

ANEXO II – CRITÉRIOS

CHAMAMENTO PÚBLICO 009/2022

AVALIAÇÃO TÉCNICA SEGUNDO OS CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PELO EDITAL - EVENTOS DE GASTRONOMIA E ALIMENTAÇÃO E EVENTOS EM GERAL - AMPLA CONCORRÊNCIA –

Na avaliação destes critérios, serão atribuídos 23 (vinte e três) pontos, distribuídos conforme descrição abaixo.

- Os critérios aqui estabelecidos e suas pontuações são a base para a aferição e julgamento na apreciação das propostas. Preencher ou descrever as ações em cada seção do anexo projeto não garantem ao proponente nota total nos quesitos.
- O julgamento dos quesitos será realizado com base no mérito das ações, detalhamentos e comprovações constantes na proposta inscrita.

*** Para fins de orientação, não precisa ser entregue.*

I. Potencial Turístico

“Uma oferta turística diversificada e um calendário de eventos bem estruturado, com as estratégias adequadas de promoção e aliadas à transformação digital que o cenário atual requer, podem contribuir como uma das motivações de viagens, gerando negócios para os setores envolvidos e contribuindo para a diminuição dos impactos causados pela Pandemia e reaquecimento do setor.”

Relativo ao Potencial Turístico do Evento (Conexão com o Turismo): Avalia a conexão que o evento possui com a atividade turística - se o evento irá fomentar algum segmento(s) e produto(s) turístico(s), como o entretenimento, lazer, a gastronomia; se o evento apoia, movimenta ou incentiva a cadeia do turismo; se o evento ao divulgar a cidade e é capaz de incentivar na escolha do destino por turistas consumidor; se divulga e valoriza os atrativos, experiências, produtos e espaços turísticos da cidade; Se desenvolve atividades e estratégias efetivas para atrair o público externo de Belo Horizonte entre outras informações que possam corroborar com os objetivos do Edital (eventos de potencial turístico).

- Eventos de Gastronomia e Alimentação podem somar até 3 pontos no quesito;
- Eventos em Geral - Ampla Concorrência podem somar até 4 pontos no quesito;

II. Programação

Relativo à Programação e Cronograma de execução: Avalia a capacidade de execução do projeto pelo proponente por meio de toda a programação estabelecida; se é compatível com o porte do evento, descrição detalhada das atividades principais e complementares ao evento, convidados

definidos que irão atuar no evento, número de dias do evento, duração das atrações, formato proposto e tipo de atividade a ser executada.

- Eventos de Gastronomia e Alimentação podem somar até 3 pontos no quesito;
- Eventos em Geral - Ampla Concorrência podem somar até 3 pontos no quesito;

III. Atuação de Pessoa com Notoriedade

Relativo à Participação de Pessoa com Notoriedade: Avalia a comprovação da atuação de artista, palestrante, congressista, painelistas e/ou esportista, entre outros com notoriedade dentro da programação proposta. A atuação do participante, assim como a notoriedade, incluindo a abrangência, serão avaliadas conforme a comprovação do quesito no projeto. Todos os convidados e as pessoas de notório devem ser comprovados.

- Eventos de Gastronomia e Alimentação podem somar até 3 pontos no quesito;
- Eventos em Geral - Ampla Concorrência podem somar até 3 pontos no quesito;

IV. Público e Porte

Relativo ao Público e Porte do Evento: Avalia-se o porte do evento e o público estimado. Deve-se comprovar a capacidade de carga, público presente no local onde irá ocorrer o evento, conforme exigências do quesito; A estimativa é avaliada por dia de evento, além das estratégias de atração deste público, sendo os eventos caracterizados segundo seu porte.

- Eventos de Gastronomia e Alimentação podem somar até 2 pontos no quesito;
- Eventos em Geral - Ampla Concorrência podem somar até 2 pontos no quesito;

V. Divulgação do Evento e do Destino

Relativo ao Plano de Divulgação/Mídia do Evento: Avalia a capacidade de divulgação do evento e sua distribuição entre os mais diferentes meios de comunicação; a clareza e organização das informações, locais onde será feita a divulgação, compra e impulsionamento de mídia, a abrangência (local, regional, nacional e internacional); a quantidade de peças proposta e tempo de divulgação, esse último quesito é conciliado com a coerência e viabilidade para a execução do plano de mídia em relação à vigência do edital.

