



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

**POSTUPAK NABAVE ZA SUBJEKTE KOJI NISU OBVEZNICI
ZAKONA O JAVNOJ NABAVI (NOJN)**

POZIV NA DOSTAVU PONUDA

Predmet nabave:

Savjetodavne usluge organizacije i provedbe Histria – kulinarske radionice

u okviru projekta „KLIK Pula - Centar za Kompetentno cjeloživotno razvijanje Inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula“, referentne oznake: UP.03.3.1.05 sufinanciranog iz Europskog socijalnog fonda u okviru Operativnog programa Učinkoviti ljudski potencijali 2014. – 2020.

Pula, 29. ožujka 2021.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

SADRŽAJ

1. OPĆI PODACI	3
1.1. Podaci o Naručitelju (NOJN)	3
1.2. Kontakt podaci osobe za komunikaciju s ponuditeljima	3
1.3. Evidencijski broj nabave	4
2. PODACI O PREDMETU NABAVE	4
2.1. Opis predmeta nabave	4
2.2. Tehničke specifikacije predmeta nabave:	4
2.3. Jezik predmeta nabave	5
2.4. Popis i oznaka grupa ili dijelova predmeta nabave	5
2.5. Mjesto izvršenja usluga	5
2.6. Rokovi isporuke usluga	5
3. UVJETI I DOKAZI SPOSOBNOSTI PONUDITELJA	5
3.1. Pravna i poslovna sposobnost	5
3.2. Tehnička i stručna sposobnost	5
3.3. Stručnjaci	6
3.4. Financijska sposobnost	7
4. RAZLOZI ZA ISKLJUČENJE PONUDITELJA	7
5. PODACI O PONUDI	8
5.1. Sadržaj i način izrade ponude	8
5.2. Način dostave ponude	9
5.3. Troškovi izrade ponude	10
5.4. Ostale odredbe	10
6. DATUM I VRIJEME DOSTAVE PONUDA	10
7. PROCIJENJENA VRIJEDNOST NABAVE	11
8. KRITERIJI ZA ODABIR PONUDE	11
9. ROK, NAČIN I UVJETI PLAĆANJA	13
10. PRILOZI	19





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

1. OPĆI PODACI

1.1. Podaci o Naručitelju (NOJN)

Naziv naručitelja: Hrvatska gospodarska komora
Sjedište naručitelja: Rooseveltov trg 2, 10000 Zagreb
Kontakti naručitelja: tel: +385 (0)1 4561 555
fax: +385 (0)1 4828 379
www.hgk.hr
e-mail: hgk@hgk.hr

OIB naručitelja: 85167032587

Naručitelj je partner u projektu „KLIK Pula - Centar za Kompetentno cjeloživotno razvijanje Inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula“, referentne oznake: UP.03.3.1.05, sufinanciranog iz Europskog socijalnog fonda u okviru Operativnog programa Učinkoviti ljudski potencijali 2014. – 2020., sukladno prema Uputama za prijavitelje poziva na dostavu projektnih prijedloga KLIK Pula.

1.2. Kontakt podaci osobe za komunikaciju s ponuditeljima

Kontakt osoba naručitelja:
Adriana Marković, stručna suradnica ŽK Pula,
Željko Cetina, stručni suradnik ŽK Pula,
telefon: 052 378 100
e-mail: amarkovic@hgk.hr, zcetina@hgk.hr

Komunikacija i svaka druga razmjena informacija između naručitelja i ponuditelja obavlja se pisanim putem dostavom upita zainteresiranih ponuditelja na e-mail adresu: amarkovic@hgk.hr uz naznaku: KLIK Pula - Centar za Kompetentno cjeloživotno razvijanje Inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula“

Ako je potrebno, ponuditelji mogu za vrijeme roka za dostavu ponuda zahtijevati dodatne informacije i objašnjenja vezana uz poziv za dostavu ponuda. Dodatne informacije i objašnjenja biti će objavljeni bez navođenja podataka o podnositelju zahtjeva na internetskoj stranici www.strukturnifondovi.hr.

