



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul 176 (XX) — Nr. 379 bis

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRĂRI ȘI ALTE ACTE

Luni, 19 mai 2008

SUMAR

	<u>Pagina</u>
Anexa la Ordinul ministrului pentru întreprinderi mici și mijlocii, comerț, turism și profesii liberale nr. 636/2008 pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice	3–87

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL PENTRU ÎNTREPRINDERI MICI ȘI MIJLOCII, COMERȚ, TURISM ȘI PROFESII LIBERALE

ORDIN*)

pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice

În temeiul Hotărârii Guvernului nr. 387/2007 privind organizarea și funcționarea Ministerului pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale, cu modificările ulterioare,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 1.328/2001 privind clasificarea structurilor de primire turistice, cu modificările și completările ulterioare,

ministrul pentru întreprinderi mici și mijlocii, comerț, turism și profesii liberale emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Normele metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — (1) Pe data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă: Ordinul ministrului turismului nr. 510/2002 pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 582 bis din 6 august 2002, Ordinul ministrului turismului nr. 911/2002 privind modificarea și completarea Ordinului ministrului turismului nr. 510/2002 pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea

structurilor de primire turistice, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 898 din 11 decembrie 2002, Ordinul ministrului turismului nr. 188/2003 privind modificarea și completarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice, aprobate prin Ordinul ministrului turismului nr. 510/2002, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 181 din 24 martie 2003, precum și orice alte dispoziții contrarii.

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

Ministrul pentru întreprinderi mici și mijlocii, comerț, turism și profesii liberale,
Ovidiu Ioan Silaghi

București, 12 mai 2008.
Nr. 636.

*) Ordinul nr. 636/2008 a fost publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 379 din 19 mai 2008 și este reprodus și în acest număr bis.
Produs electronic destinat exclusiv informării gratuite a persoanelor fizice asupra actelor ce se publică în Monitorul Oficial al României

NORME METODOLOGICE privind clasificarea structurilor de primire turistice

1. Dispoziții generale

1.1. Prezentele norme metodologice, elaborate în conformitate cu prevederile art. 6 din Hotărârea Guvernului nr. 1.328/2001 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, 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 de Ministerul pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale care, potrivit prevederilor Ordonanței Guvernului nr. 58/1998 privind organizarea și desfășurarea activității de turism în România, aprobată și modificată prin Legea nr. 755/2001, este singura instituție abilitată să desfășoare activități de autorizare în domeniul turismului.

1.4. Prin operator economic se înțelege persoana fizică autorizată, asociația familială, întreprinderea individuală sau familială, societatea comercială sau altă persoană juridică 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) declarația pe propria răspundere, conform modelului prezentat în anexa nr.8 la Normele metodologice;

c) copia certificatului constatator de la Oficiul Registrului Comerțului, din care să rezulte punctul de lucru pentru structura de primire turistică respectivă și codul CAEN corespunzător activității desfășurate;

d) copia certificatului de înregistrare de la Oficiul Registrului Comerțului;

e) copia autorizației de funcționare, în cazul persoanelor fizice autorizate și a întreprinderilor individuale și familiale, conform Ordonanței Guvernului nr.44/2008 privind desfășurarea activităților economice de către persoanele fizice autorizate, întreprinderi individuale și întreprinderi familiale;

f) fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii, conform anexei nr. 4 la prezentele norme metodologice;

g) fișa privind clasificarea structurilor de primire turistică cu funcțiuni de alimentație conform anexei nr. 5 la prezentele norme metodologice;

h) avizul specific privind amplasamentul și funcționalitatea obiectivului, emis de Ministerul pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale în cazul construcțiilor noi;

1) copia brevetului de turism al persoanei care conduce structura de primire turistică și copia contractului individual de muncă, înregistrat conform prevederilor legale, dacă este cazul;

2.2 În vederea preschimbării 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) declarație pe propria răspundere, conform modelului prezentat în anexa nr.8 la Normele metodologice;

c) copia certificatului de înregistrare de la Oficiul Registrului Comerțului;

d) copia autorizației de funcționare, în cazul persoanelor fizice autorizate și a întreprinderilor individuale și familiale, conform Ordonanței Guvernului

nr.44/2008 privind desfășurarea activităților economice de către persoanele fizice autorizate, întreprinderi individuale și întreprinderi familiale;

- e) certificatul de clasificare și anexele acestuia, în original;
- f) copia brevetului de turism al persoanei care conduce structura de primire turistică și copia contractului individual de muncă, înregistrat conform prevederilor legale, dacă este cazul.

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

- a) cerere de eliberare a certificatului de clasificare, conform anexei nr.3 la prezentele Norme metodologice;
- b) declarație pe propria răspundere, conform modelului prezentat în anexa nr.8 la Normele metodologice;
- c) copia certificatului de înregistrare de la Oficiul Registrului Comerțului;
- d) certificatul de clasificare și anexele acestuia, în original;
- e) copiile documentelor din care rezultă dreptul de administrare/proprietate asupra structurii de primire turistice, în cauză;
copia certificatului constatator de la Oficiul Registrului Comerțului, din care să rezulte punctul de lucru pentru structura de primire turistică respectivă; și codul CAEN corespunzător activității desfășurate;
- g) copia brevetului de turism al persoanei care conduce structura de primire turistică și copia contractului individual de muncă, înregistrat conform prevederilor legale, dacă este cazul;

2.4 Documentația necesară în cazul schimbării denumirii structurii de primire turistice

- a) cerere;
- b) certificatul de clasificare în original însoțit de fisele anexe în original.

2.5 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.

2.6. Documentația necesară în cazul modificării fișei anexe:

- a) cerere;

- b) copia certificatului de clasificare;
- c) fișa anexă originală și fișa cu modificările necesare;
- d) schița cu noua structură a spațiilor.

3. Eliberarea și retragerea certificatului de clasificare

3.1. Documentația de clasificare se transmite Ministerului pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale - Direcția Generală Autorizare și Post Privatizare (denumită în continuare D.G.A.P.), care verifică îndeplinirea criteriilor de clasificare și întocmește certificatul de clasificare și fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare și, respectiv, fișa privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică.

Operatorul economic va solicita D.G.A.P. din cadrul Ministerului pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și/sau a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică cu minimum 60 de zile înainte de darea lor în folosință.

3.2. Verificarea la fața locului a îndeplinirii criteriilor se face de către specialiștii din Ministerul pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale - D.G.A.P., cu sprijinul și colaborarea unor specialiști desemnați de consiliile județene, consiliile locale și de reprezentanți ai asociațiilor profesionale și organizațiilor patronale din turism, în prezența reprezentantului operatorului economic care desfășoară activitate de cazare și/sau alimentație publică, în cauză.

3.3. În funcție de condițiile concrete constatate în structura de primire turistică verificată se pot propune în mod excepțional unele compensări pentru dotări și servicii în vederea acordării sau menținerii categoriei.

3.4. Eliberarea certificatului de clasificare se face în termen de cel mult 60 de zile de la data primirii documentației de clasificare complete.

Operatorul economic poate pune în funcțiune pe propria răspundere structura de primire turistică respectivă la numărul de stele (flori) solicitat, urmând ca la primirea efectivă a certificatului de clasificare să își continue activitatea la categoria înscrisă în certificatul de clasificare obținut. Punerea în funcțiune este condiționată de deținerea autorizațiilor legale: sanitară, sanitar-veterinară și de mediu, după caz, pentru fiecare structură de primire turistică ce face obiectul clasificării sau a declarației pe propria răspundere înregistrată la Registrul Comerțului cu privire la îndeplinirea condițiilor de funcționare prevăzute de legislația specifică în domeniul sanitar, sanitar-veterinar și protecției mediului, conform Legii nr. 359/2004, cu modificările

și completările ulterioare, precum și de deținerea autorizației privind prevenirea și stingerea incendiilor.

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 verificare întocmită în două exemplare, dintre care un exemplar se predă reprezentantului legal al operatorului economic.

