



CONSILIUL JUDEȚEAN CONSTANȚA

• Aleea Magnoliei, nr.2, bl. L4, Constanța • Tel: +40-241-486620 • Fax +40-241 - 486613

Achiziția serviciului pentru organizare eveniment „Școala de Bune Practici în Turism”, desfășurat în perioada 01-03.11.2017” organizat de Consiliul Județean Constanța în parteneriat cu Asociația Litoral - Delta Dunării în cadrul proiectului „Itinerarii și evenimente inedite în Dobrogea”, finanțat prin Programul Operațional Regional 2007-2013, axa prioritată 5 - Dezvoltarea durabilă și promovarea turismului, domeniul de intervenție 5.3. - Promovarea potențialului turistic și crearea infrastructurii necesare în scopul creșterii atractivității României ca destinație turistică.

Evenimentul va avea ca tematică centrală “Dezvoltarea durabilă și promovarea turismului”, obiectivul său esențial fiind promovarea produselor turistice specifice Dobrogei, în scopul prelungirii sezonului estival, dezvoltării și promovării de noi forme de turism și destinații în județ, creșterii circulației turistice, creșterii calității formării profesionale a lucrătorilor din sectorul turistic și perfecționarea cadrului instituțional și legal, precum și alinierarea acestuia la bunele practici în turism de la nivelul Uniunii Europene.

Tematica evenimentului va prezenta interes atât pentru specialiștii din domeniul turismului, industria ospitalității cât și pentru reprezentanții instituțiilor publice locale/centrale, reprezentanții marilor tour-operatori, reprezentanții agenților de turism locale, reprezentanții mass-media locală/centrală, precum și pentru alți factori implicați în fenomenul turistic.

Programul și agenda de lucru:

01.11.2017

Orele 09:00 – Deschiderea sesiunii de lucru

I. Combaterea caracterului sezonier al turismului durabil, cu două subtematici:

I.1. Modalități de creare a unui turism durabil și diversificat pe tot parcursul anului

Orele 11:00 – 11:15- Pauză de cafea

I.2. Punctele slabe și punctele tari caracteristice turismului dobrogean

Orele 13:00 – 14:00 – Pauză de prânz

Atelier de lucru pe tema zilei

Orele 16:00 – 16:30 – Concluzii pe tema zilei

02.11.2017

Orele 09:00 – Deschiderea sesiunii de lucru

II. Modalități de susținere continuă a promovării produselor turistice specifice spațiului dobrogean, cu două subtematici:

II.1. Soluții de relansare turistică a zonelor cu potențial turistic semnificativ

Orele 11:00 – 11:15- Pauză de cafea

II.2. Mijloace de promovare și soluții de finanțare a acestora

Orele 13:00 – 14:00 – Pauză de prânz

Atelier de lucru pe tema zilei

Orele 16:00 – 16:30 – Concluzii pe tema zilei

03.11.2017

Orele 09:00 – Deschiderea sesiunii de lucru

III. Managementul destinațiilor turistice, cu două subtematici:

III.1. Marketingul destinației turistice (Producția, Promovarea, Vânzarea)

Orele 11:00 – 11:15- Pauză de cafea

III.2. Creșterea fluxurilor de turiști, creșterea competitivității și reducerea impacturilor negative

Orele 13:00 – 14:00 – Pauză de prânz

Atelier de lucru (Workshop) pe tema zilei

Orele 16:00 – 16:30 – Concluzii pe tema zilei

Participanți la eveniment aproximativ 100 de persoane, printre care: invitați speciali, lectori și moderatori; reprezentanți ai Primăriilor din județ: Constanța, Cernavodă, Medgidia, Basarabi, Năvodari, Târgușor, Istriea, Hârșova, Ghindărești, Cheia, Topalu, Grădina, Rasova, Aliman, Ostrov, Băneasa, Ion Corvin, Adamclisi, Limanu, Mangalia, Costinești, Tuzla, Eforie, Techirghiol; reprezentanți regionali din domeniul turismului: Consiliul Județean Tulcea, Primăria Municipiului Tulcea, Asociația Patronatului în Turismul din Delta Dunării, Aeroportul Internațional Mihail Kogălniceanu, C.N. "Administrația Porturilor Maritime" S.A. Constanța, Compania Națională "Administrația Canalelor Navigabile" SA Constanța; reprezentanți ai patronatelor din turism și ai tour-operatorilor/agenților locale; reprezentanți ai mass-media locală/centrală; organizatorii evenimentului din cadrul C.J.C. și Asociației Litoral Delta Dunării; consilieri județeni din Comisiile pentru Educație, Sport, Turism și Tineret și pentru Cultură, Culte, Monumente.

ANEXĂ SPECIFICAȚII TEHNICE:

1. MATERIALE DE PROMOVARE (termen de realizare / livrare: 27.10.2017, ora 12:00)

- SISTEM ROLL-UP CU PRINT - 1 buc.

