

Processo Administrativo nº 3.938/08

Convênio nº 009/08

"Termo de Convênio que entre si celebram **MUNICIPIO** BOTUCATU, DE **SINDICATO** DE HOTEIS. RESTAURANTES, BARES E SIMILARES BOTUCATU, AREIOPOLIS. ANHEMBI, BOFETE, CONCHAS, PARDINHO, PEREIRAS, PORANGABA, **PRATANIA** E SÃO MANUEL: HOTÉIS, **FEDERAÇÃO** DE RESTAURANTES, BARES E SIMILARES SAO DE PAULO; **ESCOLA** HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO "João Doria Jr "

Pelo presente instrumento de Convênio, o MUNICÍPIO DE BOTUCATU, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, ANTONIO MÁRIO DE PAULA FERREIRA IELO. brasileiro, casado, arquiteto, residente e domiciliado nesta cidade de Botucatu-SP, portador da Cédula de Identidade RG nº 8.943.783 e do CPF/MF sob n.º 058.804.048-70, doravante simplesmente denominado MUNICÍPIO, o SINDICATO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE BOTUCATU, AREIÓPOLIS, ANHEMBI, BOFETE, CONCHAS, PARDINHO, PEREIRAS, PORANGABA, PRATÂNIA E SÃO MANUEL – SINHORES, inscrita no CNPJ sob N.º 03.958.150/0001-90, com sede à Rua Amando de Barros, nº 1040 - sala 303 - Botucatu-SP., neste ato representado por seu Presidente, Roberto Aparecido Vasconcelos, brasileiro, casado, portador do RG nº 7.404.812 e do CPF nº 649.526.738-04, residente e domiciliado à Av. Vital Brasil, nº 898, Botucatu-SP, doravante denominado SINHORES, a FEDERAÇÃO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE SÃO PAULO, inscrita no CNPJ sob nº 58.109.471/0001-12, com sede no Largo do Arouche. nº 290 - 7º andar, 01219-010 - Vila Buarque - São Paulo-SP., neste ato representado por seu Presidente Nelson Abreu Pinto, brasileiro, casado, portador do RG nº 1.383.169-0 e do CPF nº 024.789.868-68, residente e domiciliado no Largo do Arouche, "nº 290 - 7º andar, 01219-010 -Vila Buarque - São Paulo-SP, doravante denominado FHORESP, com a ANUÊNCIA da ESCOLA DE HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO "João Doria Jr ", neste ato representada por seu Diretor Nelson Abreu Pinto, brasileiro, casado, portador do RG nº 1.383.169-0 e do CPF nº 024.789.868-68, residente e domiciliado no Largo do Arouche, nº 290 – 7º andar, 01219-010 - Vila Buarque - São Paulo-SP, doravante denominado ANUENTE, com base no Processo Administrativo n.º 3.938/08, têm entre si, justo e avençado o presente instrumento, a reger-se pelas cláusulas e condições que seguem mutuamente aceitam e reciprocamente a outorgam a saber:

CLÁUSULA PRIMEIRA: - DO OBJETO

1- Constitui objeto do presente CONVÊNIO:

1-1 - a criação de um CENTRO DE CAPACITAÇÃO PARA SERVIÇOS TURÍSTICOS - ESCOLA focado no aprimoramento profissional da comunidade em diversos segmentos e atividades que compõe o produto turístico criando sustentabilidade e respeitando a identidade do município de Botucatu e dos que integram o Pólo Cuesta (Areiópolis, São Manuel, Anhembi, Pratânia, Botucatu, Conchas, Pardinho, Itatinga, Bofete e Paranapanema), com oferta de cursos profissionalizantes a fim de preparar adequadamente a comunidade interessada e ou envolvida nas diversas atividades que compõem o turismo do município atendendo os seguintes segmentos:

1-2 - dando-lhes uma profissão e meios de ingressarem no mercado de trabalho, além da atualização de funcionários que já atuem na área, como também promova a qualidade dos serviços e produtos turísticos oferecidos em Botucatu .Reunir em um único ambiente equipamentos básicos para preparar mão-de-obra especializada em serviços turísticos;