3.6. Operatorii economici au obligația să respecte, pe toată perioada de funcționare a structurilor de primire turistice, condițiile și criteriile de clasificare, inclusiv în cazul celor care și-au început activitatea pe propria răspundere potrivit pct. 3.4. Nerespectarea criteriilor de clasificare se sancționează potrivit Hotărârii Guvernului nr. 1.328/2001.

3.7. Ministerul pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale verifică periodic starea și funcționarea dotărilor, calitatea serviciilor prestate, respectarea normelor de igienă și a celorlalte criterii care au stat la baza clasificării unității. Nerespectarea acestora atrage măsuri de declasificare sau, după caz, de retragere a certificatului de clasificare, în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 1.328/2001, cu modificările și completările ulterioare.

Certificatul de clasificare se retrage de către personalul cu atribuții de control în turism, din cadrul Ministerului pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale, dacă nu se respectă criteriile minime de clasificare, care influențează direct protecția turiștilor, prevăzute la art. 7 din Hotărârea Guvernului nr. 1.328/2001, cu modificările și completările ulterioare.

În cazul retragerii certificatului de clasificare, operatorul economic nu mai poate desfășura în condiții de legalitate activitate de cazare și/sau alimentație publică.

În situația în care și-a remediat deficiențele pentru care certificatul de clasificare a fost retras, și solicită reluarea activității de cazare și /sau alimentație publică, operatorul economic trebuie să întocmească documentația de clasificare conform pct. 2.2 pe care o depune la Direcția Generală Autorizare și Post Privatizare. După depunerea documentației, se va verifica la fața locului îndeplinirea criteriilor de clasificare și remedierea deficiențelor pentru care s-a retras certificatul de clasificare, iar constatările vor fi consemnate într-o nota de verificare încheiată în două exemplare. Procedura de eliberare a certificatului de clasificare este cea prevăzută la pct.3.1.

Ministerul pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale va proceda la declasificarea structurilor de primire turistice în situația în care constată nerespectarea criteriilor avute în vedere la clasificare. În această situație, personalul cu atribuții de control în turism întocmește o notă în două exemplare în care consemnează criteriile neîndeplinite pentru tipul și categoria respectivă și propune o altă încadrare. Această notă împreună cu certificatul de clasificare și anexele în original se comunică Direcției Generale Autorizare și Post Privatizare, care eliberează certificatul de clasificare pentru noua clasificare.

3.8. În situația în care s-au modificat condițiile care au stat la baza acordării 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.

3.9. Certificatele de clasificare eliberate vor fi preschimbate de D.G.A.P. din 3 în 3 ani. Operatorul economic va solicita preschimbarea certificatului cu cel puțin 60 de zile înainte de expirarea termenului de 3 ani de la emiterea acestuia.

În termen de 60 de zile de la data înregistrării cererii operatorului economic, D.G.A.P. va proceda la verificarea structurii de primire turistice în cauză și va acorda un nou certificat de clasificare, în măsura în care sunt îndeplinite condițiile și criteriile minime de clasificare pentru categoria respectivă.

În caz contrar structura de primire turistică va fi clasificată la o categorie inferioară. Dacă nu sunt îndeplinite cel puțin condițiile și criteriile pentru categoria minimă de clasificare, structura de primire turistică nu va mai fi clasificată și prin urmare nu va mai putea să desfășoare activitate de turism.

Titularul certificatului de clasificare poate solicita reclasificarea structurii de primire turistice prin transmiterea la D.G.A.P. 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, în măsura în care s-au produs modificări cu privire la structura spațiilor, a capacității, a echipării sanitare etc.

3.10. 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.

3.11. Operatorul economic are obligația să anunțe DGAP în cazul încetării activității structurii de primire turistice și să restituie DGAP certificatul de clasificare în cauză prin poștă cu confirmare de primire sau prin depunerea acestuia la registratura Ministerului pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale.

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 și 1 stele
5. vile de 5, 4, 3, 2, 1 stele;
6. bungalow-uri de 3, 2, 1 stele;
7. cabane turistice de 3, 2, 1 stele;
8. campinguri, sate de vacanță, popasuri turistice, căsute tip camping, de 4, 3, 2, 1 stele
9. pensiuni turistice și pensiuni agroturistice de 5, 4, 3, 2, 1 stele/flori;
10. apartamente sau camere de închiriat de 3, 2, 1 stele;
11. 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 reprezentând 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 de două camere deservite de un grup sanitar;
Lungimea patului va fi de minimum 200 cm în cazul hotelurilor de 3, 4 și 5 stele și de minimum 190 cm în cazul hotelurilor de 1 și 2 stele;
- cameră cu priciuri, reprezentând spațiul destinat utilizării de către mai multe persoane. Priciul reprezintă o platformă din lemn sau din alte materiale pe care se asigură un spațiu de 100 cm lățime pentru fiecare turist;
- garsonieră, reprezentând spațiul compus din: dormitor pentru două persoane, salon și grup sanitar propriu. Dormitorul poate fi despărțit de salon și printr-un glasvand sau alte soluții care permit o delimitare estetică
- apartament, reprezentând spațiul compus din unul sau mai multe dormitoare (maximum 5 dormitoare), sufragerie cu 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-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

Nr. crt.	Tipul de unitate	Categoria-Stele				
		5	4	3	2	1
	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. Café-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	-

Se pot stabili și alte tipuri de unități în funcție de condițiile concrete constatate la fața locului, cu respectarea criteriilor pentru tipul de structură turistică asimilată. Principalele caracteristici funcțional-comerciale ale acestor tipuri de unități sunt prezentate în anexa nr. 2 la prezentele norme metodologice.

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.

6.2. Activitățile desfășurate în cadrul structurilor de primire turistice (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. Categoria de clasificare a structurii de primire turistice este dată de cea la care a fost încadrată majoritatea spațiilor de cazare din incinta acesteia.

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 (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 pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii, Comerț, Turism și Profesii Liberale 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;
- 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 - 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 tipul hotel, hotel-apartament, motel,

- Anexa nr. 1.1 a) Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul hotelurilor, hotelurilor apartament și motelurilor,

- Anexa nr. 1.1.b) Criterii suplimentare privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul hotel și hotel – apartament,
 - Anexa nr. 1.2 Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul hostel,
 - Anexa nr. 1.3 Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul cabanelor turistice,
 - Anexa nr. 1.4 Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul vile și bungalowuri;
 - Anexa nr. 1.5 Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul pensiuni turistice și pensiuni agroturistice,
 - Anexa nr. 1.5.1 Criterii suplimentare privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul pensiuni turistice și pensiuni agroturistice,
 - Anexa nr. 1.6 Reguli specifice și criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul campingurilor, satelor de vacanță, popasurilor turistice și căsuțelor tip camping,
 - Anexa nr. 1.7 Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul apartamentelor și camerelor de închiriat,
 - Anexa nr. 1.8 Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul navelor maritime și fluviale,
- 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 eliberare/preschimbare certificat de clasificare,
- Anexa nr. 4 Fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii,
- Anexa nr. 5 Fișă 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 în structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică.
- Anexa nr. 8 Declarația pe proprie răspundere în vederea eliberării/preschimbării certificatului de clasificare.

ANEXA nr. 1
la normele metodologice

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

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

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

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

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

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

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

4.3. Inventarul moale (lenjeria de pat, prosoapele și halatele) vor fi de regula 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 după fiecare turist, iar pentru sejururile mai lungi, ori de câte ori este nevoie, dar nu mai puțin de:

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

ANEXA nr. 1.1
la normele metodologice

Reguli specifice
privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de
cazare de tipul hotelurilor, hotelurilor-apartament și motelurilor

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

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 de masă 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 150 puncte
- pentru hotel de 4 stele 120 puncte
- pentru hotel de 3 stele 70 puncte
- pentru hotel de 2 stele 30 puncte.

Pentru hoteluri-apartament punctajul este următorul:

- 5 stele 100 puncte
- 4 stele 60 puncte
- 3 stele 40 puncte
- 2 stele 20 puncte.

