**Умумий овқатланиш мажмуасида аутсорсинг хизматларини кўрсатиш шартномаси №\_\_\_\_\_**

**Канимех «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_2022й.**

«Qizilqum Fosforit Kompleksi» МЧЖ, бир томондан, Устав асосида фаолият юритувчи директор Ф.Х. Самадов, бундан кейин матнда **«БУЮРТМАЧИ»** деб юритилади ва \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, бошқа томондан, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_асосида фаолият юритувчи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, бундан кейин матнда **«БАЖАРУВЧИ»** деб юритилади, томонидан шартномани қуйидагича туздилар:

1. **ШАРТНОМА ПРЕДМЕТИ**
   1. **«БАЖАРУВЧИ»** Навоий вилояти, Канимех тумани, Карак-Ата МФЙда жойлашган ошхонасида ушбу шартномага ва унинг ажралмас қисми бўлган техник топшириққа мувофиқ корхона ҳодимлари (бундан буён матнда ҳодимлар) учун овқатланиш билан боғлиқ хизматларни кўрсатиш мажбуриятини ўз зиммасига олишини ва **«БУЮРТМАЧИ»** кўрсатилган хизматлар учун ҳақ тўлаш шартларини ўз зиммасига олишини белгилайди.
2. **«БАЖАРУВЧИ» НИНГ МАЖБУРИЯТЛАРИ**
   1. **«БУЮРТМАЧИ»** нинг ҳудуди стратегик аҳамиятга эга бўлганлигини инобатга олиб, **«БАЖАРУВЧИ»** томонидан ҳудуд ички тартиб қоидаларига қатъий амал қилиши;
   2. Кўрсатиладиган хизматларни амалдаги Давлат стандартлари талаблари асосида амалга ошириш;
   3. Ошхонага таомлар тайёрлаш учун келтириладиган махсулотлар Ўзбекистон Республикаси қонун талаблари ва стандартларига мос келиши;
   4. Таомлар, уларни сотиш санитария қоидаларида белгиланган муддатларга қатъий риоя этган ҳолда амалга ошириладиган миқдорларда тайёрланиши, олдинги кундан қолган гўштли, балиқли қиймалардан, пиширилган макарон, қайла, ёрма маҳсулотларидан фойдаланиш қатъиян тақиқлаш;
   5. Сузилаётган барча таомлар зарур ҳароратда бўлиши, ёғ, қаймоқ қайла, гарнир ва шўрва кабиларни сузишда ўлчовли анжомлардан фойдаланиш;
   6. Таомлар, пазандачилик махсулотлари, қайноқ ва салқин ичимликларнинг нархлари бозор ҳамда ишлаб чиқариш корхоналари бахосидан ошмаган ҳолда ҳодимларга етказиб бериш;
   7. **«БАЖАРУВЧИ»** тегишли малака сертификатга эга бўлиши;
   8. Кўп йиллик сохавий мехнат тажрибасига эга бўлиши;
   9. Ошхонада ишлашга белгиланган тартибда дастлабки ва даврий тиббий кўрикдан ўтган ҳамда тиббий жиҳатдан соғлом бўлган шахслар қўйилади. Тасдиқланган тиббий кўрик натижаларини **«БУЮРТМАЧИ»** га билдириш ёки тақдим қилиш;
   10. Ошхонанинг хизмат кўрсатиш фаолияти доимий равишда Санитария эпедимиология станцияси назоратида бўлиб, тегишли намуналардан мунтазам равишда лаборатория текширувларини олиб бориш;
   11. Лаборатория таҳлиллари ва санитар бактериологик текширувлар натижаси бўйича хулосаларини **«БУЮРТМАЧИ»** га тақдим этиб бориш;
   12. Ошхонада қўлланишга рухсат этилган ўлчаш воситаларига эга бўлиши ва уларни соз ҳолатда сақлаши, ўз вақтида ва белгиланган тартибда метрологик текширишдан ўтказиш;
   13. Барча ўлчаш воситалари, тортиш ва ўлчаш асбоблари, кўриниб турадиган ишонч тамғасига ёки «Ўзстандарт» агентлиги органларининг амал қилиш муддати ўтмаган текшириш гувоҳномаси соз ҳолатда, тоза, тўғри ўрнатилган бўлиши, белгиланган мақсадда қўлланилиши ҳамда ўлчашларнинг ягоналигини ва ишончлилигини таъминлаши ва тегишли паспортга эга бўлиши;
   14. Носоз ва қўлланишга рухсат этилмаган ўлчаш воситаларидан фойдаланмаслик;
   15. Хизмат кўрсатиш жараёнида тайёр маҳсулотлар ва харид қилинган товарлар истеъмолчининг хоҳишига кўра тегишли идишда ва ўрамда олиб чиқиб кетилиши мумкинлигини инобатга олиш;
   16. Тайёрланадиган таомларни сифатли тайёрланишини назорат қилиш, сифатсиз махсулот тайёрланганда, истеъмолчи томонидан махсулот истеъмол қилинганда овқатдан заҳарланиш ҳолатлари гумон қилинган тақдирда **«БУЮРТМАЧИ»** томонидан 3-4 соат давомида хабар олиниши билан махсулот сифатини кўриб чиқилади.
