**CAIET DE SARCINI**

**Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a încheiat un contract de finanțare cu AFIR cu numarul C164A0000011661300010/16.08.2017 pentru proiectul “Dezvoltarea piețelor locale exclusiv prin lanțuri scurte pentru produse HNV pomicol”, Sm. 16.4. A, pe o durata de implementare de max. 21 de luni si avem nevoie de Servicii de organizare evenimente pentru a desfășura 12 evenimente în cei doi ani de implementare.**

Se vor organiza **12 evenimente în zona HNV vizată,** precum și în mediul urban(municipiul Cluj-Napoca), prin care să se asigure promovarea produselor pomicole HNV și comercializarea optimă a acestora, dar și informarea și educarea potențialilor beneficiari direcți și indirecți ai acestor produse. De asemenea, prin proiect se va facilita participarea producătorilor parteneri la 2 târguri/evenimente de profil, de o mai mare anvergură, organizate cu regularitate de către entități, altele decât partenerii proiectului.

**Valoarea estimată a contractului** de Servicii de organizare evenimente este de: 82.437,32 lei fara TVA.

**COD CPV:** 79952000-2 Servicii pentru evenimente (Rev. 2)

**Evenimentele propuse a se organiza prin prezentul proiect vor fi de genul celor mai jos prezentate. Dintre acestea unele se vor realiza fie în anul 1 de implementare, fie în anul doi de implementare, însă vor exista evenimente care, pentru un impact mai puternic, vor fi organizate în ambii ani de implementare.**

**Ev.1. Informare cu privire la beneficiile zonei și a produselor pomicole HNV și la avantajele economice și culturale pe care acest concept le poate aduce.**

Descriere eveniment:

* evenimentul va viza producătorii și întreprinzătorii agricoli precum și întreprinzătorii în pensiuni și turism din zonele HNV Săcuieu și Mărișel și va presupune transferul de informații și cunoștințe către aceștia referitoare la zonă și produsele HNV pomicol;
* la acest eveniment va participa un expert/lector formator, gastronom/expert comunicare/expert sănătate publică/horticultor/expert alimentatie/expert tehnologia alimentelor etc.

Acest eveniment va fi organizat doar în primul an de implementare al proiectului;

Pentru evenimentul de INFORMARE prestatorul trebuie să asigure:

**Servicii închiriere sală conferință**: **sală de conferință** (care să nu fie situată în subsol sau demisol) cu o capacitate minimă de 30 participanți; aranjare tip teatru; **dotări**: sonorizare, laptop cu videoproiector și ecran proiecție, două microfoane mobile, o masă pentru înregistrare la intrarea în sală (dacă este cazul); 1 flipchart; 1 set markere; asigurarea transmiterii invitaților pe baza datelor de contact oferite de către beneficiar; gestionarea confirmărilor; centralizarea confirmărilor de participare şi realizarea unui tabel nominal cu datele celor care au confirmat prezenţa; asigurarea activităţilor de secretariat pe parcursul derulării sesiunii, concomitent cu asigurarea prezenţei unei persoane de specialitate în domeniul instalaţiilor audio-video pentru a putea gestiona utilizarea acestor instrumente; amenajarea sălii conform temei evenimentului (indicată de către beneficiar cu cel puțin șapte zile înaintea evenimentului); sprijinirea participanţilor în vederea îndeplinirii formalităţilor administrative presupuse de participarea la sesiunea de formare: - primirea şi înregistrarea participanţilor pe listele de prezenţă; - distribuirea materialelor informative; - informarea şi îndrumarea participanţilor; asigurarea sonorizării ambientale, fotograf.