ANEXA nr. 1.1.a)
la normele metodologice

Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu
funcțiuni de cazare de tipul hotelurilor, hotelurilor apartament și motelurilor

Criterii	Hoteluri					Hoteluri - apartament				Moteluri			
	stele					stele				stele			
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	3	2	1	
1. Starea generală a clădirii:													
- aspect:	- foarte bun	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
	- bun	-	-	X	X	X	-	-	X	X	X	X	X
- firmă luminoasă cu tipul și denumirea unității		X	X	X	-	-	X	X	X	-	X	-	-
- firmă cu tipul și denumirea unității		-	-	-	X	X	-	-	-	X	-	X	X
- însemn distinctiv reprezentând categoria unității		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- parcaj auto în folosința structurii de primire, cu pază.		X	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-
- parcaj auto în folosința structurii de primire cu un număr de locuri de parcare de minim...% din numărul camerelor ¹⁾		50	40	20	20	-	50	40	40	30	100	100	100
¹⁾ În cazul structurilor de primire turistice clasificate și construite anterior intrării în vigoare a prezentului act normativ și la cele care și-au depus documentația de clasificare anterior intrării în vigoare a prezentului ordin, numărul locurilor de parcare necesar se reduce cu 50%													
- intrări separate:													
- pentru turiști și bagaje		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- 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 ²⁾		15	15	15	10	5	10	10	10	5	5	5	5
²⁾ În cazul structurilor de primire turistice construite și clasificate ulterior intrării în vigoare a prezentului ordin este necesar să existe cel puțin o cameră, pentru persoane cu dizabilități locomotorii la un număr de peste 50 de camere													
- 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	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	X
- spațiu pentru păstrarea materialelor sportive (în zonele unde se practică sporturi de iarnă)	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-	-	-
- sistem pentru păstrarea valorilor turiștilor	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- serviciul de recepție cu:												
- recepționar 24 de ore	X	X	X	X	-	X	X	X	-	X	-	-
- recepționar cu program fracționat în funcție de fluxul turistic	-	-	-	-	X	-	-	-	X	-	X	X
- serviciul de primire accesibil prin clopoțel sau telefon în afara orelor de funcționare a recepției	-	-	-	-	X	-	-	-	X	-	X	X
- portar-ușier ³⁾	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-	-	-
- bagajist ³⁾	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-	-	-
- comisionar-curier ³⁾	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-	-	-
- serviciu de securitate și pază ³⁾	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-	-	-
- sală de mese pentru personal la hoteluri cu peste 100 de camere	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- oficii pentru cameriste	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
³⁾ La 3 stele este obligatoriu pentru hoteluri cu peste 50 de camere.												
3. Instalații												
- sistem de climatizare/aer condiționat	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- 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	50	-	-	20	50	50	-	-	-	-
- ascensoare la clădirile cu cel puțin P + ⁴⁾	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 ⁴⁾	15	20	50	50	50	5	10	10	10	-	-	-
⁴⁾ 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	-	-	-
- ascensoare pentru personal, bagaje, scopuri gospodărești și serviciu în cameră la hotelurile cu cel puțin 50 camere	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-	-
4. Suprafața minimă a camerelor (fără grup sanitar): ⁵⁾												
- cameră cu 1 pat – un loc	16	15	13	11	10	-	-	-	-	12	10	9
- cameră cu 2 paturi – 2 locuri	20	18	15	12	11	-	-	-	-	12	11	10
- cameră cu 3 paturi – 3 locuri	-	-	-	-	14	-	-	-	-	-	-	13
- cameră cu 4 paturi – 4 locuri	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	18
- salonul din apartament	20	18	16	13	12	20	18	16	13	14	12	11
- dormitorul din apartament	20	18	15	12	11	20	18	16	13	14	12	11
- camera din suita	-	-	-	12	11	-	-	-	-	-	12	11
⁵⁾ la structurile de primire turistice construite și clasificate anterior intrării în vigoare a prezentului ordin sau care și-au depus documentația de clasificare înainte de intrarea în vigoare a prezentului ordin, 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	-
6. Înălțimea spațiilor de cazare ... mp ⁶⁾	2,8	2,8	2,6	2,6	2,5	2,8	2,6	2,7	2,6	2,7	2,6	2,5
7. Culoarele și scările vor avea lățimea minimă de 1,40 m (casa scării va fi separată de culoare) ⁶⁾	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	x	
⁶⁾ la structurile de primire turistice construite și clasificate anterior intrării în vigoare a prezentului ordin sau care și-au depus documentația de clasificare înainte de intrarea în vigoare a prezentului ordin, înălțimea spațiilor de cazare precum și lățimea minimă a culoarelor și scarilor se reduce cu 15 %												

8. Numărul maxim de paturi dintr-o cameră	2	2	2	3	4	2	2	2	2	2	3	4
- dormitorul din apartament sau din garsonieră	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
9. Echiparea sanitară:												
- camerele dispun de grup sanitar propriu (cadă sau cuvă cu duș, lavoar și WC ⁷⁾	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	x	-
- WC separat de baie la hotelurile construite și clasificate ulterior intrării în vigoare a prezentului ordin	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-
Grup sanitar comun, separat pe sexe, pentru camerele ce nu dispun de baie proprie, astfel:												
- sală de baie, cadă sau duș pentru maximum 15 locuri	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	x
- cabină WC și lavoar pentru maximum 10 locuri	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	x
- lavoare cu apă curentă caldă/rece cu program permanent	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	x
- grupuri sociale pentru personal, vestiare, dușuri, WC pe sexe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- grup sanitar, separat pe sexe, în holul de recepție la unitățile cu o capacitate mai mare de 14 camere	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Dotarea grupurilor sanitare												
a) grupuri sanitare din camere:												
- oglindă	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- coș pentru gunoi cu capac și sac menajer	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- cuier de baie	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	x	-
- perie și dezodorizant WC	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	x	-
- suport pentru prosoape	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- derivație de telefon sau sistem wireless	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-
- sistem apelare de urgență la structurile de primire turistice construite și clasificate ulterior intrării în vigoare a prezentului ordin	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-
- pahare pentru apă	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- uscător de păr	x	x	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-
- săpun sau dozator cu săpun lichid	x	x	x	x	x	-	-	-	-	x	x	x

- hârtie igienică	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- mâner de sprijin pentru intrare - ieșire din cadă	X	X	X	X	-	X	X	X	-	X	X	-
- șampon spumant sau gel pentru duș, cască de baie (ambalate)	X	X	X	-	-	X	X	X	-	X	-	-
- trei prosoape/persoană pentru: față, picioare și baie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- covoraș antiderapant, sau alt echipament cu funcțiuni similare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- halat plușat pentru baie	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- papuci de unică folosință	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
b) grupuri sanitare comune(pentru camerele de o stea și pentru holul de recepție):												
- însemn pentru marcarea pe sexe	X	X	X	X	X	-	-	-	-	X	X	X
- cuier pentru haine (ferit de stropire)	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-	X
- portprosop, anou	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-	X
- oglindă	X	X	X	X	X	-	-	-	-	X	X	X
- coș pentru gunoi cu capac și sac menajer	X	X	X	X	X	-	-	-	-	X	X	X
- dozator de săpun lichid	X	X	X	X	X	-	-	-	-	X	X	X
- prosop rolă din hârtie sau din pânză/uscător de mâini	X	X	X	X	X	-	-	-	-	X	X	X
-												
7) La structurile de primire turistice clasificate înainte de intrarea în vigoarea prezentului ordin 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 buna calitate	-	-	X	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	X
- pat cu saltea	X	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	X
- noptiere sau alte piese similare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- fotolii sau scaune tapisate sau semitapisate	X	X	X	-	-	X	X	-	-	X	X	-
- taburet	-	-	-	X	X	-	-	X	X	-	-	X

- masă/măsuță (se exceptează dormitorul din apartament și garsoniere)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- birou sau masă de lucru ⁸⁾ cu scaun	X	X	X	-	-	X	X	-	-	X	-	-
- serviciu de birou	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- oglindă în cameră	X	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 sau spațiu pentru bagaje	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- dulap sau spațiu amenajat pentru lenjerie și haine, dotat cu umerase	X	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	X
- scrumiere de masă pentru camerele și spațiile destinate pentru fumători	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- pahare	X	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	-	-
- prize pentru calculator și Internet (sau sistem wireless)	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	X
- cearșaf pentru pat	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- pernă mare înfățăată/pers.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- pernă suplimentar	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- cuvertură pentru pat	X	X	X	-	-	X	X	X	-	X	-	-
- perdele și draperii (sau alte mijloace obturante)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
b) salonul din apartamente și garsoniere:												
- masă de lucru (birou) cu scaun tapisat	X	X	X	X	-	X	X	X	X	-	-	-
- serviciu de birou	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- măsuță	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- tavă cu pahare	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- fotolii sau demifotolii	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

