



## ANEXO I

### TERMO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

#### 1. DO OBJETO

O presente Termo de Qualificação Técnica tem por objeto a definição dos critérios técnicos para a seleção de pessoa física ou jurídica para celebração de contrato de subpermissão onerosa de uso, com implantação, exploração, administração e operação comercial do restaurante localizado no Museu do Amanhã.

O restaurante deverá atender aos frequentadores do Museu do Amanhã e público em geral, oferecendo-lhes serviços de alto padrão de qualidade, em conformidade com a natureza e objetivos do Museu, bem como traduzir a sua proposta inovadora, contemporânea e sustentável através da gastronomia, estando toda ambientação, serviços e produtos em total harmonia com o seu conceito curatorial e de design.

Considerando que o Museu do Amanhã se posiciona como parte de uma “nova geração de museus de ciência”, traz a reboque um compromisso implícito com a inovação, com novas práticas e posturas. Nesse sentido, a marca do Museu atrelada às imagens do restaurante e café estará sempre sob a avaliação e sujeita a críticas.

O objetivo central do Museu do Amanhã é que o restaurante em suas dependências, através do subpermissionário parceiro, ofereça refeições variadas, com preços compatíveis com o mercado, mediante a capacidade de atendimento, à variedade de público que frequenta o Museu e o Boulevard Olímpico, e cujo Conceito privilegie a experiência, compatível com o equipamento público, que é o mais visitado do Rio de Janeiro, com destaque para a sua localização privilegiada.

Considerando que a prática da sustentabilidade está atrelada ao conceito do Museu e suas atividades, o proponente deverá apresentar ações evitando desperdícios, para a promoção da reciclagem do lixo e a retirada de resíduos próprios através de coleta seletiva específica, além de, preferencialmente, utilizar materiais sustentáveis ou recicláveis, inclusive na decoração do ambiente, como mobiliário, cardápios, guardanapos e uniformes da equipe.

#### 2. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

**2.1.** Para a avaliação baseada na qualidade das propostas técnica e de preço ofertadas, serão atribuídos os seguintes pesos:





### 3.1.1. Experiência da Proponente

A pontuação da experiência do proponente seguirá os requisitos apresentados no **Quadro II**, a ser apurada de acordo com as exigências constantes do item 6.3.4 do Termo de Referência e será comprovado mediante atestado(s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público e privado que comprovem a aptidão de desempenho de atividade pertinente e compatível com as características exigidas pelo Termo de Referência, em papel timbrado, com a devida assinatura e indicação do nome e cargo do(s) atestador(es).

**Quadro II - Critério de pontuação da proponente**

EXPERIÊNCIA DO PROPONENTE	REQUISITOS CLASSIFICATÓRIOS EXIGIDOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
I. Experiência dos Chefs, equipe e operadores responsáveis pela criação do Conceito, demonstrando trabalhos anteriores, cases de sucesso, e outras atuações em objeto similar ao objeto do Termo de Referência	A partir de 20 anos de Experiência	7 Pontos
	De 10 a 20 anos de Experiência	5 Pontos
	De 5 a 10 Anos de Experiência	3 Pontos
	5 Anos de Experiência	1 Ponto
II. Demonstração da experiência de gestão e operação do setor de alimentação fora do lar, restaurantes, hotéis e similares, mostrando os empreendimentos atuais ou do passado que tenham sido efetivamente operados pelos proponentes	A partir de 20 anos de Experiência	7 Pontos
	De 10 a 20 Anos de Experiência	5 Pontos
	De 5 a 10 Anos de Experiência	3 Pontos
	5 Anos de experiência	1 Ponto
Pontuação Extra	Experiência na execução de ações e procedimentos sustentáveis na forma do item 3.1.2.	1 Ponto
<b>PONTUAÇÃO MÁXIMA TOTAL</b>		<b>15 Pontos</b>

**3.1.2.** O proponente que demonstrar em sua proposta técnica ações e procedimentos sustentáveis que atendam aos requisitos do item 6.4.10 do Termo de Referência, acompanhado de atestados de capacidade



técnica que atestem a implementação e experiência de ações similares em outros projetos, receberá uma pontuação extra.

**3.1.3.** Para fins de comprovação da habilitação técnica dos proponentes pessoas físicas, na forma do item 4.2 do Termo de Referência, todos os sócios deverão apresentar os documentos previstos no item 6.3.4 comprovando a sua experiência e o cumprimento das exigências deste Termo de Referência. As competências previstas no Termo de Qualificação Técnica de maneira nenhuma serão somadas ou combinadas em relação aos sócios, valendo para fins de pontuação os requisitos daquele que possua maior tempo de experiência comprovada em currículo.