**Locația de desfășurare a evenimentului** va avea: asigurată curațenia, traseul de la intrare până la sala de conferință va fi marcat cu indicatoare de traseu (acolo unde este cazul); spaţiul de recepţie: trebuie asigurat un spaţiu de recepţie în proximitatea sălii pentru evenimente, pentru primirea şi înregistrarea participanţilor, distribuirea materialelor informative, bol pentru cărțile de vizită; sala va fi brenduită, în preambulul conferinței, cu materialele de promovare a evenimentului (vor fi predate de către beneficiar) ; locaţia va asigura locuri şi acces parcare pentru participanţi şi organizatorii evenimentului; operatorul economic va prezenta un desfășurător detaliat al etapelor evenimentului, precum și un concept al acestuia cu cel puțin patru zile înaintea evenimentului.

**Servicii catering**: asigurarea veselei și a tacâmurilor necesare, mese pentru servire și consum propice servirii de alimente și băuturi , personal specializat conform cerințelor beneficiarului indicate cu cel puțin cinci zile înaintea evenimentului, prânz bufet suedez compus din minim 5 feluri aperitiv, , minim 2 variante pentru garnituri, minim 2 feluri salată, minim 2 variante de desert, fructe de sezon, minim 1 sortiment de pâine, siropuri, cafea, ceai, lapte pentru cafea, apă minerală și apă plată; cel puțin un fel de mâncare sau desert va fi realizat cu materii prime de la producătorii din parteneriat (indicați de beneficiar cu cel puțin 4 zile înaintea desfășurării evenimentului).

**Ev.2. Eveniment gastronomic adresat întreprinzătorilor agricoli și din turism, la care va participa un trainer/formator culinar.**

Descriere eveniment:

* evenimentul va avea rolul de a oferi informații legate de: măsurile de curățenie și igienă care trebuie respectate în procesul de procesare și prelucrare alimentară, tehnici și practici gastronomice utile care să ajute atât la potențarea gustului alimentelor, dar și la păstrarea tradițiilor gastronomice și culinare.
* va participa un expert/lector formator, gastronom/expert comunicare/expert sănătate publică/horticultor/expert alimentație/expert tenologia alimentelor.

Acest eveniment va fi organizat doar în primul an de implementare al proiectului;

Pentru evenimentul GASTRONOMIC prestatorul trebuie să asigure:

**Servicii**:asigurarea activităţilor de secretariat pe parcursul derulării sesiunii, concomitent cu asigurarea prezenţei unei persoane de specialitate în domeniul instalaţiilor audio-video pentru a putea gestiona utilizarea acestor instrumente; amenajarea sălii conform temei evenimentului (indicată de către beneficiar cu cel puțin șapte zile înaintea evenimentului); sprijinirea participanţilor în vederea îndeplinirii formalităţilor administrative presupuse de participarea la eveniment: - primirea şi înregistrarea participanţilor pe listele de prezenţă; - distribuirea materialelor informative; - informarea şi îndrumarea participanţilor; asigurarea sonorizării ambientale, fotograf.

**Locația de desfășurare a evenimentului va avea:** asigurată curațenia, traseul de la intrare până la sala de conferință va fi marcat cu indicatoare de traseu (acolo unde este cazul); spaţiul de recepţie ;sala va fi brenduită, în preambulul conferinței, cu materialele de promovare a evenimentului (vor fi predate de către beneficiar) **; l**ocaţia va asigura locuri şi acces parcare pentru participanţi şi organizatorii evenimentului; operatorul economic va prezenta un desfășurător detaliat al etapelor evenimentului, precum și un concept al acestuia cu cel puțin patru zile înaintea evenimentului.

**Servicii catering**: asigurarea veselei și a tacâmurilor necesare, mese pentru servire și consum propice servirii de alimente și băuturi , personal specializat conform cerințelor beneficiarului indicate cu cel puțin cinci zile înaintea evenimentului, prânz bufet suedez compus din minim 5 feluri aperitiv, minim 2 feluri aperitiv cald sau fel principal de mâncare pe bază de carne, minim 2 variante pentru garnituri, minim 2 feluri salată, minim 2 variante de desert, fructe de sezon, minim 1 sortiment de pâine, siropuri, cafea, ceai, lapte pentru cafea, apă minerală și apă plată; se va asigura varianta vegetariană (numărul de persoane va fi comunicat cu două zile înaintea evenimentului); cel puțin un fel de mâncare sau desert va fi realizat cu materii prime de la producătorii din parteneriat (indicați de beneficiar cu cel puțin 4 zile înaintea desfășurării evenimentului).