- 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, aplici etc.)	X	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	X
- televizor	X	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	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	X
- utilizarea sistemelor computerizate de gestiune hotelieră	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- canapele	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- fotolii	X	X	X	-	-	X	X	-	-	X	-	-
- demifotolii	-	-	-	X	X	-	-	X	X	-	X	X
- mese de hol	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- aparate de curățat încălțăminte	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- corpuri de iluminat adecvate (candelabre, plafoniere, lustre, aplici etc.)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11. Seif/posibilități de depozitare a valorilor:												
- la recepție	-	-	X	X	X	-	X	X	X	X	X	X
- în cameră	X	X	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-
12. Telefon/fax la recepție												
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
13. Încasarea contravalorii serviciilor și pe bază de cărți de plată (carduri)												
	X	X	X	X	-	X	X	X	-	X	-	-
14. Spațiu pentru alimentație:												
- restaurant propriu	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- spațiu amenajat pentru prepararea și servirea micului dejun (la structurile de cazare care nu dispun de nicio unitate de alimentație)	-	-	X	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,												
	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

recepții, conferințe etc. minim o sală de conferințe cu o capacitate minima egală cu numărul de camere pentru hotelurile cu peste 50 de camere.												
17. Servicii de agrement: masaj, fitness, saună, minim un serviciu	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	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	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	X
- păstrarea obiectelor de valoare ale turiștilor	X	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	X
- trezirea clienților la cerere	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- primirea și transmiterea mesajelor și a corespondenței pentru turiști	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- 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	X
20. Alte criterii:												
- personalul care deservește turiștii să cunoască limbi străine de circulație internațională (cel puțin 1), în proporție de -% din personalul de servire	75 %	50 %	25 %	-	-	50 %	25 %	-	-	25 %	-	-
21.Criterii suplimentare de evaluare [anexa nr. 1.1.b)] - puncte	150	120	70	30	-	100	60	40	20	-	-	-

ANEXA nr.1.1.b)
la normele metodologice

criteriile suplimentare privind clasificarea structurilor de primire de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul hotelurilor și hotelurilor apartament

Criterii suplimentare*)	Puncte
1. Construcții/Instalații/ Dotări	
Restaurant	15
Bar	5
Instalații de parfumare și înprospătare 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	10
Climatizare/instalație de aer condiționat în alte spații	10
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	10
Recepție TV prin satelit/cablu în cameră	5
Cadă cu jacuzzi în camera de baie, pentru minimum 30% din camere	5
Cabină duș cu hidromasaj în camera de baie, pentru minimum 30% din camere	5
Spații comerciale gen boutique	5

2. Servicii suplimentare	
Servicii de servire a micului dejun în sistem bufet	5
Spălătorie/curățătorie proprie	10
Salon de cosmetică și/sau de frizerie și coafură	10
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
3. Spații de agrement și fitness	
Piscină acoperită	30
Piscină în aer liber	25
Baie cu abur	15
Sală de tenis	10
Saună	10
Hol de relaxare (cu șezlonguri)	5
Solar	5
Popice	5
Bowling	5
Teren de tenis	5
Teren de volei	5
Teren de badminton	5
Profesor de sport	5
Ghid de turism	5
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)	5
Spațiu verde de odihnă/ștrand	5
Minigolf	5
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	5
- până la 250 mp	10
-până la 500 mp,	15
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

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

ANEXA nr. 1.2
la normele metodologice

**Criteria obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice
cu funcțiuni de cazare de tipul hostelurilor**

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 prezentului ordin ca „hotel pentru tineret” vor fi asimilate cu categoria „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	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 construite și clasificate sau care și-au depus documentația înainte de intrarea în vigoare a prezentului ordin 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 10
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
- mochetă, 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	-	-
- dulap de haine, sau spațiu amenajat pentru lenjerie și haine, cu umerase*)	X	X	-
*) Dulapul sau spațiul amenajat pentru lenjerie și haine pot fi și în afara camerei.			
- suport sau spații 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	-
- etajere	X	X	-
- lenjerie de pat	X	X	X
- draperii sau alte mijloace obturante	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 pe bază de cărți de credit	X	-	-
12. Spațiu pentru prepararea și servirea micului dejun	X	X	-
13. Spațiu amenajat pentru întâlniri (poate fi și în aer liber) ale oaspeților	X	X	X
14. Servicii minime oferite turiștilor: - spălat, călcat lenjerie	X	X	-
- serviciu de recepție cu personal pregătit, vorbitor de limbi străine	X	-	-
- informații turistice în mai multe limbi de circulație internațională	X	X	-

ANEXA nr. 1.3
la normele metodologice

Criteria obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul cabanelor turistice

Cabanele turistice sunt structuri de primire turistice de capacitate relativ edusă, 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 vânătoare, 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 separate (pe sexe) pentru cazarea personalului (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 75% din camere:			
- camere cu 1 pat	9	8	7
- camere cu 2 paturi	11	10	9
- camere cu 3 paturi	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	pe ste 8
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 pentru alimentația 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	x	x	x
- însemn pentru marcare pe sexe			
- cuier haine	x	x	x
- oglindă	x	x	x
- portprosop	x	x	x
- coș de gunoi	x	x	x
- dozator 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 (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	X	X	X
- perdele sau alte mijloace obturante (jaluzele, transperante etc.)	X	X	X
- pled, pătură sau alte mijloace (2 bucăți/loc)	X	X	X
- pernă înfățată	X	X	X
- cearșaf de pat	X	X	X
- prosop pentru față, baie	X	X	X
9. Dotarea salonului din apartamente, garsoniere:	X	X	-
- canapea pentru 2 - 3 persoane			
- 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 de radio 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 pentru turism - 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, 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.) prin 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:			
- magazinele 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 distanță corespunzătoare de spațiile de cazare și de alimentație, astfel încât turiștii să nu fie deranjați de noxele emansate 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 vânatoare pentru cabanele turistice care oferă facilități de vânatoare sau pescuit	X	X	X
- spațiu special prevăzut cu sistem de siguranță pentru păstrarea echipamentelor specifice de vânatoare pentru cabanele turistice care oferă facilități de vânatoare	X	X	X

ANEXA nr. 1.4
la normele metodologice

CRITERIILE MINIME

pentru clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul vilelor și bungalowurilor

Vilele sunt structuri de primire turistice de capacitate relativ redusă, funcționând în clădiri independente, cu arhitectură specifică, situate în stațiuni turistice sau în alte zone și localități de interes turistic, care asigură cazarea turiștilor și prestarea unor servicii specifice.

Bungalow-urile sunt structuri de primire turistice de capacitate redusă, realizate, de regulă, din lemn sau din alte materiale similare. În zonele cu umiditate ridicată (munte, mare) acestea pot fi construite și din zidărie. Sunt amplasate în perimetrul campingurilor, satelor de vacanță, ca unități independente situate în stațiuni turistice sau zone turistice sau ca spații complementare pe lângă alte structuri de primire turistice. Asigură cazarea turiștilor, precum și celelalte servicii prestate de unitatea de bază, după caz. Funcționează, de regulă, cu activitate sezonieră.