   17. Жамият ишчи-ҳодимлари томонидан **«БУЮРТМАЧИ»** рахбариятига қуйидагича шикоятлар бўлган вақтда мазкур шартнома асосида **«БАЖАРУВЧИ»** га қўйидаги ҳолларда тегишли ваколатли органлар иштирокида жарима қўллаш ва етказилган моддий ва маънавий зарарни ундириш бўйича чора кўриши мумкин:

* Товарлар, маҳсулотларни нотўғри ўлчаш, нотўғри тортиш ёки хизматлар кўрсатганда;
* Сифатсиз товарларни, кулинария буюмларини ва атайин ностандарт маҳсулотларни сотиш, шунингдек харидорга сотилган сифатсиз товарни, маҳсулотни алмаштириб беришни ёки пулларни қайтаришда ўрнатилган тартибда амалга оширмаганда;
* Яроқлилик муддати ўтган товарларни сотганда;
* Овқатни истеъмол қилиш учун зарур шарт-шароитлар мавжуд бўлмаганда;
* Товарларда, маҳсулотларда нархномалар бўлмаганда ёки атайин нотўғри расмийлаштирилган нархномалар қўйилганда;
* Рухсат берилмаган анжом қўлланилганда.
  1. **«БУЮРТМАЧИ»** томонидан тасдиқланган график асосида тегишли комиссия таркибида ҳар ойда икки маротаба қуйидагилар бўйича ошхона назорат қилиб борилади:
* Ҳафтада 2 кун менюнинг тузилиш таркиби;
* Ошхона кириш қисмининг кўзга кўринадиган жойига тайёрланган таомлар таркиби, ошхонада сотиладиган махсулотлар нархи ва шикоят ва таклифлар дафтарини жойлаштириш;
* Ошхонада ишлайдиган ходимларнинг ташқи кўриниши гигиена талабларига жавоб бериши;
* Ишчи-хизматчиларни махсус кийим бошлар билан таъминланиши;
* Харидорларнинг ҳақига хиёнат қилмаслик ҳолатларини кўриш;
* Ошхонада сотиладиган махсулотларнинг нархини жорий даврдаги ўртача бозор нархлари билан солиштириш орқали нархларни назорат қилиш;
* Хизмат кўрсатувчи ҳодимлар сонини ўрганиш;
* Ҳодимларни тиббий кўрикдан ўтиш муддатларини кўриб чиқиш;
* Ҳона ва жиҳозларни тозалигини кўриб чиқиш;
* Омборхонадаги махсулотларни сифатини кўриб чиқиш;
* Махсулотларни сақланиш шароитларини кузатиш.
  1. **Ошхонада бевосита хизмат кўрсатишда қуйидаги технологияга амал қилиш:**
* Иш жойларини овқатлар тайёрлашдан олдин ишга тайёрлаш;
* Пазандачилик маҳсулотларини ва таомларни тайёрлашда хом-ашё ва озиқ-овқат махсулотларига ишлов бериш;
* Порциялик таомларни тайёрлаш технологиясида мослик (стандарт) талабларига жавоб бериш;
* Тайёрланган таомларни ошхонанинг ўзида тарқатиш;
* Ошхона жихозлари, идишларини тозалигига доимий риоя қилиш;
* Ошхона ва омборхона бинолари ички ва ташқи ҳудудини доимий тоза сақлаш;
* Маҳсулотларни сақлаш учун омборхоналарга совутиш камераларини ўрнатиш;
* Ошхона бинолари водопровод, канализация, марказий иситиш, иссиқ сув таъминоти ҳамда ҳавони киритиш ва тортиш тизими билан жиҳозланган бўлиши;
* Кейинги кун таомлари учун таомнома менюсини тузиш;
* Ошхонада фаолият юритиш учун техника хавфсизлиги, ёнғин хавфсизлиги талабларига қатъий амал қилиш;
* Ошхона ва омборхона жиҳозлари ва совутиш ускуналарини ойида 2 маротаба комплекс тозалаш ишларини олиб бориш;
* Маиший техника жиҳозларини мунтазам ишлаши ва сақланишини таъминлаш ишларини амалга оширади.