**Ev.3. Eveniment gastronomic adresat unui grup de tineri din zonele HNV Săcuieu și Mărișel la care va participa un formator culinar**

Descriere eveniment:

* se vor prezenta beneficiile care pot rezulta din păstrarea și continuarea activității agricole extensive ;
* scopul evenimentului este de a atrage interesul noii generații față de zona HNV pe care o reprezintă. Interesul manifestat de noua generație față de zona și produsele pomicole HNV va putea duce la o creștere a competitivității acestora și la evitarea declinului la care tradiționalitatea și specificitatea mediului rural sunt supuse.
* evenimentul va presupune participarea unui expert gastronom.
* la acest eveniment va participa un expert/lector formator, gastronom/expert comunicare/expert sănătate publică/horticultor/expert alimentatie/expert tehnologia alimentelor etc.

Acest eveniment se va realiza doar în cel de-al doilea an de implementare al proiectului.

Pentru evenimentul GASTRONOMIC ADRESAT TINERILOR prestatorul trebuie să asigure:

**Servicii închiriere sală conferință**: dotări - sonorizare, laptop cu videoproiector și ecran proiecție, o masă pentru înregistrare la intrarea în sală (dacă este cazul); 1 flipchart; 1 set markere; asigurarea transmiterii invitaților pe baza datelor de contact oferite de către beneficiar; gestionarea confirmărilor; centralizarea confirmărilor de participare şi realizarea unui tabel nominal cu datele celor care au confirmat prezenţa; asigurarea activităţilor de secretariat pe parcursul derulării sesiunii, concomitent cu asigurarea prezenţei unei persoane de specialitate în domeniul instalaţiilor audio-video pentru a putea gestiona utilizarea acestor instrumente; amenajarea sălii conform temei evenimentului (indicată de către beneficiar cu cel puțin șapte zile înaintea evenimentului); sprijinirea participanţilor în vederea îndeplinirii formalităţilor administrative presupuse de participarea la eveniment: - primirea şi înregistrarea participanţilor pe listele de prezenţă; - distribuirea materialelor informative; - informarea şi îndrumarea participanţilor; asigurarea sonorizării ambientale, fotograf.

**Locația de desfășurare a evenimentului** va avea: asigurată curațenia, traseul de la intrare până la sala de conferință va fi marcat cu indicatoare de traseu (acolo unde este cazul); spaţiul de recepţie: trebuie asigurat un spaţiu de recepţie în proximitate sălii pentru evenimente, pentru primirea şi înregistrarea participanţilor, distribuirea materialelor informative, bol pentru cărțile de vizită; sala va fi brenduită, în preambulul conferinței, cu materialele de promovare a evenimentului (vor fi predate de către beneficiar) ; locaţia va asigura locuri şi acces parcare pentru participanţi şi organizatorii evenimentului; operatorul economic va prezenta un desfășurător detaliat al etapelor evenimentului, precum și un concept al acestuia cu cel puțin patru zile înaintea evenimentului.

**Servicii catering**: asigurarea veselei și a tacâmurilor necesare, mese pentru servire și consum propice servirii de alimente și băuturi , personal specializat conform cerințelor beneficiarului indicate cu cel puțin cinci zile înaintea evenimentului, prânz bufet suedez compus din minim 5 feluri aperitiv, minim 2 feluri aperitiv cald sau fel principal de mâncare pe bază de carne, minim 2 variante pentru garnituri, minim 2 feluri salată, minim 2 variante de desert, fructe de sezon, minim 1 sortiment de pâine, desert, siropuri, cafea, ceai, lapte pentru cafea, apă minerală și apă plată; se va asigura varianta vegetariană (numărul de persoane va fi comunicat cu două zile înaintea evenimentului); cel puțin un fel de mâncare sau desert va fi realizat cu materii prime de la producătorii din parteneriat (indicați de beneficiar cu cel puțin 4 zile înaintea desfășurării evenimentului).