#### **3.1.4. Proposta Técnica**

Os aspectos desta avaliação serão pontuados conforme os critérios definidos na matriz de pontuação descritos abaixo:

**a. Conceito**

- Item 6.4.7 do Termo de Referência: Plano de Negócio, Plano de Trabalho e Metodologia

Quadro III – Pontuação do Item Conceito

<b>CONCEITO</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
<b>Muito bom –</b> Atender à princípios e práticas como originalidade na proposta conceitual e na apresentação do cardápio, preparação de cardápio com insumos majoritariamente brasileiros, insumos de alta qualidade e/ou sustentáveis, insumos que privilegiem produtores locais e brasileiros, baixa ou nenhuma utilização de insumos industrializados, proposta criativa e variada na versatilidade e variedade do cardápio oferecido, variedade de itens (faixa de preço) do cardápio. - apresentação de agenda de eventos internos planejados e organizados pelo proponente, tais como happy hour, sunset, datas comemorativas, cardápios temáticos sazonais, promoções, apresentações artísticas etc;	20 Pontos
<b>Bom –</b> Cardápios que levem em conta pratos que sejam considerados saudáveis, poucos insumos de origem animal, pouco consumo de itens de origem estrangeira, cardápio de preparação versátil, originalidade da proposta.	15 Pontos



<p><b>Regular -</b> Média necessidade de insumos de origem animal e orgânicos. Proposta restritiva (apenas carne, apenas peixe, apenas massa, apenas um estilo específico), cardápio com baixa oferta de variedade de itens; baixa oferta de pratos veganos e vegetarianos.</p>	10 Pontos
<p><b>Fraco –</b> Alta necessidade de insumos de origem animal, industrializados, estrangeiros, inorgânicos ou pouco sustentáveis; cardápio com baixa oferta de variedade de itens e público alvo restrito; ausência de pratos veganos e vegetarianos; cardápios massificados de outras unidades de negócios (buscamos uma proposta original para o Museu do Amanhã).</p>	5 Pontos

**b) Capacidade Técnica**

- Item 6.4.6 – Conhecimentos Técnicos

**Quadro IV – Pontuação do item Capacidade Técnica**

CAPACIDADE TÉCNICA	PONTUAÇÃO
<p>Os proponentes serão avaliados pelos itens abaixo, quando apresentados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Processo organizacional com planejamento de atendimento (tempo/ agilidade), procedimento de reservas, filas;</li> <li>- Projeto de controle de estoque e armazenagem. Planejamento referente à prazos para diminuir perdas e desperdícios;</li> <li>- Ferramentas e demais suportes tecnológicos (modernização);</li> <li>- Benchmarking (proponente);</li> <li>- Indicadores de performance (KPI);</li> <li>- Modelo de relatório de análises (avaliação de melhorias etc);</li> <li>- Plano de mídia/ divulgação/ redes sociais)</li> <li>- Excesso de terceirização de mão de obra (caso implique na rotatividade de funcionários)</li> <li>- Canal de comunicação direta com os clientes para divulgação, elogios, reclamações, dúvidas ou demais informações.</li> </ul>	<p>Pontuação máxima: 10 Pontos</p>

**c) Capacidade Operacional**

- Item 6.4.8 – Implantação e Gestão do Empreendimento e Item 6.4.9 – Indicativo de Ações Comerciais.



**Quadro V – Pontuação do item Capacidade Operacional**

Capacidade Operacional	PONTUAÇÃO
<p><b>Muito bom –</b>            Comprovado <i>know how</i> em operações similares em empreendimentos anteriores, com mais de 15 anos de experiência comprovada no segmento;            Apresentação e comprovação dos CVs das equipes técnicas que façam parte da organização e ou que apresentem histórico de prestação de serviço para o proponente por mais de 5 anos anteriores, consecutivos ou não;            Comprovação de resultados financeiros positivos em operações similares nos últimos 5 anos;            Capacidade de início de operação inferior à 30 dias após a declaração do vencedor, com pagamento de multa diária a cada quinzena de atraso.</p>	10 Pontos
<p><b>Bom –</b>            Comprovação de resultados em outros empreendimentos realizados, com mais de 10 anos de comprovação de prática;            Comprovação de resultados financeiros positivos em operações similares nos últimos 3 anos;            Capacidade de início de operação inferior à 60 dias após a declaração do vencedor com pagamento de multa diária a cada quinzena de atraso</p>	8 Pontos
<p><b>Regular -</b>            Experiência anterior de operação similar inferior a 3 anos de experiência;            Capacidade de início de operação inferior à 90 dias após a declaração do vencedor com pagamento de multa diária a cada quinzena de atraso</p>	6 Pontos
<p><b>Fraco –</b>            Ausência de comprovação de operações positivas anteriores;            Viabilidade de operação superior à 90 dias após a declaração do vencedor com pagamento de multa diária a cada quinzena de atraso.</p>	4 Pontos

