



Číslo jednací

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

Kontakt pro věci organizační: Pač

(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

Kontakt pro věci organizační: F

(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 následující vzdělávací aktivity:

1. Pivo – nedílná součást gastronomického trhu v ČR

ODBORNÁ NÁPLŇ KURZU:

- Základní suroviny pro vaření piva.
- Základní principy vaření piva.
- Rozdíly v pivních recepturách
- Degustace napříč pivními styly, Pivní kultura a pohostinnost jako klíč úspěchu.
- Základní a speciální výčepní technologie, jejich údržba a sanitace.

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. Technologie používané v barovém prostředí.



- Změny v pohledu na některé klíčové dovednosti barmanů, související s principy fungování barových provozů
- Zbožiznalství a rozdělení alkoholických nápojů.

Místo kurzů: kurzy se budou konat v prostorách dodavatele

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

Počet účastníků min. 10, maximálně 12

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 3.000.-- 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 1.4.2023 do 30.6.2023 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 poskytnout 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

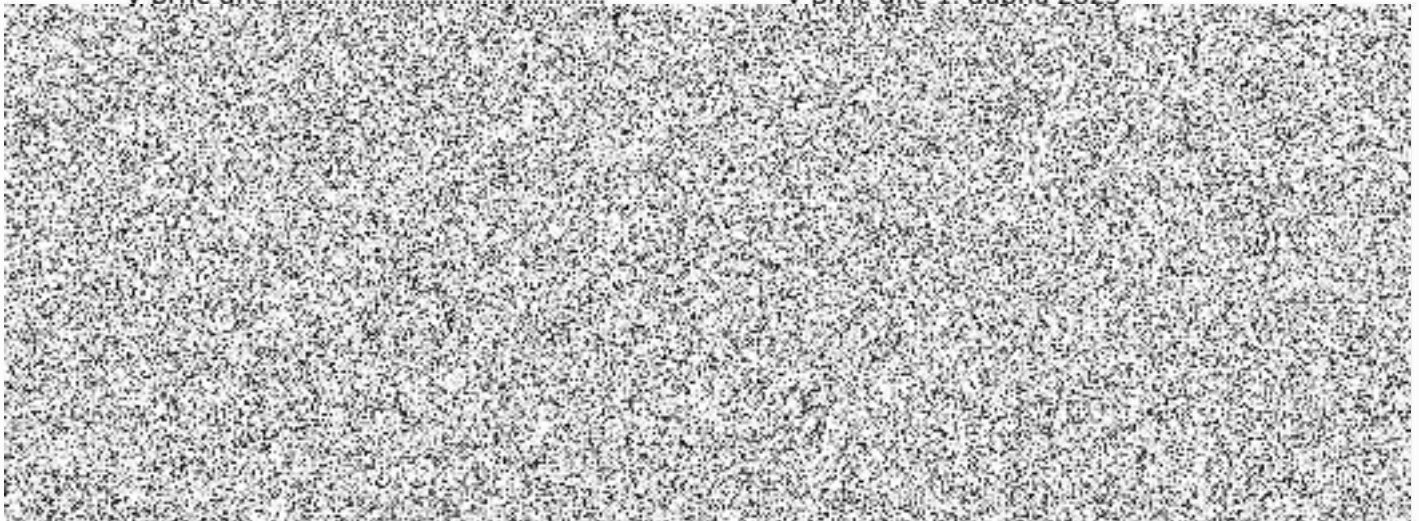
1. Zástupcem Školy pověřeným jednat s organizací ve věcech praktické výuky kurzu a jeho garantem je PaedDr. Jan Marek
2. Právní vztahy, které nejsou výslovně upraveny touto smlouvou, se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku, zákoníku práce a souvisejících právních předpisů.
3. Škola má právo 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.krajbezkorupce.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, určitě a srozumitelně a na důkaz svého souhlasu připojují své podpisy.


V Brně dne

V Brně dne 1. dubna 2023





Název kurzu	Úvod do nápojové gastronomie, technologie, sensorika
Dodavatel: Název	Česká barmanská asociace z.s., (dále jen CBA) Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
	IČ 00418218
Rozsah	5 hodin
Náplň	<ol style="list-style-type: none">Pivo – nedílná součást gastronomického trhu v ČR ODBORNÁ NÁPLŇ KURZU:<ul style="list-style-type: none">• Základní suroviny pro vaření piva.• Základní principy vaření piva.• Rozdíly v pivních recepturách• Degustace napříč pivními styly, Pivní kultura a pohostinnost jako klíč úspěchu.• Základní a speciální výčepní technologie, jejich údržba a sanitace.Bar, barová kultura, destiláty a ostatní alkoholické nápoje ODBORNÁ NÁPLŇ KURZU:<ul style="list-style-type: none">• Bar a jeho souvislosti v soudobém pohledu na gastronomické odvětví.• Zásadní změny a nové barové trendy. Technologie používané v barovém prostředí.• Změny v pohledu na některé klíčové dovednosti barmanů, související s principy fungování barových provozů• Zbožiznalství a rozdělení alkoholických nápojů.
Termín	04/2023
Místo kurzu:	Vzdělávací centrum CBA ABZAC, Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno.
Počet účastníků	10 - 12
Požadavky dodavatele	---
Další ujednání:	Minimální počet účastníků 10.

Cena kurzu na jednoho účastníka	3.000,--Kč / 1 účastník.
Cena zahrnuje	Suroviny, dopravu lektora, studijní materiál, receptury, ...
Cena dopravy (není-li součástí ceny kurzu)	---
Cena surovin (není-li součástí ceny kurzu)	---
Cena nezahrnuje	Občerstvení účastníků.
Kontakt na dodavatele Tel., email	

V Brně dne 15. března 2023

Za nabízejícího:

Funkce ve společnosti:

