

17/10/22

**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  
**PaedDr. Andreou Klačekovou**

IČO : **17078482**

Číslo účtu: **SK718180000007000518194**

a

organizácia / podnikateľ: **TOBIX, s.r.o Mgr. Danko Michel'ová**

Jednatel' : **Peter Duháň**

IČO : **43928676**

DIČ : **2022511392**

Číslo účtu : **SK72 7500 0000 0040 2778 0287**

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 2022/2023 /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 študijného odboru  
časník servírka 64 44 K
2. Miesto konania odborného výcviku: **GARDENKA, coffe/bistro, Nábrežná 1, Prešov**
3. Časový rozvrh odborného výcviku:  
Pracovná doba žiakov vrátane prestávok bude pre žiakov druhého, tretieho a štvrtého ročníka  
**7 hodín denne.**
4. Počet žiakov na pracovisku:  
**Nepárny týždeň: 2 žiaci/3.B ŠO časník servírka: Horoščáková Lea, Lapošová Eva**  
**Párny týždeň: 2 žiaci/2.B ŠO časník servírka: Korfantová Tatiana, Tulejová Lucia**
5. Pracovné a hygienické podmienky:  
Organizácia / podnikateľ/ zabezpečí 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.**

6. Spôsob odmeňovania žiakov za vykonanú prácu:

Za produktívnu prácu na pracovisku bude organizácia vyplácať žiakov finančnú odmenu:

**2.ročník – 1,50 €/ hod.**

**3. ročník – 50% minimálnej hodinovej mzdy.**

Finančnú odmenu vyplatí organizácia žiakovi mesačne, vždy k 12. dňu v mesiaci.

7. Počet majstrov odbornej výchovy /inštruktorov/: **Mgr. Oľga Kmecová – hl. majsterka OV,**  
inštruktor určí organizácia: **p. Peter Duháň**

8. **Inštruktor preberá plnú zodpovednosť za žiakov počas odborného výcviku na pracovisku firmy.**

9. Organizácia /podnikateľ / umožní zodpovedným pracovníkom SOŠ gastronómie a služieb/  
riadiťka a hlavná majsterka / kontrolnú činnosť na pracovisku súvisiacu s praktickým vyučovaním.

10. Organizácia /podnikateľ/ poskytne žiakom počas OV stravu podľa vlastných podmienok.

ČL. II.

1. Dohoda nadobúda platnosť po podpísaní zmluvnými stranami a uzatvára sa na dobu **od 08. 09.2022 do 31.5.2023.**

2. Dohoda nadobúda účinnosť dňom: **08. 09.2022**

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, alebo dôjde k porušeniu podmienok dohody môže SOŠ gastronómie a služieb dohodu 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.

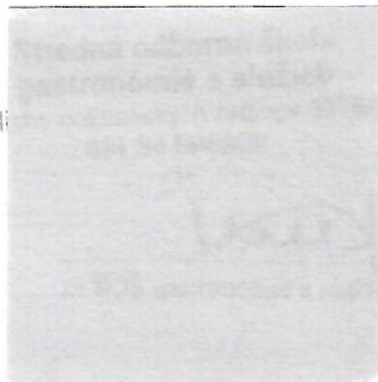
Táto dohoda bola uzavretá medzi zmluvnými stranami slobodne a vážne, zrejme a zrozumiteľne a na znak súhlasu a autenticity tejto dohody aj oboma podpísaná. Dohoda bola vyhotovená v dvoch rovnopisoch, z ktorých každá strana obdrží jeden.

V P



.....  
za c

Sídl



3

)

...

b