Dodatne informacije ili pojašnjenja mogu se zatražiti najkasnije osam (8) dana prije isteka roka za dostavu ponuda. Naručitelj će odgovor objaviti najkasnije u roku pet (5) dana od dana zaprimanja upita.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

Ukoliko dođe do promjene natječajne dokumentacije, naručitelj će osigurati dostupnost izmjena svim zainteresiranim ponuditeljima na istom mjestu na kojem je objavljena osnovna Obavijest o nabavi te Poziv za dostavu ponuda. U tom slučaju naručitelj može produljiti rok za dostavu ponuda i produljenje će biti razmjerno važnosti pojašnjenja i/ili izmjene dokumentacije.

1.3. Evidencijski broj nabave

Klasa: 406-01/21-02/40
Urbroj: 311-29-00-00-21-1

2. PODACI O PREDMETU NABAVE

2.1. Opis predmeta nabave

Predmet nabave su usluge potrebne Naručitelju u organizaciji i održavanju Histria – kulinarske radionice (šest radionica tijekom tri dana), a koje podrazumijevaju logističku potporu i stručnu pomoć u organizaciji, osiguranje prostora s tehničkom opremom, angažman 4 stručnjaka (vrhunski kuhar, vrhunski slastičar, vrhunski barmen i/ili vrhunski sommelier) te namirnice za pripremu jela i pića.

Detaljna specifikacija traženih usluga po pojedinom događanju nalazi se u Prilogu 1 Poziva za dostavu ponuda (Opis posla).

2.2. Tehničke specifikacije predmeta nabave:

Ponuditelj može podnijeti samo jednu ponudu. U ponudi moraju biti ponuđene sve stavke na način kako je to definirano u Prilogu 1 (Opis posla).

S odabranim ponuditeljem Ugovorom će se definirati svi detalji organizacije, uključujući izbor predavača, vrijeme i mjesto održavanja.

S odabranim ponuditeljem može se sklopiti dodatak Ugovoru o nabavi, a sve potencijalne izmjene Ugovora moraju biti opravdane, dokazive i ne smiju pogodovati odobrenom Ponuditelju.

Ponuditelju koji preda ili sudjeluje u više ponuda, kao samostalni ponuditelj ili član zajednice ponuditelja, bit će odbijene sve njegove ponude, kao i ponude u kojima je član zajednice ponuditelja.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

2.3. Jezik predmeta nabave

Ponuda mora biti izrađena na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu. U slučaju dostave nekog od dokumenata na drugom jeziku, isti dokument mora biti dostavljen uz priloženi prijevod na hrvatski jezik.

2.4. Popis i oznaka grupa ili dijelova predmeta nabave

Predmet nabave nije podijeljen u grupe.

2.5. Mjesto izvršenja usluga

Mjesto pružanja usluge je područje Republike Hrvatske. Lokacija za Histria – kulinarske radionice je u edukacijska kuhinja na gradskog tržnici Pula (Tržnica d.o.o., Pula).

2.6. Rokovi isporuke usluga

Odabrani Ponuditelj će započeti s obavljanjem usluge danom sklapanja Ugovora. Rok trajanja provedbe Ugovora jest 6 mjeseci od dana potpisa Ugovora.

3. UVJETI I DOKAZI SPOSOBNOSTI PONUDITELJA

3.1. Pravna i poslovna sposobnost

Naručitelj od ponuditelja zahtijeva podnošenje sljedećih dokaza pravne i poslovne sposobnosti:

1) Izvod iz sudskog registra.

Ponuditelj mora dokazati svoj upis u sudski, obrtni, strukovni ili drugi odgovarajući registar države sjedišta gospodarskog subjekta. Upis u registar dokazuje se odgovarajućim izvodom, a ako se oni ne izdaju u državi sjedišta gospodarskog subjekta, gospodarski subjekt može dostaviti izjavu s ovjerom potpisa kod nadležnog tijela. Izvod ili izjava ne smije biti starija od šest (6) mjeseci računajući od dana početka postupka javne nabave.

Kao preliminarni dokaz da gospodarski subjekt ispunjava spomenuti uvjet pravne i poslovne sposobnosti, Naručitelj prihvaća i potpisanu izjavu osobe ovlaštene za zastupanje gospodarskog subjekta koja se dostavlja u ponudi.

3.2. Tehnička i stručna sposobnost

Ponuditelj mora dokazati da je u godini u kojoj je započeo postupak javne nabave i/ili tijekom tri godine koje prethode toj godini, uredno izvršio najmanje jedan ili više ugovora koji su isti ili slični predmetu nabave (organizacija konferencija, izložbi, drugih događanja), čija je





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

zbrojena vrijednost najmanje u iznosu od 50% procijenjene vrijednosti ove nabave s PDV-om. Navedena područja mogu biti pokrivena s jednim ili više izvršenih ugovora.