Criterii	Vile					Bungalow-uri		
	stele					stele		
	5	4	3	2	1	3	2	1
1. Criterii generale:	x	x	x	x	x	x	x	x
- firmă cu denumirea unității și însemne distinctive privind categoria unității								
- parcare auto pentru minimum 30% din numărul locurilor de cazare	x	x	x	-	-	-	-	-
2. Organizarea spațiilor:	10	15	25	35	40	-	-	-
- numărul maxim de camere								
- vestibul	x	x	x	x	-	-	-	-
- salon	x	x	x	-	-	-	-	-
- sufragerie pentru servirea mesei	x	x	x	-	-	-	-	-
- spațiu pentru pregătirea mesei, dotat corespunzător	x	x	x	-	-	x	x	-
- grup sanitar comun pentru camerele care nu dispun de grup sanitar propriu, separat pe sexe	-	-	-	-	x	-	x	x
- oficiu pentru cameristă (unul pentru	x	x	x	x	x	x	x	x

maximum 10 camere)								
3. Instalații: - sistem de climatizare/instalație de aer condiționat	x	x	-	-	-	-	-	-
- încălzire centrală sau cu sobe de teracotă, mai puțin la unitățile sezoniere estivale	-	-	x	x	x	-	-	-
- iluminatul electric în cameră: - o sursă principală	x	x	x	x	x	x	x	x
- o sursă individuală pentru fiecare loc	x	x	x	x	x	x	x	x
4. Suprafața minimă (mp) a camerelor (fără grup sanitar ^x) - camere cu 1 pat	16	15	12	10	10	12	10	9
- camere cu 2 paturi	20	18	12	12	11	14	12	10
- camere cu 3 paturi	-	-	-	18	15	-	16	14
- camere cu 4 paturi	-	-	-	-	20	-	-	18
- salonul din apartament	20	18	12	10	10	14	12	-
- dormitorul din apartament	20	18	12	10	10	14	12	-
x) la structurile de primire turistice construite și clasificate anterior intrării în vigoare a prezentului ordin sau care au depus documentația înainte intrarea în vigoare a prezentului ordin se poate reduce cu 15%								
5. Numărul maxim de paturi într-o cameră	2	2	2	3	4	2	3	4
6. Echipare sanitară: - 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 (maximum 5 dormitoare), vor avea minimum un grup sanitar propriu la 4 locuri - grup sanitar comun, separat pe sexe, pentru camere ce nu dispun de grup sanitar propriu, astfel: • o cabină de duș pentru maximum 15 locuri	-	-	-	-	x	-	x	x
• o cabină WC pentru maximum 10 locuri	-	-	-	-	x	-	x	x

<ul style="list-style-type: none"> • la bungalow-urile 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
	-	-	-	-	X	-	-	-
9. Dotare cu mobilier, lenjerie și alte obiecte de inventar								
- dotarea spațiilor de cazare și a grupurilor sanitare va fi similară cu cea a hotelurilor, pentru vile (cu excepția telefoanelor) și cu cea a motelurilor, pentru bungalow-uri 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 vilelor, și de la moteluri, în cazul bungalow-urilor, de aceeași categorie.								
11. Telefon în cameră sau apartament/garsonieră	X	X	-	-	-	-	-	-
12. Telefon accesibil la recepția de care aparține unitatea	-	-	X	X	X	X	X	X

13. Facilități pentru organizarea de activități agrement și sportive (piscină, saună, sală fitness, jocuri distractive, terenuri de sport etc. - cel puțin două activități)	x	x	-	-	-	-	-	-
---	---	---	---	---	---	---	---	---

ANEXA 1.5
la normele metodologice

**Criteria obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice
cu funcțiuni de cazare de tipul pensiunilor turistice și a pensiunilor
agroturistice**

Pensiunile turistice sunt structuri de primire turistice, având o capacitate de cazare de până la 20 de camere, totalizând maxim 60 de locuri, funcționând în locuințele cetățenilor sau în clădiri independente, care asigură în spații special amenajate cazarea turiștilor și condițiile de pregătire și 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 a diferite 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 dispoziție acestora. În interiorul acestora nu se admit lucrurile 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 ca unități de alimentație publică, potrivit normelor

specifice elaborate de Ministerul Întreprinderilor Mici și Mijlocii , Comerț , Turism și Profesii Liberale 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 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 150 puncte
- de 4 stele/flori 120 puncte
- de 3 stele/flori 80 puncte
- de 2 stele /flori 40 puncte

Criterii minime obligatorii	Pensiuni									
	TURISTICE					AGROTURISTICE				
	stele					flori (margarete)				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1. Criterii generale:	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- clădirile, inclusiv anexele gospodărești, să fie curate și bine întreținute										
- 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 proprii, 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	-	-	-
- salon cu suprafața minimă de ... mp	20	-	-	-	-	20	-	-	-	-
- spațiu pentru servirea mesei, dotat cu mobilier (mese, scaune, banchete) și inventar de servire	-	-	x	x	x	-	-	x	x	x
- camere cu grup sanitar propriu	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- grup sanitar comun (la pensiunile turistice de 1 stea/floare se admit în WC uscate și spălătoare exterioare alimentate la surse naturale din rezervoare)	-	-	-	x	x	-	-	-	x	x
3. Instalații: - încălzire centrală sau cu gaze la sobă de teracotă, mai puțin la unitățile sezoniere estivale	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- încălzire cu sobă de teracotă sau cu alte echipamente admise de normele P.S.I.	-	-	-	x	x	-	-	-	x	x
- sursă de încălzire în camerele	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-

de baie (încălzire centrală sau alte mijloace admise de normele P.S.I.)										
- instalație de apă curentă caldă/rece la bucătărie	x	x	x	x	-	x	x	x	x	-
- instalație de apă curentă rece la bucătărie	-	-	-	-	x	-	-	-	-	x
- aer condiționat	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-
- racord la rețeaua publică de canalizare sau la mijloace proprii de colectare și epurare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
- clădirea să fie racordată la rețeaua electrică publică	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
4. Suprafața minimă a camerelor să permită dotarea cu mobilier corespunzător categoriei de clasificare	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
5. Număr maxim de paturi într-o cameră	2	2	3	3	4	2	2	3	3	4
6. Echipare sanitară: - camerele dispun de grup sanitar propriu (cadă sau cuvă cu duș, lavoar și WC)	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- grup sanitar comun compus din: - 1 cabină WC la 10 locuri*)	-	-	-	x	x	-	-	-	x	x
- 1 spălător cu un lavoar cu apă curentă caldă/rece la 10 locuri**)	-	-	-	x	x	-	-	-	x	x
- 1 cabină duș cu apă caldă/rece la 15 locuri	-	-	-	x	x	-	-	-	x	x
*) La pensiunile turistice și pensiunile agroturistice din mediu rural de o stea/floare poate exista și WC uscat. **) Spălătorul poate fi și în aer liber.										
7. Dotarea camerelor:										
- mobilier uniform ca stil și de calitate superioară	x	x	x	-	-	x	x	x	-	-
- pat cu saltea	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

- plapumă, pled sau pături	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- perne mari	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- cearșaf pentru pat și cearșaf pentru pled, pătură sau plapumă	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- cuvertură de pat	X	X	X	X	-	X	X	X	X	-
- husă de protecție pentru saltea	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- masă și scaune	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- dulap sau spații amenajate pentru haine, cu umerășe	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	-	-
- pahare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- vase de 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:	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- canapea de 3 sau 2 locuri										
- 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	-	-
8. Dotarea bucătăriilor:	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-

- plită electrică sau cu gaze										
- 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 în frig a alimentelor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
9. Telefon la dispoziția turiștilor	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
10. 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
*)la pensiunile turistice de 1 stea și 2 stele precum și la pensiunile agroturistice de 1 floare și 2 flori cursul de formare în domeniu va fi absolvit în maxim 1 an de la data intrării în vigoare a prezentului ordin										

ANEXA nr. 1.5.1
la normele metodologice

criteriile suplimentare privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul pensiunilor și pensiunilor agroturistice*)

<u>1. Construcții, aspect general și echipare exterioară</u>	
- 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
<u>2. Dotarea camerelor</u>	
- izolarea fonică între camere și spațiile comune	8
- salon de primire - living cu spațiu amenajat pentru deconectare, lecturare, conversație	10
- TV. în toate camerele	3
- șemineu	9
- bibliotecă (cărți, reviste, ziare, albume etc.)	8
- 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	10
- decorarea de calitate a interiorului	10
- acces internet	10
<u>3. Dotarea bucătăriilor</u>	
- adaptarea dotărilor la numărul camerelor	8
- veselă și ustensile de bucătărie de bună calitate, nedesperechiate,	

în număr corespunzător capacității decazare	6
- aparatură electrică:	
- robot-mixer	3
- cafetieră	3
- cuptor cu microunde	6
- hotă	8
- mașină de spălat vase	10
- toaster (prăjitor pâine)	5
4. Alte dotări și amenajări	
- masă și fier de călcat	2
- mașină automată de spălat rufe	10
- uscator de păr	2
- grătar în aer liber	3
- locuri de joacă amenajate pentru copii	5
- sală de fitness	10
- saună	10
- piscină în aer liber	10
- piscină acoperită	15
- terenuri de sport proprii sau intermediare la terți	8
- obiecte și echipamente pentru practicarea sporturilor (schiuri, sănii, biciclete, ambarcațiuni, etc.)	8
- aparat CD, DVD	5
- antenă TV satelit sau cablu	2
- posibilități de participare ca divertisment la unele activități gospodărești	10

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

ANEXA 1.6
la normele metodologice

Reguli specifice și criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare de tipul campingurilor, satelor de vacanță, popasurilor turistice și casuțelor 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 bungalowuri amplasate în incinta unității.

