuire care să nu permită accesul în camping decât prin intrările stabilite pentru turiști. Campingurile vor avea pază ziua și noaptea.

**4.** Alimentarea cu apă potabilă trebuie asigurată prin racordarea la rețeaua publică, iar în lipsa acesteia, prin realizarea de foraje proprii sau de alte lucrări de captare a

unor izvoare din zonă. Nu este permisă alimentarea cu apă din fântână neacoperită din care apa se scoate cu găleata sau cu alt mijloc similar.

Distanța dintre gurile de apă amplasate pe suprafața de campare nu trebuie să fie mai mare de 100 m.

**5.** Grupurile sanitare comune trebuie să fie amplasate cât mai central posibil, dar nu mai aproape de 20 m de cel mai apropiat spațiu de cazare (parcelă, căsuță sau bungalow) și nu mai departe de 100 m de cel mai îndepărtat spațiu de campare-cazare.

Pardoseala la grupurile sanitare și din spațiile amenajate pentru spălarea lenjeriei și, respectiv, pentru pregătirea mesei trebuie să fie cel puțin mozaicată, cu pantă de scurgere corespunzătoare, pentru a fi ușor de întreținut.

La campingurile de 4 stele compartimentul lavoarelor și al dușurilor trebuie să fie separat de cel al cabinelor WC, iar fiecare cabină de duș va trebui să cuprindă, separat de dușul propriu-zis, un compartiment pentru dezbrăcare-îmbrăcare, echipat cu scaun, oglindă, policioară și cuier.

**6.** La toate clădirile existente ferestrele vor trebui să fie astfel construite încât să poată fi deschise pentru aerisire. De asemenea, acestea vor fi astfel realizate încât să permită montarea cu ușurință a unor plase împotriva insectelor, sau alte dotări cu funcțiuni similare la cererea turiștilor.

**7.** Turiștii cazați în căsuțe și bungalouri beneficiază de toate dotările și instalațiile comune din cadrul campingurilor.

**8.** Căsuțele amplasate pe terenuri care nu permit și amenajarea unor spații de campare (pentru montarea corturilor sau rulotelor) vor fi clasificate căsuțe tip camping și vor dispune de dotări și servicii identice cu căsuțele situate în campingurile de aceeași categorie.

**9.** Căsuțele tip camping amplasate pe lângă alte unități de cazare sau de alimentație publică, ca spații complementare, vor dispune de grup sanitar comun, compartimentat pe sexe, în construcție închisă cuprinzând:

- un lavoar la 30 de locuri;
- o cabină duș la 50 de locuri;
- o cabină WC la 30 de locuri.

**10.** Satul de vacanță este un ansamblu de clădiri, de regulă vile sau bungalouri, amplasat într-un perimetru bine delimitat, care asigură turiștilor servicii de cazare, de alimentație și o gamă largă de prestații turistice suplimentare (agrement, sportive, culturale etc.).

Amplasamentul trebuie să asigure un microclimat favorabil, ferit de surse de poluare (zgomot, noxe etc.) și de alte elemente care ar putea pune în pericol securitatea și sănătatea turiștilor.

Mărimea satului de vacanță, amplasamentul, stilul constructiv și coloritul diverselor construcții din cadrul acestuia nu trebuie să aducă nici un fel de prejudicii peisajului și mediului înconjurător.

Toate satele de vacanță vor avea o împrejmuire, accesul fiind dirijat și controlat.

La unitățile de 3 stele vegetația trebuie să fie abundentă pentru a crea o ambianță agreabilă.

Suprafața spațiilor verzi și a celor destinate pentru agrement și odihnă reprezintă minimum 25% din suprafața totală a satului de vacanță.

Dotarea cu echipamente, mobilier, obiecte de inventar și elemente constructive și funcționale a structurilor de primire turistice din incinta satului de vacanță se realizează potrivit criteriilor specifice stabilite prin prezentele norme pentru unitățile respective, ținându-se seama de amplasamentul și de perioada de funcționare a acestora (permanente sau sezoniere).

Majoritatea vilelor și a bungalourilor din satele de vacanță de 3 stele trebuie să fie încadrate cel puțin la această categorie.

**11.** Popasul turistic reprezintă o structură de primire turistică de capacitate redusă, formată din căsuțe și/sau bungalouri amplasate într-un perimetru bine delimitat, care asigură serviciile de cazare și alimentație, precum și posibilități de parcare auto. Dotarea și serviciile aferente sunt identice cu ale campingurilor de aceeași categorie, cu excepția faptului că popasurile turistice nu dispun de teren de campare pentru amplasarea corturilor și/sau a rulotelor.