Popis kao dokaz o uredno pruženim uslugama gospodarski subjekt treba popuniti u skladu s Prilogom 7 ove Dokumentacije za nadmetanje (Popis ugovora o pružanju usluga) u kojem ponuditelj treba navesti one ugovore o pružanju usluga koji su uredno izvršeni ili u godini u kojoj je započeo postupak javne nabave do datuma predaje same ponude, a prije roka za dostavu ponuda, ili u bilo kojoj od tri godine koje prethode toj godini te na temelju kojih smatra da ispunjava gore definiranu minimalnu razinu tehničke sposobnosti.

Popis kao dokaz o uredno pružanim uslugama mora sadržavati predmet odnosno opis usluga, vrijednost odnosno iznos i datum izvršenja ugovora te naziv druge ugovorne strane (naručitelja).

Ponuditelj mora imenovati jednu osobu za vođenje projekta – voditelja projekta. Ime i prezime osobe koju je ponuditelj imenovao voditeljem projekta navodi se u dokumentu gdje se nalazi i popis stručnjaka koji će biti uključeni u ugovor, s naznakom da se radi o voditelju projekta.

3.3. Stručnjaci

Ponuditelj ili zajednica ponuditelja mora dokazati da će za potrebe provedbe predmetnog Ugovora Naručitelju osigurati stručnjake za pružanje savjetodavnih usluga na način i u vremenu kako je to traženo u Pozivu za dostavu ponuda. Popis stručnjaka (vrhunski kuhar, vrhunski slastičar, vrhunski barmen i vrhunski sommelier) će ponuditelj usuglasiti s Naručiteljem.

U ponudi je ponuditelj dužan priložiti:

1. popis stručnjaka koji će biti uključeni u ugovor, neovisno o tome pripadaju li oni gospodarskom subjektu, i
2. obrazovne kvalifikacije stručnjaka i poziciju za koju su predloženi,
3. godine profesionalnog iskustva.

Popis imena i navod kvalifikacija stručnjaka, pozicija i godine profesionalnog iskustva za koju se predlaže pojedini stručnjak ponuditelj dostavlja u pisanom obliku u slobodnoj formi (izjava ili sl.). Popis mora biti ovjeren vlastoručnim potpisom odgovorne osobe gospodarskog subjekta.

Za vrijeme provedbe Projekta, uz prethodno odobrenje Naručitelja, moguće je angažiranje i drugih stručnjaka koji će pružati podršku prethodno navedenom projektnom timu obaveznih, ključnih stručnjaka. Ukoliko je neki od dokaza na stranom jeziku, uz isti mora biti priložen prijevod na hrvatski jezik.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

Prije donošenja odluke o odabiru, Naručitelj će od ponuditelja, s kojim namjerava sklopiti ugovor, zatražiti dostavu izvornika ili ovjerenih preslika svih onih dokumenata (potvrde, isprave, izvodi, ovlaštenja i sl.) koji su bili traženi, a koje izdaju nadležna tijela. Ako je gospodarski subjekt već u ponudi dostavio određene dokumente u izvorniku ili ovjereoju preslici, nije ih dužan ponovo dostavljati. Za potrebe dostavljanja izvornika dokumenata dati će se rok od 8 dana od dana dostave zahtjeva. Ako gospodarski subjekt u navedenom roku ne dostavi sve tražene izvornike ili ovjerene preslike dokumenata i/ili ne dokaže da i dalje ispunjava uvjete koje je odredio Naručitelj, Naručitelj će isključiti takvog ponuditelja odnosno odbiti njegovu ponudu.

3.4. Financijska sposobnost

Naručitelj od ponuditelja zahtijeva podnošenje sljedećih dokaza financijske sposobnosti:

Dokument izdan od bankarskih ili drugih financijskih institucija kojim se dokazuje solventnost gospodarskog subjekta (ponuditelja), na primjer BON2/SOL2 ili drugi dokument. Ako gospodarski subjekt iz opravdanog razloga nije u mogućnosti predložiti dokumente i dokaze o ekonomskoj i financijskoj sposobnosti koje Naručitelj zahtijeva, on može dokazati svoju ekonomsku i financijsku sposobnost bilo kojim drugim jednakovrijednim dokumentom. Dokument ne smije biti stariji od 30 dana od dana početka postupka javne nabave i potrebno ga je priložiti u izvorniku (originalu). Gospodarski subjekt mora dokazati da mu račun/računi u posljednjih 6 (šest) mjeseci nisu bili blokirani više od 7 (sedam) dana neprekidno te ne više od 14 (četnaest) dana ukupno.