**Ev.4.** **Evenimentul gastronomic adresat populației din mediul urban , la care va participa un trainer/formator culinar.**

Descriere eveniment:

* evenimentul este adresat populației din mediul urban, la care va participa un expert/lector formator, gastronom/expert comunicare/expert sănătate publică/horticultor/expert alimentație/expert tehnologia alimentelor .
* scopul acestui eveniment este de a aduce doritori în zona HNV vizată, de a li se prezenta produsele pomicole HNV și modalități de consum ale acestora.
* evenimentul va avea astfel dublu rol : de a informa și de a ajuta populația din mediul urban să conștientizeze beneficiile și calitățile pe care produsele pomicole HNV le au, precum și de a promova aceste produse și întreaga zonă HNV.

Acest eveniment se va realiza doar în cel de-al doilea an de implementare al proiectului.

Pentru evenimentul GASTRONOMIC ADRESAT POPULATIEI DIN MEDIUL URBAN prestatorul trebuie să asigure:

**Servicii închiriere sală conferință**: dotări - sonorizare, laptop cu videoproiector și ecran proiecție, două microfoane mobile, o masă pentru înregistrare la intrarea în sală (dacă este cazul); 1 flipchart; 1 set markere; asigurarea transmiterii invitaților pe baza datelor de contact oferite de către beneficiar; gestionarea confirmărilor; centralizarea confirmărilor de participare şi realizarea unui tabel nominal cu datele celor care au confirmat prezenţa; asigurarea activităţilor de secretariat pe parcursul derulării sesiunii, concomitent cu asigurarea prezenţei unei persoane de specialitate în domeniul instalaţiilor audio-video pentru a putea gestiona utilizarea acestor instrumente; amenajarea sălii conform temei evenimentului (indicată de către beneficiar cu cel puțin șapte zile înaintea evenimentului); sprijinirea participanţilor în vederea îndeplinirii formalităţilor administrative presupuse de participarea la eveniment: - primirea şi înregistrarea participanţilor pe listele de prezenţă; - distribuirea materialelor informative; - informarea şi îndrumarea participanţilor; asigurarea sonorizării ambientale, fotograf.

**Locația de desfășurare a evenimentului** va avea (dacă este cazul): asigurată curațenia, traseul de la intrare până la sala de conferință va fi marcat cu indicatoare de traseu (acolo unde este cazul); spaţiul de recepţie: trebuie asigurat un spaţiu de recepţie în proximitate sălii pentru evenimente, pentru primirea şi înregistrarea participanţilor, distribuirea materialelor informative, bol pentru cărțile de vizită; sala va fi brenduită, în preambulul conferinței, cu materialele de promovare a evenimentului (vor fi predate de către beneficiar) ; locaţia va asigura locuri şi acces parcare pentru participanţi şi organizatorii evenimentului; operatorul economic va prezenta un desfășurător detaliat al etapelor evenimentului, precum și un concept al acestuia cu cel puțin patru zile înaintea evenimentului.

**Servicii catering**: asigurarea veselei și a tacâmurilor necesare, mese pentru servire și consum propice servirii de alimente și băuturi , personal specializat conform cerințelor beneifiarului indicate cu cel puțin cinci zile înaintea evenimentului, prânz bufet suedez compus din minim 5 feluri aperitiv, minim 2 feluri aperitiv cald sau fel principal de mâncare pe bază de carne, minim 2 variante pentru garnituri, minim 2 feluri salată, minim 2 variante de desert, fructe de sezon, minim 1 sortiment de pâine, desert, siropuri, cafea, ceai, lapte pentru cafea, apă minerală și apă plată; se va asigura varianta vegetariană (numărul de persoane va fi comunicat cu două zile înaintea evenimentului); cel puțin un fel de mâncare sau desert va fi realizat cu materii prime de la producătorii din parteneriat (indicați de beneficiar cu cel puțin 4 zile înaintea desfășurării evenimentului).

