

# **Dohoda o otvorení Školskej jedálne počas pandémie koronavírusom COVID-19 pre zabezpečenie stravy dôchodcom**

**uzatvorená medzi zmluvnými stranami:**

**Prenajímateľ:** Stredná odborná škola stavebná  
Sídlo: Tulipánová 2, 011 62 Žilina  
Štat. orgán: Ing. Josef Ilčík, PhD., riaditeľ SOŠS  
IČO: 00893226  
DIČ: 2020642448  
Bankové spojenie: Štátnej pokladnice  
Číslo účtu: SK1781800000007000484537

Zriaďovateľ a vlastník majetku: Žilinský samosprávny kraj, Komenského 48, 011 09 Žilina  
(ďalej len „prenajímateľ“)

a

**Nájomca:** Vladimír Hanus  
Sídlo: Nová ulica 353/64, 013 13 Konská  
Zastúp.: Vladimír Hanus  
IČO: 33342181  
DIČ: 1020532744  
DIČ DPH: SK1020532744  
Bankové spojenie: Slovenská sporiteľňa  
Číslo účtu: SK3009000000000076563600  
Zapísaný: v Živnostenskom registri Obvodného úradu Žilina reg. číslo 511-9559

(ďalej len „nájomca“)

Nájomca a prenajímateľ sa dohodli, že od 04.05.2020 môže nájomca používať prenajatú Školskú jedáleň SOŠ stavebnej, Tulipánová 2 v Žiline za účelom poskytovania stravy pre dôchodcov za týchto podmienok:

1. Dodržiavanie bezpečnostných a hygienických opatrení vydaných hlavným hygienikom SR, uvedených v Prílohe tejto Dohody.
2. Predaj stravných lístkov bude nájomca zabezpečovať mimo areálu SOŠ stavebnej, Tulipánová 2 v Žiline, prípadne elektronicky.
3. Nájomca zabezpečí vydávanie stravy výhradne mimo areálu SOŠ stavebnej, Tulipánová 2 v Žiline, vstup stravníkov do areálu školy je zakázaný.

4. Prenajímateľ a nájomca sa dohodli, že za obdobie od mája 2020 bude fakturovať prenajímateľ nájomcovi 50% nájomnej ceny, uzatvorenej v Zmluve o nájme nebytových priestorov a časti hnuteľných vecí č. 1/2019.  
Ostatné úhrady energií a úhrady za služby spojené s nájomom v zmysle Zmluvy č. 1/2019 ostávajú bez zmien.

V Žiline: 28.04.2020

ZÁZNAM A FINANČNÁ KONTROLA	
Výkonnosť v súlade s podmienkami	
Fakturácia faktúr v čase:	
Sohľadom faktúr na faktúry:	
Výkona faktúr:	
Stav faktúr na faktúry:	
Dokumenty:	
Počet	Dátum

Nájomca:

Prenajímateľ:

## **PRÍLOHA K DODATKU O ZABEZPEČENIE STRAVY V SOŠ STAVEBNEJ V ŽILINE SENIOROM**

**V súvislosti s ochorením COVID - 19, kedy seniori od nás všetkých potrebujú pomoc, je nevyhnutné podporiť prípravu stravy pre nich práve v školských zariadeniach pri dodržaní prísnych a presne definovaných hygienických podmienok.**

### **Podmienky pre prípravu a výdaj stravy :**

- 1. Prevádzkovateľ zariadenia školského stravovania oznámi miestne príslušnému RÚVZ, že bude realizovať poskytovanie stravy pre seniorov.**
- 2. Predloží na RÚVZ dodatok Prevádzkového poriadku, vypracovaný na aktuálne podmienky pre konkrétnie zariadenie a v nadväznosti na aktuálnu situáciu v súvislosti s ochorením COVID -19, ktorý musí obsahovať najmä:**

Preventívne opatrenia pre zamestnancov:

