



Číslo jednací

*SSB CH/1/2022/8*

Smlouva o zajištění a realizaci vzdělávací aktivity

## I. Smluvní strany

**Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace**

se sídlem Charbulova 1072/106, 618 00 Brno,

IČ 60552255, DIČ CZ60552255

zastoupena ředitelkou školy RNDr. Janou Markovou

(dále **Objednatel**)

a

**Česká barmanská asociace z.s.**

se sídlem: Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno

IČ: 00418218

DIČ: organizace není plátcem DPH

Zastoupena: Bc. Aleš Svojanovský

(dále **Dodavatel**)

## II. Předmět smlouvy

Smluvní strany se dohodly, že v rámci projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/19\_078/0017177 Implementace KAP JMK II dodavatel pro objednatele provede vzdělávací aktivity v souladu s požadavky (viz příloha 1.)

Počet a termíny jednotlivých kurzů objedná objednatel po domluvě s dodavatelem jednotlivě.

Počet účastníků min. 9, průměrně 10.

Místo kurzu je adresa dodavatele.

Rozsah smlouvy je dán částkou bez DPH. Vyčerpáním této částky končí platnost smlouvy

## III. Ujednání o ceně

Cena kurzu pro jednoho účastníka je 3.100,- Kč pro jednoho účastníka.

Cenu kurzu má dodavatel právo fakturovat za každý zrealizovaný kurz.



#### Náležitosti daňového dokladu:

- Doklad je v souladu s legislativou ČR
- Daňový doklad bude obsahovat text:  
„Pro projekt CZ.02.3.68/0.0/0.0/19\_078/0017177 Implementace KAP JMK II“
- Splatnost faktury je minimálně 21 dnů
- Přílohami faktury jsou
  - Prezenční listina v souladu se vzorem, který poskytne objednatel
  - osvědčení o absolvování kurzu pro účastníky.

#### IV. Platnost smlouvy

Od 1.4.2022 do 31.12.2022 nebo vyčerpáním částky 156.000 Kč za všechny kurzy z této smlouvy.

#### V. Práva a povinnosti smluvních stran

##### 1. Dodavatel se zavazuje, že:

- a) zabezpečí kurz v požadovaném rozsahu, kvalitě a sjednaném obsahu
- b) zajistí materiál a učební pomůcky pro všechny účastníky
- c) zajistí podpisy účastníků na prezenční listině,
- d) budou dodržovány ustanovení zákoníku práce, která upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci, péči o zaměstnance a pracovní podmínky žen a mladistvých, a další předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci; BOZP organizace,
- e) organizace proškolí účastníky kurzu v pravidlech BOZP a PO na daném pracovišti, tak aby se eliminovala možnost vzniku úrazu v provozovně organizace,
- f) umožní zástupcům školy a kontrolním orgánům v rámci projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/19\_078/0017177 vstup do prostor, kde je realizována praxe, v rozsahu potřebném pro provádění koordinačních a kontrolních činností a bezpečnosti práce,
- g) bezplatně poskytne prostory a ostatní služby včetně personálních nákladů garanta kurzu, nezbytně nutné k výkonu a realizaci praktické výuky (praxe) účastníka kurzu,
- h) organizace bere na vědomí, že účastníci kurzu nesmí vykonávat práce rizikové a práce, které jsou zařazeny do jiné než 1. kategorie podle Zákona o ochraně veřejného zdraví; prostřednictvím pověřených zaměstnanců tuto věc zajistí.
- i) účastníci kurzu budou prokazatelně seznámeni se základními předpisy hygienickými, BOZP a PO



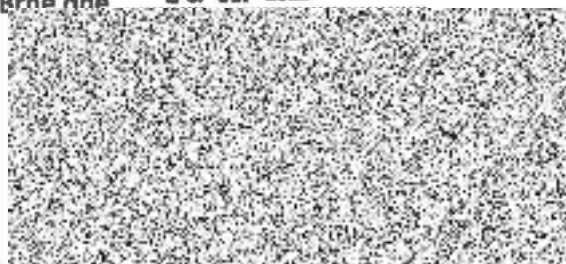
**2. Objednatel se zavazuje, že:**

- a) Zajistit účastníky kurzu
- b) zajistí, že účastníci kurzu budou vybaveni pracovními nezbytnými ochrannými pracovními pomůckami,
- c) bude garantovi kurzu poskytnut formulář třídní knihy kurzu pro zápisy absolvovaných činností a rozsahu v souladu s kvalifikačním a hodnotícím standardem příslušné profesní kvalifikace,
- d) poskytne součinnost při stanovení obsahu a rozsahu praktické výuky účastníka kurzu