Criterii	Campinguri				Sate de vacanță	
	stele				stele	
	4	3	2	1	3	
I. Criterii generale						
1. Firmă:						
- la intrare, din care să rezulte tipul, denumirea și categoria unității	x	x	x	x	x	
- luminoasă	x	-	-	-	x	
2. Panouri cu schema campingului sau a satului de vacanță, amplasate la loc vizibil	x	x	x	x	x	
3. Cutie poștală la intrare	x	x	x	x	x	
4. Amenajarea terenurilor: - cât mai plane posibil, bine nivelate, acoperite cu gazon și care să permită o drenare rapidă a apelor rezultate din ploi	x	x	x	x	x	
5. Drumurile carosabile de acces la spațiile de cazare, parcele de campare, unități de alimentație etc.:						
- asfaltate sau cu dale	x	x	-	-	x	
- pietruite	-	-	x	x	-	
6. Alei amenajate între spațiile de cazare și cele de folosință comună:						
- asfaltate, cu dale sau pietruite	x	x	x	x	x	
7. Iluminarea electrică cu intensitate: - corespunzătoare în spațiile de cazare de folosință comună, inclusiv a parcelelor și a căilor de acces	x	x	x	x	x	
8. Prize pentru racordarea rulotelor la rețeaua de alimentare cu energie electrică la ... % din parcele	20	10	10	-	-	
9. Capacitatea de cazare să fie de cel puțin ... locuri	80	60	20	12	100	7
10. Suprafața minimă a fiecărei parcele de campare (mp)	100	80	80	80	-	
- numărul maxim de locuri la 1.000 mp suprafață totală (parcele + alei + spații verzi, agrement, clădiri etc.)	20	24	28	32	-	
11. Ponderea minimă din suprafața totală a spațiilor destinate drumurilor și aleilor interioare, zonelor de liniște și recreere, terenurilor de sport și agrement	25%	20%	15%	10%	25%	15
12. Parcelele de campare să fie: - numerotate, ecranate cu garduri verzi sau alte materiale care asigură o delimitare eficientă și estetică	x	x	x	x	-	
13. Terenuri și săli pentru sport și agrement (tenis, minigolf, volei, fitness, piscină, inclusiv bazine pentru copii), cel puțin un număr de ... pentru fiecare categorie	6	4	3	2	6	
14. Grădinițe cu spații de joacă pentru copii	x	x	x	-	x	
15. Spații independente sau în incinta spațiilor de cazare pentru depozitarea și închirierea echipamentelor, a materialelor sportive și de agrement	x	x	x	-	x	
16. Spațiu pentru recepție	x	x	x	-	x	
17. Spații pentru administrație și de păstrare a valorilor, inclusiv a celor predate de turiști spre păstrare	x	x	x	x	x	
18. Hol de primire	x	-	-	-	x	
19. Magazii pentru lenjerie și materiale de întreținere	x	x	x	x	x	
20. Oficiu pentru cameriste	x	x	x	x	x	
21. Spațiu amenajat și dotat corespunzător pentru spălatul și călcatul lenjeriei, accesibil și de către turiști	x	x	x	x	x	
22. Punct de prim ajutor, punct farmaceutic și spațiu pentru izolarea bolnavilor	x	x	x	x	x	

23. Spații comerciale pentru vânzarea produselor alimentare, a legumelor, fructelor și a produselor nealimentare (cosmetice, obiecte de artizanat, timbre, efecte poștale, ziare, reviste, articole sportive etc.)	x	x	x	x	x
24. Una sau mai multe unități de alimentație	x	x	-	-	x
25. Racord la rețeaua publică de canalizare sau la mijloacele proprii de colectare și epurare	x	x	x	x	x
26. Pubele acoperite, lavabile, amplasate în locuri fixe adăpostite (evacuarea zilnică a resturilor menajere)	x	x	x	x	x
<b>II. Alte criterii</b>					
- Persoana care asigură conducerea operativă a campingului sau satului de vacanță să îndeplinească criteriul privind pregătirea profesională, specific funcției, conform prevederilor anexei nr. 7 la prezentele Norme metodologice - la cele cu mai mult de 100 de locuri de cazare	x	x	x	x	x
- Personalul de la recepție să fie calificat și să cunoască cel puțin o limbă de circulație internațională (pe ecuson se va înscrie limba vorbită sau drapelul țării respective)	x	x	x	-	x
<b>Servicii:</b>					
- Telefon la dispoziția turiștilor	x	x	x	x	x
- Acces internet la recepție	x	x	-	-	-
<b>Echipamente sanitare:</b>					
<b>Grup sanitar comun, compartimentat pe sexe, în construcție închisă, cuprinzând:</b>					
- un lavoar la .... locuri, cu oglinzi și policioare	10	20	25	30	-
- o cabină de duș (închisă) la....persoane	10	20	25	30	-
- o cabină WC cu apă curentă la ... locuri	20	20	30	30	-
- spălătoare pentru picioare, câte unul la fiecare grup sanitar	x	x	x	x	-
- un lavoar și un WC special pentru copii	x	x	-	-	-
- un lavoar și un WC pentru persoane cu handicap (la cele de peste 400 de locuri)	x	x	-	-	-
<b>Dotarea căsuțelor tip camping:</b>					
- pat cu saltea, husă de protecție, cearșaf de pat, pleduri cu cearșaf plic și pernă înfățată	x	x	x	x	-
- plase de protecție împotriva insectelor	x	x	x	-	-
- aplică în perete	x	x	x	x	-
- oglindă	x	x	x	x	-
- cuier de perete	x	x	x	x	-
- măsuță	x	x	x	x	-

**ANEXA nr. 1<sup>7</sup>: Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tip apartamente de închiriat și camere de închiriat**

Apartamentele sau camerele de închiriat sunt structuri de primire turistice constând într-un număr limitat de spații, care oferă servicii de cazare și posibilitatea preparării hranei în bucătăria folosită exclusiv de turiști. Se pot organiza și spații special amenajate pentru prepararea hranei destinate exclusiv turiștilor.

Criterii	Apartamente sau camere de închiriat		
	stele		
	3	2	1
<b>1. Criterii generale:</b>			
- clădirea să fie în stare bună, cu aspect corespunzător	x	x	x
- căile de acces și spațiile înconjurătoare să fie întreținute	x	x	x
- posibilități de parcare auto	x	-	-
<b>2. Organizarea spațiilor:</b>			

- camerele de dormit să aibă intrare separată	x	x	x
- camere cu grup sanitar propriu	x	-	-
- grup sanitar comun, exclusiv pentru turiști	-	x	x
3. Instalații:			
- instalații de apă caldă/rece la grupurile sanitare	x	x	x
- instalații de încălzire admise de normele P.S.I.	x	x	x
- locuința să dispună de instalație electrică	x	x	x
- camerele aflate mai sus de etajul 4 să fie deservite de lift	x	x	x
4. Suprafața minimă (mp) a camerelor:			
- camere cu 1 pat	10	10	10
- camere cu 2 paturi	12	12	12
5. Număr maxim de paturi într-o cameră	2	3	4
6. Echipare sanitară:			
- camerele dispun de baie (cadă sau cuvă cu duș, lavoar și WC)	x	-	-
- grup sanitar comun, exclusiv pentru turiști (minimum o cabină WC, cadă sau duș, lavoar la 8 locuri)	-	x	x
7. Dotarea camerelor:			
- pat cu saltea și salteluță de protecție	x	x	x
- masă și scaune	x	x	x
- dulap sau spațiu amenajat pentru haine și lenjerie în folosință exclusivă a turiștilor	x	x	x
- oglindă	x	x	x
- plapumă sau pled	x	x	x
- cearșaf pentru pat, cearșaf plic pentru pled, pătură sau plapumă	x	x	x
- perne mari înfățate	x	x	x
- prosoape de față și de baie	x	x	-
- perdele, draperii/mijloace obturante	x	x	x
- plase de protecție împotriva insectelor	x	x	x
- frigider (la categoria 3 stele, în exclusivitate pentru turiști)	x	x	-
- televizor	x	x	-
Dotarea sufrageriei din apartament			
- canapea pentru 2-3 persoane	x	x	x
- masă, măsuță	x	x	x
- fotolii/demifotolii	x	x	-
- scaune	-	-	x
- frigider	x	-	-
- televizor	x	x	x
- tablou	x	x	-

