Шартқа №\_\_\_\_ қосымша

2024 жылғы "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_

**Еңбек қатынастары саласындағы мердігерлерге қойылатын талаптар**

**1.**Мердігердің (Орындаушының) Шарт бойынша жұмыстарды орындау (қызмет көрсету) кезіндегі міндеттері

1.1. Шарт бойынша жұмыстарды орындау (қызмет көрсету) кезінде Мердігер (Орындаушы) Қазақстан Республикасы еңбек заңнамасының талаптарын мүлтіксіз сақтауға міндеттенеді, оның ішінде:

1. **Еңбек шарттарын жасасу тәртібі, олардың мазмұны мен нысанына қойылатын талаптар;**
2. **Еңбек шартын жасасқаннан кейін ғана адамға жұмыс істеуге рұқсат беру;**
3. **Ұзақтығы мен жұмыс уақыты;**
4. **Ауысымдық жұмыс және еңбекті ұйымдастырудың вахталық әдістері;**
5. **Түнгі жұмыс және үстеме жұмыс;**
6. **Қызметкерлердің демалысы;**
7. **Мердігер/Орындаушы, егер олардың мөлшерлерін еншілес және тәуелді ұйымдар айқындаса, мердігер персоналының ең төменгі айлық тарифтік ставкаларын (еңбекақысын) белгілейді.**
8. **Еңбек ақы төлеу тәртібі мен мерзімі.**

1.2. Өндіріс мәдениетінің заманауи деңгейін қамтамасыз ету, денсаулықты сақтау, тиімділік пен өнімділікті арттыру мақсатында қызметкерлеріңізге мынадай әлеуметтік-тұрмыстық жағдайларды қамтамасыз етіңіз:

 1.2.1) Шартты орындауға қатысатын Мердігердің/Орындаушының өндірістік қызметінің барлық орындарында ыстық тамақ пен ауыз су, атап айтқанда:

- жұмысшыларды қанағаттандыратын сапалы тамақпен қамтамасыз ету, күнделікті бақылауды ұйымдастыру. Тағамның сіңімділігі жоғары, дәмі жақсы, қолданылатын өнімдердің әртүрлілігі, организмнің қажеттілігін толық қанағаттандыратын сәйкес химиялық құрамы болуы керек. Қолмен жұмыс істейтін жұмысшылар үшін ұсынылатын энергия, ақуыз, май және көмірсулар мөлшері тәулігіне 3450-ден 3600 ккал аралығында болуы керек. Осыған байланысты жұмысшылардың диетасы жұмсалған энергияны толтыруы керек және бір түскі асқа (кешкі ас) кемінде 1500 ккал құрайды.

- деформацияланған, жиектері сынған, жарықтар, жоңқалар, эмальдары зақымдалған ас үй және ыдыс-аяқты пайдалануға жол бермеу; алюминий ас құралдары; пластмассадан және престелген фанерадан жасалған кесу тақталары;

- тамақ дайындайтын аумақтар санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға сай болуы керек, термосты тағам жағдайында, сонымен қатар Мердігер/Мердігер қызметкерлерінің тағамды дайындау мен тұтынуының барлық кезеңдерінде жоғарыда аталған талаптардың сақталуын қамтамасыз ету қажет.

1.2.2.) Тапсырыс берушінің объектілерінде (қаланың сыртында айтарлықтай қашықтықта орналасқан, жұмыс процесі вахталық негізде жүзеге асырылатын) жұмыс істейтін қызметкерлерді тұрумен қамтамасыз ету, атап айтқанда:

- вахталық әдіспен жұмыс істейтін жұмысшыларды жұмыс орнында болған кезде жатақханамен қамтамасыз ету. Жатақханадағы тұрғын бөлмелердің ауданы бір адамға кемінде 6 м2 мөлшерінде анықталады;

- төсек жаймаларын, сүлгілерді және басқа жұмсақ құралдарды аптасына кемінде бір рет ауыстырыңыз;

- жуғыш және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, құрғақ және дымқыл тазалауды жүргізу - қажетіне қарай күн сайын, бірақ күніне кемінде бір рет;

- өрт қауіпсіздігі шараларын, өрт дабылдарының және түтін хабарлағыштарының үздіксіз жұмысын, ішкі өртке қарсы қорғаныс жүйесімен қамтамасыз ету;

- электр жабдықтары мен тораптарының, суық және жылумен жабдықтау жүйелерінің, ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, желдету жүйелерінің үздіксіз және ақаусыз жұмысын қамтамасыз етуге, сондай-ақ профилактикалық жөндеу жұмыстарын жүргізуге;

- санитарлық-гигиеналық нормаларға сәйкес жатақханаларды таза ұстау үшін жуу, дезинфекциялау құралдары (Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген) және қағаз сүлгілер, дәретхана қағаздары, материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз етуге.