Página 1 de 8

R



Processo Administrativo nº 3.938/08

Convênio nº 009/08

- 1-3 Atender ao mercado de serviços, que tem encontrado dificuldade na obtenção da mão de obra especializada;
- 1-4 Estabelecer parcerias com Associações, Instituições Educativas e Comerciais;
- 1-5 Estabelecer um programa de colaboração mútuo entre os parceiros a fim de que tenham prioridade em suas necessidades imediatas de desenvolvimento responsável e sustentável;
- 1-6 promover melhor qualidade de vida aos municípios;
- 1-7 promover através das atividades turísticas, Inclusão produtiva capacitação e a geração de emprego e renda.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS DEFINIÇÕES

- 2-1 O Centro de Capacitação em Turismo é o espaço perfeito os que desejam ser reconhecido pelo esforço e mérito, na difícil e possível estratégia de ser o melhor, tendo oportunidade de qualificar-se com a realização de cursos, palestras e simpósios, visando e com os melhores profissionais da área no município, melhorando assim, a qualidade dos serviços e produtos oferecidos. Os participantes dessas atividades serão instruídos por profissionais locais valorizando a mão-de-obra existente.
- 2-2 O CENTRO DE CAPACITAÇÃO ESCOLA tem por finalidade a capacitação de serviços turísticos com atuação nas seguintes áreas:
 - 2-2-1- Hospedagem;
 - 2-2-2- Alimentos e bebidas;
 - 2-2-3- Receptivo1;
 - 2-2-4- Artesanato;
 - 2-2-5- Comércio.

CLÁUSULA TERCEIRA

- 3-1 O Projeto para reforma do prédio que sediará o CENTRO DE CAPACITAÇÃO ESCOLA deverá atender as especificidades das atividades que serão ministradas, com a elaboração em conjunto, das partes conveniadas, observando:
 - O Centro de Capacitação poderá ser instalado no prédio do CRAS (Centro de Referência de Assistência Social), pois este oferece espaço para tal e encontra-se no momento ideal para as devidas adequações.
 - O espaço destinado ao CENTRO DE CAPACITAÇÃO ESCOLA deverá atender as especificidades das atividades que serão ministradas, para isto tudo deverá ser resolvido e construído em conjunto, SINHORES, FHORESP e Prefeitura Municipal de Botucatu. A capacitação priorizará a qualidade do serviço turístico, nas seguintes áreas:
 - hospedagem: recepção, governança e manutenção, alimentos e bebidas: Treinamento para garçons, barman, balconista, auxiliar de cozinha e manuseio de alimentos.
- 3-2 Para a instalação do CENTRO DE CAPACITAÇÃO ESCOLA, o espaço necessário é basicamente o seguinte:
 - 3-2-1 uma sala de aula (para 30 alunos), com multimídia (TV, vídeo, dvd, data show), flip shart e lousa, onde serão trabalhados os temas teóricos e as práticas das rotinas de recepção e de governança, para tal deve conter nesta sala 2 cenários, um balcão de recepção e um quarto de hotel com banheiro.

R

Página 2 de 8



Processo Administrativo nº 3.938/08

Convênio nº 009/08

3-2-2- uma cozinha com equipamentos e utensílios comuns (fogão, liquidificador, batedeira de bolo, jogo completo de panelas, etc.) e equipamentos industriais para atendimento e aprimoramento da mão de obra nas culinárias artesanal e industrial.

CLÁUSULA QUARTA

4-1 - Os custos estimados para os equipamentos são avaliados em:
Este orçamento não abrangerá os gastos com a construção ou reformas das salas, uma vez que estes dependem de projetos .a serem elaborados para a implantação.

