

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Referitor la organizarea evenimentului – Lansare Strategie de Dezvoltare Durabilă a Județului Constanța, pe data de **16 iunie 2021**, la **Hotel Iaki din stațiunea Mamaia**, jud.Constanța.

Având în vedere finalizarea Strategiei de Dezvoltare Durabilă a Județului Constanța (livrabil aferent proiectului “Îmbunătățirea capacității administrative a Consiliului Județean Constanța), ca document programatic extrem de necesar Consiliului Județean Constanța, în exercitarea atribuției sus amintite, este necesară aducerea la cunoștință a acestui program, prin organizarea unui eveniment oficial pentru obținerea susținerii autorităților competente, în vederea implementării cu succes a strategiei. În acest sens, evenimentul se va desfășura într-un cadru organizat, la care vor fi invitați să participe, pe lângă toți cei implicați în acest proiect și reprezentanți din partea autorităților locale, oameni de afaceri din județul Constanța, dar și înalți demnitari ai statului român.

Pentru buna desfășurare a evenimentului, se impune achiziționarea unui pachet de servicii <organizare eveniment> care să cuprindă următoarele:

- închiriere sală evenimente - aprox. 70 persoane
- servicii de sonorizare – care să includă boxe, microfoane și amplificator de sunet
- servicii video, inclusiv înregistrarea integrală a evenimentului și livrarea acestuia pe suport electronic – înregistrările video trebuie să aibe o calitate de minim 4K
- retroproiector și ecran pentru proiecție
- servicii de primire și îndrumare a invitaților
- servicii de catering pentru minim 60 de persoane, care vor asigura bufet suedez (ruladă de porc florentin, galantine de pui cu caise și fistic, tartină cu somon aromat cu anason, tartină cu mușchi afumat, prosciutto crudo cu melone, tartină cu brânză, crostini cu pasta de măsline, crostini cu ardei copti, crostini pomodoro, rulou de șuncă cu salată de crudități, coșuleț de foietaj cu salată de vinete, salată dobrogeană, salată verde cu roșii cherry, salată de varză cu morcovi, platou cu brânzeturi asortate, platou cu pește afumat și marinat, file de porc împănat cu prune uscate, rulou de pui cu spanac și sos de brânzeturi, mușchi de vită în foietaj cu ciuperci, cartofi în coajă prăjiți, asortiment de legume la cuptor, chifle negre/semințe/mac, tort cu cremă de vanilie și fructi, mini prăjituri amandine, mini prăjituri foret noire și asortiment de fructi de sezon) și catering (cafea, ceai, băuturi răcoritoare și fresh-uri), dar și personal auxiliar care să asigure servirea băuturilor
- servicii de amenajare decor cu aranjamente florale din flori naturale, specifice sezonului, minim 20 de aranjamente cu o înălțime de maxim 20 cm
- servicii de producție materiale de promovare (mape de prezentare 50 buc., pixuri 50 buc, foi cu antet 200 buc)
- servicii de producție roll up – 3 bucăți
- servicii de producție spider personalizat - 1 bucată
- servicii de producție grafică.

Serviciile se vor presta la locația unde se va desfășura evenimentul (Hotel Iaki, Mamaia), începând cu data prevăzută în ordinul de începere și până la închiderea evenimentului. Ora de începere a evenimentului va comunicată în cuprinsul ordinului de începere.

Condiții de plată: cu OP în termen de 30 de zile de la înregistrarea facturii la sediul achizitorului.