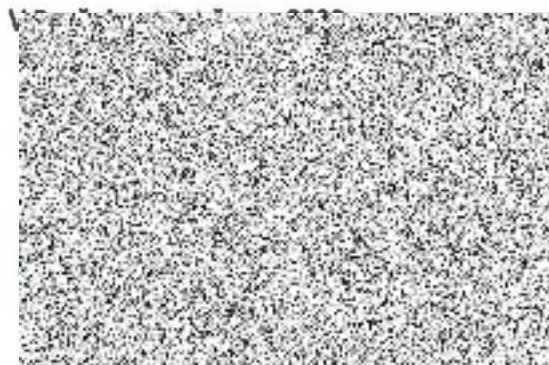
**VI. Závěrečná ustanovení**

1. Zástupcem Školy pověřeným jednat s organizací ve věcech praktické výuky kurzu a jeho garantem je [redacted]
2. Právní vztahy, které nejsou výslovně upraveny touto smlouvou, se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku, zákoníku práce a souvisejících právních předpisů.
3. Škola má právo odstoupit od smlouvy do jednoho dne ode dne, kdy se dozvěděla, že Organizace neplní svůj závazek uvedený v článku III. odst. 1 písm. a) až l).
4. Organizace má právo odstoupit od smlouvy do jednoho dne ode dne, kdy se dozvěděla, že Škola neplní svůj závazek uvedený v článku III. odst. 2.
5. Smlouva se uzavírá na dobu konání kurzu dle předmětu smlouvy.
6. Smlouva nabývá platnosti jejím podpisem a účinnosti dnem jejího zveřejnění v registru smluv.
7. Dodavatel prohlašuje, že byl seznámen se skutečností, že tato smlouva a s ní spojené dokumenty budou zveřejněny na webové adrese <https://zakazky.kra.bezkoru.ce.cz>, s čímž výslovně souhlasí. Smluvní strany se dohodly, že na základě zákona č. 340/2015 Sb., o registru smluv, zveřejnění smlouvy zajistí objednatel.
8. Tato smlouva je vyhotovena ve třech stejnopisech, z nichž dodavatel obdrží jedno vyhotovení smlouvy a objednatel obdrží dvě vyhotovení smlouvy.
9. Smluvní strany prohlašují, že tuto smlouvu uzavírají svobodně, vážně, určité a srozumitelně a na důkaz svého souhlasu připojují své podpisy.

V Brně dne **23. 03. 2022**



Přílohy: Příloha 1 – Poptávané kurzy





**Poptávka realizace vzdělávání v rámci projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/19\_078/0017177 s názvem Implementace KAP JMK II**

**Výběr dodavatele se provádí pro kurzy realizované v roce 2022. Maximální plnění z této zakázky je 156.000 Kč vč. DPH**

**POPTÁVANÉ KURZY:**

**1. Úvod do nápojové gastronomie, technologie, sensorika**

**ODBORNÁ NÁPLŇ KURZU:**

Moderní pohled na nápojovou gastronomii vyplývající z aktuálních potřeb gastronomického trhu práce. Specializace pro jednotlivé odbornosti v rámci profese číšník.

Technologie nápojové gastronomie. Praktické seznámení a práce s moderními technologiemi. Zásadní změny v pohledu na některé klíčové dovednosti pracovníků, související s principy fungování těchto zařízení.

Led – jako klíčová podmínka moderní práce, nejen v baru. Seznámení s novými způsoby chlazení, mražení, zamrazování. Lyofilizace.

Senzorika, pochopení fungování jednotlivých smyslových orgánů. Praktické ověření individuálních schopností jako jeden z indikátorů talentu pro některé odbornosti nápojové gastronomie.

Hospitality jako klíč úspěchu gastronomického podnikání.

**2. Bar, barová kultura, destiláty a ostatní alkoholické nápoje**

**ODBORNÁ NÁPLŇ KURZU:**

Bar a jeho souvislosti v soudobém pohledu na gastronomické odvětví. Zásadní změny a nové barové trendy. Nové technologie používané v barovém prostředí. Zásadní změny v pohledu na některé klíčové dovednosti barmanů, související s principy fungování barových provozů.