- relevantný spôsob kontroly aktuálneho zdravotného stavu zamestnancov (zmeria si teplotu sám doma, v prípade zvýšenia teploty nad fyziologickú úroveň (37°C a viac) nejde do práce, oznámi skutočnosť zamestnávateľovi, kontaktuje ošetrujúceho lekára, lekára kontaktuje aj v prípade akýchkoľvek iných zdravotných ťažkostí v súvislosti s respiračným systémom (kašeľ, sťažené dýchanie, nádcha...);
- pokiaľ zamestnanec žije v spoločnej domácnosti s osobou chorou na COVID-19, alebo podozrivou s ochorenia COVID-19, alebo bol s takouto osobou v kontakte, alebo v blízkej rodine je niektorý príslušník rodiny v karanténe, bezodkladne oznámi túto skutočnosť zamestnávateľovi – v takomto prípade je z prípravy stravy vylúčený;
- dokumentáciu o preškolení zamestnancov o poznatkoch, všetkých preventívnych opatreniach, ktoré musí poznať a realizovať v praxi každý zamestnanec ohľadom ochorenia COVID-19 ([www.uvzsrs.sk](http://www.uvzsrs.sk));
- upraviť spôsob sanitácie v prevádzke (druhy používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, čistiacich pomôcok atď.), vedenia dokumentácie o vykonávaní sanitácie v- zásady pre zamestnancov vypracované v súlade s odporúčaniami Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky pre verejnosť, najmä:
  - umývať si ruky často mydlom a teplou vodou, najmenej po dobu 20 sekúnd. Ak nie je k dispozícii mydlo a voda, treba použiť dezinfekčný prostriedok na ruky na báze alkoholu;
  - nedotýkať sa neumytnými rukami očí, nosa i úst;
  - zakrývať si nos a ústa pri kašľaní a kýchaniu jednorazovou papierovou vreckovkou a následne ju zahodiť do koša;
  - vyhýbať sa blízkemu kontaktu s ľuďmi, ktorí javajú príznaky respiračného ochorenia (nádchy, chrípky...);
  - dodržiavať vzdialenosť najmenej dva metre medzi sebou a kýmkoľvek kto kašeľ alebo kýchá;
  - nezúčastňovať sa na hromadných podujatiach, respektíve nechodiť do oblastí s vysokou koncentráciou ľudí;
  - v domácnosti dbať na zvýšenú dezinfekciu povrchov;
  - nosiť ochranné rúško v uzavretých priestoroch, na nákupoch, v hromadnej doprave, všade tam, kde sa zhromažďuje väčší počet ľudí;
  - ak ste chorý, zostaňte doma a telefonicky kontaktujte svojho zamestnávateľa a ošetrujúceho lekára, ktorý určí ďalší postup liečby;

### **3. Spôsob dodávania, príjmu a preberania tovaru;**

- 4. Spôsob prípravy pokrmov – prísne dodržiavanie zásad systému HACCP - Základným predpokladom systému je dodržiavanie správnej výrobnej a hygienickej praxe, ktorá tvorí základ a vytvára vhodný rámec systému kritických bodov pri výrobe a manipulovaní s potravinami;**

**5. Spôsob balenia a výdaja stravy:**

- Povinnosti pre zamestnancov, ktorí zabezpečujú balenie stravy;
- Spôsob balenia stravy pre dodávanie stravy do zariadení, ktoré prevádzkovateľ dodáva v prepravných termonádobách resp. termoportov (týka sa DSS/ZSS/DD);
- Spôsob balenia stravy pre rozvoz seniorom – preferovať rozvoz-donášku stravy do domu (v spolupráci so samosprávou);
- Spôsob balenia stravy a výdaja stravy pre seniorov, ktorí si pre stravu dochádzajú pred prevádzku zariadenia školského stravovania – spôsob výdaja umiestniť na vývesnej tabuli na viditeľnom mieste pred miestom výdaja resp. zaslať e mailom toto oznámenie (aby nedochádzalo k väčšiemu zhromažďovaniu seniorov pred zariadením školského stravovania), vypracovať časový harmonogram výdaja stravy, tak, aby bol zabezpečený plynulý chod výdaja stravy a bola dodržaná bezpečná vzdialenosť cca dva metre, upozorniť aby každý senior dodržiaval povinnosť nosiť rúško všade mimo svojho bydliska. V našom okrese prevádzkovatelia zariadení vstup do areálu školského dvora, kde sa nachádza vstup pre zásobovanie zabezpečili označenie pohybu seniorom: smer vstupu a odchodu šípkami a vyznačili dvojmetrové vzdialnosti, ktoré musia seniori dodržiavať;
- **UPOZORNENIE:** na základe usmernenia ÚVZ SR je možné balenie stravy vykonávať len do jednorazových nevratných obalov;
- Spôsob rozvozu stravy, vykonávanie sanitácie a dezinfekcie prepravného vozidla, dezinfekcie termoportov, termonádob;

**6. Krízový plán:** v prípade ochorenia, alebo nariadenej karantény zamestnancom prevádzky školského zariadenia (uviesť náhradný spôsob riešenia prípravy stravy pre seniorov (napr. vytvorenie pracovných skupín, ktoré podľa rozpisu pripravujú sa tieto skupiny nie sú vo vzájomnom kontakte; dohodnuté zabezpečenie prípravy stravy pre seniorov inou stravovacou prevádzkou, ktorá je schopná zabezpečiť stravovanie tak, aby nedošlo k prerušeniu dodávky stravy do zariadení pre seniorov a seniorom, ktorí sú v domácom prostredí);

7. Krízový plán pre stravovacie zariadenie pri núdzovom zásobovaní pitnou vodou v prípade prerušenia dodávky pitnej vody (prepočítaná maximálna denná spotreba pitnej vody a uviesť náhradný spôsob zabezpečenia príslušného objemu dodávky pitnej vody do zariadenia pre prípravu stravy pre seniorov);

8. Uviest počet stravníkov (samostatne počty stravníkov v prevádzkach pre seniorov, počet stravníkov, ktorým je zabezpečený rozvoz stravy, počet stravníkov ktorí si stravu chodia vyzdvihovať samostatne);

9. Uviest zodpovednú osobu za prevádzku, zástupcu - telefonický kontakt, mailovú adresu, tak, aby vždy bola jeden zodpovedná osoba zastihnuťelná, vrátane osobnej prítomnosti v prevádzke.

V Žiline, 28.04.2020

Prenajímateľ

Nájomca