Financijski izvještaji (bilanca i račun dobiti i gubitka) za godine poslovanja (2018. i 2019.) gospodarski subjekt mora dokazati pozitivno poslovanje tijekom navedene dvije godine, odnosno da tijekom navedenih poslovnih godina nije ostvaren gubitak.

Kao preliminarni dokaz da gospodarski subjekt ispunjava spomenuti uvjet pravne i poslovne sposobnosti, Naručitelj prihvaća i potpisanu izjavu osobe ovlaštene za zastupanje gospodarskog subjekta koja se dostavlja u ponudi.

4. RAZLOZI ZA ISKLJUČENJE PONUDITELJA

Ponuditelj će biti isključen iz postupka ukoliko:

- a) je on ili osoba ovlaštena za njegovo zakonsko zastupanje pravomoćno osuđena za kazneno djelo sudjelovanje u zločinačkoj organizaciji, korupcije, prijevare, terorizma, financiranja terorizma, pranja novca, dječjeg rada ili drugih oblika trgovanja ljudima.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

- b) nije ispunio obvezu plaćanja dospjelih poreznih obveza i obveza za mirovinsko i zdravstveno osiguranje, osim ako mu prema posebnom zakonu plaćanje tih obveza nije dopušteno ili je odobrena odgoda plaćanja.
- c) je lažno predstavio ili pružio neistinite podatke u vezi s uvjetima koje je naručitelj naveo kao razloge za isključenje ili uvjete kvalifikacije.
- d) je u stečaju, insolventan ili u postupku likvidacije, ako njegovom imovinom upravlja stečajni upravitelj ili sud, ako je u nagodbi s vjerovnicima, ako je obustavio poslovne aktivnosti ili je u bilo kakvoj istovrsnoj situaciji koja proizlazi iz sličnog postupka prema nacionalnim zakonima i propisima.
- e) je u posljednje dvije godine do početka postupka nabave učinio težak profesionalni propust koji naručitelj može dokazati na bilo koji način.

Nepostojanje razloga za isključenje iz točke 4. ovog Poziva za dostavu ponuda ponuditelj će dokazati potpisanim izjavom koju dostavlja s ponudom (Prilog 3. Poziva za dostavu ponuda - Izjava o nepostojanju razloga isključenja).

NOJN može u bilo kojem trenutku tijekom postupka nabave zahtijevati od ponuditelja da prije sklapanja ugovora dostavi jedan ili više dokumenata (potvrda, izvoda, i sl.) koji potvrđuju da se ponuditelj ne nalazi u situacijama navedenim u točki 4., a koje izdaju nadležna tijela. Ako ponuditelj u roku od 5 dana ne dostavi sve tražene izvornike ili ovjerene preslike dokumenata i/ili ne dokaže da i dalje ispunjava uvjete koje je odredio naručitelj, naručitelj će isključiti takvog ponuditelja odnosno odbiti njegovu ponudu te izvršiti ponovo rangiranje pristiglih ponuda.

5. PODACI O PONUDI

5.1. Sadržaj i način izrade ponude

Predmet nabave su usluge potrebne Naručitelju u organizaciji i održavanju Histria – kulinarske radionice (6 radionica tijekom tri dana), a koje podrazumijevaju logističku potporu i stručnu pomoć u organizaciji, osiguranje prostora s tehničkom opremom, vrhunskih kuhara, vrhunskih slastičara, vrhunskih barmena i vrhunskih sommeliera, namirnice za pripremu jela i pića.

Pri izradi ponude, ponuditelj se mora pridržavati zahtjeva i uvjeta iz ove Dokumentacije. Ponuditelj ne smije mijenjati i nadopunjavati tekst Dokumentacije za nadmetanje na način da mijenja obrasce priloga koje potpisuje osoba zakonom ovlaštena za zastupanje. Sve troškove izrade ponude snose ponuditelji.