SALA DE AULA

Item	Quantidade	Total em R\$
Mesa do professor	1	150,00
Carteiras	50	3.125,00
Computador	2	1.500,00
Data show	1	6.000,00
TV 29'	1	1.000,00
Vídeo	1	300,00
Dvd	1	300,00
flip shart	1	80,00
Lousa	1	150,00
Total		12.605,00

RECEPÇÃO

Item	Quantidade	Total em R\$		
Balcão de recepção	1	500,00		
Telefone/fax	1	350,00		
Computador com impressora	1	2.800,00		
Painel de chaves	1	150,00		
Material de escritório		300,00		
Software	1	2.000,00		
TOTAL		6.000,00		

QUARTO

Comme	7	200.00
Сата	1	289,00
Colchão	1	299,00
Travesseiro	2	27,80
Guarda - roupao	1	419,00
Criado mudo	2	158,00
Mesa com 2 cadeiras	1	291,00
Tv	1	279,00
Aparelho de ar condicionado	1	600,00
Quadro/tapetes ·	1	. 300,00
Frigobar c/ produtos	1	799,00
Enxoval	1	535,80
Aspirador de pó	1	219,00
Suporte para TV	1	59,00
Carrinho para camareira com	1	900,00
equipamento e produtos - completo		
TOTAL		5.175,60

Ph

R



Processo Administrativo nº 3.938/08

Convênio nº 009/08

BANHEIRO

Bacia Thema	1	. 71,00
Pia	1	130,00
Ducha higiênica	1	50,00
Boxe	1	250,00
Chuveiro	1	68,00
Banheira de Hidromassagem	1	1.129,00
TOTAL		1.698,00

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA MONTAGEM DA COZINHA EOUIPAMENTOS

Descrição	Quant	Valor Total
Lixeira	4	767,28
Liquidificador Doméstico	1	140,00
Fogão 6 bocas	1	1.125,91
Forno Combinado	1	16.545,71
Batedeira Planetária Caseira	1	596,94
Batedeira Planetária Industrial	1	1.406,24
Liquidificador semi-industrial	1	478,86
Balança Digital	1	529,26
Fatiador de frios	1	1.640,09
Moedor de Carne	1	1.206,46
Freezer	1	1.544,28
Bancada de Inox	1	2.527,94
Carrinho para mercadorias	1	115,00
Maquina de Macarrão	1	179,00
Refrigerador	1	4.181,00
Forno de pizzaria	1	6.000,00
Total		38.983,97

UTENSÍLIOS

Descrição	Quant	Valor Total
Prato Base	24	119,14
Prato Fundo	12	64,45
Prato sobremesa	12	40,43
Porta Couvert	6	41,82
Galheteiro	2	63,80
Garfo de Mesa ·	12	· 17,95
Faca de Mesa	12	38,80
Colher de Mesa	12	17,95
Garfo sobremesa	12	14,21
Faca sobremesa	12	35,50
Colher sobremesa	12	14,21
Garfo de Peixe	12	23,36
Faca de Peixe	12	23,79

R

Página 4 de 8



Processo Administrativo nº 3.938/08 Faca Churrasco	12	Convênio nº 009/0 38,82
Bandeja Redonda	3	78,66
Açucareiro	12	32,79
Taça de Água	12	38,16
Taça de Vinho Tinto	12	36,64
Taça de Vinho Branco	12	36,06
Taça de Champagne	12	39,62
Feiticeira de mesa	2	8,96
Balde Médio	3	12,87
Tábua de corte	4	150,40
Facas para desossar	2	29,90
Faca para Carne Grande	2	56,68
Faca para Carne Média	2	37,36
Faca para legumes e frutas	4	20,40
Faca para cortar pão	2	6,78
Afiador de facas (chaira)	1	21,54
Tesoura de cozinha	1	13,38
Colher de arame	2	7,10
Escumadeira	2	10,58
Conchas	3	24,03
Espátula	2	32,50
Batedor de Bife grande	1	25,33
Coador em forma de caçarola	1	5,33
Peneiras	2	12,04
Tupperware pequena	12	72,00
Tupperware média	12	102,24
Tupperware Grande	12	162,60
Molheiras	6	208,14
Conchas pequenas para molho	6	32,40
Caçarolas	4	205,76
Caldeirões	2	71,42
Frigideiras grandes	2	77,26
Frigideiras Médias	2	52,48
Frigideiras Fundas	2	132,10
Assadeiras de Alumínio	2	33,64
Travessa Rasa	10	252,50
Travessa Funda	5	61,70
Bacias Plásticas	6	34,32
Pegadores .	6	20,04
Cilindro de Massas	1	54,34
Escorredores de Louça	2	137,28
Jarros de Vidro Grande	6	127,38
Copos Plásticos (medidor)	2	9,30
Espremedor de Limão	1	2,87
Descascador de Legumes	2	3,16
Espremedor de Batata	2 1	O A 8,86