### **ANEXA nr. 1<sup>8</sup>: Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistică cu funcțiuni de cazare de tipul navelor maritime și fluviale**

Navele maritime și fluviale, inclusiv pontoanele plutitoare, utilizate pentru cazarea turiștilor pe durata călătoriei sau ca hoteluri plutitoare ancorate în porturi, se clasifică pe stele (de la 1 la 5) în funcție de calitatea dotărilor și a serviciilor pe care le oferă.

Criteriile de clasificare pentru hoteluri se aplică în mod corespunzător și în cazul spațiilor de cazare de pe nave și pontoane, cu excepția celor referitoare la:

- dimensiunile spațiilor de cazare, care pot fi reduse cu până la 50% față de cele din hotelurile de aceeași categorie;
- dimensiunile paturilor, care pot fi de 0,80/2,00 m la paturile individuale și 1,20/2,00 m la cele duble;



- dotarea cu piese de mobilier (scaune, mese etc.) va fi în limita spațiului, cu condiția asigurării unei funcționalități și utilizări cât mai confortabile a spațiului de cazare. Se admit și dotări cu piese de mobilier rabatabile. La categoriile 1 și 2 stele se pot utiliza și paturi suprapuse.

Structura spațiilor de cazare de pe nave este similară cu cea din hoteluri.

Spațiile de alimentație pentru servirea turiștilor se clasifică separat, potrivit criteriilor specifice unităților de același profil.

La navele de categorie superioară (4 și 5 stele) este obligatorie asigurarea posibilităților pentru agrement, sport și banchete, festivități, distracții etc.

## **ANEXA nr. 2: Reguli generale și criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică**

**1.** Restaurant: este local public care îmbină activitatea de producție cu cea de servire la masa, punând la dispoziție clienților o gamă diversificată de preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie, băuturi și unele produse pentru fumători.

**1.1.** Restaurant clasic: este local public cu profil gastronomic, în care se servește un larg sortiment de preparate culinare (gustări calde și reci, preparate lichide calde, mâncăruri, minaturi, salate, dulciuri de bucătărie), produse de cofetărie, patiserie, înghețată, fructe, băuturi nealcoolice și alcoolice, produse din tutun etc. Pentru crearea unei atmosfere animate-distractive poate dispune de formație muzical-artistică. Organizează servicii suplimentare: banchete, recepții etc.

**1.2.** Restaurant specializat: servește un sortiment specific de preparate culinare și băuturi care se află permanent în lista de meniu, în condițiile unor amenajări și dotări clasice sau adecvate structurii sortimentale (pescăresc, vânătorec, rotiserie, zahana, dietetic, lacto-vegetarian etc.) care formează obiectul specializării.

**1.2.1.** Restaurant pescăresc: este o unitate gastronomică care se caracterizează prin desfacerea, în principal, a unui sortiment variat de preparate culinare din pește. Este decorat cu obiecte sugestive din activitatea de pescuit și de prelucrare a peștelui.

**1.2.2.** Restaurant vânătorec: este o unitate gastronomică specializată în producerea și servirea de preparate culinare din vânat (iepure, căprioară, porc mistreț, urs, gâște, rațe sălbatice etc.), care este organizată și funcționează pe principii similare restaurantului clasic, având însă prin amenajare, dotare și prezentarea personalului elemente specifice, particulare.

**1.2.3.** Rotiserie: este un restaurant de capacitate mică (20 - 50 de locuri la mese), în care consumatorii sunt serviți cu produse din carne la frigare - rotisor (pui, mușchi de vacă și porc, specialități din carne etc.), chebab cu garnituri, unele gustări reci (pe bază de ouă, brânză, legume etc.), salate, deserturi, precum și băuturi răcoritoare, cafea, vin (în special vin roșu servit în carafe), un sortiment redus de băuturi alcoolice fine.

Spațiul de producție se află chiar în interiorul sălii de consumație și este dotat cu rotisor sau frigărui și cu vitrină frigorifică în care se află expuși pui și alte specialități din carne pentru fript în fața 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, botal, miel) și subproduse din carne neporționată (ficat, rinichi, inimă, splină, momițe, măduvioare etc.), mici, cârnați etc., pregătite la grătar și alese de consumatori din vitrine de expunere sau din platourile prezentate de ospătari la masă. Mai poate oferi: ciorbă de burtă, ciorbă de ciocănele, tuzlama, tochitură, 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 desfac 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, răcoritoare, apă 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, ținuta lucrătorilor, momente recreative și structură sortimentală, trebuie să reprezinte obiceiuri gastronomice locale sau naționale, tradiționale și specifice diferitelor zone.

**1.3.1.**Cramă: desface o gamă largă de vinuri. Acestea se pot servi atât îmbuteliate, cât și neîmbuteliate. Se realizează și se desface o gamă specifică de preparate culinare: tochitură, preparate din carne la grătar sau trase la tigaie. Vinurile se servesc în carafe sau căni din ceramică. Este dotată cu mobilier din lemn masiv, iar pereții sunt decorați cu scoarțe, ștergare 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, șuri etc.). Sunt servite vinuri și alte băuturi din regiunea respectivă, utilizându-se ulcioare, carafe, căni etc. Efectul original al acestor unități este realizat prin îmbinarea cadrului natural cu cel arhitectural al sistemului constructiv, al finisajelor inspirate după modelul popular, al elementelor de decorație, al mobilierului și obiectelor de inventar de concepție deosebită, de gama sortimentală a mâncărilor pregătite și prezentarea personalului. La construirea unităților se utilizează materiale prelucrate sumar, specifice regiunii respective, cum sunt: piatră, bolovani de râu, lemn (brut sau prelucrat), cărămidă, trestie, stuf, răchită etc. Ospătarii au uniforma confecționată în concordanță cu specificul unității (costume de daci, de romani, ciobănești etc.).