Dimensiune 2m x 0.85, print pe polipropilenă, personalizat, full color.

Husă protectoare, sistem retractant de tragere al printului, picioare de susținere rabatabile și două tije de aluminiu pentru fixare poziție.

- CĂLĂREȚI PENTRU PREZIDIU - 12 buc.

Hârtie 350g/mp, dimensiune 200 x 300mm deschis, imprimat.

- AFIȘE - 5 buc.

Hârtie 150g/mp, mat sau lucios, format A3, full color, personalizate.

- MAPE PREZENTARE – 100 buc.

Format A4, hartie 300g/mp, full color, personalizat, buzunar bussines card.

- FLYER - 100 buc.

Hârtie 120g/mp, lucios, format 21 x 9,90 cm, full color.

- NOTE-BOOK – 100 buc

Format A5, hârtie 80g/mp, conține 40 file - coperta imprimată, full color, personalizată, hârtie 300g/mp, finisare: prin spiralare.

- PROGRAM EVENIMENT - 100 buc.

Format A4, hârtie 130g/mp lucios, color, o față.

- PIX ALB PLASTIC - 100 buc.

Cu agățătoare roșie, culoare scris albastru, personalizat cu sigla CJC.

2. SERVICII DE CATERING:

Pauză de cafea - pentru 3 zile /100 persoane, constând în:

- Cafea (10 gr./pers.) = 3 kg.

100 pers. x 10 gr. X 3 zile

- Ceai plic (2 gr./plic) = 180 plicuri/9 cutii x 20 plicuri

60 pers. x 1 plic x 3 zile

- Zahăr plic alb și brun (5 gr. / plic)

200 plicuri x 3 zile

- Lapte condensat ptr. cafea (10 gr. / buc.)

200 buc./zi x 3 zile = 600 buc.

- Apă plată / apă minerală (1,5 l / sticlă)

30 sticle x 3 zile

- Pateuri cu brânză

5 kg / zi x 3 zile

- Saleuri cu mac / susan

5 kg / zi x 3 zile

Veselă unică folosință - pentru 3 zile /100 persoane, constând în:

- Pahare carton cafea (250 ml. / buc.)
165 buc./zi x 3 zile
- Palete plastic cafea / ceai
200 buc. / zi x 3 zile
- Farfurii plastic (22 cm. diam.)
100 buc./zi x 3 zile
- Farfurii plastic desert (17 cm. diam.)
200 buc. / zi x 3 zile
- Pahare plastic apă / suc (200 ml.)
200 buc./zi x 3 zile
- Lingurițe plastic desert
100 buc. / zi x 3 zile
- Tacâmuri plastic (furculițe și cuțite)
200 buc. / zi x 3 zile
- Șervețele de masă (hârtie albă, 2 straturi, 33 x 33 cm.)
5 pachete (40 buc.) / zi x 3 zile

Prânz - pentru 3 zile / 100 persoane, constând în:

- Platou rece (1,6 kg. / 5 persoane)
(Platoul rece va conține: salam, bacon, șuncă, cașcaval, roșii umplute, castraveți, cabanos, ardei, pui Shanghai, chifteluțe, măslini - pentru 5 persoane)
20 platouri x 3 zile
- Chifle albe / graham (80 gr. / buc.)
100 buc. / zi x 3 zile
- Platou cald (1,7 kg. / 5 persoane)
(Platoul cald va conține: pulpă de pui la grătar, ceafă de porc la grătar, cârneați liliput, cartofi prăjiți, ciuperci întregi la cuptor, bulete de cașcaval, focaccia - pentru 5 persoane)
20 platouri x 3 zile
- Salată de murături asortate = 100 gr./ porție
20 porții x 100 gr. / porție x 3 zile
- Apă plată / minerală (1,5 l / sticla)
35 sticle x 3 zile
- Băuturi răcoritoare: Coca Cola / Fanta / Sprite (2 l / sticla)
25 sticle x 3 zile
- Miniprăjitură asortate / platou de 400 gr.
(Platoul conține 5 sortimente de prăjitură, combinația dintre foi de ruladă alb-negru și ness cu arome diferite de zmeură, ness, ciocolată și whisky. Suprafața este glazurată cu jeleu, barot alune și ciocolată.)
20 platouri x 3 zile
- Minitarte cu fructe / kg. = cca. 25 – 30 buc. / kg.

(Descriere: Minitarta cu fructe este o combinație între aluatul fraged cu o textură crocantă și crema de vanilie, la care sunt adăugate fructe proaspete, suprafața este glazurată cu jeleu.)
4 kg. x 3 zile

PREȚURILE INCLUD TRANSPORTUL ȘI PREZENTAREA/SUPPORTUL PRODUSELOR

Produsele / ingredientele folosite în compoziția cateringului vor fi de calitate superioară, iar prestatorul / furnizorul va emite certificate de conformitate pentru produsele furnizate și va asigura distribuția în termenul de valabilitate de 24 de ore a acestora.