Ponuda mora sadržavati najmanje:





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

- popunjen ponudbeni list (Prilog 2)
- izjavu kojom ponuditelj/član zajednice ponuditelja/podizvoditelj dokazuje da ne postoje razlozi isključenja (Prilog 3),
- popunjen troškovnik (Prilog 4),
- ako je primjenjivo, popunjeni podaci o zajednici ponuditelja (Prilog 5),
- ako je primjenjivo, popunjeni podaci o podizvoditeljima (Prilog 6),
- popis ugovora o pružanju usluga (Prilog 7)
- prijedlog sadržaja ponude, organizacije i metodologije rada
- izvadak iz sudskog registra ili izjava kojom se dokazuje upis u registar ne stariji od šest mjeseci računajući od dana početka postupka nabave
- financijski izvještaji (bilanca i račun dobiti i gubitka) za zadnje 2 godine poslovanja 2019. i 2020.
- popis stručnjaka koji će biti uključeni u ugovor, neovisno o tome pripadaju li oni ponuditelju ili ne, te ime i prezime voditelja projekta.

Ponuda mora biti izrađena u papirnatom obliku, otisnuta ili pisana neizbrisivom tintom, te također izrađena i predana u elektronskom obliku (na USB-u/CD-u).

Ponuditelj predaje ponudu u izvorniku koja sadrži dokumentaciju složenu te potpisanu na za to predviđenim mjestima od strane osobe ovlaštene za zastupanje gospodarskog subjekta ili osobe koju on opunomoći uz obavezno dostavljanje dokumenta kojim se dokazuje punomoć. Nije dopušteno nuđenje inačica i alternativnih ponuda.

5.2. Način dostave ponude

Ponuda se u zatvorenoj omotnici dostavlja neposredno naručitelju ili poštanskom pošiljkom na adresu naručitelja:

Hrvatska gospodarska komora
Služba za nabavu i tehničke poslove
Rooseveltove trg 2
10 000 Zagreb
s naznakom:

NE OTVARAJ - „KLIK Pula - Ponuda za Savjetodavne usluge organizacije i provedbe Histria –
kulinarske radionice“

Klasa: 406-01/21-02/18

Zakašnjele, neuredne ili nepotpune ponude kao i ponude dostavljene drugim putem osim prethodno navedenim neće se razmatrati.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

5.3. Troškovi izrade ponude

Troškove izrade ponude snosi ponuditelj.

5.4. Ostale odredbe

Ponuditelj može do isteka roka za dostavu ponuda dostaviti izmjenu i/ili dopunu ponude. Izmjena i/ili dopuna ponude dostavlja se na isti način kao i osnovna ponuda s obveznom naznakom da se radi o izmjeni i/ili dopuni ponude. U tom se slučaju ponude otvaraju obrnutim redoslijedom zaprimanja, a vremenom zaprimanja smatra se dostava posljednje verzije izmjene ponude.

Ponuditelj može do isteka roka za dostavu ponude pisanom izjavom odustati od svoje dostavljene ponude. Pisana izjava se dostavlja na isti način kao i ponuda s obveznom naznakom da se radi o odustajanju od ponude. U tom slučaju neotvorena ponuda se vraća ponuditelju.

Ako omotnica nije zatvorena, zapečaćena i označena kako je navedeno naručitelj ne snosi nikakvu odgovornost ako se ponuda prerano otvori.

6. DATUM I VRIJEME DOSTAVE PONUDA

Rok za dostavu ponuda je 19. travnja 2021. do 16,00 sati bez obzira na način dostave.

CIJENA ZA PREDMET NABAVE

Cijena ponude se izražava u kunama. Cijena ponude je nepromjenjiva tijekom trajanja ugovora o nabavi. U cijenu ponude bez poreza na dodanu vrijednost moraju biti uračunati svi troškovi i popusti.

Ponuditelj je u Troškovniku dužan ponuditi, tj. upisati jediničnu cijenu (zaokruženu na dvije decimale) bez poreza na dodanu vrijednost (PDV-a) te ukupnu cijenu s PDV-om.

Ponuditelj je dužan u ponudbenom listu upisati istu navedenu ukupnu cijenu bez poreza na dodanu vrijednost (PDV-a) iz troškovnika, zatim iznos poreza na dodanu vrijednost (PDV-a) te ukupnu cijenu s porezom na dodanu vrijednost (PDV-om), zaokruženu na dvije decimale.