**3.2.** A proposta de preço que apresentar o maior valor em cada um dos critérios especificados no quadro VI, abaixo, receberá a nota máxima para o item analisado. As notas das demais proponentes serão obtidas na razão inversa do maior valor, de acordo com a seguinte fórmula:

$$NP = NMI \times \left( \frac{\text{Valor da Proposta sob análise}}{\text{maior valor entre propostas apresentadas}} \right), \text{ onde}$$

NP= Nota de Preço

NMI = Nota Máxima do Item sob julgamento



Quadro VI – Critérios de Avaliação da Proposta Financeira

<b>PROPOSTA DE PREÇO</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
<b>Valor da Outorga Oferecida – Valor Mínimo R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais).</b>	10 Pontos
<b>Valor do Percentual de remuneração sobre o faturamento bruto – Mínimo de 7% (sete por cento)</b>	15 Pontos
<b>Pontuação Extra para cada 0,5% ofertado além dos 7% indicados no item anterior. Cada 0,5% corresponderá a 1 ponto</b>	05 pontos
<b>Valor Total do Investimento</b>	8 Pontos
<b>Prazo de implantação: Até 30 dias: 7 Pontos. De 31 a 60 dias: 5 pontos. De 61 a 90 dias: 3 pontos OBS.: O Atraso na inauguração estará sujeito a multa diária de 0,05% sobre o valor total da Outorga proposta.</b>	7 Pontos
<b>Pontuação Financeira Total</b>	45 Pontos

**3.3.** A pontuação final das propostas, para apuração da melhor técnica e preço será obtida pela soma das notas atribuídas a cada Projeto, considerando que as pontuações já estão fixadas de acordo com o seu peso.

#### **4. DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

##### **4.1. PERFIL DOS SERVIÇOS A SEREM OFERECIDOS**

Busca-se por operadores de grandes redes, desde que o conceito apresentado seja inédito e esteja dentro das propostas de valores pretendida pelo IDG. Para tanto, não serão admitidas propostas que apresentem conceitos de casas especializadas, que não priorizem a variedade e o estilo de restaurante contemporâneo com grande amplitude de aceitação. A título de exemplo, não serão admitidos conceitos de: churrascaria ou casa de carnes, pizzarias, fastfood, veganos/vegetarianos, buffet a quilo ou a preço fixo, entre outros.



Os serviços a serem prestados no restaurante atenderão aos frequentadores do Museu do Amanhã e ao público externo em geral, devendo primar pela oferta de serviço em alto padrão de qualidade, atendendo minimamente ao seguinte:

- **Restaurante** – O funcionamento do restaurante poderá ocorrer independente do horário e do fluxo de funcionamento do Museu, mas no mínimo no horário que esteja aberto ao público, salvo em casos de restrição ou exigência dos órgãos públicos.
  - Acesso externo independente para clientes diversos e acesso interno para frequentadores do museu;
  - *É vedado o fornecimento de material plástico de uso único para o café e restaurante (está em andamento a regulamentação que tornará o Museu do Amanhã o primeiro Museu Plástico Zero no Brasil. Finalizando o documento, o mesmo deverá ser aplicado na operação de todos os subpermissionários);*
  - *A contratada deverá, durante a vigência do contrato, elaborar cardápios que estejam alinhados com a proposta de curadoria do museu;*
  - *A contratada poderá utilizar nossos equipamentos, mas será responsável por realizar manutenção e reparos quando necessário e entregá-los ao término do contrato em perfeitas condições de uso.*
  - *Apresentar anualmente um certificado de compensação de neutralização de carbono de sua operação cotidiana e em eventos especiais ou específicos.;*
  - Serviço variado de refeições completas de acordo com o conceito do cardápio;
    - Cardápio de pratos executivos ou serviço rápido no horário do almoço;
    - Cardápio completo ou de degustação no horário do jantar;
    - Cardápio de bar com bebidas, drinks, porções e petiscos para horários variados;
    - Cardápios para eventos – empratados, *buffet*, coquetéis, festas, eventos empresariais, lanches e *coffee break*.
  - Atendimento
    - *A La carte*
    - Bar
    - *Buffet*
    - *Take Away*
    - *Delivery*
    - Eventos
- **Varanda** – Anexa ao restaurante, ampliando a área de atendimento no dia a dia e com potencial para usos distintos: como eventos de pequeno e médio porte, degustações, apresentações, divulgação de produtos ligados ao restaurante, entre outros.