Relativo à divulgação do destino: Avalia o empenho do projeto em promover a cidade Belo Horizonte atrelado ao seu plano de comunicação como um destino turístico. As ações devem ser diretas e objetivas.

A "Promoção do Destino Belo Horizonte" consiste em ações que podem ser feitas em prol da divulgação da cidade enquanto destino turístico, apoiando a comercialização (venda) da cidade a seus moradores, visitantes e turistas. No caso do evento inscrito, o proponente deve ponderar sobre os seguintes

questionamentos: Como você divulga a cidade de Belo Horizonte dentro do seu evento? Você faz menção de espaços, pontos turísticos, experiências ou produtos da cidade? Ao elaborar um material, você fala sobre Belo Horizonte? Você envia os releases para participantes do evento informando sobre o que há para fazer na cidade? Estão previstas ações de divulgação externa ou através de parcerias como hotéis, agências, aeroportos, rodoviárias e outros parceiros fora da cidade? As mídias são pagas e qual sua abrangência? Entre outras ações.

- Eventos de Gastronomia e Alimentação podem somar até 7 pontos no quesito;
- Eventos em Geral - Ampla Concorrência podem somar até 9 pontos no quesito;

VI. Gestão para Sustentabilidade de Eventos

Relativo ao Desenvolvimento Sustentável nos Eventos - Ações Ambientais, Sociais e Econômicas:

Avalia-se como é trabalhado os aspectos ambientais, sociais e econômicos dentro do evento. Trata-se de ações estratégicas e objetivas que abarcam utilização de recursos, escolha de materiais, conservação de recursos; Justiça social, comunidade local, questões culturais, acessibilidade, equidade, patrimônio e sensibilidades regionais; Economia local, capacidade do mercado, valor das partes interessadas, inovação, impacto econômico direto e indireto, presença de mercado.

- Eventos de Gastronomia e Alimentação podem somar até 2 pontos no quesito;
- Eventos em Geral - Ampla Concorrência podem somar até 2 pontos no quesito;

CRITÉRIOS EXCLUSIVOS PARA OS EVENTOS DE GASTRONOMIA E ALIMENTAÇÃO

VII. Ações Integrantes da Gastronomia

Relativo ao Apoio a Políticas de Gastronomia: Avalia se o evento desenvolve e/ou apoia alguma política de gastronomia implementada pelo poder público, privado ou terceiro setor em âmbito local, regional ou nacional, conforme descrição do quesito.

Relativo ao Intercâmbio Cultural e Turístico: Avalia se o evento já possui ou desenvolve ações que promovam o intercâmbio turístico e cultural entre profissionais do setor de gastronomia e alimentação; Se há ações de promoção de profissionais de Belo Horizonte para outras regiões; ainda se o evento destaca outras formas de intercâmbio cultural levando em conta a cadeia produtiva da gastronomia.

Relativo Integração e Interação com a Rede Cidades Criativas da UNESCO: Avalia se o projeto contempla ações transversais/multidisciplinares com a gastronomia e/ou em outros campos criativos com os destinos da rede de Cidades Criativas da UNESCO?

Rede de Cidades Criativas: A Rede de Cidades Criativas reúne mais de 246 cidades em todos os continentes com o objetivo de promover a cooperação entre cidades que têm na criatividade um

fator estratégico para o desenvolvimento urbano sustentável, sob aspectos: econômicos, sociais, culturais e ambientais. Atualmente, as cidades integrantes da rede estão distribuídas em sete diferentes setores criativos: gastronomia, cinema, música, design, artesanato e artes folclóricas, arte mídia e literatura.

- Eventos de Gastronomia e Alimentação podem somar até 3 pontos no quesito;