

509/2021

Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Sídlisko duklianskych hrdinov 3, 080 01 Prešov

DOHODA o zabezpečení odborného výcviku

Zmluvné strany :

Stredná odborná škola gastronómie a služieb v Prešove, zastúpené riaditeľkou SOŠ gastronómie a služieb, SDH 3, Prešov: **PaedDr. Andrea Klačeková**

IČO : 17078482

Číslo účtu: **SK718180000007000518194**

a

organizácia / podnikateľ/ : **VIJOFEL FIT-MEAT, s.r.o.**

Jednatel' : **Viliam Džubakovský**

IČO : 46 842 802

DIČ: 2023601756

IČ DPH : SK2023601756

uzatvárajú

v zmysle § 8, zákona č.61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov
Dohodu o zabezpečení odborného výcviku v školskom roku 2021/2022 /ďalej len dohodu /.

Čl. I.

Povinnosti zmluvných strán

1. Druh činnosti ktoré budú žiaci vykonávať :

Rozsah a obsah odborného výcviku v súlade s učebnými osnovami pre žiakov prvého, druhého ročníka učebného odboru mäsiar – kuchár a , tretieho ročníka učebného odboru mäsiar.

2. Miesto konania odborného výcviku: VIJOFEL FIT-MEAT, s.r.o., Bartošovce 172

3. Časový rozvrh odborného výcviku

Pracovná doba žiakov vrátane prestávok je pre žiakov prvého, druhého ročníka 6 hodín a žiakov 3.ročníka 7 hodín denne.

4. Počet žiakov na pracovisku

Nepárny týždeň: 2 žiaci / 3.ročník - do júna 2022,
2 žiaci/ 1. ročník – do 31.01.2022,
3 žiaci/ 1 ročník od 01.02.2022 – do 29.06.2022
Párny týždeň : - 1 žiak / 2. ročník – do 31.01.2022,
4 žiaci/ 2 ročník – od 01.02.2022 – do 29.06.2022

5. Zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu žiakov:

- počas PN sa náhrada žiakov neposkytuje
- pri neúmyselnom spôsobe materiálnej škody, žiak nenesie žiadnu zodpovednosť
- v prípade presunu žiaka na vysunutú prevádzku, preberá zodpovednosť za žiaka organizácia.

6. Pracovné a hygienické podmienky:

Organizácia / podnikateľ/ preplatí pre žiakov vhodné pracovné a hygienické podmienky v zmysle platných predpisov. Pred nástupom na odborný výcvik budú žiaci na pracovisku poučení o zásadách

- OBP pri práci a hygienických predpisoch.
7. **Spôsob odmeňovania žiakov za vykonanú prácu:**
Za produktívnu prácu na pracovisku bude organizácia vyplácať žiakovi mesačne: **3,60 eura / za 1. hod produktívnej práce , vždy k 12. dňu v mesiaci**
 8. **Počet majstrov odbornej výchovy /inštruktorov/:** Mgr. Evinová Ľudmila / Ján Kašprik
 9. **Organizácia /podnikateľ /** umožní zodpovedným pracovníkom SOŠ gastronómie a služieb / riaditeľ a hlavný majster/ kontrolnú činnosť na pracovisku súvisiacu s praktickým vyučovaním.
 10. **Organizácia /podnikateľ/** poskytne žiakom počas OV stravu za týchto podmienok. /podľa vlastných /podľa vlastných podmienok/

Čl. II.

1. Dohoda nadobúda platnosť po podpísaní zmluvnými stranami a uzatvára sa na dobu určitú **od septembra 2021 do júna 2022.**
2. Dohoda nadobúda účinnosť dňom: **27.09.2021**
3. Akékoľvek zmeny a doplnky je možné v tejto dohode vykonať len písomne a po súhlasnom stanovisku obidvoch zmluvných strán.
4. Právne pomery z tejto zmluvy sa riadia príslušnými ustanoveniami Obč. zákonníka.

Čl.III.

1. V prípade ak platba za produktívnu prácu nebude uhradená v lehote splatnosti, alebo dôjde k porušeniu podmienok dohody môže SOŠ gastronómie a služieb dohodu okamžite zrušiť.
2. Zrušiť dohodu je možné aj v prípade likvidácie pracoviska, prípadne ukončenia činnosti organizácie
3. Organizácia je povinná o tom informovať SOŠ gastronómie a služieb aspoň 14 dní pred ukončením činnosti.
4. Výpovedná lehota v prípade závažného porušenia pracovnej disciplíny je pre obe zúčastnené strany 30 dní.

Táto dohoda bola uzavretá medzi zmluvnými stranami slobodne a vážne, zrejme a zrozumiteľne a na znak súhlasu a autentickejši tejto dohody aj oboma podpísaná. Dohoda bola vyhotovená v dvoch rovnopisoch z ktorých každá strana obdrží jeden.

V Prešove , dňa :**21.09.2021**.....

za organizáciu / podnikateľ /

PaedDr. Andrea Klačeková, riaditeľka školy
SOŠ gastronómie a služieb, SDH 3, Prešov