

ZMLUVA O SPOLUPRÁCI PRI ZABEZPEČENÍ ODBORNEJ PRAXE REKVALIFIKAČNÉHO KURZU

(ďalej len „Zmluva“)

z jednej strany medzi

Účastník 1:

Názov: **Správa zariadení sociálnych služieb**
príspevková organizácia Mesta Nitra
sídlo: Janského 680/7, 949 01 Nitra
IČO: 37 966 456
DIČ: 20 219 36 169
zastúpenie: PhDr. Libuša Mušáková, riaditeľ
(ďalej len „Poskytovateľ sociálnej služby“)

a

Účastník 2:

Názov: **Gastro Academy s.r.o.**
sídlo: Kúpeľná 2, 900 31 Stupava
IČO: 53141814
zastúpenie: Ondrej Ševčík, konateľ

Článok I.

Predmet zmluvy

1. Predmetom tejto Zmluvy je záväzok Poskytovateľa sociálnej služby poskytnúť odbornú prax pre frekventanta Účastníka 2 v profesii Kuchár, za podmienok dohodnutých v tejto Zmluve a v prílohe č. 1 k tejto Zmluve, ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto Zmluvy.
2. Rozsah odbornej stáže – praxe u poskytovateľa sociálnej služby je 360 hodín/kurz.
3. Zmluvné strany sa dohodli, že táto zmluva sa vzťahuje na kurz jedného frekventanta – Mária Kováčiková, [REDACTED] ďalej len ako „frekventant“).

Článok II.

Práva a povinnosti zmluvných strán

1. Poskytovateľ sociálnej služby sa zaväzuje:
 - a) umožniť frekventantovi rekvalifikačného kurzu Účastníka 2 vstup do kuchyne, kde bude prax realizovaná,
 - b) poskytnúť frekventantovi pomôcky pre výkon odbornej praxe,
 - c) zabezpečiť pre frekventanta prezliekarne a hygienické zariadenia,
 - d) oboznámiť frekventanta s predpismi BOZP a PO platnými pre organizácie a osobitne pre príslušné pracoviská a taktiež s hygienicko-epidemiologickým režimom príslušných

- oddelení,
- e) poskytnúť priestory, materiálne a technické vybavenie pre potreby odbornej stáže,
 - f) umožniť vstup zodpovednej osobe Účastníka 2 na miesto vykonávania odbornej praxe,
2. Účastníka 2 sa zaväzuje:
- a) pripraviť teoretickú a praktickú výučbu a odbornú stáž – prax po obsahovej, formálnej, lektorskej stránke, podľa svojej učebnej osnovy,
 - b) poučiť svojich frekventanta o všeobecných zásadách bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a protipožiarňoch opatreniach v súvislosti s výkonom teoretického a praktického vyučovania,
 - c) poučiť frekventanta o dodržiavaní organizačného, pracovného, resp. prevádzkového poriadku a pravidiel povinnej hygieny,
 - d) oboznámiť frekventanta o povinnosti zachovávať mlčanlivosť o skutočnostiach, o ktorých sa dozvedeli v súvislosti s výkonom praxe,
 - e) zodpovedať za účasť frekventanta na danom kurze,
 - f) zabezpečiť, aby frekventant pred nástupom na odbornú prax odovzdal poskytovateľovi sociálnej služby zdravotný preukaz.

Článok III. Zodpovednosť za škodu

1. Zodpovednosť za škodu sa riadi príslušnými všeobecne záväznými právnymi predpismi.

Článok IV. Odplata

1. Účastník 2 znáša náklady súvisiace so zabezpečením odbornej stáže – praxe frekventanta.
2. Zmluvné strany sa dohodli, že práce vykonávané frekventantom v prospech Poskytovateľa sociálnej služby, počas odbornej praxe – v rozsahu 360 vyučovacích hodín / kurz, budú pre Poskytovateľa sociálnej služby vykonané bezplatne.

Článok V. Riešenie sporov

1. Pri riešení prípadných kompetenčných sporov vzniknutých počas odbornej praxe sú rozhodujúce okolnosti skutkového stavu, ktorý bol príčinou vzniku konfliktnej situácie v rámci činnosti oboch subjektov pôsobiacich u Poskytovateľa sociálnej služby a zúčastňujúcich sa prevádzkového režimu z aspektu svojho základného účelu a cieľa.
2. Riešenie sporov:
 - Zo strany Poskytovateľa sociálnej služby: **PhDr. Libuša Mušáková, riaditeľ SZSS**
 - Zo strany Účastníka 2: **Ondrej Ševčík, konateľ**