болмаған жағдайда ПМердігер/Мердігердің жеке үй-жайы Тапсырыс берушінің объектілерінде (қаланың сыртында айтарлықтай қашықтықта орналасқан, жұмыс процесі вахталық негізде жүзеге асырылатын) жұмысшыларды тұрумен қамтамасыз етуге міндетті. тұрмыстық жағдайлары бар, көрсетілген Тапсырыс берушінің объектілерінде және тұрғын үй-жайларында барларды пайдалануға рұқсат алу үшін шаралар қабылдау.

 1.2.3) Тапсырыс беруші объектілерінде жұмыс істейтін қызметкерлерді Тапсырыс берушінің объектілеріне жеткізу үшін көлікпен, сондай-ақ объектілер арасындағы қозғалысты қамтамасыз ету, бұл ретте:

- Мердігерде/Орындаушыда жолаушыларды тасымалдауға және көлік қызметтерін көрсетуге барлық рұқсаттар болуы керек.

- жолаушыларды тасымалдауға арналған көлік құралдарының жабдықтары: кондиционер және/немесе желдету жүйесі, жылыту жүйесі, жұмсақ орындықтар.Автобустар мен микроавтобустардың іші таза, орындықтары зақымдалмаған және реттелетін болуы керек;

- көліктер жайлылық талаптарына сай болуы, барлық жолаушыларға арналған қауіпсіздік белдіктері болуы және жазғы және қысқы уақытта толық техникалық жабдықталуы қажет.

1.2.4.) Мердігердің/Орындаушының Шарттың талаптарын толық сақтай отырып, өз міндеттемелерін орындауын қамтамасыз ету үшін жұмысшыларды қажетті мөлшерде және жақсы жағдайда еңбек құралдарымен қамтамасыз ету, атап айтқанда: құралдар немесе механикалық еңбек құралдары (машиналар, машиналар, жабдықтар, құралдар және т.б.); d.).

**2. Жұмыскерлер арасындағы көңіл-күй туралы ақпаратты уақтылы алу мақсатында Орындаушының (Орындаушының) қызметкерлермен өзара іс-қимыл тәртібі**

Мердігер/Орындаушы қызметкерлерінің көңіл-күйі туралы уақтылы ақпарат алу үшінжәне қызметкерлерді ұйымның қызметі туралы хабардар ете отырып, Мердігер/Мердігер келесі ішкі байланыс тетіктерін қамтамасыз етеді:

2.1) Мердігердің/Орындаушының бірінші басшысы жыл сайын бірінші жартыжылдықтың қорытындысы бойынша 1 қыркүйекке дейін және жылдың аяғында 1 наурызға дейін өзінің қызметкерлерімен әлеуметтік және еңбек қатынастары мәселелері бойынша кездеседі, онда еңбек ұжымы Мердігердің/Орындаушының жұмыс көрсеткіштері туралы ақпараттандырылады, ал Мердігер/Орындаушы басшылығы қызметкерлерден сұрақтар мен ұсыныстарды жинайды, оларға жауап береді; Мердігердің/Орындаушының бірінші басшысы өз ұйымының қызметкерлерін айына кемінде бір рет жеке мәселелері бойынша қабылдайды;

2.2) Мердігер/Орындаушы өз қызметкерлерінің өтініштерін қарауды және қабылданған шешімдер туралы өтініш берушілерден жауап алуды қамтамасыз етеді.

**3. Орындаушының (Орындаушының) осы Талаптардың ережелерін сақтауын қамтамасыз ету мақсатында Тапсырыс берушінің тексеру жүргізу тәртібі**

3.1. Тапсырыс беруші жоспарлы және жоспардан тыс тексерулер жүргізуге құқылыеңбек қатынастары саласындағы мердігерлік ұйымдарға қойылатын талаптардың сақталуына, қызметкерлерге ең төменгі әлеуметтік пакеттің берілуіне, деңгейін сақтауынажалақы, сондай-ақОрындаушының/Орындаушының Қазақстан Республикасы заңнамасының талаптарын және осы Талаптардың ережелерін сақтауы үшін. Тексеру нәтижелері осы Талаптарға қосымшаға сәйкес белгіленген нысан бойынша Тексеру парағын жасау арқылы ресімделеді.

3.2. Жоспарлы тексерулер кем дегенде жүргізіледіжылына 1 рет. Жоспардан тыс тексерулер мыналардың негізінде жүзеге асырылады: Орындаушы/Мердігер қызметкерлерінің заңды құқықтарының бұзылуы туралы келіп түскен өтініштер мен өтініштер; бұқаралық ақпарат құралдарындағы жарияланымдар; мемлекеттік органдардан және басқа көздерден, соның ішінде Тапсырыс берушінің лауазымды тұлғаларынан алынған ақпарат.

