

До Градоначалникот на
општина _____

**БАРАЊЕ ЗА ЗАВЕРКА НА НОРМАТИВИТЕ ЗА
ХРАНА И ПИЈАЛОЦИ**

1. Од _____
(назив на подносителот на барањето)
2. _____
(седиште на фирмата-улица, број, место, телефон за контакт)
3. Дејност според одлуката за националната класификација на дејноста:

(шифра) _____ (опис)
4. _____
(адреса на угостителскиот објект-улица, број, место)
5. Број на вработени во угостителскиот објект за кој се поднесува барањето:

(со бројки и зборови)
6. Распоред на работното време – угостителскиот објект ќе работи:
Од понеделник до петок од ___ до ___; сабота од ___ до ___; недела од ___ до ___ часот
7. * Вид на угостителски објект во кој се врши дејноста:

I. РЕСТОРАНИ

1. РЕСТОРАН
2. ГОСТИЛНИЦА
3. РЕСТОРАН ЗА САМОПОСЛУЖУВАЊЕ
4. ЕКСПРЕС РЕСТОРАН
5. КИОСК
6. МЛЕЧЕН РЕСТОРАН
7. РЕСТОРАН БАВЧА
8. ЛЕТНА БАВЧА
9. КЕБАПЧИЛНИЦА
10. БИСТРО
11. ПИЦЕРИЈА
12. ОБЈЕКТ ЗА БРЗА ХРАНА
13. МЕАНА

II. БАРОВИ

1. КАФЕАНА
2. КАФЕТЕРИЈА
3. НОКЕН БАР
4. КАФЕ БАР
5. КАБАРЕ
6. ДИСКОКЛУБ
7. ДИСКОКЛУБ (отворен простор)
8. ПИВНИЦА

III. КАНТИНА

IV. ДРУГИ ОБЈЕКТИ ЗА ИСХРАНА

8. Број на прилози _____

* Забелешка: Да се заокружи видот на угостителскиот објект. За секој угостителски објект се пополнува посебно барање.

Прилог кон барањето:

- Решение за исполнување на минимално-техничките услови за работа
- Податоци за нормативот-пополнет од угостителот

ПОДНОСИТЕЛ-ПОТПИС

Пример за прехранбен производ: шарска плескавица со тежина од 0,200 кг.

Состав: свинско месо-50 гр. телешко месо 100 гр. свинска марамица 20 гр. кашкавал 20 гр. црн пипер, сол. кромид и др. 10 гр.

Пример за пијалок: бамбус коктел-0,200 л.

Состав: црвено вино 0,100 л. Кока кола 0,100 л.

За готвени јадења потребно е да биде наведен и чинот на самото приготвување (супа, гулаш, мусака и сл.)

Забелешка: цената на чинење и малопродажната цена не се прикажуваат во податоците на нормативот.

Податоците од нормативот се од доверлива природа и ќе се користат за службени цели.

Нормативите се доставуваат во 2 (два) еднакви примероци.