

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS – SEÇÃO SÃO PAULO

CNPJ 61.373.775/0001-05

REGIMENTO INTERNO

Aprovado pela Diretoria em 19.7.2017

Revisado pela Diretoria em 04.7.2018

Revisado pela Diretoria em 13.03.2019

Revisado pela Diretoria em 01.12.23

I - QUADRO DE ASSOCIADOS

Categorias

Artigo 1º De acordo com o Estatuto Social, a **ABS/SP** é composta por um número ilimitado de Associados, pessoas físicas ou jurídicas, admitidos pela DIRETORIA em uma das seguintes categorias:

- 1) ASSOCIADOS SOMMELIERS PROFISSIONAIS:** são as pessoas físicas que promovem os objetivos e atividades da **ABS/SP** e exercem ou já tenham exercido a profissão de SOMMELIER, assim considerada como os serviços especializados de vinhos e outras bebidas, tais como a participação no planejamento e na organização do serviço de vinhos e outras bebidas em estabelecimentos públicos ou privados, a gestão de aprovisionamento e armazenamento dos produtos relacionados ao serviço de vinhos e outras bebidas, o atendimento e resolução de reclamações de clientes em estabelecimentos que servem e comercializam vinhos e outras bebidas, aconselhando-os e informando as características do produto, serviços esses prestados em empresas de eventos gastronômicos, de hotelaria, em restaurantes, supermercados, enotecas e em comissaria de companhias aeras e marítimas ou em qualquer outro local em que a DIRETORIA, a seu exclusivo e soberano juízo, repute idôneo para o exercício da profissão, na qualidade de proprietários, gerentes ou empregados, além de todos aqueles que, embora não estando em contato com o consumidor, exerçam

15
MKS

PRENOTADO
4º RCPJ/SP

atividades, lecionando nas escolas hoteleiras nacionais ou em entidades públicas ou privadas, ou trabalhando como consultor junto a lojas, produtores e/ou importadores de vinhos e outras bebidas, sempre a juízo exclusivo e soberano da DIRETORIA, além dos participantes dos Cursos de Formação de Profissionais;

- 2) **ASSOCIADOS SOMMELIERS PROFISSIONAIS CERTIFICADOS** – são Sommeliers Profissionais Certificados mediante aprovação nas provas teórico-práticas de certificação promovidas pela Associação Brasileira de Sommeliers-Brasil, conforme especificado no Estatuto da ABS-BR, artigo 4º parágrafo único, alínea c;
- 3) **ASSOCIADOS ENÓFILOS:** são as pessoas físicas que promovem os objetivos e atividades da **ABS/SP** e que, apesar de não exercerem profissionalmente a atividade de SOMMELIER, têm competência e capacidade no campo da vitivinicultura e da enologia e tenham demonstrado interesse e gosto para o vinho e outras bebidas e para a gastronomia;
- 4) **ASSOCIADOS SOMMELIERS PROFISSIONAIS ASPIRANTES:** são as pessoas físicas que exercem a atividade de SOMMELIER, conforme referido na alínea 1) deste artigo, mas que deverão comprovar sua capacidade profissional em provas teórico-práticas de certificação promovidas pela Associação Brasileira de Sommeliers-Brasil, conforme especificado no Estatuto da ABS-BR, artigo 4º parágrafo único, alínea c;
- 5) **ASSOCIADOS PARTICIPANTES:** são pessoas físicas que têm interesse em participar dos cursos e atividades promovidos pela **ABS/SP**, visando a aprendizagem e o aperfeiçoamento nas áreas relacionadas aos objetivos sociais da **ABS/SP** e tenham demonstrado interesse e gosto para o vinho e outras bebidas e para a gastronomia;
- 6) **ASSOCIADOS COLABORADORES:** são as pessoas jurídicas que colaboram com a consecução dos objetivos sociais da **ABS/SP** através da divulgação e promoção de seus objetivos e atividades, da realização de

eventos e da doação de recursos humanos ou materiais, de acordo com os critérios previamente combinados com a DIRETORIA;

- 7) **ASSOCIADOS HONORÁRIOS:** são as pessoas físicas ou jurídicas que, com fama, capacidade ou experiência notórias, tenham atuado com sucesso nos setores da viticultura e da enologia ou que, apesar de não atuarem nesses setores, tornaram-se particularmente meritórios, pelas obras desenvolvidas em favor da **ABS/SP**;
- 8) **ASSOCIADOS BENEMÉRITOS:** são as pessoas físicas ou jurídicas que contribuírem de maneira significativa para a **ABS/SP** de forma técnica, pecuniária ou mesmo material.

Inscrição e admissão

Artigo 2º As propostas de inscrição e admissão deverão ser entregues por escrito à DIRETORIA, através do preenchimento de formulário constante no sítio eletrônico da **ABS/SP**, contendo no mínimo as informações constantes nas fichas anexas a este Regimento Interno (Anexo 1), inclusive seus direitos, deveres e vantagens especiais de cada categoria, juntamente com os seguintes documentos, que deverão ser enviados por e-mail ou através de cópia impressa à secretaria da **ABS/SP**, para comprovar o preenchimento dos requisitos previstos para cada categoria, no artigo 1º:

(a) documento de identificação que comprove que a pessoa física tem mais de dezoito anos de idade ou comprovante de inscrição no CNPJ, no caso de pessoa jurídica, aplicável a todas as categorias;

(b) Curriculum, aplicável às categorias de ASSOCIADOS SOMMELIERS PROFISSIONAIS e de ASSOCIADOS SOMMELIERS PROFISSIONAIS CERTIFICADOS;

(c) Documentos que comprovem que a pessoa tenha exercido atividade de Sommeliers profissional, pelo período mínimo de um ano, aplicável às categorias de ASSOCIADOS SOMMELIERS PROFISSIONAIS, de ASSOCIADOS SOMMELIERS PROFISSIONAIS CERTIFICADOS e de ASSOCIADOS SOMMELIERS PROFISSIONAIS ASPIRANTES;

(d) carta de recomendação ou solicitação de pelo menos dois ASSOCIADOS SOMMELIERS PROFISSIONAIS ou ENÓFILOS, no caso de ASSOCIADO HONORÁRIO e BENEMÉRITO;

(e) resumo da proposta de colaboração para com a **ABS/SP**, no caso de ASSOCIADO COLABORADOR.

Parágrafo 1º Os pedidos de admissão, com os documentos que os instruírem, serão encaminhados à DIRETORIA que, em sua próxima reunião decidirá, de forma discricionária, pela maioria de seus membros presentes, devendo o interessado ter reputação ilibada e se dispor a participar das atividades da ASSOCIAÇÃO, exceto quando disposto de forma diferente neste Regimento Interno.