1. **«БУЮРТМАЧИ» НИНГ МАЖБУРИЯТЛАРИ**
   1. **«БУЮРТМАЧИ»** ошхонани Навоий вилояти Ҳокимининг 2022 йил 04 февралдаги 24-5-0-Q-22-сонли қарорига мувофиқ ижара шартномаси асосида **«БАЖАРУВЧИ»** га ижарага беради;
   2. **«БУЮРТМАЧИ»** ва **«БАЖАРУВЧИ»** ўртасида электроэнергия, ичимлик суви, оқова сувлари ва бошқа энергоресурслардан фойдаланиш бўйича шартнома тузиш;
   3. **«БУЮРТМАЧИ»** **«БАЖАРУВЧИ»** га мавжуд ошхона анжомларини қабул қилиш топшириш далолатномаси орқали техник соз ҳолатда топшириш;
   4. **«БУЮРТМАЧИ»** **«БАЖАРУВЧИ»** га мавжуд ошхона идиш-товокларни қабул қилиш топшириш далолатномаси орқали топшириш;
   5. **«БАЖАРУВЧИ»** томон ўз ҳисобидан фойдаланадиган юк ва бошқа зарурий техникаларини (озиқ-овқат махсулотлари ва ошхона учун бошқа зарурий материалларни олиб келиш ва олиб кетиш) ошхонага келиб кетиши учун **«БУЮРТМАЧИ»** жамиятнинг кириб-чиқиш дарвозасида ички тартиб қоидаларга амал қилган ҳолда қулай шароит яратиб бериш;
   6. **«БУЮРТМАЧИ»** томонидан кўрсатилган хизматлар учун тўловларни ўз вақтида тўлаб бериш ишларини амалга оширади.
2. **ИШ ТАРТИБИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Нонушта вақти** | **Тушлик** | **Кечки вақт** | **Иш куни** |
| 07:30-09:00 | 11:00-1400 | 19:30-21:00  23:30-01:30 | Ҳафта давомида тўлиқ фаолият юритади |

1. **ТЎЛОВ ТАРТИБИ ВА ҚИЙМАТИ**
   1. Корхона ходимлари учун профилактик даволаш махсулотлари (ЛПП) суммасини белгиланган меъёр асосида энергетик қувватини инобатга олиб, ҚҚС қўшилган ҳолда 24 000 сўм миқдорида мажмуавий меню асосида, тайёрлаб бериш яъни ушбу менюда биринчи таом, иккинчи таом, салат, сут махсулоти, яхна ёки қайноқ ичимлик, пазандачилик таомлари ҳамда нон бўлиши шарт ***(техник топшириқ 3-илова)***. Шунингдек профилактик даволаш махсулотлари (ЛПП) **«БАЖАРУВЧИ»** нинг таклифига асосан кўриб чиқилади;
   2. Ходимлар билан ҳисоб-китоблар махсус электрон тизимда рўйхатга олинади ва хар ойнинг 10 санасигача олдинги ой учун **«БУЮРТМАЧИ»** ва **«БАЖАРУВЧИ»** билан қиёслов далолатномаси тузилади ва тегишли ҳужжатлар (Бажарилган иш бўйича далолатнома, ҳисоб-фактура, кўрсатилган хизматларнинг ҳаражатлар кенгайтмаси қабул-қилиш топшириш далолатномаси, ошхона ҳаражатлари бўйича тасдиқланган ҳаражатлар таркиби) расмийлаштирилгандан сўнг 5 иш кунида **«БУЮРТМАЧИ»** томонидан тўлаб берилади.
   3. Ижара шартномаси асосида **«БАЖАРУВЧИ»** ижара пулини ҳисобот ойининг кейинги 5 санасига тўлаб беради.
   4. **«БАЖАРУВЧИ»** фойдаланилган электроэнергия, ичимлик суви, оқова сувлари ва бошқа энергоресурсларнинг сарфи учун шартнома бўйича ўлчов асбоблари қўрсаткичларига асосан ҳисобот ойининг кейинги 5 санасигача тўлаб беради.
