

Pravilnik o minimalno-tehničkim uslovima za pokretne objekte

Pravilnik je objavljen u "Službenom listu CG", br. 14/2014 od 22.3.2014. godine, a stupio je na snagu 30.3.2014.

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se minimalno-tehnički uslovi koje treba da ispunjavaju pokretni objekti u kojima se pružaju ugostiteljske usluge, vrste i način pružanja ugostiteljskih usluga u tim objektima.

Pojam pokretnih objekata

Član 2

Pokretni objekat, u smislu ovog pravilnika, su:

- vozila i priključna vozila koja se kreću po putevima;
- željeznički vagoni;
- plovni objekti (brod i jahta); i
- plutajući objekti (plutajući restoran).

Minimalno-tehnički uslovi

Član 3

Objekti iz člana 2 ovog pravilnika, treba da ispunjavaju opšte minimalno - tehničke uslove i to da imaju:

- na svim vratima ugostiteljskog sadržaja natpis koji pokazuje namjenu prostorije;
- rezervoar sa dovoljnom količinom zdravstveno ispravne tekuće vode;
- rezervoar za otpadnu vodu odgovarajućeg kapaciteta, ako nije osiguran odvod otpadnih voda na drugi način;
- mjesto za svakog gosta, prema kapacitetu restorana, odnosno prostorije za usluživanje gostiju, ako se pružaju usluge ishrane;
- rashladni uređaj i vitrine odgovarajuće veličine za čuvanje namirnica, pića i napitaka;
- skladište ili prostor za čuvanje namirnica;
- odgovarajući rashladni uređaj za sladoled ako se u pokretnom objektu priprema sladoled;
- sopstveni bešumni energetski izvor za rasvjetu i rashladni prostor;
- radni sto, odnosno pult od nerđajućeg materijala, koji se lako čisti i održava;
- poseban prostor za pripremu jela;
- termički uređaj i odgovarajući pult za pripremu jela;
- propisanu radnu odjeću za osoblje koje radi sa prehrambenim namirnicama;
- sudoper sa najmanje dva korita sa zdravstveno ispravnom toplom i hladnom vodom, ako se posluživanje vrši posuđem i priborom za višekratnu upotrebu;
- police ili omare za sušenje ili smještaj posuđa i pribora za jelo;
- pribor za jednokratnu upotrebu (plastične čaše, tanjirići i sl.);
- garderober za zaposleno osoblje koje pruža ugostiteljske usluge;
- toalet u blizini, ako se ugostiteljske usluge pružaju korisnicima usluga koji za konzumiranje usluga koriste sto i stolicu;
- toalet sa predprostorom, umivaonikom i garderobnim prostorom, za zaposlene, koji pružaju ugostiteljske usluge;
- podove i pregradne stranice od glatkih površina, kako bi bilo moguće njihovo čišćenje i dezinfekcija;
- dovoljan broj kanti za otpatke i smeće na nožno otvaranje poklopca, ili na drugi odgovarajući način;
- sredstva za protivpožarnu zaštitu.

Objekti iz člana 2 al. 3 i 4 ovog pravilnika u kojima se pružaju usluge smještaja (noćenja) kao i usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića, pored opštih uslova, treba da ispunjavaju i posebne minimalno – tehničke uslove i to:

1) objekti iz člana 2 alineje 3 ovog pravilnika, treba da imaju:

- kuhinju kapaciteta koji odgovara kapacitetu plovnog objekta;
- kabine za noćenje sa najviše četiri kreveta, garderober sa vješalicama, stočić, ogledalo sa policom i noćnu lampu, posteljinu za krevet, dva peškira i jednu čašu po krevetu;
- uređaj za pripremanje tople vode;
- na svakih 20 kreveta najmanje jedan toalet sa WC kabinom koja ima WC šolju sa sjedištem ili nisku WC šolju bez sjedišta, WC četku sa stalkom, kutiju sa toaletnim papirom i korpu za otpatke i predprostor sa umivaonikom;
- na svakih 30 kreveta najmanje jednu tuš kabina sa vratima ili zavjesom, kutijom za sapun, rešetkom na podu, kukom za vješanje peškira i garderobe;
- prirodno ili mehaničko provjetranje, koje omogućava dovod svježeg vazduha do svih zatvorenih prostora na plovnom objektu u kojima borave gosti;
- platnjeni ili plastificirani zaštitni krov ili drugu odgovarajuću zaštitu od sunca na svim izloženim dijelovima palube plovnog objekta;

2) objekti iz člana 2 alineje 4 ovog pravilnika, treba da imaju:

- restoran, odnosno prostoriju za usluživanje gostiju sa odgovarajućim brojem stolova, stolica ili klupa;
- kuhinju kapaciteta koji odgovara kapacitetu restorana;
- uređen i opremljen šank (pult) prostor u kojem se mogu pripremati i služiti pića i napici;
- ostavu za hranu kapaciteta kuhinje;
- frižider odgovarajućih dimenzija za kapacitet kuhinje;
- ventilaciju kuhinje.

Prostor za toalet i prostor sa tuš kabinom treba da bude osvijetljen, da ima prirodno ili mehaničko provjetranje i vrata sa mogućnošću zaključavanja.

Vrste usluga koje se pružaju u pokretnim objektima

Član 4

U pokretnim objektima iz člana 2 ovog pravilnika, mogu se pružati:

- usluge smještaja; i
- usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića.

Način pružanja usluga u pokretnim objektima

Član 5

Usluge smještaja (noćenja) u pokretnim objektima mogu se pružati u prostorijama željezničkog vagona i u prostorijama (kabinama) plovnog i plutajućeg objekta. Usluge pripremanja i usluživanja hrane, mogu se pružati na sljedeći način:

- 1) usluživanjem u prostoriji i usluživanjem na otvorenom prostoru;
- 2) usluživanjem u posudu sa priborom za jelo za stolom ili usluživanjem preko pulta ili šaltera; i
- 3) samousluživanjem.

Prestanak važenja

Član 6

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o minimalno-tehničkim uslovima, vrstama i načinu pružanja ugostiteljskih usluga u pokretnim objektima ("Službeni list RCG", broj 22/03).

Stupanje na snagu

Član 7

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore."

Broj: 01-668/3

Podgorica, 12. marta 2014. godine

Ministar,
Branimir Gvozdenović, s.r.