Parágrafo 2º A admissão na categoria de ASSOCIADO PARTICIPANTE será considerada aprovada pela DIRETORIA uma vez que o interessado preencha o cadastro de associado no sítio eletrônico da **ABS/SP** e apresente documento de identificação que comprove que tem dezoito anos de idade ou mais.

Parágrafo 3º A admissão de ASSOCIADO SOMMELIER PROFISSIONAL CERTIFICADO será considerada aprovada pela DIRETORIA uma vez que o interessado preencha a ficha de inscrição na prova de certificação da ABS-BR, conforme regulamento de referida prova, anexo a este Regimento Interno (Anexo 2), ou outro que venha a ser substituído pela ABS-BR, no sítio eletrônico da **ABS/SP**, apresente os documentos acima referidos e seja aprovado em referida prova. Caberá à secretaria da **ABS/SP** alterar a categoria de associado do candidato aprovado na lista de Associados da **ABS/SP**. Poderá a DIRETORIA recusar sua admissão caso tenha verificado, ao longo de sua participação nas atividades da **ABS/SP**, comportamento nocivo à **ABS/SP** ou aos demais associados.

Parágrafo 4º A admissão de ASSOCIADO SOMMELIER PROFISSIONAL ASPIRANTE será considerada aprovada pela DIRETORIA uma vez que o interessado preencha a ficha de inscrição a ele enviada por e-mail por sua própria solicitação ou após a conclusão de sua participação em um dos cursos de formação da **ABS/SP**, podendo a DIRETORIA recusar sua admissão caso tenha verificado, ao longo de sua participação nas atividades da **ABS/SP**, comportamento nocivo à **ABS/SP** ou aos demais associados.

Parágrafo 5º A admissão de ASSOCIADO COLABORADOR se dará mediante a solicitação escrita do interessado e aprovação pela DIRETORIA, podendo para tanto ser firmado instrumento próprio, onde se estabelecerá a forma de divulgação e promoção dos objetivos e atividades da **ABS/SP**, da realização de eventos e da doação de recursos humanos ou materiais.

Parágrafo 6º No caso dos associados eleitos para fazer parte da DIRETORIA e do CONSELHO FISCAL da **ABS/SP**, durante a vigência de seu mandato eles acumularão a categoria de associado da qual já faziam parte e também a categoria de ASSOCIADO HONORÁRIO, pelas obras desenvolvidas em favor da **ABS/SP** no exercício de suas funções na DIRETORIA e no CONSELHO FISCAL, devendo essa condição permanecer válida para o cargo de Presidente da DIRETORIA, mesmo após findo o mandato, exceto se o associado, a DIRETORIA ou a Assembleia Geral manifestarem interesse de forma contrária.

Comprovante e direitos de associação

Artigo 3º A cada ASSOCIADO, será fornecido carteirinha, certificado ou outra forma de comprovação de sua filiação, de conformidade com a sua categoria.

Parágrafo 1º A **ABS/SP** fornecerá anualmente a todos os ASSOCIADOS de todas as categorias, exceto para os ASSOCIADOS COLABORADORES uma carteirinha de ASSOCIADO, contendo o número de filiação do ASSOCIADO, a qual terá validade de um ano, com exceção das carteirinhas de Associados Participantes, têm a validade de 2 (dois anos).

Parágrafo 2º Para as categorias de SOMMELIER PROFISSIONAL, SOMMELIER PROFISSIONAL CERTIFICADO, SOMMELIERS PROFISSIONAL ASPIRANTE e ENÓFILOS, a carteirinha será fornecida após o pagamento da contribuição associativa anual vigente para sua categoria ou após o pagamento da primeira parcela da contribuição associativa, se o associado tiver escolhido o pagamento mensal.

Parágrafo 3º Para as categorias de HONORÁRIOS e BENEMÉRITOS será fornecido uma carteirinha de Associado tão logo sejam admitidos pela DIRETORIA, independentemente do pagamento de qualquer contribuição associativa.

Parágrafo 4º Enquanto estiver cursando os Cursos da ABS/SP, será fornecido aos associados a carteirinha de Associado Participante.

Parágrafo 5º Os ASSOCIADOS que concluírem os três módulos dos CURSOS DE FORMAÇÃO da ABS/SP, receberão uma carteirinha da ABS/SP de “SOMMELIER PROFISSIONAL” com validade por prazo indeterminado; e aqueles que forem aprovados na prova de certificação da ABS-BR receberão uma carteirinha da ABS-BR de “SOMMELIER PROFISSIONAL” com validade por prazo indeterminado, sendo certo que tal carteirinha não confere direitos associativos perante a ABS/SP ou a ABS-BR, mas tal somente atesta a qualidade profissional da pessoa.

Perda da qualificação

Artigo 4º Além de outros motivos previstos em lei ou no Estatuto Social, a DIRETORIA poderá excluir por justa causa o ASSOCIADO que:

- (a) divulgar informações relevantes e sigilosas ou inverídicas sobre a ABS/SP, que possam prejudicá-la nas suas atividades e negócios sociais;
- (b) exercer qualquer atividade considerada prejudicial à ABS/SP, que colida com seu objeto social ou por qualquer ação ou omissão que fira a dignidade e o prestígio da ABS/SP;
- (c) infringir disposição da lei, do Estatuto e das deliberações de qualquer dos órgãos de administração;
- (d) causar grave prejuízo moral ou material à ABS/SP ou à participantes de sua DIRETORIA; e
- (e) deixar de pagar duas contribuições associativas mensais ou uma anual.

Parágrafo 1º Exceto no caso de exclusão pela alínea (e) do caput deste artigo, o ASSOCIADO infringente deverá ser notificado para apresentar esclarecimentos sobre a infração 5 (cinco) dias antes da reunião da DIRETORIA que deliberará sobre a exclusão,

devido esta deliberar à revelia, caso o ASSOCIADO infrigente não se manifeste durante este prazo.

Parágrafo 2º A DIRETORIA remeterá ao infrator cópia da decisão de exclusão com os motivos que a determinaram, dentro de 15 (quinze) dias da decisão, por processo que comprove as datas da remessa e do recebimento.

Parágrafo 3º O ASSOCIADO excluído poderá, dentro do prazo de 15 (quinze) dias contados da data do recebimento da notificação, interpor à ASSEMBLÉIA GERAL recurso contra a decisão, que não terá efeito suspensivo até a primeira Assembleia Geral que se realizar.

Parágrafo 4º A falta de pagamento das contribuições associativas implicará automaticamente na suspensão de direitos do ASSOCIADO e, se a inadimplência persistir por dois períodos de contribuições, consecutivos ou alternados, o ASSOCIADO será automaticamente excluído da **ABS/SP**, que poderá recorrer dessa decisão através da comprovação do pagamento das contribuições devidas à DIRETORIA.