**1.3.3.**Restaurant cu specific național: pune în valoare tradițiile culinare ale unor națiuni (chinezesc, arăbesc, mexican etc.), servind o gamă diversificată de preparate culinare, băuturi alcoolice și nealcoolice specifice. Ambianța interioară și exterioară a saloanelor, programul muzical, uniforme 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: asigură în tot cursul zilei servirea consumatorilor, în principal cu preparate reci, minaturi, un sortiment restrâns de mâncăruri, specialități de cofetărie-patiserie, băuturi nealcoolice calde și reci, băuturi alcoolice de calitate superioară, un bogat sortiment de bere.

**1.6.**Berărie: este o unitate specifică pentru desfacerea berii de mai multe sortimente, în recipiente specifice (țap, halbă, cană) de diferite capacități și a unor produse și preparate care se asociază în consum cu acestea (crenvurști cu hrean, mititei, cârnați, chifteluțe, foetaje, covrigei, migdale, alune etc.), precum și brânzeturi, gustări calde și reci, minaturi (din ouă, legume), specialități de zahana (1-2 preparate), precum și băuturi alcoolice (coniac, rom, sortiment restrâns de vinuri și băuturi nealcoolice).

**1.7.**Grădină de vară: este o unitate amenajată în aer liber, înconjurată de arbori și arbuști, dotată cu mobilier specific "de grădină" și decorată în mod adecvat. Oferă un sortiment diversificat de preparate culinare, minaturi, grătar, salate, dulciuri de bucătărie și cofetărie-patiserie, un larg sortiment de băuturi alcoolice (vinuri selecționate de regiune, îmbuteliate sau neîmbuteliate, băuturi spirtoase etc.) și nealcoolice, cafea, fructe, produse din tutun.

**1.8.**Terasa: este o unitate independentă, amenajată în aer liber, dotată cu mobilier specific sezonului estival și decorată în mod adecvat. Oferă un sortiment diversificat de preparate culinare, minaturi, grătar, salate, dulciuri de bucătărie și cofetărie-patiserie, un larg sortiment de băuturi alcoolice (vinuri, băuturi spirtoase, bere etc.) și nealcoolice, cafea, fructe.

**2.**Bar: este o unitate de alimentație cu program de zi sau de noapte, în care se servește un sortiment diversificat de băuturi alcoolice și nealcoolice și o gamă restrânsă de produse culinare.

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

**2.1.**Bar de noapte: este o unitate cu caracter distractiv, cu un orar de noapte care prezintă un program variat de divertisment, de music-hall și dans pentru consumatori și oferă o gamă variată de băuturi alcoolice fine, amestecuri de băuturi de bar, băuturi nealcoolice, specialități de cofetărie și înghețată asortate, roast-beef, fripturi reci etc., fructe și salate de fructe (proaspete și din compoturi), cafea, jardiniere cu delicatose. De obicei este realizat în amfiteatru, pentru ca de la toate mesele să se poată viziona programul artistic muzical. Este dotat cu instalații de amplificare a sunetului, orgă de lumini, instalații de proiecție a unor filme.

**2.2.**Bar de zi: este o unitate care funcționează, de regulă, în cadrul hotelurilor și restaurantelor sau ca unitate independentă. Oferă consumatorilor o gamă variată de băuturi alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec, și gustări în sortiment restrâns, tartine, foetaje, specialități de cofetărie și înghețată, produse din tutun (țigări) și posibilități de distracție (muzică discretă, televizor, jocuri mecanice etc.). În salonul de servire se află tezgheaua-bar cu scaune înalte, un număr restrâns de mese cu dimensiuni mici, cu scaunele respective.

**2.3.**Cafe-bar sau cafenea: este o unitate care îmbină activitatea de desfacere a cafelei cu cea recreativă; oferă consumatorilor și gustări calde și reci, minaturi, produse de cofetărie-patiserie, înghețată, băuturi nealcoolice calde (cafea filtru, șvarț, cafea cu lapte, ciocolată, ceai etc.), băuturi alcoolice fine (lichior, coniac, vermut etc.).

**2.4.**Disco-bar (discotecă-videotecă): este o unitate cu profil de divertisment pentru tineret, activitatea comercială fiind axată pe desfacerea de gustări, produse de cofetărie-patiserie, înghețată și, în special, amestecuri de băuturi alcoolice și nealcoolice. Divertismentul este realizat prin intermediul muzicii de audiție și de dans, înregistrată și difuzată prin instalații speciale și prin disc-jockey, care asigură organizarea și desfășurarea întregii activități. Videotecă este o încăpere special amenajată cu instalații electronice de redare și vizionare în care se prezintă videoprograme și filme.

**2.5.**Bufet-bar: oferă un sortiment restrâns de preparate calde și reci (gustări, sandviciuri, minaturi, mâncăruri, produse de patiserie) pregătite în bucătăria proprie sau aduse din afară, băuturi nealcoolice calde și reci, băuturi alcoolice (aperitive), bere, vinuri, la pahar.

