

**TERMO DE REFERÊNCIA OBJETIVANDO A CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA
MINISTRAR AULAS DE TÓPICOS AVANÇADOS SOBRE ANÁLISE SENSORIAL E SERVIÇOS DO VINHO
PARA O CONSÓRCIO DO CIRCUITO DAS FRUTAS.**

OBJETO.

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.

NATUREZA DO OBJETO.

Ao contratar serviços especializados para formação técnica em análise sensorial e serviço do vinho, objetiva-se promover a qualificação profissional, o aprimoramento sensorial e a melhoria do atendimento ao turista realizado pelos empreendimentos vitivinícolas participantes do Projeto de Qualidade do Vinho do Circuito das Frutas.

A contratada deve assegurar metodologia adequada baseada nas principais técnicas de análise sensorial, garantindo a apresentação técnica e didática da influência dos diferentes processos de vinificação e armazenamento dos vinhos nas características sensoriais finais do produto, a apresentação, explicação e identificação de defeitos aromáticos, os principais conceitos para harmonização enogastrônômica e excelência no serviço do vinho e atendimento receptivo ao turista.

Além da capacitação técnica, a execução do curso deve fortalecer a identidade, a qualidade dos vinhos, do serviço do vinho e do atendimento ao turista, bem como aumentar e diversificar a oferta de produtos turísticos oferecidos pelas vinícolas no território dos municípios integrantes do Consórcio, integrando a cadeia produtiva da uva e do vinho ao desenvolvimento turístico sustentável regional, em consonância com as diretrizes e objetivos delineados pelo Grupo de Apoio Técnico (GAT-Enoturismo).

Por último, a contratada deve garantir estrutura pedagógica de excelência, fornecimento integral dos insumos indispensáveis às aulas práticas (incluindo seleção técnica de vinhos para degustação analítica e itens gastronômicos de harmonização) e de condições ideais de análise sensorial, coordenação logística e corpo docente altamente qualificado, assegurando rigor técnico e enriquecimento da experiência formativa dos produtores e técnicos envolvidos.

DO PRAZO DE EXECUÇÃO.

Os serviços de capacitação deverão ser executados no período compreendido 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, totalizando 9 (nove) encontros presenciais, conforme cronograma temático estabelecido neste Termo de Referência, 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.

ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

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:

- a) **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;
- b) **Harmonização prática:** fornecimento de itens gastronômicos e preparações adequadas para a condução das dinâmicas práticas de harmonização enogastronômica;

c) **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);

d) **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;

e) **Certificação e materiais:** emissão de certificados de conclusão para os participantes que cumprirem a frequência mínima regulamentar e disponibilização do material didático pertinente.

REGIME DE FORNECIMENTO E EXECUÇÃO DO OBJETO.

O Regime de Contratação será o de EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL, na forma estabelecida no inciso XXIX do artigo 6º da Lei Federal nº 14.133/2.021.

FORMA E CRITÉRIO DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR E ESTIMATIVAS DE VALORES DE CONTRATAÇÃO.

A forma e o critério adotado pelo Consórcio Intermunicipal para realização da dispensa de licitação, seguirá as disposições contidas no § 2º do artigo 7º da Resolução nº 01/2.024 do Consórcio Intermunicipal, na forma do MENOR VALOR GLOBAL.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

A presente contratação de serviços técnicos de capacitação está inclusa no Planejamento Orçamentário e de Contratações do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento do Polo Turístico do Circuito das Frutas, aprovado e homologado pelo Conselho de Prefeitos, para o Exercício de 2026, no âmbito das ações do Projeto de Qualidade do Vinho e Fomento ao Enoturismo Regional.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

- I. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

- II. Atender às determinações regulares emitidas pelo Grupo de Trabalho, pelo Grupo de Apoio Técnico (GAT-Enoturismo) ou das Secretarias Financeira e Executiva, ou da Presidência do Consórcio;
- III. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução do objeto pelo Consórcio, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos, o valor correspondente aos danos sofridos;
- IV. Não contratar, durante a execução dos serviços, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Consórcio Intermunicipal, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133/2.021;
- V. Manter durante toda a vigência da execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;
- VI. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do objeto contido no Termo de Referência;
- VII. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei Federal nº 14.133/2.021;
- VIII. Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal referente ao cumprimento e execução do objeto deste Termo de Referência.

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE.

- I. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o Termo de Referência e se houver, seus anexos;
- II. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- III. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- IV. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto do Termo de Referência e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;
- V. Efetuar o pagamento a CONTRATADA do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência;

- VI.** Aplicar a CONTRATADA sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Termo de Referência;
- VII.** Cientificar o órgão de representação judicial da Administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA;
- VIII.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Termo de Referência, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do objeto do Termo de Referência;
- IX.** Disponibilizar meios para a execução do objeto do Termo de Referência sem onerosidade adicional à CONTRATADA, como local adequado, equipamentos, acesso remoto aos sistemas administrativos utilizados pela CONTRATADA e acesso aos documentos necessários para atendimento dos chamados realizados pela CONTRATADA.