Artigo 5º A demissão do ASSOCIADO, que não poderá ser negada, dar-se-á unicamente a seu pedido escrito de demissão enviado à DIRETORIA que será considerado efetivo, a partir da data do recebimento do pedido.

Parágrafo único A demissão não desobriga o ASSOCIADO renunciante, do cumprimento de todas as obrigações que tiver assumido perante a **ABS/SP** anteriormente à data de seu pedido, inclusive no que concerne às contribuições associativas devidas até a data do pedido de demissão.

Artigo 6º Os ASSOCIADOS que por qualquer motivo deixarem de pertencer ao quadro associativo da **ABS/SP** deverão devolver a carteirinha de filiação e deverão se abster de se apresentar em qualquer lugar e perante qualquer pessoa como ASSOCIADO da **ABS/SP**, sob pena de multa de R\$ 300,00 (trezentos reais), valor este a ser reajustado anualmente, no mês de janeiro, pelo IGPM-FGV/SP..

13
UB



Ata da Reunião
01/12/2023

Ao primeiro dia do mês de dezembro de dois mil e três às 17h30, na sede da Associação Brasileira de Sommeliers – SP, Rua Gomes de Carvalho, 1327 – conj 21, inscrita no CNPJ 61.373.775/0001-05, foi realizada a reunião da Diretoria, conforme convocação prévia. A reunião foi presidida pelo presidente José Luiz Alvim Borges que indicou como secretário Marcello Augusto de Oliveira Borges.

O Presidente José Luiz Alvim Borges iniciou com a apresentação da pauta: Alteração do Regimento interno, revisado pela última vez em 13 de março de 2019. Em seguida, ele apresentou as justificativas para as atualizações realizadas em cada artigo, iniciando pelo artigo 2º – Inscrição e admissão de novos associados.

Devido ao cumprimento das disposições da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), as solicitações de inscrição para novos associados devem ser efetuadas diretamente no site oficial da ABS-SP. Não será mais possível realizar o cadastro por meio da secretaria da ABS-SP. Segue a alteração na redação para o Artigo 2º - Inscrição e admissão de novos associados:

A proposta de inscrição e admissão deverá ser preenchido, pelo interessado, exclusivamente através do sítio eletrônico da ABS/SP.

Após, foi comunicado a alteração no Artigo 12 – Corpo Docente alínea a) que refere-se a uma nova redação para melhor compreensão, conforme exposto abaixo:

Para ministrar aulas em qualquer Curso da ABS/SP o professor deverá ter o Diploma do Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais da ABS/SP, com a competente aprovação nos três módulos do referido curso; os professores que já vinham atuando efetivamente nos cursos da ABS/SP até a data da aprovação deste Regimento Interno, estão desobrigados desta exigência;

O Presidente José Luiz A. Borges comunicou a necessidade de incluir um artigo que aborde o Corpo Docente para os cursos ministrados em Módulos realizados em outras regionais e/ou subseções. Portanto, foi realizada uma nova redação para o artigo 13, e os artigos relacionados ao Conteúdo dos Cursos passaram a ser numerados a partir do Artigo 14 e seguintes. Segue a nova redação para o Artigo 13 e a alíneas a), b), c), d) e), f) g).

Os Cursos de Formação de Sommeliers e Profissionais da Associação Brasileira de Sommeliers-SP (ABS-SP) em Módulos, realizados fora de sua sede oficial em São Paulo, em parceria com Regionais da ABS-Brasil ou outras entidades a critério da Diretoria da ABS-SP, são de exclusiva

PRENOTADO
4º RCPJISP





total responsabilidade da ABS-SP, a quem caberá decidir o conteúdo programático, o material didático, a escolha dos professores e demais temas de interesse da execução do Curso.

(a) será de responsabilidade da ABS-SP, em conjunto com a Regional da ABS-Brasil, anfitriã do Curso, a emissão dos diplomas, além da confecção de carteiras profissionais e bottons, de acordo com o estipulado para o Curso em Módulos;

(b) a participação de professores de outras Regionais da ABS-Brasil no Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais da ABS-SP em Módulos se dará de acordo com a Comissão Didática da ABS-SP, composta pelos ex-Presidentes da ABS-SP em atividade na entidade, a quem caberá a designação das aulas a serem ministradas por esses professores externos e a respectiva certificação das aulas, que deverão ser ministradas para certificadores designados para cada aula;

(c) para essa Certificação o professor da Regional da ABS-Brasil interessado em ministrar aulas nos cursos em módulos organizados pela ABS-SP deverá preparar as aulas que pretende ministrar em formato PowerPoint, com conteúdo mínimo baseado nos outlines oficiais da ABS-SP;

(d) as aulas deverão ser previamente enviadas à ABS-SP para análise de conteúdo pela Comissão Didática da ABS-SP, que posteriormente solicitará ao professor pretendente que ministre uma ou mais aulas, a seu exclusivo critério, de forma presencial ou online, para avaliação da didática, desenvoltura e conhecimento do tema. Também será solicitada a degustação sistematizada de um ou mais vinhos, segundo o Roteiro de Degustação da ABS-SP;

(e) a participação de qualquer Professor da ABS-SP e/ou Diretor da ABS-SP em cursos realizados por outras Regionais da ABS-Brasil, que não sejam organizados e/ou supervisionados pela ABS-SP somente poderá se dar mediante autorização específica e por escrito da Diretoria Executiva da ABS-SP. A não observância dessa exigência acarretará sanções administrativas e estatutárias a quem a infringir;

(f) todas as normas citadas nesta seção do Regimento Interno da ABS-SP se estendem a todas as Subseções da ABS-SP, incluindo seus diretores e professores;

(g) os materiais didáticos fornecidos às Regionais e aos alunos dos Cursos de Módulos da ABS-SP - aulas, outlines e textos de apoio - são propriedade intelectual de seus autores e protegidos por direitos autorais, sendo vedado seu uso fora do âmbito do Curso, sua comercialização, sua difusão por meio físico ou eletrônico ou sua veiculação via internet, em sites ou redes sociais, sejam elas quais forem. A ABS-SP mantém contato com escritório de advocacia



especializado em Proteção de Direitos Autorais, que acionará judicialmente os infratores desses direitos dos professores da ABS-SP.

Foi identificada pelos Diretores a necessidade de revisar o **Artigo 14 caput**, que aborda o conteúdo dos cursos, devido à diversificação dos formatos de cursos atualmente oferecidos pela ABS-SP. A seguir, apresenta-se a nova redação proposta:

O Diretor Executivo do Departamento de Cursos elaborará a proposta de conteúdo dos cursos, que poderá ser presencial ou on-line, ou ainda em modo híbrido, divididos em módulos, e os apresentará à DIRETORIA para aprovação.

Segue abaixo alteração do **Artigo 14 § único – leia-se § 1º , alínea b)** para uma melhor compreensão, segue nova redação:

O material de estudo está acessível, para todos os associados participantes, no site da ABS-SP, mediante identificação do usuário e senha, que efetivarem pagarem a inscrição no curso.