**3.**Unități tip fast-food

**3.1.**Restaurant-autoservire: este o unitate cu desfacere rapidă în care consumatorii își aleg și se servesc singuri cu preparatele culinare calde și reci (gustări, produse lactate, băuturi calde nealcoolice, supe-ciorbe-creme, preparate din pește, antreuri, preparate de bază, salate, deserturi, fructe) și băuturi alcoolice (bere) și nealcoolice,



cu diverse mijloace estetice										
- oficiu pentru ospătari sau spațiu de distribuție (restaurantele de capacitate mică sub 50 de locuri și familiale, precum și restaurantele pensiune pot fi exceptate)	x	x	x	x	x	-	-	-	-	-
- acces între oficiu și salon prin uși batante	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-
- grup sanitar cu apă curentă caldă și rece, separat pe sexe, o cabină la ... locuri	30	40	-	-	-	30	40	-	-	-
- grup sanitar cu apă caldă și rece	-	-	x	x	x	-	-	x	x	x
- bucătăria echipată și compartimentată în funcție de specificul preparatelor calde sau reci realizate și a structurii materiilor prime cu respectarea normelor sanitar-veterinare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- secție-bar	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- spălător de veselă	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- spălător de vase	x	x	x	x	x	-	-	-	-	-
- spălător de pahare	x	x	x	x	x	-	-	-	-	-
- depozit pentru alimente și băuturi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- cameră pentru lenjerie	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
- birou al șefului de unitate	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
- birou al bucătarului-șef	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- grup social pentru personal, care să cuprindă: vestiare + dușuri + WC	x	x	x	x	x	x	x	-	-	-
- spațiu pentru depozitarea ambalajelor/resturilor menajere	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3. Instalații:										
- sisteme de climatizare (spații de servire, producție și grupuri sanitare)	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-
- ventilație mecanică în spații de servire și producție	-	x	x	x	-	-	x	x	x	-
- ventilație naturală	-	-	-	-	x	-	-	-	-	x
- încălzire centrală sau alte surse de încălzire admise de normele P.S.I., mai puțin pentru unitățile sezoniere estivale	-	x	x	x	x	-	x	x	x	x
- instalație curentă de apă caldă/rece	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- iluminat în toate spațiile de servire, producție și anexe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- ascensor pentru mărfuri și preparate (când bucătăria este amplasată la alt nivel decât salonul de servire)	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
4. Utilaje, mobilier tehnologic, aparatură de control, aparate și dispozitive necesare în secțiile de producție ale bucătăriei										
- utilaje tehnice *)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
*) Dotarea se face în funcție de profilul și de capacitatea unității, cu respectarea liniei tehnologice și a normelor sanitare, sanitare veterinare, P.S.I. și protecția muncii.										
5. Amenajări și dotări interioare în saloane:										
- pardoseală din ceramică sau alte materiale de calitate superioară	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- pereți tapisați (material textil), placați cu furnir de bună calitate sau cu zugrăveli moderne deosebite	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-
- pereți tapetați cu materiale de calitate superioară sau cu zugrăveli deosebite	-	x	-	-	-	-	x	-	-	-

- zugrăveli și vopsitorii obișnuite	-	-	x	x	x	-	-	x	x	x
- perdele și draperii din materiale de bună calitate sau alte mijloace cu aceleași funcțiuni	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x
- plase de protecție împotriva insectelor la spațiile de producție și depozitare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- decorațiuni interioare adecvate specificului unității	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- mobilier uniform ca stil	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- fețe de masă sau alte mijloace igienice și estetice	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- fețe de masă pentru banchete	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-
- șervețele de masă din material textil de calitate	x	x	x	-	-	x	-	-	-	-
- listă pentru mâncăruri, băuturi și mic dejun, tipărită în limba română și în două limbi de circulație internațională	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- listă pentru mâncăruri și băuturi, tipărită sau dactilografiată	-	-	x	-	-	-	-	x	-	-
- listă afișată și etichete cu prețurile preparatelor și ale băuturilor oferite	-	-	-	x	x	-	-	-	x	x
6. Dotarea cu inventar de servire:										
a) sticlărie (cristal, semicristal, sticlă):										
- cupe de șampanie, carafe, pahare, sonde, căni, halbe, cilindri etc. în funcție de specificul băuturilor și profilului structurii unității	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x
- solnițe	-	-	-	x	x	-	-	-	x	x
- presărători	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- oliviere	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- muștarieră	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- compotieră	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- clopot pentru pateuri	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- doze pentru mujdei	x	x	x	-	-	x	x	-	-	-
- scrumiere unde este cazul	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- bol pentru clătirea degetelor	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- fructieră	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
b) porțelan:										
- cești cu farfurioară pentru cafea	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- cești cu farfurioară pentru ceai	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- cești/boluri/farfurii pentru preparate lichide calde	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- căni cu farfurioară pentru lapte	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
- cafetiere	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- zaharnițe	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- ceainice	x	x	x	-	-	x	x	-	-	-
- supiere	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-
- 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 întinse mari	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- farfurii adânci	x	x	x	x	x	-	-	-	-	-
- farfurii pentru gem, dulceață	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-
- osiere	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-



- pentru garderobier	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
- efectuarea zilnică sau ori de câte ori este nevoie a curățeniei în spațiile de servire, producție, depozitare și la grupurile sociale pentru consumatori și personal	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- spațiile de producție vor fi astfel realizate și ventilate încât să nu pătrundă mirosul din bucătărie în sălile de servire și în spațiile de cazare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8. Servicii suplimentare oferite clienților, cu sau fără plată, astfel:										
- organizarea de banchete sau mese festive	x	x	x	x	x	-	-	-	-	-
- comenzi pentru închirieri de taximetre	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- oferirea în puncte fixe (garderobă) sau volante de produse din tutun, pliante, obiecte de artizanat	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- diverse comisioane	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- la solicitare, se rezervă locuri la mese	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
- să ofere în lista-meniu un minimum de preparate dietetice	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
- asigurarea pazei pentru autovehiculele parcate	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-
- gararea autoturismului și, respectiv, predarea lui la plecarea clienților se fac de către personalul restaurantului	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- plata serviciilor să poată fi efectuată și prin mijloace electronice de plată (carduri)	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-

Criterii	Baruri de noapte		Fast-food-uri			Cofetării, patiserii				
	stele		stele			stele				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	
1. Descriere generală a clădirii:										
- firmă luminoasă pentru unități independente	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- firmă	-	-	x	x	x	-	-	x	-	-
- emblema unității	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-
- însemne distinctive privind tipul și categoria unităților	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- accesul consumatorilor și din holul unității de cazare (pentru unitățile amplasate în structuri de cazare)	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
- acces pentru aprovizionare cu mărfuri și circulația personalului, separat de intrarea principală	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- parcaj auto propriu pentru unitățile independente	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- acces auto la intrare	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
2. Organizarea spațiilor:										
- windfang, uși rotative sau perdea de aer la intrare (unități cu acces direct din afară);	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
- hol de primire și de așteptare pentru consumatori	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-
- garderobă (unitățile de vară și cele cu o capacitate sub 100 de locuri se exceptează, acestea dispunând de cuier în incintă)	x	x	-	-	-	x	-	-	-	-
- saloanele sunt dimensionate corespunzător, în funcție de numărul de locuri și de indicele de suprafață ... mp/loc masă	1,7	1,5	1,2	i,i	1,0	1,4	1,3	1,1	1,0	1,0
- saloanele cu o capacitate mai mare de 150 de locuri se compartimentează	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-
- oficiu pentru ospătari sau spațiu de distribuție	x	x	x	-	-	x	-	-	-	-