Článok VI. Doba trvania

1. Táto zmluva sa uzatvára na dobu určitú a to **od nadobudnutia účinnosti do 20.09.2023.**
2. Zmluvné strany sa dohodli, že každá zo zmluvných strán môže túto zmluvu vypovedať aj bez uvedenia dôvodu. Výpovedná lehota je 1 mesiac a začína plynúť od prvého dňa nasledujúceho mesiaca po doručení výpovede druhej zmluvnej strane.
3. V prípade nespôlupráce frekventanta alebo porušovania akýchkoľvek predpisov a nariadení má poskytovateľ sociálnej služby právo vylúčiť frekventanta z praxe a z tohto dôvodu vypovedať túto zmluvu. Výpoveď je v tomto prípade účinný nasledujúcim dňom po doručení výpovede druhej zmluvnej strane.
4. Doručením sa na účely tejto Zmluvy rozumie doručenie písomnosti doporučené poštou na adresu uvedenú v záhlaví tejto Zmluvy, doručenie kuriérom alebo osobné doručenie Zmluvnej strane. Za deň doručenia písomnosti sa pokladá aj deň, v ktorý Zmluvná strana odoprie doručovanú písomnosť prevziať alebo v ktorý márne uplynie najmenej trojdňová úložná doba pre vyzdvihnutie si zásielky na pošte, alebo v ktorý je na zásielke, doručovanej poštou, vyznačená poznámka, že „adresát sa odšťahoval“, „adresát je neznámy“ alebo iná poznámka podobného významu. Pre potreby doručovania prostredníctvom pošty sa použijú adresy na doručovanie Zmluvných strán uvedené v záhlaví tejto Zmluvy, iba žeby odosielajúcej Zmluvnej strane adresát písomnosti oznámil novú adresu sídla, prípadne inú novú adresu určenú na doručovanie písomností.

Článok VII. Záverečné ustanovenia

1. Táto Dohoda nadobúda platnosť dňom podpísania obidvoma Zmluvnými stranami a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia v Centrálnom registri zmlúv, ktorý je informačným systémom verejnej správy vedeným Úradom vlády SR v elektronickej podobe (s odkazom na § 47a ods. 1 zákona č. 40/1964 Zb. Občianskeho zákonníka).
2. Táto zmluva sa môže meniť alebo dopĺňať výlučne formou písomných dodatkov podpísaných oboma zmluvnými stranami.
3. Zmluvné strany zhodne vyhlasujú, že sú oprávnení túto zmluvu podpísať, že svoju vôľu uzavrieť túto zmluvu prejavili slobodne a vážne, že táto zmluva nebola uzavretá v tiesni ani za inak jednostranne nevýhodných podmienok, že svoje prejavy považujú za dostatočné, zrozumiteľné a určité.

V Nitre, dňa 06.06.2023

V Stupave, dňa 06.06.2023

Poskytovateľ sociálnej služby:

Účastník 2:

.....
**Správa zariadení sociálnych služieb
v zast. PhDr. Libuša Mušáková, riaditeľ**

.....
**Gastro Academy s.r.o.
Ondrej Ševčík, konateľ**

Príloha č. 1 k zmluve
o zabezpečení odbornej praxe účastníkov rekvalifikačného kurzu
uzavretej podľa § 269 ods. 2 Obchodného zákonníka

Rekvalifikačný kurz: **Kuchár - Kuchárka**

Odborná prax v rozsahu: 360 hodín

Tematický plán:

- uplatňovanie zásad hygieny a bezpečnosti práce,
- aplikácie základných ekonomických pojmov a právnych noriem, ktoré súvisia s prevádzkou spoločného stravovania,
- nácvik administratívnych prác v zariadeniach spoločného stravovania,
- organizácia práce na pracovisku,
- príprava pracoviska, prác počas a po skončení prevádzky, uplatňovanie estetiky práce a pracovného prostredia,
- dodržiavanie zásad hmotnej zodpovednosti pri hospodárení so zverenými prostriedkami,
- práca s inventárom, používanie, evidencia, kontrola, príjem a výdaj, uskladnenie počas a po ukončení prevádzky, ošetrovanie, udržiavanie a kontrola,
- nácvik preberania, skladovania a výdaju tovaru,
- nácvik základných užívateľských prác s výpočtovou technikou,
- nácvik práce s registračnou pokladnicou, správneho zúčtovania položiek, vyúčtovania objednávky,
- nácvik výpočtov množstva spotreby surovín pre pripravované pokrmy,
- nácvik dodržiavania správnych technologických postupov, potrebných surovín a zariadení pre prípravu pokrmov,
- nácvik používania pracovných strojov, zariadenia a ostatného inventáru,
- nácvik predbežnej úpravy základných potravín,
- nácvik základných technologických postupov pri spracovaní potravín,
- nácvik prípravy pokrmov teplej kuchyne,
- nácvik prípravy jedál na objednávku a špecialít,
- nácvik prípravy pokrmov pre diétne stravovanie,
- nácvik prípravy omáčok a rôsolov,
- nácvik prípravy príloh,
- nácvik prípravy bezmäsitých jedál,
- nácvik prípravy jedál z hovädzieho mäsa, z teľacieho mäsa, z bravčového mäsa,
- nácvik prípravy jedál z rýb,
- nácvik prípravy jedál z hydiny a zveriny,
- nácvik prípravy jedál na objednávku - minútkové jedlá,
- nácvik prípravy múčnikov a nápojov,
- nácvik prípravy výrobkov studenej kuchyne,
- nácvik prípravy typických jedál národných a medzinárodných kuchýň,
- nácvik prípravy pokrmov pre rýchle stravovanie,
- nácvik prípravy pokrmov z polotovarov v súlade s ich určením,
- nácvik používania progresívnych zariadení pri príprave jedál,
- nácvik techniky expedície a estetickej úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach,
- nácvik zostavovania jedálnych a nápojových lístkov podľa gastronomických pravidiel.