DAS PENALIDADES.

A inexecução total ou parcial do objeto do Termo de Referência sujeitará a CONTRATADA às seguintes penalidades, assegurados o contraditório e a ampla defesa:

- I** - advertência;
- II** - multa;
- III** - impedimento de licitar e contratar;
- IV** - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

As percentagens e as definições de cada penalidade a ser aplicada, inclusive as considerações de gravidade e circunstâncias agravantes e atenuantes estarão previstas no Contrato Administrativo.

CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO.

Estará habilitada a participar deste procedimento toda e qualquer empresa do ramo, com CNAE pertinente à atividade de treinamento, ensino, consultoria técnica, que atenda às exigências mínimas contidas no presente Termo de Referência e apresente a seguinte documentação:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- d)** Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, referente ao I.C.M.S;
- e)** Certidão Negativa Correccional (ePAD, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM);

- f)** Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); e,
- g)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO

- 1.** As Notas Fiscais/Faturas referentes a cada medição mensal deverão ser emitidas no 1º (primeiro) dia útil do mês subsequente à execução dos serviços prestados.
- 2.** O pagamento será realizado mensalmente, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data do recebimento efetivo da Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA, para atestar a execução do objeto, liquidação e, posterior pagamento.
- 3.** Se forem constatados erros na Nota Fiscal/Fatura desconsiderar-se-á a data do pagamento previsto, até que o erro seja corrigido, sem ônus para o CONTRATANTE.
- 4.** As despesas decorrentes desta contratação onerarão a dotação orçamentária, consignadas no orçamento vigente, classificadas sob as seguintes rubricas: 04.695.0001.2001.0000 – DESENVOLVER A ECONOMIA REGIONAL.
- 5.** Junto da Nota Fiscal emitida a cada mês, a CONTRATADA deverá emitir Relatório de Atividades do período mensal da prestação dos serviços, contendo todas as execuções dos serviços solicitados pela CONTRATANTE e prestados pela CONTRATADA, a fim de comprovar a realização da prestação dos serviços objeto deste processo licitatório.
- 6.** O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - a)** o prazo de validade;
 - b)** a data da emissão;
 - c)** os dados do contratado e do órgão contratante;
 - d)** o período respectivo de execução do serviço;
 - e)** o valor a pagar; e
 - f)** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas

saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

8. Os pagamentos não isentarão a CONTRATADA das responsabilidades contratuais, nem implicarão na aceitação dos serviços.

ANÁLISE DE RISCOS.

A análise de riscos na contratação de serviços técnicos e didáticos de enologia envolve a verificação minuciosa da capacidade operacional e técnica da contratada para garantir o alcance pedagógico esperado. Deve-se mitigar o risco de descontinuidade ou atraso no cronograma das aulas por meio do controle rigoroso da disponibilidade do corpo docente qualificado e da pontualidade no fornecimento dos vinhos e insumos gastronômicos requeridos para as degustações.

Outro aspecto essencial é assegurar a estrita conformidade e integridade dos vinhos e produtos alimentícios utilizados nas dinâmicas de harmonização, exigindo padrões de procedência, lacre e conservação adequados para garantir a saúde, a integridade física dos alunos e a correta aplicação das análises sensoriais.

Eventuais dúvidas deverão ser esclarecidas por escrito por meio do endereço de e-mail do Circuito das Frutas: **circuitodasfrutas.financeiro@gmail.com**, cabendo ao Consórcio apresentar resposta da mesma forma no prazo de 48 (quarenta e oito) horas. Posteriormente, todos os esclarecimentos adicionais serão divulgados no site para que todos os interessados no presente Termo de Referência possam ter acesso às informações. Poderão participar do processo em curso os interessados que atenderem a todas as exigências deste Termo de Referência, inclusive quanto à documentação.

Ficarão impedidas de participar entidades que não possam ceder mão de obra em regime de subordinação previsto no art. 3º da Consolidação das Leis do Trabalho e, conseqüentemente, não possam assegurar aos trabalhadores prestadores de serviços todos os direitos sociais, trabalhistas e previdenciários estabelecidos no art. 7º da Constituição Federal.

Consórcio Intermunicipal do Circuito das Frutas, 24 de agosto de 2026.

MIRIAN DOS SANTOS OLIVEIRA

REPRESENTANTE DO GRUPO DE TRABALHO (GAT-Enoturismo)

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