O Presidente José Luiz Alvim Borges destacou a importância de incluir o **§ 2º no artigo 14**, que abordará as medidas necessárias para lidar com situações de emergência em saúde. Abaixo, segue a proposta para o **§ 2º do artigo 14**:

Em situações que exijam medidas para enfrentamento de emergências de saúde pública, bem como para atender aos Decretos Federais, Estaduais e Municipais que estabeleçam horários de funcionamento e protocolos de segurança, a ABS-SP reserva-se o direito, a seu critério, de efetuar alterações nos horários e no formato das aulas dos cursos que ministra, podendo optar entre a modalidade presencial ou online. É fundamental ressaltar que, independentemente da situação, a ABS-SP se mantém comprometida em ministrar os conteúdos programáticos e cumprir as cargas horárias previamente divulgadas.

Artigo 15

O artigo 15 foi modificado para exigir que todos os interessados se inscrevam no curso por meio do site oficial da ABS-SP. Essa inscrição é condicionada à aceitação tanto do Regimento Interno da instituição quanto das normas estabelecidas pela Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD). Dessa forma, os participantes devem estar cientes e concordar com todas as diretrizes e regulamentos internos, bem como com as disposições legais relativas à privacidade e proteção de dados.

§ 3º Alteração apenas para melhor compreensão:

Para que os participantes obtenham o certificado de conclusão e aprovação no curso, seu desempenho será avaliado por módulo, com base em provas teóricas e práticas, bem como

PRENOTADO
4º RCPJ/SP





avaliações de conhecimento específico. As provas podem consistir em questões de múltipla escolha ou dissertativas, além de incluir uma degustação de vinho ou outras bebidas, dependendo do curso em questão;

O Presidente José Luiz Alvim Borges destacou a importância de elevar o padrão de avaliação no Curso de Sommelier Profissional, propondo que a média necessária para a aprovação seja ajustada de 5,0 para 6,0. Essa medida visa elevar o nível de competência dos profissionais formados, garantindo uma avaliação mais rigorosa e, conseqüentemente, uma maior valorização no mercado. A média para os módulos do curso de Sommelier Bartenders continuará sendo 5,0. Os alunos que não alcançarem a média estabelecida serão considerados reprovados. Segue a nova redação para o Artigo 15 § 3º, alíneas a) e b).



(a) a média de aprovação nos módulos do Curso de Sommelier Profissional é de 6,0 (seis) e para os módulos do Curso de Sommelier Bartenders a média é de 5,0 (cinco), devendo ser automaticamente reprovado o participante que tirar zero em qualquer das provas de qualquer dos cursos; as provas estarão disponíveis para consulta por 30 (trinta) dias após sua realização, mediante agendamento prévio na secretaria. É estritamente proibido fotografar ou copiar as referidas provas;



(b) os alunos que não atingirem a média mínima exigida estarão reprovados automaticamente, não haverá prova de recuperação.

Após foram apresentadas as alterações no Artigo 15 parágrafo 4º, que procedeu-se a uma nova redação visando aprimorar a clareza e, em seguida, foram elaboradas as alíneas a), b) e c), conforme descrito a seguir:

Artigo 15 § 4º A emissão do certificado de conclusão e aprovação não depende de pagamento adicional, mas será realizada apenas para os participantes que estiverem com o pagamento do curso integralmente quitado. Caso o participante não retirar seu certificado de conclusão do curso em até 180 (cento e oitenta) dias após a conclusão, uma taxa será cobrada pela sua entrega. Para obter uma nova via do certificado, o participante deve apagar a taxa vigente à época. O histórico do participante será mantido por no máximo 05 anos.

(a) Será emitido um certificado específico para cada módulo concluído, desde que a nota mínima exigida e o comparecimento mínimo de 75% das aulas sejam atendidos.

(b) Os associados participantes aprovados nos Módulos I, II, e III (Fundamentos do Vinho, Países e Serviço), receberão o diploma de Sommelier Profissional, por terem concluído com êxito o Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais da ABS-SP, assim como um botton e uma carteirinha exclusivos para identificá-los como Sommeliers Profissionais ABS SP.



(c) Os associados participantes aprovados nos Módulos I, II e III do curso de Bartenders, receberão o diploma de Bartender Profissional, por terem concluído com êxito o Curso de Bartender Profissional da ABS-SP, assim como um botton e uma carteirinha exclusivos para identifica-los como Bartenders Profissionais ABS-SP.

Em seguida, foi apresentada a alteração na redação do artigo 15 § 5º, alínea b) para melhor entendimento, segue abaixo:

Parágrafo 5º alínea (b) não gravar, filmar, fotografar, divulgar, reproduzir, vender ou utilizar a favor de terceiros, as aulas e os materiais fornecidos pela ABS/SP, sob pena de cancelamento de sua inscrição no curso, sem ressarcimento dos valores pagos até então e sob pena de responsabilidade civil e criminal por violação de direito de propriedade intelectual;

A seguir, é essencial destacar que a reposição de aulas é um benefício oferecido pela ABS-SP aos alunos e deve ser realizada dentro do período do curso. A ABS-SP não está obrigada a manter turmas adicionais para reposição das aulas.

Parágrafo 6º No caso dos módulos do Curso de Sommeliers Profissional, o associado participante poderá solicitar, por e-mail, reposições de aula, o que será concedido pela ABS/SP a depender da grade de aulas no período. A ABS-SP permite a reposição sem custo adicional de até 8 aulas, para o Módulo I, até 10 aulas para o Módulo II e até 6 aulas para o módulo III. É importante destacar que as reposições devem ser concluídas dentro do período de realização do módulo. Caso não haja outro módulo disponível para reposições, os associados participantes devem evitar faltas, pois a ABS-SP não tem a obrigação de manter turmas adicionais para reposição de aulas.

O Presidente José Luiz A Borges apresentou a proposta de criação do Conselho Consultivo. A seguir, encontra-se a redação do artigo 17 referente a esse tópico e os demais artigos passaram a ser numerados a partir do Artigo 18 e seguintes.

artigo 17 A Diretoria poderá instituir um Conselho Consultivo, com o objetivo de opinar nos assuntos mais relevantes, auxiliando a Diretoria da ABS-SP na tomada de decisões estratégicas.

- a) O Conselho Consultivo não será considerado órgão de gestão da entidade, não podendo seus membros serem responsabilizados por nenhum ato de sua administração; as recomendações do Conselho Consultivo não terão caráter vinculante, podendo a Diretoria decidir os temas objeto de consulta de forma diversa.
- b) O Conselho Consultivo terá reuniões no mínimo anuais, a serem convocadas pelo Presidente
- c) O período de mandato é anual;





d) Não haverá remuneração pelo exercício da função;

A lista de convidados a comporem o Conselho Consultivo será definida pela Diretoria, que poderá destituí-los a qualquer tempo.

