

DO AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO
PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 14/2026

O Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento do Polo Turístico do Circuito das Frutas, pela sua Secretaria Financeira, em conformidade com o artigo 75, II e § 2º da Lei Federal nº 14133/2021, e complementar as propostas recebidas para a presente Contratação Pública, torna público aos interessados que receberá Propostas Complementares para fins de realizar a:

CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO TÉCNICA, CONSISTENTE EM MINISTRAR CURSO PRESENCIAL DE TÓPICOS AVANÇADOS SOBRE ANÁLISE SENSORIAL E SERVIÇOS DO VINHO, ESTRUTURADO EM AULAS TEÓRICO-PRÁTICAS COM DEGUSTAÇÃO GUIADA, HARMONIZAÇÃO E SERVIÇO, VOLTADO A ATENDER ATÉ 40 (QUARENTA) PARTICIPANTES DO PROJETO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO VINHO DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENTO DO POLO TURÍSTICO DO CIRCUITO DAS FRUTAS, A SER REALIZADO ENTRE 15 DE OUTUBRO DE 2026 E 03 DE DEZEMBRO DE 2026, COM AULAS TEÓRICO-PRÁTICAS SEMANAIS PRESENCIAIS, REALIZADAS ÀS QUINTAS-FEIRAS (COM EXCEÇÃO DE MÓDULO PONTUAL ÀS TERÇAS-FEIRAS), NO HORÁRIO DAS 19H00 ÀS 22H30, EM UMA DAS CIDADES DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO POLO TURÍSTICO DO CIRCUITO DAS FRUTAS, OU EM ATÉ 50 KM DE DISTÂNCIA DO LIMITE TERRITORIAL DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS.

Especificações:

A prestação dos serviços compreende para formação técnica em análise sensorial e serviço do vinho, contemplando planejamento pedagógico, fornecimento de corpo docente qualificado, fornecimento de materiais e insumos para práticas sensoriais e gastronômicas, e suporte operacional presencial para até 40 (quarenta) alunos.

O conteúdo programático e o cronograma de execução das aulas presenciais deverão observar rigorosamente a seguinte distribuição temática:

DATA	TEMA DA AULA	CONTEÚDO E METODOLOGIA
15/10/2026	O vinho. Técnica de degustação. Análise Visual, Olfativa e Gustativa.	Passo a passo guiado para análise sensorial dos vinhos e compreensão das técnicas internacionais de degustação.
22/10/2026	Volta ao Mundo dos Vinhos.	Estudo comparativo de estilos, regiões produtoras, terroirs e métodos internacionais de vinificação.
29/10/2026	Amadurecimento e Envelhecimento de Vinhos. O uso de carvalho e outros meios.	Diferenças entre amadurecimento e envelhecimento, influência da madeira, recipientes e processos oxidativos/redutivos.

05/11/2026	Vinhos Doces não Fortificados (<i>Vin Doux Naturels</i>) e Vinhos fortificados: Porto, Madeira e Jerez.	Processos de vinificação especial, interrupção de fermentação, fortificação e estilos mundiais.
12/11/2026	Espumantes – processos e tipos no mundo / Champagne.	Métodos de elaboração (Champenoise, Charmat e variações), estilos globais e controle de qualidade.
17/11/2026	Defeitos do Vinho.	Identificação de alterações e efeitos indesejados originados no campo, na vinificação ou no armazenamento inadequado, e formas de mitigação.
26/11/2026	Noções básicas de Harmonização e Harmonizações Clássicas.	Harmonização enogastronômica clássica e regional, considerando métodos de cocção e composição de sabores.
01/12/2026	Serviço do Vinho e Acessórios. Abertura de garrafa. Decantação.	Boas práticas de serviço, etiqueta, manuseio de acessórios, temperatura, abertura e decantação aplicadas ao receptivo enoturístico.
03/12/2026	Prática: Serviço de Espumantes. <i>Mise en Place</i> . Treinamento prático.	Treinamento operacional prático de serviço, montagem de salão (<i>mise en place</i>) e atendimento ao turista.

Requisitos específicos e operacionais obrigatórios para a execução do objeto:

- Degustação guiada: em todas as aulas deverão ser fornecidos e degustados 05 (cinco) vinhos de diferentes estilos e origens, selecionados especificamente para a ilustração prática e sensorial dos temas abordados;
- Harmonização prática: fornecimento de itens gastronômicos e preparações adequadas para a condução das dinâmicas práticas de harmonização enogastronômica;
- Corpo docente: os instrutores/professores responsáveis pelas aulas deverão possuir titulação mínima de Doutorado na área ou certificação internacional Nível 3 da Wine & Spirit Education Trust (WSET);
- Apoio operacional: disponibilização de serviços de garçom/sommelier assistente e equipe de apoio para organização de taças, controle de temperatura, abertura de garrafas, *mise en place* e suporte durante as atividades presenciais;
- Certificação e materiais: emissão de certificados de conclusão para os participantes que cumprirem a frequência mínima regulamentar e disponibilização do material didático pertinente.



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENTO
DO POLO TURÍSTICO DO CIRCUITO DAS FRUTAS**

As especificações em referência ao objeto a ser contratado, estão previstas no **Termo de Referência** que também se publica, podendo eventuais interessados apresentar Proposta de Preços adicionais no prazo de **03 (três) dias úteis**, a contar desta publicação, oportunidade em que a Administração do Consórcio Intermunicipal escolherá a mais vantajosa.

Limite para apresentação de Proposta de Preços: **22/09/2026**, até às **08h**.

Critério de Julgamento: **MENOR PREÇO GLOBAL**.

A Proposta de Preços deverá ser enviada unicamente para o e-mail **circuitodasfrutas.financeiro@gmail.com**, impreterivelmente até o horário e data limite acima transcritos.

O Termo de Referência da Dispensa, contendo as especificações do objeto a ser adquirido, estará disponível no Site Oficial do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento do Polo Turístico do Circuito das Frutas, no ícone TRANSPARÊNCIA / PUBLICAÇÕES DE PROCESSOS LICITATÓRIOS, no endereço:

<https://circuitodasfrutasoficial.sp.gov.br/transparencia/publicacoes-de-processos-licitatorios/>

Informações poderão ser obtidas junto a Secretaria Financeira do Consórcio Intermunicipal, em dias úteis, pelo e-mail: **circuitodasfrutas.financeiro@gmail.com**.

Consórcio Intermunicipal, **08h** do dia **18 de setembro de 2026**.

SECRETARIA FINANCEIRA
CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENTO DO
POLO TURÍSTICO DO CIRCUITO DAS FRUTAS