

KJKP“TRŽNICE-PIJACE“ d.o.o SARAJEVO

Na osnovu člana 37. Statuta KJKP“Tržnice-pijace“d.o.o Sarajevo, direktor Preduzeća na dan 29.12.2017. godine donosi

UPUTSTVO O KORIŠTENJU I RUKOVANJU SA RASHLADnim UREĐAJIMA

Član 1.

U cilju pravilnog korištenja i rukovanja sa rashladnim uređajima i opremom u vlasništvu KJKP Tržnice-Pijace, d.o.o, SARAJEVO (*u daljem tekstu: Preduzeće*), uređuje se način održavanja i rukovanja sa rashladnim uređajima/opremom.

Odredbe ovoga Uputstva odnose se na sve rashladne uređaje i opremu koji se koriste u svrhu kvalitetnog obavljanja osnovne djelatnosti Preduzeća, a to su:

- a) Rashaladne vitrine,
- b) Rashladne ormare,
- c) Rashladne komore,
- d) Klima uređaje,
- e) Kompresorska stanica u Gradskoj tržnici „Markale“,
- f) Rashladni sistem u Tržnici „Grbavica“.

Član 2.

Rashladnom opremom bilo koje vrste, obavezno se rukuje pažljivo i prema uputama proizvođača ili prema uputama dostavljenih od strane Službe za razvoj i održavanje (*u daljem tekstu: Službe*).

Radnici Službe su dužni dostaviti upute o korištenju rashladne opreme svim korsinicima iste. Uputstva se također mogu nalaziti na vidnom mjestu na uređaju u kojem slučaju je radnik dužan iste istaknuti krajnjem korisniku (zakupcu).

Član 3.

Servisiranje i otklanjanje kvarova na rashladnoj opremi se vrši od strane zaduženog radnika Službe i/ili angažmana trećih lica, certificiranih za izvođenje ove vrste usluga i radova.

Radnici koji su zaduženi za ovu vrstu radova su:

- a) Mehaničar za rashladne i klimatizacijske uređaje,
- b) Radnik za održavanje i tehničke poslove – električar.

Član 4.

Ukoliko se primjeti nepravilno rukovanje rashladnim uređajima od strane zaduženog radnika Preduzeća isti će biti sankcionisan u skladu sa Pravilnikom o radu.

U slučaju nepravilnog rukovanja rashladnim uređajima od strane korisnika zaduženi radnik će istog upozoriti i napraviti zabilješku koju dostavlja u roku od 24h poslovođi i rukovodiocu Službe. U slučaju nastanka štete na rashladnim uređajima od strane korisnika isti će snositi troškove opravke.

Član 5.

Svaki kvar rashladnih uređaja i opreme kao i nepravilno korištenje istih je potrebno prijaviti poslovođi održavanja i tehničkih poslova i koordinatoru poslovnih jedinica na lokaciji gdje je kvar primjećen.

Koordinator tržnih operacija dostavlja pismeni zahtjev za popravku rashladnih uređaja i opreme Upavi Preduzeća- direktoru u roku od 24h, od saznanja za kvar.

U slučaju većeg kvara na rashladnim uređajima i opremi za koji je potrebna hitna intervencija, koordinator tržnih operacija može tražiti hitnu intervenciju putem telefona od rukovodioца Službe za komercijalne poslove i rukovodioца Službe za razvoj i održavanje.

Rukovodioč Službe za razvoj i održavanje, određuje dinamiku radova na sanaciji uređaja.

KJKP "TRŽNICE-PIJACE" d.o.o SARAJEVO

Ukoliko je potrebno izvršiti nabavku zamjenskih ili rezervnih dijelova rukovodilac Službe podnosi zahtijev za nabavku istih prema direktoru, te ukoliko se zahtijev odobri opravka se vrši prema dатој динамici радова.

Član 6.

Sve veće rashladne sisteme je potrebno generalno servisirati jednom godišnje, te izvršiti remont svake tri godine.

Sve rashladne vitrine i ormare je potrebno jednom godišnje generalno servisirati, te posebnu pažnju обратити на nivo freona i po potrebi ga dopuniti.

Klima uređaje je potrebno servisirati jednom godišnje i posebnu pažnju обратити na higijensko stanje filtera.

Član 7.

Prilikom postavljanja novih uređaja i kondenzatora na data mjesta na objektu, potrebno je u što većoj mjeri izbjegavati mjesta koja su izložena:

- visokoj temperaturi;
- visokoj vlažnosti;
- direktnim sunčevim zrakama;
- zračnim strujanjima.

Član 8.

Prilikom primopredaje uređaja potrebno je provjeriti da li je uređaj u stanju u kakvom je i predan korisniku. Ukoliko se primjete oštećenja koja nisu prijavljena u toku trajanja zakupnog odnosa po ugovoru, sve troškove popravki snosi korisnik (zakupac).

Član 9.

Sastavni dio ovog Uputstva čine sljedeći prilozi:

- a) Upustvo za radnike Preduzeća;
- b) Prilozi za korisnike;

Član 10.

Ovo Uputstvo stupa na snagu danom donošenja od kada se i primjenjuje.



Broj:3087/17

Sarajevo, 29.12.2017.godine

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Terović Jasmin', is located at the bottom left of the page.

KJKP "TRŽNICE-PIJACE" d.o.o SARAJEVO

PRILOG 1.

Upustvo za radnike Službe za razvoj i održavanje

Član 1.