Ako ponuditelj nije u sustavu PDV-a ili je predmet nabave oslobođen PDV-a, u Ponudbenom listu, na mjesto predviđeno za upis cijene ponude s PDV-om, upisuje se isti iznos kao što je





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

upisan na mjestu predviđenom za upis cijene ponude bez PDV-a, a mjesto predviđeno za upis iznosa PDV-a ostavlja se prazno.

Naručitelj zadržava pravo, prije potpisivanja Ugovora, od najpovoljnijeg ponuditelja zatražiti dostavu izvornika ili ovjerenih preslika svih dokumenata (potvrde, isprave, izvodi, ovlaštenja i sl.) koji su u ponudi bili dostavljeni u neovjerenoj preslici.

7. PROCIJENJENA VRIJEDNOST NABAVE

Ukupna vrijednost aktivnosti je 92.000,00 kn sa PDV-om.

8. KRITERIJI ZA ODABIR PONUDE

Kriterij za ocjenjivanje i izbor najbolje ponude je **ekonomski najpovoljnija ponuda**.

Pri odabiru najpovoljnijeg ponuditelja, naručitelj će koristiti sljedeće pod-kriterije:

- Cijena (najviše 30 bodova) - relativni značaj 30%
- Iskustvo osoblja predloženog za izvršenje ugovora (najviše 20 bodova) - relativni značaj 20%
- Sadržaj ponude, organizacija i metodologija rada (najviše 50 bodova) – relativni značaj 50%

Metodologija ocjene ponuda koju će naručitelj primijeniti je sljedeća:

a. Cijena (najviše 30 bodova)

Ponudi s najnižom cijenom (Cmin) dodjeljuje se maksimalnih 30 bodova. Bodovi za pojedinačnu ponudu (C) računaju se uz primjenu sljedeće formule, uz zaokruživanje rezultata na dvije decimale:

$$C = C_{min}/C_p \times 30$$

C = broj bodova koji je ponuda dobila za ponuđenu cijenu s PDV-om

Cmin = najniža cijena ponuđena u postupku nabave

Cp = cijena ponude koja je predmet ocjene

b. Iskustvo osoblja predloženog za izvršenje ugovora (najviše 20 bodova)

Naručitelj kao drugi kriterij određuje iskustvo osoblja predloženoga za izvršenje ugovora, odnosno specifično iskustvo ponuditelja. Maksimalni broj bodova koji ponuditelj može dobiti prema ovom kriteriju je 20 bodova.

Relativni značaj za kriterij iskustva osoblja predloženog za izvršenje ugovora je 20%.

Bodovna vrijednost prema ovom kriteriju je sljedeća:





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

Red. br.	Specifično iskustvo ponuditelja/osoblja predloženog za izvršenje ugovora	Ocjena kriterija	Bodovi	Najveći broj bodova
Stručnjak 1 – Vrhunski kuhar / slastičar / barmen / sommelier				
1.	Sudjelovanje kao predavač na radionicama, predavanjima, izlaganjima, drugim jednakovrijednim događanjima na temu kuhanja, izrade slastica, pripremi koktela ili posluživanju hrane i pića	manje od 5 6-10 11-15 16-20 više od 21	0,5 1 1,5 2 2,5	5
2.	Godine iskustva	manje od 1 1-3 4-5 6-7 više od 8	0,5 1 1,5 2 2,5	
Stručnjak 2 – Vrhunski kuhar / slastičar / barmen / sommelier				
1.	Sudjelovanje kao predavač na radionicama, predavanjima, izlaganjima, drugim jednakovrijednim događanjima na temu kuhanja, izrade slastica, pripremi koktela ili posluživanju hrane i pića	manje od 5 6-10 11-15 16-20 više od 21	0,5 1 1,5 2 2,5	5
2.	Godine iskustva	manje od 1 1-3 4-5 6-7 više od 8	0,5 1 1,5 2 2,5	
Stručnjak 3 – Vrhunski kuhar / slastičar / barmen / sommelier				
1.	Sudjelovanje kao predavač na radionicama, predavanjima, izlaganjima, drugim jednakovrijednim događanjima na temu kuhanja, izrade slastica, pripremi koktela ili posluživanju hrane i pića	manje od 5 6-10 11-15 16-20 više od 21	0,5 1 1,5 2 2,5	5
2.	Godine iskustva	manje od 1 1-3	0,5 1	