Căsuțele de 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.

Bungalowurile 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 accidentele 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, casuță 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 spălatul 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 casuțe și bungalowuri beneficiază de toate dotările și instalațiile comune din cadrul campingurilor.

8. Casuțele amplasate pe terenuri care nu permit și amenajarea unor spații de campare (pentru montarea corturilor sau rulotelor) vor fi clasificate casuțe

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 bungalowuri, 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 bungalowurilor 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 bungalowuri amplasate într-un perimetru bine delimitat, care asigură servicii 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 MINIME
pentru clasificarea campingurilor

Criterii	Campinguri				Sate de vacanță	
	stele				stele	
	4	3	2	1	3	2
I. Criterii generale	x	x	x	x	X	x
1. Firmă: - la intrare, din care să rezulte denumirea și categoria unității						
- luminoasă	x	-	-	-	x	-
2. Panouri cu schema campingului și a satului de vacanță, amplasate la loc vizibil	x	x	x	x	x	x
3. Cutie poștală la intrare	x	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	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	-	x
6. Alei amenajate între spațiile de cazare și cele de folosință comună:						

Asfaltate, cu dale sau pietruite	x	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	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	70
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	x	x	x	x	-	-

delimitare eficientă și estetică						
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	4
14. Grădinițe cu spații de joacă pentru copii	x	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	x
16. Spațiu pentru recepție	x	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	x
18. Hol de primire	x	-	-	-	x	x
19. Magazii pentru lenjerie și materiale de întreținere	x	x	x	x	x	x
20. Oficiu pentru cameriste	x	x	x	x	x	x
21. Spațiu amenajat și dotat corespunzător pentru spălatul și călcatul lenjeriei și de către turiști	x	x	x	x	x	x
22. Punct de prim ajutor, punct farmaceutic și spațiu pentru izolarea bolnavilor	x	x	x	x	x	x
23. Spații comerciale pentru vânzarea produselor alimentare, a legumelor,	x	x	x	x	x	x

fructelor și a produselor nealimentare (cosmetice, obiecte de artizanat, timbre, efecte poștale, ziare, reviste, articole sportive etc.)						
24. Una sau mai multe unități de alimentație	x	x	-	-	x	x
25. Racord la rețeaua publică de canalizare sau la mijloacele proprii de colectare și epurare	x	x	x	x	x	x
26. Pubele acoperite, lavabile, amplasate în locuri fixe adăpostite (evacuarea zilnică a resturilor menajere)v	x	x	x	x	x	x
II. Alte criterii	x	x	x	x	x	x
- Directorul de camping să dețină brevet de turism la cele cu peste 100 de locuri de cazare						
- Personalul de la recepție să fie calificat și să cunoască una - două limbi de circulație internațională	x	x	x	--	x	x
Servicii						
- Telefon la dispoziția turiștilor	x	x	x	x	x	x
- Acces internet la recepție	x	-	-	-	-	-
Echipamente sanitare:	10	20	25	30	-	-
- Grup sanitar comun, compartimentat pe sexe, în construcție închisă, cuprinzând:						

- un lavoar la .. locuri, cu oglinzi și policioare						
- 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	-	-	-	-
Dotarea căsuțelor tip camping: - pat cu saltea, husă de protecție, cearșaf de pat, pleduri cu cearșaf plic și pernă înfățată	x	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. 1.7
la normele metodologice

**Criteria obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistică
cu funcțiuni de cazare de tipul apartamentelor sau a camerelor de
închiriat**

Apartamentele sau camerele de închiriat sunt structuri de primire turistice constând dintr-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	stele		
	3	2	1
1. Criterii generale: - 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	-	-
2. Organizarea spațiilor: - camerele de dormit să aibă intrare separată	x	x	x
- camere cu grup sanitar propriu	x	-	-
- grup sanitar comun exclusiv la dispoziția turiștilor	x	x	x
- bucătărie dotată corespunzător, exclusiv la dispoziția turiștilor	x	x	x
3. Instalații: - instalații de apă caldă/rece la grupurile sanitare	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,	x	-	-

lavoar și WC)			
- grup sanitar comun, exclusiv la dispoziția turiștilor (minimum o cabină WC, cadă sau duș, lavoar la 8 locuri)	-	X	-
- grup sanitar în folosință comună cu locatorul (minimum o cabină WC, cadă sau duș, lavoar la 8 locuri)	-	-	X
7. Dotarea camerelor:			
- pat cu saltea	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	X	X	X
- frigider (la categoria 3 stele, în exclusivitate pentru turiști)	X	X	-
- telefon în locuință (la categoria 3 stele, cu derivație în cameră)	X	X	-
- televizor	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. 1.8
la normele metodologice

**Criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice
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, 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
la normele metodologice

Reguli generale și criterii obligatorii privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică

Restaurantul 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. Restaurantul 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. Restaurantul 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. Restaurantul 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. Restaurantul vânătorec este o unitate gastronomică specializată în producerea și servirea de preparate culinare din vânat (iepure, căprioară, porc și mistreț, urs, găște, 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. Rotiseria 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, batal, 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, tustlama, tochitură, salate combinate de sezon, murături, dulciuri de bucătărie, băuturi alcoolice (aperitive și vinuri).

1.2.5. Restaurantul 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. Restaurantul familial sau pensiunea 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. Restaurantul 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. Crama 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. Restaurantul 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. Restaurantul 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, uniformele personalului de servire și celelalte sunt specifice țării respective.

1.4. Restaurantul 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. Braseria 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. Berăria 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. Grădina de vară este o unitate amenajată în aer liber, 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.

2. Barul 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 ambiantal este completat cu program artistic, audiții muzicale, video, TV.

2.1. Barul 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. Barul 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 tejiștea de bar cu scaune înalte, un număr restrâns de mese cu dimensiuni mici, cu scaunele respective.

2.3. Cafe-bar-cafeneara 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. Videoteca este o încăpăre 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, la sticlă, așezate în linii de autoservire cu flux dirijat și cu plata după alegerea produselor.

3.2. Bufetul tip expres este o unitate cu desfacere rapidă, în care fluxul consumatorilor nu este dirijat, servirea se face de către vânzător, iar plata se face anticipat. Unitatea este dotată cu mese tip "expres".

3.3. Pizzeria este o unitate specializată în desfacerea sortimentelor de pizza. Se mai pot desface gustări, minaturi, salate, produse de patiserie, răcoritoare, bere, vin la pahar sau băuturi slab alcoolizate.

3.4. Snack-barul este o unitate caracterizată prin existența unei teșghelebar, cu un front de servire care să permită accesul unui număr mare de consumatori, serviți direct cu sortimente pregătite total sau parțial în fața lor. Oferă în tot timpul zilei o gamă diversificată de preparate culinare (crenvurști, pui fripți, sandviciuri, cârnăciori, unele preparate cu specific), precum și băuturi nealcoolice calde și reci și băuturi alcoolice în sortiment redus.

