



Primăria Municipiului Mangalia

Nr. 13669 / 25.02.2021

Aprobat
PRIMAR,
RADU CRISTIAN
prin persoană cu atribuții delegate
ANGELESCU Dragos

D.A.I.P.D.,
Director executiv CĂLIN Didi George



CAIET DE SARCINI

**SERVICII DE REALIZARE A PRODUSULUI
TURISTIC "MENIUL MĂRII NEGRE",
ACTIVITATE IN CADRUL PRIMEI EDIȚII A
FESTIVALULUI TRANSFRONTALIER
INTITULAT "MAREA NEAGRĂ CU MARAMĂ ȘI
DUNĂREA CU NĂFRAMĂ"**

Cod CPV: 79952000-2 Servicii pentru evenimente

Beneficiar : U.A.T. MANGALIA

Proiect : " Sinergy of Nature and Culture – potential for development of the cross-border region" Cod proiect RO – BG 422

CAIET DE SARCINI

pentru achiziționarea unor **SERVICII DE REALIZARE A PRODUSULUI TURISTIC "MENIUL MĂRII NEGRE"**, ACTIVITATE IN CADRUL PRIMEI EDIȚII A FESTIVALULUI TRANSFRONTALIER INTITULAT "**MAREA NEAGRĂ CU MARAMĂ ȘI DUNĂREA CU NĂFRAMĂ**", în cadrul proiectului "**Sinergy of Nature and Culture – potential for development of the cross-border region**" cod proiect RO – BG 422

1. INTRODUCERE:

Denumirea obiectivului de investiție: **Servicii de realizare a produsului turistic "MENIUL MĂRII NEGRE"**, activitate in cadrul primei ediții a festivalului transfrontalier intitulat "**Marea Neagră cu Maramă și Dunărea cu Năframă**".

Festivalul este un complex de evenimente culturale si activitati, care necesită forță de muncă și logistică. Festivalul „*Marea Neagră cu maramă și Dunărea cu năframă*” este un pas cheie în crearea și dezvoltarea produsului turistic "Mare, Soare și Cultură". Festivalul abordează teme culturale și artistice, combinate cu tema Mării Negre.

Activitatea "*Meniul Mării Negre*" se va materializa prin conceperea unei mini-cărți de bucate româno-bulgară, care va conține preparate din pește și fructe de mare provenite din Marea Neagră.

Această activitate va fi realizată de 5 bucătari români împreună cu 5 bucătari bulgari, care, pe durata unui atelier, își vor împărtăși experiența și vor crea cel puțin 10 rețete (cel puțin o rețetă specifică fiecărui bucătar). Bucătarii români și bulgari vor fi recrutați de firma prestatoare ce va fi contractată de Beneficiar pentru realizarea serviciilor și de către cei 2 parteneri.

Atelierul va fi ținut într-un restaurant românesc ales, care va asigura spațiul echipat adecvat pentru crearea rețetelor și pentru gătit. Pentru bucătarii bulgari se va asigura cazarea și masa pentru cele 2 zile ale atelierului. Pentru fiecare bucătar se vor aloca maximum 15 Euro, cu scopul de a pregăti 10 porții dintr-o rețetă personală/ rețete personale, pentru a fi degustate de către ceilalți bucătari. Cei 10 bucătari vor fi în permanență urmăriți de camere, care vor înregistra imagini relevante pentru toate etapele preparării, pentru cartea care va reprezenta Meniul Mării Negre: crearea și selectarea rețetelor, cumpărarea și alegerea ingredientelor necesare, toate etapele procesului de gătire, aranjarea farfuriei și servirea. Întregul atelier va fi înregistrat cu scopul realizării unui film, care să promoveze o imagine comună Mangalia-Balcic ca destinație turistică de distracție și gastronomie, și să aducă în atenția publicului importanța Mării Negre ca bază a industriei de pescuit. Filmul de prezentare este destinat populației din afară (cetățeni din județul Constanța și regiunea Dobrich) și, în al doilea rând,

restaurantelor, agențiilor de turism, entităților publice implicate în dezvoltarea turismului local și al industriei de pescuit.

