

Z m l u v a

o poskytovaní praktického vyučovania žiakom SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

medzi

Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra (ďalej len SOŠ)

V zastúpení: Mgr. Alena Panisová, riaditeľka

IČO: 00596876

DIČ: 2021103117

Bankové spojenie: Štátna pokladnica

Č. účtu: 7000305201/8180

a

Slovrestav, s.r.o., Svätoplukovo nám. 4, Nitra (ďalej len prevádzkovateľ)

.....
v zastúpení: Ing. František Vilček

IČO: 34106464

DIČ: 2020406872

Bankové spojenie: Poštová banka

Č. účtu: 20092483/6500

Predmet zmluvy

Predmetom zmluvy je vykonávanie praktického vyučovania žiakmi Strednej odbornej školy gastronómie a cestovného ruchu Levická 40, Nitra formou **odborného výcviku** (ďalej len OVY) v prevádzkových priestoroch prevádzkovateľa, a to v **Reštaurácii DAB v Nitre, Výstavisko Agrokomplex** (počas výstav).

Druh činnosti

Odborný výcvik sa uskutočňuje cvičnou prácou žiakov podľa školského vzdelávacieho programu. Prácu žiakov riadi majster odborného výcviku v súlade s časovo tematickým plánom podľa príslušného odboru a ročníka.

V prípade potreby žiaci vykonávajú OVY na inom zmluvnom pracovisku praktického vyučovania po vzájomnej ústnej dohode obidvoch strán. Pokyny žiakom vydáva majster odborného výcviku.

Dĺžka a deň začatia odborného výcviku (v zmysle zák. 61/2015 Z.z. o odbornom vzdelávaní).

V zmysle § 48 odst. 2 zákona praktické vyučovanie sa organizuje tak, aby súčet týždenného počtu vyučovacích dní teoretického vyučovania a týždenného počtu vyučovacích

dní praktického vyučovania nepresiahol päť dní. V dňoch pracovného pokoja sa vyučovanie nevykonáva.

Odborný výcvik sa začína spravidla o 8.00 hodine, najskôr o 7.00 hodine. Odborný výcvik žiaka prvého ročníka a žiaka druhého ročníka v jednom dni trvá najviac šesť vyučovacích hodín. Odborný výcvik žiaka tretieho a štvrtého ročníka a žiaka nadstavbového štúdia v jednom dni trvá najviac sedem vyučovacích hodín. Jedna vyučovacia hodina trvá 60 minút. Prestávky žiakov na odbornom výcviku sú rovnaké ako prestávky zamestnancov na týchto pracoviskách.

Ak žiak pracuje počas dní pracovného pokoja, je to práca mimo praktického vyučovania. Teda je to brigádnická práca pre zamestnávateľa. Žiak nemá nárok na voľno počas týždňa.

Ak žiak potrebuje voľno v týždni zo súkromných dôvodov a majster odborného výcviku súhlasí po dohode so zamestnávateľom, nahrádza si žiak praktické vyučovanie počas dní pracovného pokoja. Majster odborného výcviku je povinný vopred zabezpečiť súhlas zákonného zástupcu.

Počet žiakov na odbornom výcviku:

1 učebno-výrobná skupina kuchárov (v párnom a nepárnom týždni)

1 učebno-výrobná skupina čašníkov (v párnom a nepárnom týždni)

.....

Menný zoznam žiakov je uvedený v zaraďovacom pláne a pravidelne sa aktualizuje.

Počet majstrov OVY a inštruktorov:

1 majster odborného výcviku - kuchár, 1 inštruktor – kuchár, 1 majster odborného výcviku - čašník, 1 inštruktor – čašník,

.....

V prípade, že OVY je zabezpečovaný inštruktorom, zmenu inštruktora je prevádzkovateľ povinný okamžite nahlásiť riaditeľke školy.

Hmotné a finančné zabezpečenie žiaka

Ochranné pracovné prostriedky žiakov zabezpečuje zamestnávateľ podľa potrieb a druhu vykonávanej práce.

Práca žiakov vykonávaná na pracovisku zamestnávateľa je cvičná práca. Žiakovi, ktorý vykonáva praktické vyučovanie na pracovisku zamestnávateľa, môže zamestnávateľ poskytnúť odmenu z prostriedkov zamestnávateľa, ak túto prácu považuje za produktívnu.

Spôsob účasti inštruktora na hodnotení a klasifikácii žiaka

Žiak vykonáva praktické vyučovanie na pracovisku zamestnávateľa pod vedením inštruktora, ktorý poskytuje podklady o prítomnosti žiaka na praktickom vyučovaní a podklady na jeho hodnotenie a klasifikáciu majstrovi odborného výcviku.

Ochrana a bezpečnosť pri práci

Prevádzkovateľ je povinný oboznámiť žiakov s BOZP a PO o čom bude vystavený písomný doklad podpísaný žiakom. Prevádzkovateľ musí dodržiavať zákon č. 124/2006 Z.z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

Za akýkoľvek pracovný úraz, ktorý vznikne počas výkonu práce v rámci odborného výcviku na pracovisku, zodpovedá vždy prevádzkovateľ.

V prípade prevozu stravy na iné pracovisko za účasti žiakov, preberá zodpovednosť za bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci za žiakov v plnej miere prevádzkovateľ.

Pracovné a hygienické podmienky

Prevádzkovateľ je povinný zabezpečiť žiakom hygienu a sociálne zázemie. Stravovanie žiakov a majstrov OVV preberá na seba v plnej miere v zmysle § 152 Zákonníka práce č. 311/2001 Z.z. v znení neskorších predpisov a poskytuje im stravovanie v rámci zamestnaneckej stravy.

Časové plnenie zmluvy

Od 2.9.2019 do 30.6.2020

Zmluva sa uzatvára na obdobie
s výnimkou vianočných a veľkých letných prázdnin.

Záverečné ustanovenia

420

Prevádzkovateľ sa zaväzuje prispievať SOŠ mesačnou čiastkou €. Tieto finančné prostriedky použije SOŠ na skvalitnenie podmienok výuky žiakov.

Zmluvu môže vypovedať ktorákoľvek strana s 3-mesačnou výpovednou lehotou, ktorá začína plynúť od prvého dňa mesiaca nasledujúceho po doručení písomnej výpovede.

Túto zmluvu môžu jej účastníci ukončiť kedykoľvek písomnou dohodou. SOŠ môže od tejto dohody jednostranne odstúpiť v prípade, že prevádzkovateľ bude v omeškaní so zaplatením dohodnutého príspevku dlhšie ako 60 dní.

Účastníci zmluvy prehlasujú, že táto vyjadruje ich slobodnú vôľu, nebola podpísaná v tiesni ani za nápadne nevýhodných podmienok a svoj súhlas s jej obsahom potvrdzujú svojimi podpismi.

Táto zmluva je vyhotovená v 3 exemplároch, z ktorých dva obdrží Stredná odborná škola a jeden exemplár obdrží prevádzkovateľ.

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
gastronómie a cestovného ruchu
Levická 40
950 03 NITRA
-4-

SLOVENSKO spol. s r.o.
DAB
S nám. 4
A
IČO: 34 106 4 K2020406872

.....
pečiatka a podpis ovateľa

.....
1 podpis školy

V Nitre, 2.9.2019