4. Cofetăria este o unitate specializată pentru desfacerea unui sortiment larg de prăjituri, torturi, fursecuri, cozonac, înghețată, bomboane, patiserie fină, băuturi nealcoolice calde și reci și unele băuturi alcoolice fine (coniac, lichior).

5. Patiseria este o unitate specializată în desfacerea pentru consum, pe loc sau la domiciliu, a producției proprii specifice, în stare caldă (plăcintă, ștrudele, merdenele, pateuri, covrigi, brânzoaice, gogoși, cornuri etc.). Sortimentul de băuturi include bere la sticlă, băuturi nealcoolice, băuturi calde, răcoritoare, vin la pahar, diferite sortimente de produse lactate (iaurt, chefir, lapte bătut etc.). Se poate organiza și cu profil de plăcintărie, simigerie, covrigărie, gogoșerie sau patibar.

CRITERII MINIME
privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de
alimentație publică

Criterii	restaurante					baruri				
	stele					stele				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1. Descriere generală a clădirii: - firmă luminoasă pentru unități independente	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- firmă	-	-	X	X	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
- acces pentru aprovizionare cu mărfuri și circulația personalului, separat de intrarea principală	X	X	X	X	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	-	-	-	-
- 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, 6	1, 5	1, 3	1, 0	1, 0	1, 2	1, 2	1, 1	1, 0	1, 0
- saloanele cu o capacitate mai mare de 150 - 200 de locuri se compartimentează sau se intimizează cu diverse mijloace	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-

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/rece, separat pe sexe, o cabină la ... locuri	30	40	-	-	-	30	40	-	-	-
- grup sanitar cu apă caldă/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 care să cuprindă: - vestiare + dușuri + WC	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) la clădirile nou construite	x	-	-	-	-	x	-	-	-	-
- ventilație mecanică în spații de servire și producție	-	x	x	-	-	-	x	x	-	-
- ventilație naturală	-	-	-	x	x	-	-	-	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, sanitar-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	-
- 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	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

igienice și estetice										
- 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:	X	X	X	X	-	X	X	X	X	-
a) sticlărie (cristal, semicristal, sticlă):										
- cupe de șampanie, carafe, pahare, sonde, căni, halbe, cilindri etc. în funcție de specificul băuturilor și profilului structurii unității										
- solnițe	-	-	X	X	X	-	-	X	X	X
- presărați	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:	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- cești cu farfurioară pentru cafea										
- 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	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	-	-	-	-	-	-	-
- raviere	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
- salatiere	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-
- cocotiere	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- sosiere	X	X	X	-	-	X	-	-	-	-
- suport pentru scobitori	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-
c) alpaca argintată sau oțel inox: - lingurițe pentru ceai	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-
- lingurițe pentru cafea sau mocca	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- lingurițe pentru înghețată	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
- lingurițe pentru mazagran	X	X	-	-	-	X	X	X	X	-
- linguri/lingurițe pentru consomee	X	X	-	-	-	X	-	-	-	-
- lingură, furculiță și cuțit mare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- furculițe și cuțite pentru pește	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
- cuțite și furculițe pentru gustări	X	X	X	-	-	X	X	-	-	-
- furculițe lingurițe și cuțite pentru desert și fructe	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-
- tacâmuri pentru fructe de mare	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- găletușă cu clește pentru cuburi de gheață	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
- capace pentru ochiuri	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- tambale cu capac	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-
- shackere	X	X	-	-	-	X	X	-	-	-
- foarfece pentru struguri	X	-	-	-	-	X	-	-	-	-
- paletă pentru tort	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- frapiere pentru șampanie sau alte dotări similare	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-
Dotarea cu inventar de servire se	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-

va face în funcție de specificul unității, de sortimentele de preparate și băuturi servite											
Este interzisă utilizarea vaselor și ustensilelor de bucătărie emailate.											
7. Alte criterii:	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-
- servirea se efectuează prin:											
- ospătari											
- vânzători sau autoservire	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X
- personalul de bază din secțiile de servire și producție are, în majoritate:	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-
- înalt nivel de calificare											
- calificare	-	-	-	X	X	X	X	X	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	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	-	-	80	70	-	-	-	-
- portar-ușier	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- echipamente pentru ospătari și ajutor de ospătari	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-
- pentru barmani	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-
- pentru formații muzicale	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- pentru vânzători	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X
- pentru portar-ușier	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	X
- spațiile de producție vor fi astfel realizate și ventilate încât	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

să nu pătrundă mirosul din bucătărie în sălile de servire și în spațiile de cazare										
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 cărți de plată (carduri) în fața clientului	X	X	X	-	-	X	X	X	-	-

- continuare -

Criterii	Baruri de noapte stele		Fast Food-uri stele			Cofetării patiserii 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	x
- emblema unității	x	-	-	-	-	x	-	-	-
- însemne distinctive privind tipul și categoria unităților	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	1,1	1,0	1,4	1,3	1,1	1,0
- saloanele cu o capacitate mai mare de 150 - 200 de locuri	x	x	-	-	-	x	x	-	-

se compartimentează									
- oficiu pentru ospătari sau spațiu de distribuție (restaurantele de capacitate mică sub 50 de locuri și familiale pot fi exceptate)	X	X	X	-	-	X	-	-	-
- acces între oficiu și salon prin uși batante	X	X	X	-	-	X	-	-	-
- grup sanitar cu apă caldă/rece, separat pe sexe, o abină la ... locuri	30	40	40	-	-	30	-	-	-
- grup sanitar cu apă caldă/rece	-	-	-	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	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	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	-	-	-
- spațiu pentru depozitarea ambalajelor/resturilor menajere	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	-	X	X	X	-	-	X	X	-

de servire și producție									
- 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
- instalație curentă de apă caldă/rece	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
- 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	X
*) Dotarea se face în funcție de profilul și de capacitatea unității, cu respectarea liniei tehnologice și a normelor sanitare, sanitar-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	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	-	-	-	X	X	-	-	X	X

obișnuite									
- perdele și draperii din materiale de bună calitate, sau alte mijloace cu funcțiuni similare	X	X	-	-	-	X	X	-	-
- perdele*)	-	-	-	X	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	X
-fețe de masă sau alte mijloace igienice și de calitate:	X	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 pentru mâncăruri și băuturi, tipărită sau dactilografiată	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- listă afișată și etichete cu prețurile preparatelor și ale băuturilor oferite	-	-	X	X	X	-	X	X	X
6. Dotarea cu inventar de servire:	X	X	-	-	-	-	-	-	-
a) sticlărie (cristal, semicristal, sticlă):									
- cupe de șampanie, carafe, pahare, sonde, căni, halbe, cilindri etc. în funcție de specificul băuturilor și profilului structurii unității									
- solnițe	-	-	-	X	X	-	-	-	-
- presărători	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 b) porțelan:	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- cești cu farfurioară pentru cafea	X	X	X	X	X	X	X	X	X
- cești cu farfurioară pentru ceai	X	X	-	-	-	X	X	X	X
- cești/boluri/farfurii pentru preparate lichide calde	X	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	-
- supiere	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- castroane	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- farfurii suport	X	X	X	-	-	X	X	X	-
- farfurii desert	X	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:	X	X	X	X	-	X	X	X	X
- lingurițe pentru ceai									
- lingurițe pentru cafea sau mocca	X	X	X	X	-	X	X	X	X
- lingurițe pentru înghețată	X	X	X	X	-	X	X	X	X

- lingurițe pentru mazagran	X	X	X	-	-	X	-	-	-
- linguri/lingurițe pentru consomee	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- lingură, furculiță și cuțit mare	X	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	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	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:	X	X	-	-	-	X	X	-	-
- servirea se efectuează prin:									
- ospătari									
- vânzători sau autoservire	-	-	X	X	X	-	-	X	X
- personalul de bază din secțiile de servire și producție are, în majoritate:	X	X	X	-	-	X	X	-	-
- înalt nivel de calificare									
- calificare	-	-	-	X	X	-	-	X	X
- personalul va fi în permanență curat, cu părul strâns, îmbrăcăminte curată, pantofii lustruiți și fără bijuterii	X	X	X	X	X	X	X	X	X