**Ev.5. Eveniment bazat pe ideea de ”Slow Food”**

Descriere eveniment:

* acest eveniment este adresat doritorilor localizați în special în mediul urban, care sunt deschiși la conceptul de ”stil de viață sănătos”.
* la eveniment va participa un trainer/formator culinar, care va prezenta ideea de slow food și va realiza produse pe bază de fructe provenite din zona HNV, realizate cu un minim de ingrediente prelucrate, pe baza unor rețete tradiționale, specifice zonei, care au capacitatea de a propaga un gust și arome delicioase ;
* participanții vor avea ocazia de a participa la procesul de realizare al produselor, sub îndrumarea specialistului ; Mâncarea gătită va putea fi apoi consumată într-o stare de liniște și relaxare, influențată și de mediul natural în care se derulează activitatea.
* acest eveniment se va realiza de către liderul parteneriatului, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj Napoca, *în cel de-al doilea an de implementare al proiectului ;* La eveniment va participa și Conviviumul Slow Food Cluj Transilvania.
* atelierele propuse vor urmări o prezentare a conceptului de Slow Food și posibilitățile de promovare a produselor locale prin această mișcare la nivel mondial. Instrumente folosite:

-          Principiile Slow Food

-          Terra Madre

-          Vizualizarea documentarului Slow Food Story

Acest eveniment va avea loc în cel de-al doilea an de implementare al proiectului.

Pentru evenimentul SLOW FOOD prestatorul trebuie să asigure:

**Echipamente audio-video**: sonorizare, laptop cu videoproiector și ecran proiecție, două microfoane mobile, o masă pentru înregistrare la intrarea în sală (dacă este cazul); amenajarea sălii conform temei evenimentului (indicată de către beneficiar cu cel puțin șapte zile înaintea evenimentului); sprijinirea participanţilor în vederea îndeplinirii formalităţilor administrative presupuse de participarea la sesiunea de formare: - primirea şi înregistrarea participanţilor pe listele de prezenţă; - distribuirea materialelor informative; - informarea şi îndrumarea participanţilor; asigurarea sonorizării ambientale, fotograf.

**Locația de desfășurare a evenimentului:**sala va fi brenduită, în preambulul conferinței, cu materialele de promovare a evenimentului (vor fi predate de către beneficiar) **; l**ocaţia va asigura locuri şi acces parcare pentru participanţi şi organizatorii evenimentului; operatorul economic va prezenta un desfășurător detaliat al etapelor evenimentului, precum și un concept al acestuia cu cel puțin patru zile înaintea evenimentului.

**Servicii catering**: asigurarea veselei și a tacâmurilor necesare, mese pentru servire și consum propice servirii de alimente și băuturi , personal specializat conform cerințelor benefiarului indicate cu cel puțin cinci zile înaintea evenimentului, prânz bufet suedez compus din minim 5 feluri aperitiv, minim 2 feluri aperitiv cald sau fel principal de mâncare pe bază de carne, minim 2 variante pentru garnituri, minim 2 feluri salată, minim 2 variante de desert, fructe de sezon, minim 1 sortiment de pâine, desert, siropuri, cafea, ceai, lapte pentru cafea, apă minerală și apă plată; se va asigura varianta vegetariană (numărul de persoane va fi comunicat cu două zile înaintea evenimentului); cel puțin un fel de mâncare sau desert va fi realizat cu materii prime de la producătorii din parteneriat (indicați de beneficiar cu cel puțin 4 zile înaintea desfășurării evenimentului).

**Ev.6. Organizarea unei clăci de cules fructe**

Descriere eveniment:

* la acest eveniment va participa un expert horticultor, care să ofere informații despre soiurile tradiționale de pomi fructiferi și despre importanța perpetuării acestora ;
* claca se va adresa familiilor și doritorilor din mediul urban care vor să-și culeagă singuri fructele pe care mai apoi să le consume ca atare ori să le proceseze sub îndrumarea producătorilor ;
* acest eveniment se va realiza de către liderul parteneriatului, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj Napoca

Acest eveniment va avea loc în primul an de implementare al proiectului.