Obiectivul general al filmului: promovarea importanței consumului de pește local și fructe de mare, atât din perspectiva sănătății celor care mănâncă pește cu proprietăți nealterate și beneficii pentru corp, cât și din perspectiva economică, prin stimularea agenților economici locali care prelucrează pește, îl comercializează, distribuie, gătesc și vând produse de pește cu origine din Marea Neagră.

Scopul filmului: să informeze și să crească interesul grupului țintă cu privire la oportunitățile oferite de Marea Neagră ca resursă naturală pentru dezvoltarea sustenabilă a localităților transfrontaliere. Filmul va fi editat cu accente și pe divertisment, pentru a fi agreat de grupul țintă. Filmul va fi multiplicat în 1.000 de copii pe suport DVD, pentru ambii beneficiari. Metode de diseminare/distribuție: restaurante, agenții de turism, târguri de turism, festivaluri.

Meniul Mării Negre va fi integrat în festivalul cultural-artistic ca este parte a produsului turistic Mare, Soare și Cultură. Scopul acestei activități este reprezentat de promovarea Meniului către publicul participant. Festivalul va reuni un număr mare de turiști și localnici, care vor asista direct la show-ul culinar.

Astfel, Meniul Mării Negre va avea un impact puternic asupra publicului, care, la rândul său, se va bucura de o experiență neobișnuită, creându-se un memento pentru dezvoltarea turismului gastronomic în zonele Mangalia și Balcic. Mai precis, promovarea Meniului în cadrul festivalului este descrisă astfel: cei 10 bucătari vor avea fiecare câte un stand, pus la dispoziție de compania contractată, unde își vor etala propriile rețete.

De asemenea, la fiecare stand vor fi distribuite DVD-uri, conținând filmul Meniului Mării Negre. Standurile vor fi amplasate pe Șoseaua Constanței – zona de promenadă, în mod particular cea refăcută în cadrul proiectului; cei 10 bucătari vor realiza show-uri demonstrative în cadrul festivalului, fiecare prezentându-și rețeta proprie și seceretul personal de preparare a acesteia; la fiecare stand se va asigura servirea a 50 de porții din fiecare fel inclus în Meniu. Astfel, vor fi distribuite către public, pentru degustare, un număr de 1.000 de porții la jumătate. Bugetul alocat pentru o porție servită este de 15 Euro (7,5 Euro jumătate de porție), incluzând ingredientele, prepararea (utilități, logistică, personal), mod de prezentare (caserole, tacâmuri, șervețele), transportul la locația evenimentului.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII

Obiectul contractului de servicii, ce urmează a fi atribuit, constă în „Servicii de realizare a produsului turistic *"MENIUL MĂRII NEGRE"*, activitate în cadrul primei ediții a festivalului transfrontalier intitulat *"Marea Neagră cu Maramă și Dunărea cu Năframă "* în cadrul proiectului

"Sinergy of Nature and Culture – potential for development of the cross-border region" cod proiect RO – BG 422.

Prestatorul va elabora în numele și cu acceptul beneficiarului documente necesare pentru/sau în legătură cu realizarea obiectului contractului.

Costurile aferente acestor activități se consideră incluse în ofertă.

Orice document/documentație/formular necesar de întocmit, pentru/sau în legătură cu realizarea obiectului contractului, va fi întocmit de către prestator, cu acceptul și în numele beneficiarului.

Prestatorul va colabora permanent cu echipa internă de management al proiectului.

Având în vedere complexitatea proiectului, pentru implementarea corespunzătoare a acestuia, achiziția serviciilor de specialitate menționate mai sus este imperativă pentru realizarea obiectivelor și obligațiilor contractuale stabilite de Beneficiar și se va face cu respectarea Normelor Procedurale Interne pentru achizițiile publice prin procedura simplificată proprie a serviciilor sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa 2 din Legea nr. 98/2016, aprobate prin Dispoziția Primarului Municipiului Mangalia nr. 925/11.04.2019, parte integrantă a documentației de atribuire.

3. CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI/SAU PROFESIONALĂ A OFERTANTULUI

Prestatorul va trebui să îndeplinească următoarele cerințe minime:

- selecționarea a cinci restaurante în zona Balcic, după următoarele criterii: trafic de clienți în creștere, avize necesare pentru gătit, disponibilitatea de a introduce Meniul Mării Negre în propriul meniu; să pună la dispoziția proiectului un chef calificat, pentru a se învăța modalitatea de a găti peștele și fructele de mare din Meniul Mării Negre;
- selecționarea a cinci restaurante din zona Mangalia, după următoarele criterii: trafic mare de clienți, avize necesare pentru gătit, disponibilitatea de a introduce Meniul Mării Negre în propriul meniu; să pună la dispoziția proiectului un chef calificat, pentru a se învăța modalitatea de a găti peștele și fructele de mare din Meniul Mării Negre;
- recrutarea unor chefi din Bulgaria și România, care să participe la un atelier cu durata de 2 zile, organizat în scopul conceperii meniului. Fiecare chef va primi 15 Euro pentru a concepe cel puțin un fel de mâncare. Toți chefi vor învăța rețetele celorlalți participanți, modalitățile de lucru și vor gusta preparatele colegilor lor, în scopul de a introduce toate sau o parte din aceste feluri de mâncare în restaurantele proprii;

- să asigure transportul și cazarea pentru o noapte pentru chefii bulgari participanți la atelierul Meniul Mării Negre;

- să participe la festivalul „Marea Neagră cu maramă și Dunărea cu năframă” și să asigure spectacole demonstrative pentru rețeta bucătarului propriu;

- să asigure transportul și cazarea pentru o noapte pentru chefii bulgari participanți la festivalul organizat în Mangalia;

- tipărirea Meniului Mării Negre în 300 de copii trilingve RO-BG-EN: format A4, hârtie 130 gr/m², personalizat, incluzând grafic design

- producerea și diseminarea filmului de prezentare al Meniului Mării Negre. Filmul va avea până în 60 de minute și va fi structurat pe capitole care vor aborda următoarele teme:

* biodiversitatea Mării Negre și importanța protecției sale – tipul de faună și floră, evoluția acesteia de-a lungul anilor, luând în considerare intervenția umană (poluare, exploatarea irațională);

* Marea Neagră ca sursă de mâncare – descrierea a 10 rețete create în timpul atelierului, în toate etapele, de la alegerea peștelui de la piață până la servirea mâncării. Vor fi introduse intervenții ale specialiștilor cu privire la beneficiul consumului de pește. Va fi prezentată, de asemenea, o scurtă prezentare a potențialului industriei pescuitului;

* Marea Neagră ca resursă pentru dezvoltarea turismului: plaje, sporturi nautice, scuba diving pentru găsirea de epave, plimbări cu barca, talasoterapie, aerosoli, turism balnear.

Filmul va fi produs și prezentat într-un format agreat, cu subtitrare în română, bulgară, full HD; execuția, editarea, producția va integra elementele de identitate vizuală ale programului INTERREG V; subtitrare în română (la intervențiile bucătarilor bulgari și la orice alte intervenții în limba bulgară) și subtitrare în bulgară (la intervențiile bucătarilor români și la orice alte intervenții în limba română); în funcție de interes, secvențe selectate din film pot fi prezentate la diverse evenimente, precum târgurile de turism, festivaluri internaționale, etc.; realizarea a 1000 de copii ale filmului Meniului Mării Negre pe CD/DVD personalizat; marcarea pe fața DVD-urilor a elementelor de identitate vizuală ale Programului financiar;

4. METODOLOGIA DE PRESTARE A SERVICIILOR:

Prestatorul va realiza toate cerințele acestui caiet de sarcini, respectând și aplicând cele mai bune practici în domeniu.