(restaurantele de capacitate mică sub 50 de locuri și familiale pot fi exceptate)									
- acces între oficiu și salon prin uși batante	x	x	x	-	-	x	-	-	
- grup sanitar cu apă curentă caldă/rece, separat pe sexe, o cabină la ... locuri	30	40	40	-	-	30	-	-	
- grup sanitar cu apă caldă/rece	-	-	-	x	x	-	x	x	
- bucătăria echipată și compartimentată în funcție de specificul preparatelor calde sau reci realizate și a structurii materiilor prime cu respectarea normelor sanitar-veterinare	x	x	x	x	x	-	-	-	
- secție-bar	x	x	-	-	-	-	-	-	
- laborator propriu	-	-	-	-	-	x	-	-	
- spălător de veselă	x	x	x	x	x	x	x	x	
- spălător de vase	x	x	x	x	x	x	-	-	
- spălător de pahare	x	x	-	-	-	-	-	-	
- depozit pentru alimente și băuturi	x	x	x	x	x	x	x	x	
- cameră pentru lenjerie	x	x	x	-	-	x	-	-	
- birou al șefului de unitate	x	x	-	-	-	x	-	-	
- birou al bucătarului-șef	-	-	-	-	-	-	-	-	
- grup social care să cuprindă: vestiare + dușuri + WC	x	x	x	-	-	x	x	-	
- spațiu pentru depozitarea ambalajelor/resturilor menajere	x	x	x	x	x	x	x	x	
3. Instalații:									
- sisteme de climatizare (în spațiile de servire, producție și grupurile sanitare)	x	-	-	-	-	x	-	-	
- ventilație mecanică în spații de servire și producție	-	x	x	x	-	-	x	x	
- ventilație naturală	-	-	-	-	x	-	-	-	
- încălzire centrală sau alte surse de încălzire admise de normele P.S.I., mai puțin pentru unitățile sezoniere estivale	-	x	x	x	x	-	x	x	
- instalație curentă de apă caldă/rece	x	x	x	x	x	x	x	x	
- iluminat în toate spațiile de servire, producție și anexe	x	x	x	x	x	x	x	x	
- ascensor pentru mărfuri și preparate (când bucătăria este amplasată la alt nivel decât salonul de servire), la unitățile cu peste 50 de locuri la mese	x	x	-	-	-	-	-	-	
4. Utilaje, mobilier tehnologic, aparatură de control, aparate și dispozitive necesare în secțiile de producție ale bucătăriei:									
- utilaje tehnice *)	x	x	x	x	x	x	x	x	
*) Dotarea se face în funcție de profilul și de capacitatea unității, cu respectarea liniei tehnologice și a normelor sanitare, sanitare-veterinare, P.S.I. și protecția muncii.									
5. Amenajări și dotări interioare în saloane:									
- pardoseală din ceramică sau alte materiale de calitate superioară	x	x	x	-	-	x	x	-	
- pardoseală din mozaic sau din alte materiale ușor lavabile	-	-	-	x	x	-	-	x	
- pereți tapisați (material textil), placați cu furnir de bună calitate sau cu zugrăveli moderne deosebite	x	-	-	-	-	x	-	-	
- pereți tapetați cu materiale de calitate superioară sau cu zugrăveli deosebite	-	x	x	-	-	-	x	-	
- zugrăveli și vopsitorii obișnuite	-	-	-	x	x	-	-	x	
- perdele și draperii din materiale de bună calitate, sau alte mijloace cu funcțiuni similare	x	x	-	-	-	x	x	-	
- perdele *)	-	-	-	x	x	-	-	x	

*) Se admit și alte soluții moderne care pot fi folosite în locul perdelelor.									
- decorațiuni interioare adecvate specificului unității	x	x	x	-	-	x	x	-	
- mobilier uniform ca stil:									
- de calitate	x	x	-	-	-	x	x	-	
- în bună stare de folosință	-	-	x	x	x	-	-	x	
- fețe de masă sau alte mijloace igienice și de calitate	x	x	x	x	x	x	x	x	
- șervețele de masă din material textil de calitate	x	x	-	-	-	x	-	-	
- listă pentru mâncăruri, băuturi, tipărită în limba română și în două limbi de circulație internațională	x	x	-	-	-	x	-	-	
- listă afișată și etichete cu prețurile preparatelor și ale băuturilor oferite	-	-	x	x	x	-	x	x	
6. Dotarea cu inventar de servire:									
a) sticlărie (cristal, semicristal, sticlă):									
- cupe de șampanie, carafe, pahare, sonde, căni, halbe, cilindri etc. în funcție de specificul băuturilor și profilului structurii unității	x	x	-	-	-	-	-	-	
- solnițe	-	-	-	x	x	-	-	-	
- presăritori	x	x	x	-	-	-	-	-	
- oliviere	x	x	x	-	-	-	-	-	
- muștarieră	x	x	x	x	-	-	-	-	
- compotieră	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 clătirea degetelor	x	x	x	-	-	-	-	-	
- fructieră	x	x	-	-	-	-	-	-	
- platouri de diferite forme și mărimi	x	x	x	x	x	x	x	x	
b) porțelan:									
- cești cu farfurioară pentru cafea	x	x	x	x	x	x	x	x	
- cești cu farfurioară pentru ceai	x	x	-	-	-	x	x	x	
- cești/boluri/farfurii pentru preparate lichide calde	x	x	x	x	x	x	x	x	
- căni cu farfurioară pentru lapte	x	-	-	-	-	x	x	x	
- cafetiere	x	x	-	-	-	x	x	-	
- zaharnițe	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	
- farfurii întinse mari	x	x	x	x	x	-	-	-	
- farfurii adânci	-	-	x	x	x	-	-	-	
- farfurii pentru gem, dulceață	-	-	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 argintată sau oțel inox:									
- lingurițe pentru ceai	x	x	x	x	-	x	x	x	
- lingurițe pentru cafea	x	x	x	x	-	x	x	x	
- lingurițe pentru înghețată	x	x	x	x	-	x	x	x	
- lingurițe pentru mazagran	x	x	x	-	-	x	-	-	