Não foram realizadas alterações nos demais artigos do Regimento Interno.

Todos os diretores presentes estão de acordo com as alterações apresentadas.

22º TABELIÃO DE NOTAS
José Luiz Alvim Borges
José Luiz Alvim Borges
Presidente

15º TABELIÃO
Arthur Piccolomini de Azevedo
Arthur Piccolomini de Azevedo
Vice Presidente

24º INDIANÓPOLIS
Marcello Augusto de Oliveira Borges
Marcello Augusto de Oliveira Borges
Secretário

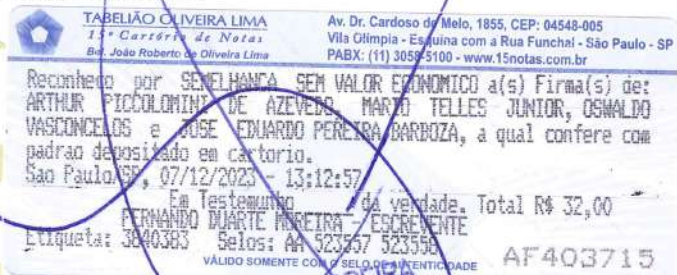
13º TABELIÃO
Rui Fernando Ramos Alves
Rui Fernando Ramos Alves
Diretor Financeiro

15º TABELIÃO
Mario Telles Junior
Mario Telles Junior
Diretor Executivo

11º
Gustavo Andrade de Paulo
Gustavo Andrade de Paulo
Diretor Executivo

15º TABELIÃO
José Eduardo Pereira Barboza
José Eduardo Pereira Barboza
Diretor Executivo

15º TABELIÃO
Oswaldo Vasconcelos
Oswaldo Vasconcelos
Diretor Executivo



FERNANDO DUARTE FERREIRA
ESCRIVENTE AUTORIZADO

Lista de associados

Artigo 7º Uma lista de ASSOCIADOS, compreendendo a totalidade do QUADRO ASSOCIATIVO, será elaborada anualmente e conservada na sede social para consulta pelos ASSOCIADOS, mantendo-a sob sua guarda e inteira responsabilidade, exclusivamente para uso próprio da **ABS/SP**, sendo vedada sua comercialização e divulgação sob qualquer título ou pretexto.

Parágrafo 1º Haverá uma seção para cada categoria de ASSOCIADOS, com numeração sequencial própria, onde constará o nome, qualificação completa, endereço residencial e profissional, e-mail. Esta lista será atualizada sempre que necessário e pelo menos 1 (uma) vez ao ano.

Parágrafo 2º Somente a DIRETORIA terá acesso aos dados pessoais e cadastrais dos ASSOCIADOS.

Contribuições associativas

Artigo 8º As contribuições associativas das diversas categorias de associados serão estabelecidas pela DIRETORIA anualmente, na reunião de elaboração do orçamento do ano subsequente.

Parágrafo 1º As contribuições associativas serão processadas pelo departamento financeiro através de boleto bancário, que fica desde já autorizado a fazer a cobrança pelo não pagamento.

Parágrafo 2º O não pagamento da contribuição associativa acarretará a suspensão dos direitos do associado, observando-se o disposto no art. 4º, § 4º deste Regimento.

Parágrafo 3º A DIRETORIA não poderá estabelecer qualquer pagamento de contribuição associativa para os ASSOCIADOS BENEMÉRITOS e HONORÁRIOS, e, qualquer ASSOCIADO, enquanto estiver cumprindo mandato de membro da DIRETORIA e do CONSELHO FISCAL ficando isentos do pagamento das referidas contribuições associativas. Mencionada dispensa de pagamento só se aplicará durante o período em que

perdurar a condição que isenta referido ASSOCIADO do pagamento. Uma vez cessada a condição, cessa automaticamente a dispensa.

Artigo 9º Além dos direitos previstos no Estatuto Social, o pagamento das contribuições associativas, a ABS-SP procurará fornecer descontos em empresas parceiras da **ABS/SP**, descontos estes sempre sujeitos às condições apresentadas por referidas empresas, a critério de cada empresa parceira.

II - DEPARTAMENTO DE CURSOS

Diretoria Executiva

Artigo 10 A DIRETORIA aprova a criação do Departamento de Cursos, que será gerido por um dos Diretores Executivos designado pela própria Diretoria, enquanto perdurar seu mandato.

Artigo 11 A Diretoria do Departamento de Cursos terá competência para:

(a) nomear o corpo docente, de acordo com os critérios estabelecidos neste Regimento Interno;

(b) propor à DIRETORIA a remuneração do corpo docente, respeitando sempre o valor de mercado;

(c) fixar a programação anual de cursos, de acordo com os critérios estabelecidos neste Regimento Interno;

(d) propor à DIRETORIA o valor de cada curso, organizado pela ABS-SP.

15



Corpo Docente

Artigo 12 Para ser indicado como professor dos Cursos da **ABS/SP** e das SUBSEÇÕES, a pessoa deverá atender aos seguintes critérios e procedimentos:

(a) para ministrar aulas em qualquer Curso da **ABS/SP** o professor deverá ter o Diploma do Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais da **ABS/SP**, com a competente aprovação nos três módulos do referido curso; os professores que já vinham atuando efetivamente nos cursos da **ABS/SP** até a data da aprovação deste Regimento Interno estão desobrigados desta exigência;

(b) os Sommeliers Profissionais que atuam no Módulo de Serviço deverão ter sido aprovados na Certificação de Profissionais da ABS-Brasil para serem autorizados a ministrar aulas no Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais da **ABS/SP**;

(c) as aulas sobre temas não-relacionados diretamente ao vinho, porém necessárias à formação dos Sommeliers, serão ministradas por profissionais de reconhecida expertise no assunto a ser abordado, que atuarão por convite da Comissão Didática do Departamento de Cursos da **ABS/SP** sob orientação e supervisão direta do Diretor de Cursos da **ABS/SP**, de acordo com o cronograma estipulado pela entidade;

(d) de acordo com o Curriculum Vitae apresentado, no qual deve constar toda a experiência profissional do candidato a professor, e mediante sua aprovação na aula-teste, será emitida autorização para ministrar aulas nos diversos cursos da **ABS/SP** nos níveis que vierem a ser estipulados pela Comissão Didática do Departamento de Cursos, ou seja, as autorizações serão específicas e o professor somente poderá ministrar as aulas que lhes forem atribuídas pela Comissão Didática;

(e) a aula-teste será obrigatória para todos os candidatos a ministrar aulas na **ABS/SP**, e será avaliada em tempo real e presencial pelos componentes da Comissão Didática da **ABS/SP**. A aula deverá ser preparada pelo candidato e baseada nos "outlines" disponíveis na seção específica do site da **ABS/SP**. Nessa avaliação serão levadas em conta os seguintes aspectos:

(i) conhecimento do candidato sobre o tema da aula, o que será aferido mediante perguntas formuladas ao vivo pelos membros da comissão;

(ii) desenvoltura e experiência didática do candidato, fluência ao desenvolver o tema, controle do tempo e a qualidade visual da apresentação;

(iii) não se admitirá que o candidato se limite a ler os slides, sem desenvolver o tema de forma técnica acurada, coerente, embasada em literatura, de forma inteligível e que mantenha o interesse dos participantes;

(iv) será exigido do candidato a professor experiência prática do tema a ser desenvolvido, comprovada por viagem a países produtores e visitas técnicas a vinícolas. Este quesito será aferido pela análise do currículo e por perguntas específicas durante a aula-teste.