Prestatorul are obligația analizării în timp și în conformitate cu legislația în vigoare, a tuturor aspectelor ce tin de organizarea și desfășurarea activității.

Pentru întâlnirile organizate între Beneficiar și Prestator, în scopul derulării contractului, Beneficiarul va asigura spațiul corespunzător.

5. RECEPȚIE ȘI VERIFICĂRI

Receptia serviciilor prestate se va face în baza unui raport final al evenimentului întocmit de Prestator, însoțit de minute, raportari asupra numărului de vizitatori pe eveniment și alte documente suport, precum și cu arhiva foto și video realizată pe durata evenimentului și a unui proces verbal de predare-primire, semnat fără obiecțiuni, din partea Prestatorului, respectiv a Beneficiarului, de persoanele desemnate în acest sens.

Persoana desemnată din partea Beneficiarului, cu verificarea respectării obligațiilor contractuale și semnarea procesului verbal de predare-primire a serviciilor este domnul Stamate Claudiu – Manager Proiect.

6. RISCURI

În cadrul derulării contractului pot apărea riscuri, gestionarea acestora fiind făcută prin urmărirea permanentă a etapelor de prestare a serviciilor și controlul disponibilităților personalului implicat din cadrul municipalității.

Pe durata executiei contractului, limitarea efectelor create de apariția riscurilor se face, în principal prin stransa colaborare și dialog dintre Prestator și Beneficiar.

7. DATA DE ÎNCEPERE / DURATA CONTRACTULUI

Activitatea "Meniul Marii Negre" din cadrul festivalului va începe și se va desfășura în perioada stabilită de comun acord cu Beneficiarul, după o analiză amănunțită a contextului național și internațional al comunicărilor privind stadiul pandemiei de COVID 19, cu luarea tuturor măsurilor necesare pentru prevenirea contaminării cu noul coronavirus și desfășurarea activităților festivalului în deplină siguranță, respectându-se toate prevederile legale în vigoare.

În cazul în care se vor institui stări de alertă sau urgentă, festivalul, împreună cu toate activitățile sale, se va amana până la ridicarea restricțiilor, pentru o dată ulterioară, ce va fi stabilită de comun acord de cele două părți.

Contractul produce efecte începând cu data semnării acestuia de către Prestator și Beneficiar și încetează după îndeplinirea tuturor obligațiilor de către ambele părți.

8. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Oferta va conține prețul în lei, fără TVA, va include toate costurile aferente organizării și desfășurării festivalului ce face obiectul prezentului caiet de sarcini, cât și alte costuri posibile în legătură cu realizarea obiectului contractului și nu va depăși valoarea estimată de Beneficiar, respectiv: **143.789,80 lei, fara TVA.**

Notă: Plata serviciilor se va face în baza:

- **raportului final al evenimentului întocmit de Prestator, însoțit de minute, raportări asupra numărului de vizitatori pe eveniment și alte documente suport, precum și cu arhiva foto și video realizată pe durata evenimentului;**
- **procesului verbal de predare-primire a serviciilor contractate, semnat fără obiecțiuni de ambele părți.**

9. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

Atribuirea contractului de prestări servicii se va face cu respectarea prevederilor Normelor Procedurale Interne pentru achizițiile publice prin procedura simplificată proprie a serviciilor sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa 2 din Legea nr. 98/2016, aprobate prin Dispoziția Primarului Municipiului Mangalia nr. 925 / 11.04.2019, parte integrantă a documentației de atribuire.

Criteriul de atribuire a contractului este **"Prețul cel mai scăzut"**, conform art. 9, alin. 3, lit. (a) din Normele Procedurale Interne mai sus menționate.

**MANAGER PROIECT,
STAMANTE CLAUDIU**



**RESPONSABIL
SECRETARIAT PROMOVARE,
CĂLIN MIHAELA**