B

Página 5 de 8



Processo Administrativo nº 3.938/08

Convênio nº 009/08

Abridor de lata	1	1,25
Saca Rolḥa	1 .	14,31
Tachos de Fritura	2	49,30
Colher de arroz	6	41,04
Pano Perfex	1	7,45
Sacos de lixo	1	30,99
Desentupidor de pia	1	4,29
Detergente	1	70,70
Esponjas	1	1,33
Rodo Médio	2	9,18
Rodo de pia	2	10,98
Vassouras	2	14,30
Álcool 70%	1	9,26
Luvas de Borracha	1	13,89
Desengordurante de Forno	1	99,70
Água Sanitária	1	1,18
Frigideira rasa	2	39,80
Sopeira	1	39,90
Jogo de Panelas	1	201,73
Pão duro	2	11,30
Pá para pizza	1	119,25
Sanitisante de Verduras	1	74,00
Sabonete Anti-séptico Gel	1	204,70
Pincel de Cozinha	2	19,98
TOTAL		4.242,94

CLÁUSULA QUINTA – DA OBRIGAÇÃO DAS PARTES

5-1 - À Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares São Paulo (FHORESP) compete a capacitação dos monitores / professores.

CLÁUSULA SEXTA – DOS CURSOS

- 6-1 Os cursos serão ministrados durante os três períodos do dia com duração de 3h/aula, com a possibilidade de ocorrerem três cursos diferentes no mesmo período com 20 alunos por classe.
- 6-2 Para o aluno será cobrada taxa para pagamento de uniforme e material didático.
- 6-3 A duração e horário dos cursos serão inicialmente:

Cursos	Datas	Período	Dias	Horas	Horário das aulas	Total hora
Camareira e sup.andares/governanta		M/T/N	12	3	9/12 - 13/16 - 19/22	36
Recepcionista/atendente/reservas		M/T/N	15	3	9/12 - 13/16 - 19/22	45
Inglês		M/T/N	18	3	9/12 – 13/16 – 19/22	54
Cozinheiro		M/T/N	20	3	9/12 - 13/16 - 19/22	60
Garçom		M/T/N	11	3	9/12 - 13/16 - 19/22	33
Barman		M/T/N	11	3	9/12 - 13/16 - 19/22	33
Pizzaiolo		M/T/N	11	3	9/12 – 13/16 – 19/22	33
Técnicas de atendimento		M/T/N	7	BO	9/12 - 13/16 - 19/22	21

M - manhã - T - tarde - N - noite

R

Dáging 6 da 8



Processo Administrativo nº 3.938/08

Convênio nº 009/08

Parágrafo único - Serão acrescidos novos cursos, respeitando as áreas citadas no presente instrumento, conforme as necessidades de mercado.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS RESPONSABILIDADES

7.1 - Compete à Escola João Dória:

- 7.1.1. Preparação e instrução dos monitores/professores que ministrarão os módulos;
- 7.1.2 disponibilização do material didático e qualquer outro recurso necessário para a instrução dos monitores;
- 7.1.3 Concessão das informações e documentações necessárias para a criação legal da escola em Botucatu para o Sindicato.

7.2 - Compete ao Sindicato:

- 7.2.1 Criar juridicamente a escola, e se responsabilizar por sua administração e emissão de certificados;
- 7.2.2 Fornecimento de todo o material didático e dos uniformes para os alunos;
- 7.2.3 Reciclar permanentemente os monitores/professores que ministrarão os cursos oferecidos pela escola.