Pentru evenimentul ORGANIZAREA UNEI CLĂCI DE CULES FRUCTE prestatorul trebuie să asigure:

**Servicii catering**: asigurarea veselei și a tacâmurilor necesare, mese pentru servire și consum propice servirii de alimente și băuturi , personal specializat conform cerințelor beneifiarului indicate cu cel puțin cinci zile înaintea evenimentului, prânz bufet suedez compus din minim 5 feluri aperitiv, minim 2 feluri aperitiv cald sau fel principal de mâncare pe bază de carne, minim 2 variante pentru garnituri, minim 2 feluri salată, minim 2 variante de desert, fructe de sezon, minim 1 sortiment de pâine, desert, siropuri, cafea, ceai, lapte pentru cafea, apă minerală și apă plată; se va asigura varianta vegetariană (numărul de persoane va fi comunicat cu două zile înaintea evenimentului); cel puțin un fel de mâncare sau desert va fi realizat cu materii prime de la producătorii din parteneriat (indicați de beneficiar cu cel puțin 4 zile înaintea desfășurării evenimentului).

**Ev.7. Eveniment organizat la Scoala Gimnaziala din localitatea Căpușu Mare, județul Cluj**

Descriere eveniment:

* acest eveniment va avea rol educativ și informativ, adresându-se elevilor acestei școli ;
* evenimentul va presupune în special organizarea unor ateliere de lucru, prin care copii vor învăța să aprecieze și să recunoască beneficiile fructelor ;
* evenimentul are ca scop promovarea conceptului de mâncat sănătos, încercând a se îndruma copii să aleagă fructele cultivate în apropierea lor în detrimentul altor produse procesate ;
* la acest eveniment va participa un expert/lector formator, gastronom/expert comunicare/expert sănătate publică/horticultor/expert alimentatie/expert tehnologia alimentelor etc.

Se vor realiza două astfel de evenimente, câte unul în fiecare an de implementare al proiectului.

Pentru evenimentul Organizat la Școala Gimnazială din localitatea Căpușu Mare, prestatorul trebuie să asigure:

**Echipamente audio-video**: sonorizare, laptop cu videoproiector și ecran proiecție, 1 flipchart; 1 set markere; centralizarea confirmărilor de participare şi realizarea unui tabel nominal cu datele celor care au confirmat prezenţa; asigurarea activităţilor de secretariat pe parcursul derulării sesiunii, concomitent cu asigurarea prezenţei unei persoane de specialitate în domeniul instalaţiilor audio-video pentru a putea gestiona utilizarea acestor instrumente; amenajarea sălii conform temei evenimentului (indicată de către beneficiar cu cel puțin șapte zile înaintea evenimentului); sprijinirea participanţilor în vederea îndeplinirii formalităţilor administrative presupuse de participarea la sesiunea de formare: - primirea şi înregistrarea participanţilor pe listele de prezenţă; - distribuirea materialelor informative; - informarea şi îndrumarea participanţilor; asigurarea sonorizării ambientale, fotograf.

**Locația de desfășurare a evenimentului va avea:** asigurată curațenia, sala va fi brenduită, în preambulul conferinței, cu materialele de promovare a evenimentului (vor fi predate de către beneficiar) **; l**ocaţia va asigura locuri şi acces parcare pentru participanţi şi organizatorii evenimentului; operatorul economic va prezenta un desfășurător detaliat al etapelor evenimentului, precum și un concept al acestuia cu cel puțin patru zile înaintea evenimentului.