**4. Мердігердің (Орындаушының) еңбек қатынастары саласындағы байланысты міндеттемелері**

Мердігер (Орындаушы) міндеттенеді:

4.1. Әлеуметтік және тұрмыстық сипаттағы келеңсіз көріністердің туындауының ықтимал факторларын, себептерін, жағдайлары мен алғышарттарын анықтау және есепке алу үшін еңбек ұжымындағы жағдайға үздіксіз мониторинг және талдау жүргізу;

4.2. Жұмыс күшіндегі әлеуметтік наразылықтың нақты және ықтимал тәуекелдерін зерттеу, бағалау және болжау;

4.3. Қандай да бір әлеуметтік және еңбек жанжалдары туындаса немесе туындап жатса, Тұтынушыға хабарлаңыз. Бұл ретте қызметкерлер өкілдерімен келіссөздер жүргізуге және қалыптасқан жағдайды қолданыстағы заңнамаға сәйкес реттеу шараларын қабылдауға;

4.4. Тапсырыс берушінің нысандарындағы жұмысқа тартылған қосалқы мердігерлерге ұқсас талаптарды белгілеңіз.

4.5.Персонал саны 100 адамнан асатын болса, штатта Өндірістік байланыстар қызметі болуы керекнемесе осы жұмысқа жауапты бір қызметкерді тағайындау.

4.6.Жедел желі арнасын, әлеуметтік желілерді, тұрақты кездесулерді жасаңыз.

4.7. Тұтынушыға барлық әлеуметтік және өндірістік нысандарға қолжетімділікті қамтамасыз ету.

4.8. Өтініште көрсетілген нысан бойынша қызметкерлердің жалақысы және қызметкерлерге әлеуметтік көмек туралы мәліметтерді ұсыну№\_\_ ай сайын Жоқ кейінірек10-шысандар.

Артындаай сайынорындалмауы Және/немесе дұрыс емес орындау4.8-тармақ 4-тармақМердігер міндетті төлеу Тұтынушыға жақсыайдаВ өлшемі Тиісті жылға белгіленген 50 АЕК.Төлем жақсы өндірілген В ағын7күнтізбе күндер бірге сәт қабылдау сағхабарламалар/шағымдар;

4.9. Жағдайды тұрақсыздандырудың алғышарттарын анықтау және жою мақсатында жағдайдың тұрақты мониторингін енгізу;

4.10. Тапсырыс берушіні Мердігер (Орындаушы) ұжымындағы жағдай туралы тұрақты түрде хабардар ету;

4.11. Кем дегенде аудит жүргізіңіз1-ші тоқсанына бір рет(еңбек жағдайларын, төлеу тәртібін және әлеуметтік аударымдарды, тұрмыстық жағдайлар мен қоғамдық орындарды тексеру);

4.12.Кем дегенде жиналыстар мен жиналыстарды өткізіңізАйына 1 ретТапсырыс берушінің басшылығымен Мердігердің жұмыс топтарында өндірістік қатынастарды жақсарту және әлеуметтік тұрақтылықты сақтау.

4.13. Мердігер қызметкерлерін Ковид-19-ға қарсы вакцинациялауға жәрдемдесу;

4.14. Бару және тексерукүнделіктіөндірістік алаңдарды және жұмыс/өндірістік жағдайларды (контейнерлер мен учаскедегі жабық алаңдарды, сумен қамтамасыз етуді, жеке қорғану құралдарын (ЖҚҚ), тасымалдауды) тексеру, сондай-ақ асхананы санитарлық-гигиеналық тексеруді енгізу, жергілікті жерде асханаларды тексеру (қоғам беру, азық-түлік жеткізу) , азық-түлік сапасын қамтамасыз ету тамақтану, тағамды сақтау/температура шарттары);

4.15. Қызметкерлермен күнделікті өзара іс-қимылды енгізу, шағымдарды шешу, жанжалдарды шешу тетіктерін (сенім телефоны, шағымдарды тексеру) пайдалану, Тапсырыс берушінің өндірістік байланыстар қызметінің талаптарын орындау;

Артында орындалмауы Және/немесе дұрыс емес орындау4.15 тармақшасының 4-тармағыМердігер міндетті төлеу Тұтынушыға жақсыәрбір жағдай үшінВ өлшемі Тиісті жылға белгіленген 100 АЕК.Төлем жақсы өндірілген В ағын7күнтізбе күндер бірге сәт қабылдау сағхабарламалар/шағымдар;

4.16. Орындаушы ұсынған өндірістік қатынастар туралы есептердің негізінде Тапсырыс берушінің IR өкілімен Орындаушы көрсеткен қызметтерге ақы төлеуге шот-фактураларды келісу;