- lingură, furculiță și cuțit mare	x	x	x	x	x	-	x	x	
- furculițe și cuțite pentru pește	x	x	x	-	-	-	-	-	
- cuțite și furculițe pentru gustări	x	x	x	x	-	-	-	-	
- furculițe/lingurițe și cuțite pentru desert și fructe	x	x	x	x	x	x	x	x	
- tacâmuri pentru fructe de mare	x	x	-	-	-	-	-	-	
- gălețușă cu clește pentru cuburi de gheață	x	x	-	-	-	x	-	-	
- capace pentru ochiuri	-	-	x	-	-	-	-	-	
- tambale cu capac	x	x	-	-	-	-	-	-	
- shackere	x	x	-	-	-	-	-	-	
- foarfece pentru struguri	x	-	-	-	-	-	-	-	
- paletă pentru tort	x	x	x	x	x	x	x	x	
- frapiere pentru șampanie	x	x	-	-	-	-	-	-	
Dotarea cu inventar de servire se va face în funcție de specificul unității, de sortimentele de preparate și băuturi servite									
7. Alte criterii									
Servirea se efectuează prin:									
- ospătari	x	x	-	-	-	x	x	-	
- vânzători sau autoservire	-	-	x	x	x	-	-	x	
Personalul de bază din secțiile de servire și producție are, în majoritate:									
- înalt nivel de calificare	x	x	x	-	-	x	x	-	
- calificare	-	-	-	x	x	-	-	x	
- personalul va fi în permanență curat, cu părul strâns, îmbrăcăminte curată, pantofii lustruiți și fără bijuterii în exces	x	x	x	x	x	x	x	x	
- ospătarii trebuie să cunoască cel puțin o limbă străină, iar formația de lucru va fi astfel stabilită încât într-un singur schimb să se asigure cunoașterea a cel puțin 2-3 limbi de circulație internațională (%)	80	70	-	-	50	-	-	-	
- portar-ușier	x	-	-	-	-	-	-	-	
Echipamente pentru:									
- ospătari și ajutor de ospătari	x	x	x	-	-	x	x	x	
- barmani	x	x	x	-	-	-	-	-	
- vânzători	-	-	x	x	x	-	-	x	
- portar-ușier	x	-	-	-	-	-	-	-	
- garderobier	x	-	-	-	-	-	-	-	
- efectuarea zilnică sau ori de câte ori este nevoie a curățeniei în spațiile de servire, producție, depozitare și la grupurile sociale pentru consumatori și personal	x	x	x	x	x	x	x	x	
- spațiile de producție vor fi astfel realizate și ventilate încât să nu pătrundă mirosul din bucătărie în sălile de servire și în spațiile de cazare	x	x	x	x	x	x	x	x	
8. Servicii suplimentare oferite clienților, cu sau fără plată, astfel:									
- organizarea de banchete sau mese festive	x	x	-	-	-	-	-	-	
- comenzi pentru închirieri de taximetre	x	x	-	-	-	x	-	-	
- oferirea în puncte fixe (garderobă) sau volante de produse din tutun, pliante, obiecte de artizanat	x	x	-	-	-	x	-	-	
- diverse servicii de comisioner	x	x	-	-	-	x	-	-	
- la solicitare se rezervă locuri la mese	x	x	-	-	-	-	-	-	
- asigurarea pazei pentru autovehiculele parcate	x	-	-	-	-	-	-	-	
- gararea autoturismului și, respectiv, predarea lui la	x	-	-	-	-	-	-	-	

plecarea clienților se fac de către personalul restaurantului									
- plata serviciilor să poată fi efectuată și prin mijloace electronice de plată (carduri)	x	x	x	-	-	x	x	-	

### **ANEXA nr. 3: Cerere tip pentru eliberarea/preschimbarea certificatului de clasificare**

Către: DIRECȚIA GENERALĂ CONTROL ȘI AUTORIZARE PENTRU TURISM

Subsemnatul ....., în calitate de reprezentant legal al ..... (denumirea operatorului economic care desfășoară activitate de cazare și/sau alimentație publică) cu sediul social în localitatea ....., str. ...., nr. ...., bl. ...., sc. ...., et. ...., ap. ...., telefon ....., având ca obiect de activitate încadrat în clasa CAEN /...../...../....., solicit eliberarea/preschimbarea certificatului de clasificare pentru următoarea(le) structură(i) de primire turistică(e):

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

Denumirea .....

Categoria ..... stele/flori, situată(e) în: localitatea ....., str. ...., nr. ...., județul/sectorul .....

Anexăm documentația de clasificare întocmită potrivit punctului nr. 2.1 din Normele metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice.

Data .....

Semnătura .....

Ștampila

### **ANEXA nr. 4: FIȘA privind structura spațiilor de cazare, pe categorii**

Structura de primire turistică de cazare:

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

Denumirea .....

Adresa .....

Nr. Crt.	Categoria unității (stele/flori)	Structura spațiilor de cazare conform pct. 4, alin. 2 din Normele metodologice		
		Tip spațiu cazare	Nr. spații cazare	Nr. locuri
1.				
2.				
...				
Total categoria stele/flori				
Total general				

Operator economic ..... (denumirea)

Data .....

Semnătura ..... (reprezentant legal)

Ștampila

### **ANEXA nr. 5: FIȘA privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică**

Structura de primire turistică de alimentație publică

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

Denumirea .....

Adresa .....

Profilul .....

Total suprafață utilă (mp) .....

Total suprafață comercială (mp) .....