7.3 - Compete à Prefeitura:

- 7.3.1 Disponibilizar o espaço físico e infra-estrutura
- 7.3.2 Compra de equipamentos necessários o desenvolvimento dos cursos;
- 7.3.3 Pagamento dos monitores\professores e materiais de consumo, atreves da Secretaria de Assistência Social;
- 7.3.4 Pagamento de custos fixos tais como água e luz e impostos;
- 7.3.5 Zelar pela manutenção física e de equipamentos da escola;
- 7.3.6 Promover a segurança da Escola.

CLÁUSULA OITAVA

8.1 – Fica fazendo parte integrante do presente convênio a grade curricular do ano de 2008, de que trata o Anexo I.

CLÁUSULA NONA

- 9.1 O cumprimento do cronograma demonstrado na grade curricular dos cursos (anexada a este convênio) estará pendente de ser realizado em relação à demanda que cada um apresentar.
- 9.2 Não havendo a formação mínima de 10 (dez) pessoas por classe/ turno, o presente curso ficará suspenso por tempo indeterminado, até que a demanda mínima mencionada se apresente.

CLÁUSULA DÉCIMA

- 10-1 Em referência às "AULAS MAGNAS", deverá ser observado:
 - 10.1.1 Será ministrada de forma esporádica e pontual uma aula sobre o atual panorama do mercado turístico de Botucatu abordando os aspectos naturais, culturais, econômicos, políticos e sociais da atividade turística deste município;
 - 10.1.2 Contará com uma aula prática através de um citytour que será realizado com os alunos. Sendo que este será organizado e administrado pelo Sindicado e viabilizado pela Secretaria de Turismo e Lazer, a qual disponibilizará o meio de transporte;
 - 10.1.3 Referida aula deverá ser assistida uma única vez pelos alunos da escola e apresentará caráter obrigatório quanto à presença destes na mesma.
 - 10.1.4 Fica estipulado que os dias e as horas da realização desta "Aula Magna" (Teórica + Prática) serão estabelecidos pelo Sindicato junto à Secretaria de Turismo de acordo com a freqüência que estes julgarem necessária para a realização da mesma.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO PRAZO

11-1 - O prazo do presente contrato será de 05 (CINCO) ANOS, a iniciar-se da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período a critério e interesse público do MUNICÍPIO.

Página 7 do X





Processo Administrativo nº 3.938/08

Convênio nº 009/08

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DO VALOR

. 12.1 – O valor do presente CONVÊNIO, de que trata o item 3.1 da Cláusula Terceira do presente instrumento será de R\$200.000,00 (duzentos mil reais).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DOS RECURSOS FINANCEIROS

13.1 - O valor de que trata a clausula anterior será suportado pelas seguintes dotações orçamentárias:

Ficha	Conta do Orçamento	Órgão
339	02.11.02.08.244.0032.2029.3.3.90.30	Assistência Social
341	02.11.02.08.244.0032.2029.3.3.90.36	Assistência Social
342	02.11.02.08.244.0032.2029.3.3.90.39	Assistência Social
344	02.11.02.08.244.0032.1001.4.4.90.52	Assistência Social

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO FORO

14.1 - Para dirimir questões ou solucionar litígios, fica eleito o foro da comarca de Botucatu/SP, para nele serem dirimidas eventuais dúvidas referentes ao presente contrato, em conformidade com a Lei Federal N.º 8.666/93 e legislação aplicável.

E por estarem justos e contratados assinam o presente instrumento particular em três vias de igual teor e forma que vai assinado por duas testemunhas para os devidos efeitos legais.

Botucatu,	22 de	\cap	Lower	de	2.008
			U		

ANTONIO MÁRIO DE PAULA FERREIRA IELO PREFEITO MUNICIPAL

SINDICATO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMPLARES DE BOTUCATU, AREIÓPOLIS, ANHEMBI, BOFETE, CONCHAS, PARDINHO, PEREIRAS, PORANGABA, PRATÂNIA E SÃO MANUEL –SINHORES,

Mesjon se Soren Inite

FEDERAÇÃO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE SÃO PAULO FHORESP

ESCOLA DE HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO "João Doria Jr"
ANUENTE

TESTEMUNHAS:	
--------------	--

1ª tedungser

2ª______