2. **ҚЎШИМЧА ШАРТЛАР**
   1. **«БАЖАРУВЧИ»** хизмат кўрсатиш давомида экология ва атроф муҳитни мухофаза қилиш бўйича амалдаги қонун ҳужжатлари талабларига риоя қилган ҳолда фаолият юритиш;
   2. **«БАЖАРУВЧИ»** хизмат кўрсатиш давомида тузилган шартнома бўйича мехнат қонунчилиги, саноат ва ёнғин хавфсизлиги ҳамда атроф муҳитни ҳимоя қилишда амалдаги қонунларга қатъий риоя қилиш;
   3. **«БАЖАРУВЧИ»** объектда мехнат хавфсизлиги бўйича иш режасини тузиб, **«БУЮРТМАЧИ»** билан келишиши;
   4. **«БАЖАРУВЧИ»** ходимларнинг техника хавфсизлиги, ёнғин хавфсизлиги ва меҳнатни муҳофаза қилиш бўйича билимларини синовдан ўтказиш ҳамда улар бўйича ўқишларни ташкил қилишни мувофиқ амалга оширилиши;
   5. **«БАЖАРУВЧИ»** ўзининг хизмат кўрсатувчи ходимларини техника хавфсизлиги, ёнғин хавфсизлиги талаблари асосида ўқув курсларидан ўтказиб, йўриқномаларга амал қилган ҳолда иш юритишни таъминлаш;
   6. Ошхонадаги электр жихозлари, газ плиталари, иситиш ускуналари билан ишлашда техника ва ёнғин хавфсизлиги талабларига риоя қилишлари шарт.
3. **ШАРТНОМАНИ АМАЛ ҚИЛИШ МУДДАТИ**
   1. Ушбу шартнома имзоланган пайтдан бошлаб кучга киради ва 1 йил муддатда амал қилади.
4. **ШАРТНОМАНИ ЎЗГАРТИРИШ ВА БЕКОР ҚИЛИШ**
   1. Шартнома шартларини ўзгартириш томонларнинг келишуви билан йўл қўйилади ва томонларнинг ваколатли вакиллари томонидан имзоланган қўшимча битим билан расмийлаштирилади.
   2. Шартнома бекор қилиниши кутилаётган санадан камида 30 (ўттиз) кун олдин бошқа томонга ёзма равишда хабардор қилинган ҳолда, унинг ташаббуси билан бекор қилиниши мумкин.
   3. Томонлар шартнома шартларини бузган тақдирда, суд қарори билан шартнома бекор қилиниши мумкин.
5. **ТОМОНЛАРНИНГ ЖАВОБГАРЛИГИ**
   1. Шартнома бўйича мажбуриятларни бажармаганлик учун томонлар амалдаги қонун ҳужжатларига мувофиқ жавобгар бўладилар.
   2. Томонлар форс-мажор ҳолатларида шартнома шартларини бажармаганлик учун жавобгарликдан озод қилинади. Томонлар бундай ҳолатлар юзага келганлиги тўғрисида 3 иш куни ичида ёзма равишда бир -бирларини хабардор қилишлари шарт.
6. **ШАРТНОМАНИНГ АСОСИЙ ШАРТЛАРИ**
   1. Ушбу шартномада кўзда тутилмаган бошқа ҳамма нарсада томонлар амалдаги қонунчиликка амал қилишади.
   2. Ушбу шартномага ёзма шаклда тузилган ва ҳар икки томон имзолаган барча қўшимчалар ва щзгартиришлар унинг ажралмас қисми ҳисобланади.
   3. Ушбу шартнома бўйича барча низолар судда кўриб чиқилади.
7. **ТОМОНЛАРНИНГ ЮРИДИК МАНЗИЛИ ВА БАНК РЕКВИЗИТЛАРИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«БАЖАРУВЧИ»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **«БУЮРТМАЧИ»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |  |
| **Юридик манзил**:  **Тел**.:  **Е-mail**:  **Веб-сайт**:  **Х/р**.:  **Банк номи**:  **Банк коди** (МФО):\_\_\_\_\_\_\_ ИНН: \_\_\_\_\_\_\_  **КТУТ**:  **Директор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **Юридик манзил**:  **Тел**.:  **Е-mail**:  **Веб-сайт**:  **Х/р**.:  **Банк номи**:  **Банк коди** (МФО):\_\_\_\_\_\_\_ ИНН: \_\_\_\_\_\_\_  **КТУТ**:  **Директор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |  |