în exces									
- 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	X
- barmani	X	X	X	-	-	-	-	-	-
- vânzători	-	-	X	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	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
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	-	-	-	-	-	-	-
- să ofere în lista-meniu un minimum de preparate dietetice	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- asigurarea pazei pentru autovehiculele parcate	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 cărți de plată (carduri) în fața clientului	x	x	-	-	-	x	x	-	-

ANEXA nr. 3
la normele metodologice

Cerere tip pentru eliberarea/preschimbarea certificatului de clasificare

Către:

DIRECȚIA GENERALĂ AUTORIZARE ȘI POST - PRIVATIZARE

Subsemnatul _____, în calitate de administrator al
(în sensul Legii nr. 31/1990, republicată, cu modificările și completările ulterioare)

_____ (denumirea operatorului economic care desfășoară activitate de cazare și/sau alimentație publică)

sau

**PERSOANA FIZICĂ AUTORIZATĂ/ ASOCIAȚIE FAMILIALĂ/ÎNTRERINDERE
INDIVIDUALĂ SAU FAMILIALĂ
(DATE IDENTIFICARE)**

cu sediul în localitatea _____, str. _____, nr.____,
Bl.....Sc.....Et.....Apt..... având ca obiect de activitate (COD
CAEN /...../.....)

vă rugăm să aprobați eliberarea/preschimbarea certificatului de clasificare
pentru următoarele structuri de primire turistice:

Denumirea structurii de primire turistice _____
adresa: localitatea _____, str. _____ nr.____, județul/sectorul

Anexăm documentația de clasificare întocmită potrivit punctului nr. 2 din
Normele metodologice mai sus menționate.

Administrator/Persoana Fizică Autorizată/Reprezentant Asociație Familială,
Întreprindere Individuală sau Familială

Semnătura _____

Ștampila _____

Data

ANEXA nr. 4
la normele metodologice

FIȘA
privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii

SOCIETATEA COMERCIALĂ

(denumirea)

sau

PERSOANA FIZICĂ AUTORIZATĂ/ASOCIAȚIA
FAMILIALĂ/ÎNȚREPRINDERI INDIVIDUALĂ SAU FAMILIALĂ

(Date de identificare)

Structura de primire turistică de cazare

Tipul _____(conform pct.4, alin.2 din Normele metodologice)

Denumirea _____

Adresa _____

Nr. Crt.	Categoria unității Stele/flori	Structura spațiilor de cazare conform pct. 4, alin.3 din Normele metodologice		
		Tip cameră	Nr. Camere	Nr. Locuri
1.				
2.				
Total locuri pe Categorie Stele/flori				
Total locuri structură de primire turistică de cazare				

Administrator/Persona Fizică Autorizată/Reprezentant Asociație Familială/Întreprindere Individuală sau Familială

Semnătura

Ștampila

ANEXA nr. 5
la normele metodologice

FIȘA
privind clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de
alimentație publică

SOCIETATEA COMERCIALĂ _____
(denumirea)

sau

PERSOANA FIZICĂ AUTORIZATĂ/ASOCIAȚIA
FAMILIALĂ/ÎNȚREPRINDERE INDIVIDUALĂ SAU FAMILIALĂ

(date de identificare)

Structura de primire turistică de alimentație publică

Tipul _____

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

Denumirea _____

Adresa _____

Total suprafață utilă (mp) _____

Total suprafață comercială (mp) _____

Categoria (nr de stele) _____

Nr de locuri în structura turistică de alimentație publică _____

Administrator/Persoana Fizică Autorizată/Reprezentant Asociație
Familială/Întreprindere Individuală sau Familială

Semnătura

Ștampila

Data

ANEXA nr. 6
la normele metodologice

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;
- pături 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:
- 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 geriatrice 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
la normele metodologice

Criterii
privind încadrarea cu personal, pregătirea profesională în structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică

Criterii minime	Hoteluri, moteluri					Cabane, campinguri, sate de vacanță				Restaurante și baruri					Baruri de noapte	
	stele					stele				stele					stele	
	5	4	3	2	1	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4
1. Persoana care asigură conducerea operativă a structurii de primire turistice trebuie să dețină brevet de turism*)	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*) ... procent	100 %	100 %	100 %	50 %	50 %	100 %	50 %	50 %	50 %	-	-	-	-	-	-	-
*) Cu certificate de calificare obținute potrivit legislației muncii.																
3. ...% din personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fie calificat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60	40	20	20	80	60
4. Șef de recepție la unitățile cu mai mult de 50 camere	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. Guvernanta la unitățile cu mai mult de 100 camere	x	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

6. Șef de sală la unitățile cu peste 100 locuri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
7. Se recomandă somelier	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
8. Se recomandă Barman preparator	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-	-	X	X
9. Bucătar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-	-	-	-
specialist sau maestru în arta culinară	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
11. Se recomandă cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate la interval de maximum 5 ani de la obținerea calificării, sau alte forme de pregătire de perfecționare de scurtă durată	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

ANEXA nr. 8
la normele metodologice

Declarație pe propria răspundere în vederea eliberării/preschimbării certificatului de clasificare

Către :

DIRECȚIA GENERALĂ AUTORIZARE ȘI POST – PRIVATIZARE

Subsemnatul _____ în calitate de administrator
(în sensul Legii nr.31/1990, republicată, cu modificările și completările ulterioare)

al _____
(denumirea operatorului economic care desfășoară activitate de cazare și/sau alimentație publică)

sau

PERSOANA FIZICĂ AUTORIZATĂ/ ASOCIAȚIE FAMILIALĂ/ÎNȚREPRINDERE INDIVIDUALĂ SAU FAMILIALĂ

_____ (Date de identificare)

cu sediul în localitatea _____ str. _____, nr. __, Bl. __ Sc. __ Et. __
Ap __ Sct. __ Jud. __ având ca obiect de activitate (COD CAEN / _____ / _____

solicit eliberarea/preschimbarea certificatului de clasificare pentru următoarele structuri de primire turistice:

_____ și declar pe propria răspundere că dețin următoarele documente:

1. Înregistrare la Registrul Comerțului sub nr. J/_____/_____
2. Autorizație privind prevenirea și stingerea incendiilor nr. _____ din /_____/_____/_____/_____
- 3.1 Autorizațiile:

Sanitară Nr. _____ din ____/____/_____

Sanitar Veterinară Nr. _____ din ____/____/_____

Mediu Nr. _____ din ____/____/_____

sau

3.2 Certificat constatator privind înregistrarea declarației tip pe propria răspundere emis de Oficiul registrului comerțului, prin care se certifică faptul că îndeplinește condițiile legale de funcționare în domeniul sanitar, sanitar –veterinar și mediu, pentru activitățile precizate, nr. _____ din ____/____/_____

Declar pe propria răspundere că structura/structurile de primire turistică îndeplinește/îndeplinesc criteriile privind încadrarea cu personal conform prevederilor anexei nr. 7 la prezentele Norme metodologice.

Am luat la cunoștință că declararea mincinoasă atrage consecințele prevăzute de lege.

Data _____

Administrator/Personă Fizică Autorizată/ Reprezentant Asociație Familială/
Întreprindere Individuală sau Familială

Semnătură _____

Ștampila _____

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

„Monitorul Oficial” R.A., Str. Parcului nr. 65, sectorul 1, București; C.I.F. RO427282,
IBAN: RO55RNCB0082006711100001 Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București
și IBAN: RO12TREZ7005069XXX000531 Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București
(alocat numai persoanelor juridice bugetare)

Tel. 318.51.29/150, fax 318.51.15, e-mail: marketing@ramo.ro, internet: www.monitoruloficial.ro

Adresa pentru publicitate: Centrul de vânzări și informare, București, șos. Panduri nr. 1,
bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 410.47.30, fax 410.77.36 și 410.47.23

Tiparul: „Monitorul Oficial” R.A.



5 948368 282414

Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 379 bis/19.V.2008 conține 88 de pagini.

Prețul: 26,40 lei

ISSN 1453—4495

Acest număr al Monitorului Oficial al României a fost tipărit în afara abonamentului.

Produs electronic destinat exclusiv informării gratuite a persoanelor fizice asupra actelor ce se publică în Monitorul Oficial al României