(f) uma vez aprovado para ministrar aula sobre determinado tema, o professor só poderá dar aula sobre outros temas caso se submeta a nova avaliação correspondente a esse novo tema;

(g) a aula teste será ministrada na sede da **ABS/SP**, em data e horário estipulados pela Comissão Didática, que poderá, a seu exclusivo critério, convidar outras pessoas para assistir à apresentação;

(h) o candidato deverá ter ampla experiência em degustação de vinhos, demonstrando conhecimento das técnicas de degustação de acordo com o modelo adotado pela **ABS/SP**, o que será aferido pelo currículo e pela degustação, durante a aula-teste, de dois vinhos escolhidos pela Comissão Didática;

(i) também será exigido do candidato amplo conhecimento de enogastronomia, com seguimento estrito das normas de compatibilização enogastronômica da ABS e da ASI;

(j) a decisão final sobre a capacidade do candidato a professor e a competente autorização para ministrar aulas específicas é de inteira e exclusiva responsabilidade da Comissão Didática da **ABS/SP**;

(k) a Comissão Didática da **ABS/SP** é composta por Professores do Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais da **ABS/SP**, de reconhecida competência e notório saber e que tenham ocupado a qualquer tempo a Presidência da **ABS/SP**.

Corpo Docente – Curso em Módulos

Artigo 13 Os Cursos de Formação de Sommeliers e Profissionais da Associação Brasileira de Sommeliers-SP (ABS-SP) em Módulos, realizados fora de sua sede oficial em São Paulo, em parceria com Regionais da ABS-Brasil ou outras entidades a critério da Diretoria da ABS-SP, são de exclusiva e total responsabilidade da ABS-SP, a quem caberá decidir o conteúdo programático, o material didático, a escolha dos professores e demais temas de interesse da execução do Curso.

(a) será de responsabilidade da ABS-SP, em conjunto com a Regional da ABS-Brasil anfitriã do Curso, a emissão dos diplomas, além da confecção de carteiras profissionais e bottons, de acordo com o estipulado para o Curso em Módulos.

(b) a participação de professores de outras Regionais da ABS-Brasil no Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais da ABS-SP em Módulos se dará de acordo com a Comissão Didática da ABS-SP, composta pelos ex-Presidentes da ABS-SP em atividade na entidade, a quem caberá a designação das aulas a serem ministradas por esses professores externos e a respectiva certificação das aulas, que deverão ser ministradas para certificadores designados para cada aula.

(c) para essa Certificação o professor da Regional da ABS-Brasil interessado em ministrar aulas nos cursos em módulos organizados pela ABS-SP deverá preparar as aulas que pretende ministrar em formato PowerPoint, com conteúdo mínimo baseado nos outlines oficiais da ABS-SP.

(d) as aulas deverão ser previamente enviadas à ABS-SP para análise de conteúdo pela Comissão Didática da ABS-SP, que posteriormente solicitará ao professor pretendente que ministre uma ou mais aulas, a seu exclusivo critério, de forma presencial ou on-line, para avaliação da didática, desenvoltura e conhecimento do tema. Também será solicitada a degustação sistematizada de um ou mais vinhos, segundo o Roteiro de Degustação da ABS-SP.

(e) a participação de qualquer Professor da ABS-SP e/ou Diretor da ABS-SP em cursos realizados por outras Regionais da ABS-Brasil, que não sejam organizados e/ou supervisionados pela ABS-SP somente poderá se dar mediante autorização específica e por escrito da Diretoria Executiva da ABS-SP. A não observância dessa exigência acarretará sanções administrativas e estatutárias a quem a infringir.

(f) todas as normas citadas nesta seção do Regimento Interno da ABS-SP se estendem a todas as Subseções da ABS-SP, incluindo seus diretores e professores.

(g) os materiais didáticos fornecidos às Regionais e aos alunos dos Cursos de Módulos da ABS-SP - aulas, outlines e textos de apoio - são propriedade intelectual de seus autores e protegidos por direitos autorais, sendo vedado seu uso fora do âmbito do Curso, sua comercialização, sua difusão por meio físico ou eletrônico ou sua veiculação via internet, em sites ou redes sociais, sejam elas quais forem. A ABS-SP mantém contato com escritório de advocacia especializado em Proteção de Direitos Autorais, que acionará judicialmente os infratores desses direitos dos professores da ABS-SP

Conteúdo dos cursos

Artigo 14 O Diretor Executivo do Departamento de Cursos elaborará a proposta de conteúdo dos cursos, que poderá ser presencial ou on-line, ou ainda em modo híbrido, divididos em módulos, e os apresentará à DIRETORIA para aprovação.

Parágrafo 1º Todos os cursos terão sempre:

(a) aulas teóricas e práticas ministradas por docentes credenciados pela **ABS/SP**, com durações variáveis de acordo com o tema, de acordo com o conteúdo programático do módulo;

(b) material de estudo disponibilizado online, no site da **ABS-SP**, mediante identificação do usuário e senha, que efetivarem e pagarem a inscrição no curso;

(c) degustação de vinhos e outras bebidas, visando o melhor aproveitamento do tema desenvolvido, o que poderá ser excepcionalmente dispensado pelos docentes;

(d) nos cursos profissionais, a aplicação de provas teóricas e práticas de avaliação de conhecimentos específicos, serão sempre presenciais, independente se o curso ministrado é presencial, online ou híbrido de acordo com cada módulo, abrangendo assuntos abordados em aula, de acordo com o cronograma de cada curso/módulo;

(e) emissão de certificados específicos para cada curso/módulo, de acordo com a obtenção das notas mínimas exigidas para cada um dos cursos/módulos.

Parágrafo 2º Em caso de medidas para enfrentamento de emergências de saúde pública e para atendimento a Decretos Federais, Estaduais e Municipais que estabeleçam horários de funcionamento e protocolos de segurança, a **ABS-SP** poderá, a qualquer tempo e a seu critério, modificar os horários e o formato (presencial ou online) das aulas dos cursos por ela ministrados, sendo mantidos, em qualquer cenário, seu compromisso de lecionar os conteúdos e a carga horária divulgados.