- Acesso direto sem passar pelo museu ou mesmo pelo restaurante, de acordo com o conceito do operador;
- O IDG tem livre negociação da varanda (arco externo frontal) para eventos exclusivos, independente do dia e horário. Em caso de bloqueios desta área, o IDG informará previamente ao restaurante para que o mesmo proceda com o remanejamento de mobília e serviços no dia e horário do evento, deixando o espaço disponível para o IDG. Não há exclusividade de serviço do restaurante para eventos comerciais.
- Serviço variado para atender os usos propostos pelo proponente;
- Os atendimentos tanto do restaurante como da varanda deverão atender à limitação efetiva da área e condicionada à liberação do Corpo de Bombeiros Militar do Rio de Janeiro (CBMRJ);
  - Na gestão anterior, o restaurante tinha aproximadamente 100 lugares sentados na área externa;
  - Entorno – Para eventos maiores a capacidade na área externa em volta do restaurante, em área pública, depende da aprovação do IDG e autoridades competentes.
- **Delivery** - Atendimento ao público da região em área de acordo com a estratégia comercial do restaurante
  - Acesso exclusivo aos frequentadores do Museu, visitantes, funcionários, convidados etc.
  - Serviço - de acordo com os cardápios oferecidos e a estratégia comercial do restaurante;
  - Atendimento – Pedidos feitos diretamente ao restaurante, por aplicativo próprio ou aplicativo de delivery de restaurantes;
  - Entregas – A logística do serviço de entrega deverá, obrigatoriamente, ser própria do restaurante e realizada somente com veículos elétricos ou bicicletas.
  - É expressamente vedada a chegada de veículos a motor de combustão até a área do restaurante;
  - Os entregadores deverão, sempre que possível, serem moradores da região;
  - O proponente poderá apresentar proposta de sistema de *delivery* utilizando-se das áreas externas, desde que de forma rápida e eficiente e sem afetar a operação de visitação do museu;

**4.1.1.** O Museu do Amanhã recebe em média um milhão de visitantes ao ano, que por sua vez são potenciais consumidores dos produtos oferecidos no restaurante. Ambos os espaços permitem o acesso do público externo sem necessidade de pagamento de ingresso.

- **Eventos** - Atendimento a diversos tipos de eventos que aconteçam nas áreas do restaurante e nas áreas exclusivas do Museu do Amanhã:



- Eventos do proponente nas áreas exclusivas do museu, restaurante, cafeteria e varanda, durante os horários normais de funcionamento serão considerados como vendas da operação normal do restaurante.
- Eventos do proponente fora das premissas normais de funcionamento dos espaços deverão ser previamente comunicados e autorizados pelo IDG, sendo devido o repasse de comissão equivalente a 10% (dez por cento) do valor contratado. Qualquer despesa extra deverá ser assumida pelo proponente.
- Eventos nas áreas do Museu: O IDG se compromete a apresentar os serviços e cardápios do proponente a todos os interessados a realizar eventos nas suas dependências, porém não haverá obrigatoriedade de contratação do proponente.
  - Após a apresentação dos cardápios do permissionário, qualquer negociação será realizada diretamente entre as partes, cabendo ao museu somente o recebimento de uma taxa de comissionamento de 10% (dez por cento) sobre a venda do evento.
- Eventos trazidos ao Museu pelo proponente terão uma taxa de comissionamento de 10% sobre o valor cobrado pelo IDG;
- Serviço - De acordo com a estratégia comercial da área de eventos do proponente, os cardápios deverão oferecer opções que atendam aos diversos tipos de eventos, tais como:
  - Almoços ou Jantares empratados;
  - Serviço Volante – miniporções, salgados, canapés;
  - Serviço de buffet;
  - Coquetéis e aperitivos;
  - Coffee break;
  - Lanches;
  - Festas particulares e empresariais;
  - Eventos com cobrança de ingressos e caixas independentes como Réveillon e outros;
  - Lançamentos, exposições e outros.