**Servicii catering**: asigurarea veselei și a tacâmurilor necesare, mese pentru servire și consum propice servirii de alimente și băuturi , personal specializat conform cerințelor beneficiarului indicate cu cel puțin cinci zile înaintea evenimentului, prânz bufet suedez compus din minim 5 feluri aperitiv, minim 2 feluri aperitiv cald sau fel principal de mâncare pe bază de carne, minim 2 variante pentru garnituri, minim 2 feluri salată, minim 2 variante de desert, fructe de sezon, minim 1 sortiment de pâine, desert, siropuri, cafea, ceai, lapte pentru cafea, apă minerală și apă plată; se va asigura varianta vegetariană (numărul de persoane va fi comunicat cu două zile înaintea evenimentului); cel puțin un fel de mâncare sau desert va fi realizat cu materii prime de la producătorii din parteneriat (indicați de beneficiar cu cel puțin 4 zile înaintea desfășurării evenimentului).

**Ev.8. Eveniment ”Festivalul alimentului”**

Descriere eveniment:

- este un eveniment organizat anual de către Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca ;

- în cadrul acestui eveniment studenții participanți vor prezenta produse alimentare tradiționale și inovative realizate din produsele pomicole furnizate de către producătorii parteneri. Studenții participanți vor expune produse obținute prin utilizarea unor tehnologii inovative care urmăresc promovarea unei alimentatii sănătoase, cu efecte benefice asupra organismului ;

- vizitatorii vor avea posibilitatea de a degusta aceste produse inovative, care vor sta la baza unor lucrări de cercetare științifică ;

- la acest eveniment va participa un expert/lector formator, gastronom/expert comunicare/expert sănătate publică/horticultor/expert alimentatie/expert tehnologia alimentelor etc.

Acest eveniment se va organiza în ambii ani de implementare ai proiectului;

Pentru evenimentul Festivalul alimentului, prestatorul trebuie să asigure:

**Echipamente audio-video**: sonorizare, laptop cu videoproiector și ecran proiecție, prezidiu, două microfoane mobile, o masă pentru înregistrare la intrarea în sală (dacă este cazul); 1 flipchart; 1 set markere; asigurare călăreți pentru prezentarea produselor; asigurarea activităţilor de secretariat pe parcursul derulării sesiunii, concomitent cu asigurarea prezenţei unei persoane de specialitate în domeniul instalaţiilor audio-video pentru a putea gestiona utilizarea acestor instrumente; amenajarea sălii conform temei evenimentului (indicată de către beneficiar cu cel puțin șapte zile înaintea evenimentului); sprijinirea participanţilor în vederea îndeplinirii formalităţilor administrative presupuse de participarea la sesiunea de formare: - primirea şi înregistrarea participanţilor pe listele de prezenţă; - distribuirea materialelor informative; - informarea şi îndrumarea participanţilor; asigurarea sonorizării ambientale, fotograf.

**Locația de desfășurare a evenimentului** va avea: asigurată curațenia, traseul de la intrare până la sala de conferință va fi marcat cu indicatoare de traseu (acolo unde este cazul); spaţiul de recepţie: trebuie asigurat un spaţiu de recepţie în proximitate sălii pentru evenimente, pentru primirea şi înregistrarea participanţilor, distribuirea materialelor informative, bol pentru cărțile de vizită; sala va fi brenduită, în preambulul conferinței, cu materialele de promovare a evenimentului (vor fi predate de către beneficiar) ; locaţia va asigura locuri şi acces parcare pentru participanţi şi organizatorii evenimentului; operatorul economic va prezenta un desfășurător detaliat al etapelor evenimentului, precum și un concept al acestuia cu cel puțin patru zile înaintea evenimentului.

**Servicii catering**: asigurarea veselei și a tacâmurilor necesare prezentării produselor, mese pentru servire și consum propice servirii de alimente și băuturi, personal specializat conform cerințelor beneficiarului indicate cu cel puțin cinci zile înaintea evenimentului, siropuri, cafea, ceai, lapte pentru cafea, apă minerală și apă plată.