U ljetnim mjesecima, radnici Službe za razvoj i održavanje su dužni voditi brigu o dovoljnim zalihamama materijala neophodnih za nesmetan rad rashladnih uređaja na svim poslovnim jedinicama Preduzeća, posebno vodeći računa o dovoljnim zalihamama freona koje ne mogu biti manje od 10% ukupne količine freona koji se nalazi u pogonu u svim rashladnim uređajima.

Član 2.

Prije servisiranja ili čišćenja bilo kojeg rashladnog uređaja prethodno je obavezno isti isključiti sa električnog napona.

Prije bilo kakvih radova na uređajima, potrebno je iste isključiti iz el. mreže.

Član 3.

Da bi se spriječilo kvarenje namirnica potrebno je:

- a) Svakodnevno čistiti rashladne vitrine krpom nakvašenom otopinom vode i neutralnog deterdenta;
- b) Mjesečno čišćenje kondenzatora svilenom četkom, za bolji odvod kondenzacijske topline;
- c) Svaka tri mjeseca rashladnu opremu potrebno je temeljito očistiti s unutrašnje i vanjske strane.

Član 4.

Postupak čišćenja je sljedeći:

- a) Namirnice pretovariti-prenijeti u rashladne komore;
- b) Vitrine obavezno isključiti iz električnog. napona;
- c) Rashladnu vitrinu potrebno je otopiti, tako da nigdje u vitrini nema leda;
- d) Rashladne vitrine nakvašenom krpom temeljito očistimo. (Krupa navlažena otopinom vode i neutralnog deterdenta.);
- e) Rashladne vitrine obrišemo suhom krpom;
- f) Provjerimo, da li je vitrina u cjelini osušena i da nigdje nema ostataka leda odnosno, smjese leda i vode;
- g) Vitrina treba biti potpuno suha;
- h) Očistimo isparivač i kondenzator sa svilenom četkom;
- i) Ponovno uključimo vitrinu, pričekamo da postigne podešenu temperaturu i ponovo unesemo namirnice u vitrinu.

Član 5.

Prilikom mjenjanja osigurača iz bilo kojeg razloga potrebno je slijediti upute iz predhodnog člana ovog Priloga 1.

Osigurači se u većini slučajeva nalaze pod uređajem u predjelu ugrađenog kompresora, ako je isti ugrađen u uređaj.

Postupak zamjene je sljedeći:

- a) Isključiti uređaj iz elektro mreže;
- b) Izvaditi dotrajali osigurač i postaviti novi ispravan osigurač;
- c) Uredaj ponovno priljučiti na elektro mrežu.

Član 6.

Sijalice su u uređajima zaštićene poklopcom od prozirne plastike. Pri zamjeni potrebno je poštovati sljedeća uputstva:

- a) Isključiti uređaj iz elektro mreže;
- b) Skinuti zaštitni poklopac;
- c) Okrenuti sijalicu za 90° dok ne osjetimo da je sijalica izašla iz prvobitnog položaja;
- d) Postavimo novu sijalicu i postavimo zaštitni poklopac;

KJKP "TRŽNICE-PIJACE" d.o.o SARAJEVO

PRILOG 2.

Prilozi za korisnike usluga zakupa rashladnih vitrina i rashladnih ormara na Poslovnim jedinicama Preduzeća

Član 1.

Svi korisnici zakupa rashladnih vitrina i rashladnih ormara su dužni pridržavati se uputa o pravilnom korištenju i upotrebi istih opisanim u ovom PRILOGU 2.

Član 2.

Svi tipovi rashladnih vitrina i ormara izrađeni su za čuvanje namirnica pri konstantnim temperaturama, koje su za:

- Svježe meso od 0°C do +2°C;
- Mlječni proizvodi i delikatesni proizvodi od +3°C do +5°C;
- Zamrznuti proizvodi od -18°C do -20°C;
- Duboko zamrznuti proizvodi od -23°C do -25°C.

Sve vitrine i ormari imaju ugrađene i tvornički definisane temperaturne režime putem kojih se mogu ostavriti iznad navedene temperaturne vrijednosti.

Član 3.

Za dobro funkcionisanje rashladne vitrine potrebno je da raspored proizvoda ne spriječava cirkulaciju hladnog zraka i da proizvodi ne prelaze liniju punjenja vitrine.

Proizvod koji je bio zagrijan ne smije nikada biti stavljen u vitrinu, jer njena funkcija nije da zamrzava proizvode nego da održava konstantnu postojeću temperaturu u momentu stavljanja u vitrinu.

Član 4.

Namirnice kod unosa u vitrine trebaju biti na zadatoj vlastitoj temperaturi. Isto tako važno je, da su temperature na vitrinama podešene na vrijednosti koje odgovaraju čuvanju proizvoda.

Član 5.

Prilikom podešavanja vremena za otapanje podešen je na sljedeća vremena otapanja:

- 30 minuta za vitrine u kojima se čuvaju mesni proizvodi;
- 45 minuta za vitrine u kojima se čuvaju mlječni i suhomesntai proizvodi.

Član 6.

Korisnici zakupa rashladnih vitrina i rashladnih ormara ne smiju sami vršiti popravke niti podešavanja na istim, u suprotnom će sami snositi sve troškove kvara na uređajima kao i eventualne troškove robe koja se nalazi u njima.

Član 7.

Svi korisnici zakupa rashladnih vitrina i rashladnih ormara će lično dobiti upustvo za rukovanje rashladnim uređajima, a isto će biti istaknuto na vidnom mjestu dostupno svim zakupcima.