## **4.2. ESTRATÉGIAS OPERACIONAIS E FISCALIZAÇÃO**

### **4.2.1. Cardápios conceito e possibilidades**

- Descritivo completo, com preços atualizados em fevereiro de 2022, das opções a serem utilizadas nas diversas operações do permissionário e das áreas a serem atendidas: salão restaurante, varanda, terraço, cafeteria, lobby/foyer, salas e salões do museu e área externa:
  - Café da Manhã;
  - Almoço;
  - Jantar;
  - Eventos;



- Cafeteria;
- Delivery.

#### **4.2.2. Divulgação e posicionamento estratégico de Marketing**

- Descritivo do Planejamento de Marketing para os primeiros 06 (seis) meses;
- Estratégia para manutenção posterior da divulgação do restaurante;
- Foco principal na divulgação através de mídias sociais, com estratégias definidas de tráfego pago e orgânico;
- Divulgação com jornalistas especializados, influenciadores digitais e perfis de divulgação;
- Engajamento constante com os clientes do restaurante;
- Assessoria de imprensa pode ser usada de acordo com a estratégia de lançamento ou comercial do proponente, mas não é obrigatório;

#### **4.2.3. Fiscalização da gestão, operação e serviços.**

- **Gestão e Operação**
  - O IDG acompanhará o funcionamento do proponente através da apresentação mensal de Demonstrativo de Resultados do Exercício – DRE e documentos contábeis que deverão ser elaborados por empresa terceirizada.
- **Serviço**
  - Acompanhamento através de aplicativos de pesquisa, pesquisas no local ou através de serviços contratado de cliente oculto.

#### **4.2.4. Rotinas de controle operacional e de serviço**

- Reuniões mensais com representantes do IDG, ou sempre que solicitado;
- Apresentação da documentação exigida pela Subsecretaria de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses – SUBVISA, de acordo com os serviços exigidos e prazos determinados pela Agência.

### **5. CRITÉRIOS BÁSICOS DE ADAPTAÇÃO DOS ESPAÇOS**

As soluções apresentadas para adaptação dos espaços deverão ser compatíveis com os elementos arquitetônicos existentes. O restaurante deverá manter sua identidade visual própria, compondo um espaço de forma harmoniosa e integrada com o restante do Museu do Amanhã, especialmente no que se refere à qualidade de serviços e produtos ofertados, revestimentos, mobiliário e demais elementos utilizados na adaptação arquitetônica. A arquitetura dos espaços não poderá ser alterada sem a prévia autorização do IDG. O restaurante somente poderá ocupar as áreas que lhes forem destinadas. A demanda de carga elétrica deverá adequar-se às disponibilidades de horário técnicas do local. A voltagem do espaço é de 220 volts. Na ventilação da cozinha, o sistema de exaustão deverá ter filtragem de ar, com processos de lavagem e de desodorização, para retirada dos odores e de gordura.



A colocação de extintores é obrigatória nos locais estabelecidos pela Brigada de Incêndios/ Bombeiros e correrá por conta do proponente. Todos os projetos deverão atender às Normas da ABNT e os Critérios Básicos de Adaptação dos Espaços e demais orientações contidas neste documento. A responsabilidade pela obtenção de licenças, alvarás, e demais legalizações de projetos necessários para o funcionamento do restaurante será exclusivamente do proponente, que ficará responsável, ainda, pelo pagamento dos respectivos custos e despesas.

## **6. EXECUÇÃO DAS OBRAS CIVIS**

Antes do início das obras, caso sejam necessárias, o proponente deverá enviar ao IDG o nome da empresa e do profissional responsável pela execução de eventuais obras que julgar necessárias para viabilizar sua operação, com obrigatoriedade dos profissionais serem devidamente credenciados no CREA-RJ. A execução das obras civis e serviços de adaptação dos espaços serão fiscalizados/acompanhados pela equipe técnica do IDG. Não será permitido a realização de obras civis durante o horário de funcionamento do Museu, exceto se previamente autorizada e no prazo máximo de 3 meses. Se o prazo proposto não for cumprido a contratada arcará com multa diária de 0,05% sobre o valor total da Outorga proposta, conforme quadro VI (proposta de preço).