Led jako základní předpoklad moderní barmanské práce. Zapojení nových technik v barové praxi - chlazení, mražení, zamrazování, lyofilizace.

Pivo, pивní kultura, základní suroviny pro výrobu piva, pивní technologie

Pivo jako český národní nápoj, fenomén řemeslných piv, pивní kultura, základní suroviny pro výrobu piva, pивní technologie a její praktické využití. Sensorika piva, orientace v pивních stylech.

Párování piva a pokrmů – Pивní sommelier. Pивní kultura a pohostinnost jako klíč úspěchu.

**3. Víno napříč Evropou**

**ODBORNÁ NÁPLŇ KURZU:**

Moderní pohled na vinnou problematiku se zaměřením na regiony Evropy, doplněné o atraktivní způsoby prezentace a servisu vín, dle typů podniků a jejich kategorie.

Degustace vybrané série vzorků vín a jejich vzájemné srovnání.

Akcent je dán na způsob prezentace pro profese číšník a sommelier. Technologické novinky v této oblasti.

#### 4. Základní kurz Teatender

##### ODBORNÁ NÁPLŇ KURZU:

1. Teoretická část: • Botanika rostliny • Pěstování a výroba čaje • Trocha dějin • Světová produkce v číslech + charakteristika čaje z jednotlivých oblastí původu • Druhy a typy čaje

2. Praktická část - Příprava čaje i. Použití testeru + příprava ve standardním gastronomickém provozu, se důrazem na správný postup přípravy. ii. Praktické rady a tipy pro praktickou výuku. Informace jak předejít chybám v přípravě. iii. Informace ke způsobu hodnocení soutěží teatenderů (JTC). Co se hodnotí a co je smyslem hodnocení. iv. Degustace (správný postup při hodnocení kvality suroviny od suchého listu přes spařený list, barvu nálevu, aroma, chuť a aftertaste) v. Praktický nácvik přípravy všech čajů zahrnutých v prezentaci kurzu

##### Čajová mixologie:

- Chvilka pro kreativitu - každý si vybere čaj pro bázi ze škály dříve připravovaných vzorků a připraví si drink
- Food pairing - informace o existenci disciplíny v rámci soutěží Tea Master Cup. Praktické předvedení techniky.

#### 5. Základní kurz Barista

##### ODBORNÁ NÁPLŇ KURZU:

Školení pedagogů je zaměřeno na metodiku výuky žáků odborných znalostí v oboru Barista. V rámci školení budou pedagogové nejen seznámeni s jednotlivými dovednostmi, ale také s tím, jak nejlépe tyto dovednosti prezentovat a vyučovat. Školení je zaměřeno na osvojení praktických baristických dovedností a správného způsobu výuky základů baristických technik.

1. Základní kávové nápoje na bázi espressa a jejich receptury • Teoretický výklad a pedagogická příprava
2. Správná obsluha kávovaru a kávomlýnku • Předvedení s upozorněním na bezpečnostní rizika • Praktický nácvik technik výuky studentů
3. Regulace kávomlýnku a vliv hrubosti mletí na chuťový profil kávy • Předvedení s upozorněním na bezpečnostní rizika • Praktický nácvik technik výuky studentů
4. Technologický postup přípravy espressa • Ukázka a intenzivní zaškolení všech účastníků
5. Technologický postup přípravy káv na bázi espressa • Ukázky a diskuse nad jednotlivými nápoji – osvojení baristické terminologie
6. Šlehání mléka • Praktické osvojení základní techniky šlehání mléka – vysvětlení principu napěnění
7. Čištění technologie pro přípravu kávy • Vysvětlení důležitosti čištění technologie, jako základ přípravy kvalitních káv. Předvedení obecných postupů a praktické zaškolení.

##### SPOLEČNÉ PODMÍNKY:

Místo kurzů: kurzy se budou konat v prostorách dodavatele

Rozsah kurzů: vždy 5 hod.

Počet účastníků: 5 – 10 osob

Hodnocení nabídek:

Jako nejvhodnější bude vybrána nabídka účastníka, která bude obsahovat nejnižší nabídkovou cenu včetně DPH.

Nabídkovou cenou se rozumí celková cena za splnění předmětu veřejné zakázky, kterou bude tvořit součet cen všech kurzů za jednoho účastníka.