**Ev.9. Eveniment SESIUNI DE PREZENTARE ȘI DEGUSTARE**

Descriere eveniment:

* Vor fi organizate sesiuni de prezentare și degustare (cu posibilitate de cumpărare) a produselor pomicole din zona HNV realizate de către producătorii parteneri, în cadrul sau în apropierea unor companii/instituții localizate în municipiul Cluj-Napoca ;
* scopul acestor evenimente este acela de a aduce în vizorul unei clientele potențiale, posibilitatea de a achiziționa produse tradiționale, sănătoase, provenite dintr-un mediu curat, cu un grad ridicat de unicitate și specificitate, care se află în proximitatea orașului lor de reședință ;
* aceste evenimente pot duce la formarea unei clientele sigure pentru producătorii pomicoli parteneri ;

Acest eveniment se va organiza atât în primul an de implementare cât și în cel de-al doilea an de implementare al proiectului și va dura cel puțin 10 zile;

Pentru evenimentul SESIUNI DE PREZENTARE ȘI DEGUSTARE, prestatorul trebuie să asigure:

* **Servicii închiriere spații de vânzare** (căsuțe de lemn sau mese de lem); trimiterea invitațiilor de participare; centralizarea confirmărilor de participare şi realizarea unui tabel nominal cu datele celor care au confirmat prezenţa; asigurarea activităţilor de secretariat pe parcursul derulării sesiunilor de prezentare și degustare; sprijinirea participanţilor în vederea îndeplinirii formalităţilor administrative presupuse de participarea la sesiunea de formare: - primirea şi înregistrarea participanţilor pe listele de prezenţă; - distribuirea materialelor informative; - informarea şi îndrumarea participanţilor; asigurarea sonorizării ambientale, fotograf.

Locația de desfășurare a evenimentului va avea: asigurată curațenia, traseul de la intrare până la spațiul unde se va desfășura sesiunea (acolo unde este cazul) va fi marcat și amenajat; locaţia va asigura locuri şi acces parcare pentru participanţi şi organizatorii evenimentului; amenajarea spațiului conform temei indicată de beneficiar, cu 2 săptămâni înainte de desfășurarea evenimentului; operatorul economic va prezenta un desfășurător detaliat al etapelor evenimentului, precum și un concept al acestuia cu cel puțin patru zile înaintea evenimentului

**Ev. 10 Participarea la 2 târguri sau evenimente de profil**

**Servicii închiriere spațiu de vânzare:** căsuțe sau mese pentru minim o zi în locația indicată de beneficiar cu minim două săptămâni înainte de organizarea evenimentului.

**Servicii secretariat**: trimiterea invitațiilor de participare; centralizarea confirmărilor de participare şi realizarea unui tabel nominal cu datele celor care au confirmat prezenţa; asigurarea activităţilor de secretariat pe parcursul derulării târgului; asigurarea fotografului.

*Alte servicii asigurate de operatorul economic (dacă este cazul):*

* *înregistrarea participanţilor pe listele de prezenţă;*
* *informarea şi îndrumarea acestor;*
* *distribuirea materialelor evenimentului ;*
* *colectarea de la participanti si predarea către beneficiar a formularelor de evaluare a evenimentului (predat de beneficiar cu cel puțin patru zile înainte de eveniment);*
* *colectarea altor chestionare si documente solicitate in cadrul procedurilor de organizare ale evenimentului (inclusiv a documentelor necesare decontarii costurilor de transport pentru participanti);*
* *buna desfăşurare logistică şi tehnică a evenimentului;*
* *marcarea sălilor pentru localizarea cu uşurinţă a acestora de către participanţi;*
* *realizarea de fotografii pe parcursul desfăşurării evenimentelor folosind recuzită pentru tema evenimentului;*
* *realizarea formalităţilor de decont de transport pentru participanţi (acolo unde este cazul).*

**Prezentarea ofertei :**

* oferta trebuie defalcată pe componentele și prețurile acestora .
* **Ofertanții vor demonstra că au domeniile de activitate inscrise in certificatul ONRC (coduri caen autorizate) COD CAEN :**

**8230- Activități de organizare a expozițiilor, târgurilor și congreselor ,**

**5621 – Activități de alimentație(catering), care raspund caietului de sarcini.**

Birou Achizitii Vanzari si Inchirieri

Ing.Dan Lung