Inscrição, participação e certificado de conclusão

Artigo 15 Qualquer pessoa interessada poderá se inscrever nos cursos da **ABS/SP**, antes de iniciar o curso, deverá fazer o cadastro pelo site da **ABS-SP** mediante o preenchimento da ficha de inscrição, o pagamento do valor do curso e a aceitação do Regimento Interno e as normas da LGPD da **ABS/SP**.

Parágrafo 1º Para participar dos cursos da **ABS/SP**, o interessado deve ter no mínimo 18 anos de idade, o que se comprovará com a apresentação do documento de identidade, e se associar à ABS-SP.

Parágrafo 2º Ao se inscrever o participante receberá as normas do curso, com a grade de horários, a quantidade máxima de faltas, as datas das provas e demais informações, as quais se obriga a respeitar, ao realizar sua inscrição. A **ABS-SP** poderá a qualquer tempo alterar a grade das aulas, dos professores e dos cursos e seus respectivos horários, para melhor oferecer seus cursos aos participantes.

Parágrafo 3º Para que os participantes obtenham o certificado de conclusão e aprovação no curso, seu desempenho será avaliado por módulo, com base em provas teóricas e práticas, bem como avaliações de conhecimento específico. As provas podem consistir em questões de múltipla escolha ou dissertativas, além de incluir uma degustação de vinho ou outras bebidas, dependendo do curso em questão;

(a) a média de aprovação nos módulos do Curso de Sommelier Profissional é de 6,0 (seis) e para os módulos do Curso de Sommelier Bartenders a média é de 5,0 (cinco), devendo ser automaticamente reprovado o participante que tirar zero em qualquer das provas de qualquer dos cursos; as provas estarão disponíveis para consulta por 30 (trinta) dias após sua realização, mediante agendamento prévio na secretaria. É estritamente proibido fotografar ou copiar as referidas provas;

(b) os alunos que não atingirem a média mínima estarão reprovados automaticamente, não haverá prova de recuperação;

(c) a frequência mínima exigida é de 75% das aulas ministradas, sendo que a lista de presença ficará disponível para assinatura até meia hora após início da aula; o participante deverá permanecer em sala de aula no mínimo 75% do tempo de duração previsto;

(c) a degustação (prova prática) terá o valor de até 2 questões, que deverá ser somado ao número de questões certas nas provas teóricas, para obtenção da média final;

Parágrafo 4º A emissão do certificado de conclusão e aprovação não depende de pagamento adicional, mas será realizada apenas para os participantes que estiverem com o pagamento do curso integralmente quitado. Caso o participante não retire seu certificado de conclusão do curso em até 180 (cento e oitenta) dias após a conclusão, uma taxa será cobrada pela sua entrega. Para obter uma nova via do certificado, o participante deve apagar a taxa vigente à época. O histórico do participante será mantido por no máximo 05 anos após a finalização do curso.

(a) Será emitido um certificado específico para cada módulo concluído, desde que a nota mínima exigida e o comparecimento mínimo de 75% das aulas sejam atendidos.

(b) Os associados participantes aprovados nos Módulos I, II, e III (Fundamentos do Vinho, Países e Serviço), receberão o diploma de Sommelier Profissional, por terem concluído com êxito o Curso **de Formação de Sommeliers e Profissionais** da ABS-SP, assim como um botton e uma carteirinha exclusivos para identificá-los como Sommelier Profissional da ABS SP.

(c) Os associados participantes aprovados nos Módulos I, II e III do curso de Bartenders, receberão o diploma de Bartender Profissional, por terem concluído o êxito o Curso de Bartender Profissional da ABS-SP, assim como um botton e uma carteirinha exclusivos para identifica-los como Bartenders Profissionais ABS-SP.

Parágrafo 5º Além das normas dos cursos, disponível na área dos associados participantes, o participante deverá:

(a) respeitar as normas de conduta que tenham por finalidade resguardar a segurança, a ordem, a conservação e a limpeza das instalações da **ABS/SP**, quando nas dependências da **ABS/SP**;

(b) não gravar, filmar, fotografar, divulgar, reproduzir, vender ou utilizar a favor de terceiros, as aulas e os materiais fornecidos pela **ABS/SP**, sob pena de cancelamento de sua inscrição no curso, sem ressarcimento dos valores pagos até então e sob pena de responsabilidade civil e criminal por violação de direito de propriedade intelectual;

(c) submeter-se às avaliações determinadas pela **ABS/SP**, nas datas previstas no programa do Curso/Módulo, salvo em casos de absoluta impossibilidade, devidamente comprovada pelos competentes atestados aceitos universalmente nestes casos, será agendada pela secretaria da ABS-SP, uma única data para que todos façam a prova substitutiva, dentro do prazo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data da respectiva avaliação; após esta data será atribuída a nota ZERO à avaliação; e o não cumprimento desta cláusula acarretará o não fornecimento pela **ABS/SP** dos certificados de conclusão de curso.

(d) pagar taxa adicional, conforme estipulada pela Diretoria de Cursos, para a realização de avaliações substitutivas, que está condicionada à devida comprovação de impossibilidade de participação dentro do prazo acima determinado, sendo devida a taxa adicional ainda que o participante apresente atestado ou declaração de impedimento para realização da prova,.

Parágrafo 6º No caso dos módulos do Curso de Sommeliers Profissional, o associado participante poderá solicitar, por e-mail, reposições de aula, o que será concedido pela **ABS/SP** a depender da grade de aulas no período. A ABS-SP permite a reposição sem custo adicional de até 8 aulas, para o Módulo I, até 10 aulas para o Módulo II e até 6 aulas para o módulo III. É importante destacar que as reposições devem ser concluídas dentro do período de realização do módulo. Caso não haja outro módulo disponível para reposições, os associados participantes devem evitar faltas, pois a ABS-SP não tem a obrigação de manter turmas adicionais para reposição de aulas.

Valor do curso e forma de pagamento

Artigo 16 O valor dos cursos será pago em prestações mensais, durante o período de duração do curso, devendo a última parcela ser paga até o final do módulo, garantindo-se um desconto de 5%, no caso de pagamento à vista.

Parágrafo 1º Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário ou cartão de crédito, que servirá de recibo de quitação, ou, em caso de necessidades específicas, diretamente na secretaria da **ABS/SP**, que entregará recibo devidamente identificado.

Parágrafo 2º No caso de falta de pagamento, a cobrança deverá ser processada pelo departamento financeiro, acrescido de multa de mora de 2% (dois por cento) e juros de 1% ao mês.