Amplasarea unității .....  
Capacitatea totală a unității ..... locuri

Nr. crt.	Tipul de unitate	Categorია	Nr. locuri total	din care:				Alte mențiuni Nr. saloane
				Saloane	Terasă acoperită	Terasă neacoperită	Grădină de vară	

Operator economic ..... (denumirea)

Data .....

Semnătura ..... (reprezentant legal)

Ștampila

## **ANEXA nr. 6: Lista orientativă a serviciilor suplimentare ce pot fi prestate în structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare**

### **1. Servicii de poștă, telecomunicații și publicitate:**

- convorbiri telefonice;
- acces internet;
- fax;
- antenă satelit;
- program video intern,
- TV cablu;
- vânzări de cărți poștale, ilustrate, timbre poștale, reviste;
- vânzări de materiale de promovare turistică (CD-uri, DVD-uri, albume, ghiduri, pliante).

### **2. Servicii personale:**

- frizerie;
- coafură;
- cosmetică;
- manichiură;
- pedichiură;
- gimnastică de întreținere;
- exerciții fizice și cură pentru slăbire;
- spălătorie și curățătorie;
- curățat încălțăminte.

### **3. Închirieri de:**

- CD-uri, DVD-uri
- laptopuri
- frigidere;
- televizoare;
- păaturi suplimentare;
- jocuri distractive (rummy, table, șah);
- echipament și materiale sportive;
- săli de recepție, simpozioane etc.;
- birouri pentru firme;
- birouri pentru oameni de afaceri;
- instalații pentru traducere simultană;
- locuințe pentru reprezentanți de firme;
- locuri de garaj;
- biciclete și triciclete;
- ambarcațiuni (șalupe, bărci);
- articole de ștrand și plajă (umbrele, șezlonguri, cearceafuri);
- autoturisme cu/fără șofer (rent-a-car);

- terenuri de sport;
- articole de uz gospodăresc pentru campinguri;
- inventar suplimentar (pilote, pleduri, cearceafuri, perne etc.) în campinguri;
- mașini de călcat;
- mașini automate de spălat rufe în campinguri.

**4. Servicii de educație fizică și sport:**

- înot;
- patinaj;
- schi;
- echitație;
- popice;
- gimnastică;
- alpinism;
- tenis de câmp;
- tenis de masă;
- tir cu arcul;
- schi nautic;
- școli pentru schi, patinaj, înot, tenis etc.

**5. Servicii de cultură și artă:**

- organizare directă și procurare de bilete pentru:
- spectacole de teatru;
- concerte;
- carnavaluri.

**6. Diverse alte servicii:**

- centru SPA
- room-service;
- spălat și călcat lenjerie;
- spălat, călcat, curățat obiectele turiștilor;
- comisionar-curier;
- lucrări de secretariat;
- multiplicări de documente;
- rezervări de locuri la hoteluri în alte localități;
- rezervări de locuri în unități de alimentație;
- parcare auto;
- supraveghere copii, bătrâni;
- grădiniță pentru copii;
- procurări bilete de tren, avion;
- transport hotel - aeroport;
- piscină, saună;
- sală de fitness;
- solar;
- masaj;
- organizare de banchete, recepții, mese oficiale, nunți;
- ghid de turism autorizat;
- tratamente geriatrie și reumatismale;
- tratamente prin metode românești (Gerovital, Amar etc.) și străine;
- asigurarea de medicamente pentru continuarea tratamentului ambulatoriu;
- organizarea de partide de pescuit;
- abonamente la mijloacele de transport pe cablu;
- bilete pentru mijloacele de transport în comun;
- plimbări cu căruța, trăsura, sania etc.;
- schimb valutar;
- vânzări de mărfuri - puncte comerciale diverse (farmacii, cadouri, ziare, flori etc.);

- vânzări de excursii pe trasee interne și externe;
- vânzări de locuri la diferite acțiuni specifice (festivaluri, seri folclorice, degustări de vinuri etc.).

**7. Servicii gratuite:**

- informații privind prestarea unor servicii, mijloace de transport, spectacole, starea vremii;
- încărcarea, descărcarea și transportul bagajelor;
- trezirea turiștilor la ora solicitată;
- obținerea legăturilor telefonice;
- păstrarea obiectelor de valoare;
- transmiterea de mesaje;
- predarea corespondenței turiștilor;
- expedierea corespondenței turiștilor;
- asigurarea de ziare, reviste în holuri;
- acordarea de medicamente și materiale sanitare în cadrul primului ajutor în caz de accidente;
- păstrarea obiectelor uitate și anunțarea turiștilor;
- păstrarea bagajelor;
- comenzi pentru taximetre;
- expediere prin "retur" la domiciliu a scrisorilor sosite după plecarea turiștilor;
- facilitarea cazării pasagerilor în alte spații de cazare din localitate;
- oferirea de materiale de promovare și informare turistică;
- servicii de parcare și garare.

**ANEXA nr. 7: Criterii privind încadrarea cu personal, pregătirea profesională în structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică**

Criterii	Hoteluri, moteluri					Cabane, campinguri				Restaurante și baruri					Baruri noapte	
	stele					stele				stele					stele	
	5	4	3	2	1	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	
1. Persoana care asigură conducerea operativă a structurii de primire turistice trebuie să dețină*): 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.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-	-	-	
*) Campingurile și satele de vacanță cu o capacitate de cazare sub 100 de locuri, precum și unitățile de alimentație sub 50 de locuri la mese, se exceptează																
2. Personalul din recepție trebuie să fie**) calificat în proporție de ... %	100	100	100	50	50	100	50	50	50	-	-	-	-	-	-	
**) Cu certificat de calificare obținut conform prevederilor legale																
3. Personalul secțiilor de	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60	40	20	20	80	

producție și servire trebuie să fie calificat în proporție de cel puțin...%																
4. Șef de recepție la unitățile cu mai mult de 50 de camere	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 100 de camere	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Șef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-
7. Somelier	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-
8. Barman preparator	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	x
9. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară***)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-
***) Se exceptează barurile																
10. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate la un interval de maximum 5 ani de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor cursuri de perfecționare de scurtă durată	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

**-ANEXA nr. 8: Macheta certificatului de clasificare**





Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 312 bis din data de 12 mai 2010