Parágrafo 3º O não pagamento de duas parcelas, consecutivas ou alternadas, acarretará ao participante a perda do direito de continuar participando do curso, e ter acesso ao material, até que quite as parcelas em atraso, acrescida dos encargos decorrentes da mora. Caso não seja possível ao participante acompanhar aquele módulo, o mesmo deverá ser informado sobre o agendamento deste mesmo módulo em período subsequente.

Parágrafo 4º No caso dos Cursos de Formação, o participante só poderá solicitar a suspensão de sua inscrição do curso se tiver feito a Prova I e terá um ano para retornar, a partir da data de sua solicitação. O valor restante a ser cobrado ao retomar o curso será o valor vigente à época em que retornar para dar continuidade. Caso não retorne ao curso no prazo de 12 meses, deverá retomar o curso desde seu início com pagamento do valor integral.

No caso do Módulo III – Serviço, não existe a possibilidade de trancamento ou transferência de turma.

Parágrafo 5º A desistência do Curso de Formação deverá ser solicitada por escrito, através do e-mail abs-sp@abs-sp.com.br. Caso o cancelamento seja solicitado até uma semana antes do início do curso, será devolvido 80% do valor pago. Caso o cancelamento seja solicitado até uma semana após o início do curso, o participante receberá 50% do valor pago. Após esse prazo não haverá qualquer devolução.

III – Conselho Consultivo

Artigo 17 A Diretoria poderá instituir um Conselho Consultivo, com o objetivo de opinar nos assuntos mais relevantes, auxiliando a Diretoria da ABS-SP na tomada de decisões estratégicas.

- a) O Conselho Consultivo não será considerado órgão de gestão da entidade, não podendo seus membros serem responsabilizados por nenhum ato de sua administração; as recomendações do Conselho Consultivo não terão caráter vinculante, podendo a Diretoria decidir os temas objeto de consulta de forma diversa.
- b) O Conselho Consultivo terá reuniões no mínimo anuais, a serem convocadas pelo Presidente
- c) O período de mandato é anual;
- d) Não haverá remuneração pelo exercício da função;
- e) A lista de convidados a comporem o Conselho Consultivo será definida pela Diretoria, que poderá destituí-los a qualquer tempo;

IV - SUBSEÇÕES DA ABS/SP

Condições mínimas para a constituição

Artigo 18 Para que uma subseção da **ABS/SP** seja constituída, é necessário:

(a) que seja apresentada à DIRETORIA da **ABS/SP** uma solicitação por escrito de no mínimo 20 pessoas, com residência no Município onde se pretende constituir a subseção;

(b) que referidas pessoas preencham, no mínimo, os requisitos para serem admitidas como ASSOCIADOS SOMMELIERS PROFISSIONAIS, SOMMELIERS

PROFISSIONAIS CERTIFICADOS, SOMMELIERS PROFISSIONAIS ASPIRANTES ou ENÓFILOS, na forma definida do Estatuto Social da **ABS/SP**, mesmo que não façam ou não venham fazer parte do quadro associativo da **ABS/SP**;

(c) que referidas pessoas tomem conhecimento e declarem que se obrigam a respeitar as normas da **ABS/SP** e da ABS-BR, de acordo com o modelo de declaração previsto no Anexo 3;

(d) que a pessoa jurídica a ser constituída adote o modelo de estatuto social aprovado pela ABS/SP para as subseções, na forma do Anexo 4; e

(e) que a subseção se comprometa a respeitar todas as diretrizes, a orientação e as deliberações emanadas pela DIRETORIA da **ABS/SP**.

Parágrafo único As diretrizes e orientações de que tratam as alíneas do “caput” deste artigo possuem natureza de normatização técnica na área da cultura do vinho, assim como metodologia e conteúdo programático adotados pela **ABS/SP** no reconhecimento do profissional considerado Sommelier, razões pelas quais não há qualquer subordinação societária entre a ABS/SP e a subseção constituída ou responsabilidade solidaria ou subsidiária em relação às mesmas, entre si ou perante terceiros.

Artigo 19 No caso de indeferimento do pedido, a DIRETORIA da **ABS/SP** enviará comunicado escrito aos solicitantes, com uma breve explicação dos motivos.

Parágrafo único Os solicitantes somente poderão apresentar nova proposta no caso de comprovarem estarem atendidas as circunstâncias que levaram ao indeferimento do pedido de constituição da subseção.

Artigo 20 No caso de deferimento da criação da subseção da **ABS/SP** pela DIRETORIA, esta encaminhará a proposta de constituição à ABS/BR.

Artigo 21 No caso de aprovação pela ABR/BR, a DIRETORIA da **ABS/SP** encaminhará comunicado escrito aos solicitantes, que poderão constituir a subseção, que terá personalidade jurídica própria, de acordo com a minuta padrão de estatuto para as subseções aprovados pela **ABS/SP**.

Parágrafo único Após a constituição da subseção, esta enviará à **ABS/SP** cópia de seus atos constitutivos devidamente registrados e poderá iniciar suas atividades após celebração do contrato de licença de uso de marca e da aprovação pela DIRETORIA da **ABS/SP** da proposta de programação inicial da subseção.

Artigo 22 No caso de a subseção desrespeitar quaisquer normas da **ABS/SP** ou da **ABS/BR**, bem como alterar seu estatuto social para um formato diferente do formato aprovado pela **ABS/SP**, a subseção se obriga a encerrar suas atividades ou a alterar sua denominação social e deixar de usar a marca da **ABS/SP**, deixando claro a todos que não possui qualquer vínculo com a **ABS/SP**.

Artigo 23 A subseção enviará anualmente à **ABS/SP** a lista atualizada de seus associados e as demonstrações financeiras.

Atividades da subseção

Artigo 24 Para se apresentar como subseção da **ABS/SP**, a subseção deverá promover as atividades de acordo com os padrões estabelecidos pela **ABS/SP** e pela **ABS/BR**, em especial quanto aos critérios para seleção do corpo docente, que deverá ser realizado na **ABS/SP** e para a elaboração dos cursos, aplicando-se às atividades das subseções todas as normas previstas neste Regimento Interno.

Parágrafo único Caso quaisquer destas normas não sejam aplicáveis no Município da sede da subseção, a Diretoria da subseção deverá apresentar à DIRETORIA da **ABS/SP** justificativa e proposta de adequação à sua região, a qual será avaliada pela DIRETORIA.

IV - ATIVIDADES DE DEGUSTAÇÃO

Artigo 25 A DIRETORIA nomeará, dentre seus membros e enquanto perdurar seu mandato, o Diretor Executivo de Degustação, que poderá nomear Diretores Adjuntos para seu auxílio, dentre os ASSOCIADOS previstos nas letras (1), (2), (3) e (7) do artigo 1º deste Regimento, com a função de planejar e desenvolver as atividades de degustação da **ABS/SP**.