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
 Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
 Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

		4-5 6-7 više od 8	1,5 2 2,5	
Stručnjak 4 – Vrhunski kuhar / slastičar / barmen / sommelier				
1.	Sudjelovanje kao predavač na radionicama, predavanjima, izlaganjima, drugim jednakovrijednim događanjima na temu kuhanja, izrade slastica, pripremi koktela ili posluživanju hrane i pića	manje od 5 6-10 11-15 16-20 više od 21	0,5 1 1,5 2 2,5	5
2.	Godine iskustva	manje od 1 1-3 4-5 6-7 više od 8	0,5 1 1,5 2 2,5	
UKUPNO: 20				

Tema radionica/edukacija/seminara/tečajeva/izlaganja na kojima je stručnjak sudjelovao kao predavač/izlagač/prezentator dokazuje se navođenjem dnevnog reda događanja i naslova izlaganja stručnjaka.

Područje projekata/aktivnosti u čijem radu je stručnjak sudjelovao dokazuje se nazivom i kratkim opisom projekata. Iz naslova i kratkog opisa projekta Naručitelj će procijeniti radi li se o projektu iz, Pozivom za dostavu ponuda, definiranog područja.

c. Koncept događanja, organizacija i metodologija rada (najviše 50 bodova)

Kao treći kriterij odabira Naručitelj određuje prijedlog koncepta događanja organizaciju i metodologiju rada.

Ponuditelj je obavezan u svojoj ponudi priložiti prijedlog koncepta događanja, organizacije i metodologije rada (do cca 5000 riječi), koji će biti bodovan. Ponuditelj treba objasniti shvaćanje ciljeva projektnog zadatka, vlastiti pristup usluzi, odnosno osmišljavanje koncepta predmetnih događanja, metodologiju izvršenja aktivnosti i postizanja očekivanog rezultata, te razinu detaljnosti takvih rezultata.

Ponuditelj treba u pisanom obliku dati prijedlog glavnih radnji projektnog zadatka, njihov sadržaj i trajanje, uzimajući u obzir međuovisnosti i etape (uključujući i privremena odobrenja





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

od strane Naručitelja) te datume isporuke izvješća. Predloženi plan rada treba biti usklađen sa metodologijom, te pokazivati razumijevanje opisa poslova i sposobnost pretvaranja istog u izvediv plan rada. Tekstualni dio plana treba biti konzistentan s opisom poslova koji je sastavni dio dokumentacije za nadmetanje.

Sadržaj ponude, metodologija i organizacija će se apsolutno vrednovati. Apsolutno vrednovanje provodi se pomoću skala vrijednosti. Primjenjuje se opisivanjem stupnja ispunjenja kriterija unaprijed utvrđenim opisnim ocjenama (slabo, zadovoljavajuće, dobro i odlično) kojima se pridružuju brojevi ocjena.

Obavezni sadržaj prijedloga koncepta događanja, metodologije i organizacije naveden je u nastavku.

- a) Prijedlog koncepta događanja
 - Prijedlog koncepta Histria – kulinarske radionice (uključuje prijedlog lokacije, prostora, osmišljavanje iskorištavanja prostora, raspored radionica, način predstavljanja jela i pića)
- b) Metodologija
 - Predložena metodologija za uspješnu provedbu aktivnosti, prijedlog provedbe aktivnosti (hodogram aktivnosti);
- c) Organizacija
 - Plan rada i raspored korištenja ljudskih resursa (uključujući predviđeni broj radnih sati stručnjaka)
 - Opis logističke podrške koje će Izvršitelj osigurati timu stručnjaka tijekom izvršenja ugovora;

U slučaju prijave na nadmetanje zajednice ponuditelja, ponuditelj je dužan opisati doprinos i odgovornost svakog od članova u odnosu na opseg tražene usluge. Ukoliko se predviđa uvođenje podizvođača, ponuditelj je dužan navesti koje će im zadaće biti povjerene. Relativni značaj za kriterij prijedloga sadržaja ponude, metodologije i organizacije je 50%.

Maksimalni broj bodova koji ponuditelj može dobiti prema kriteriju je 50.

Bodovanje prijedloga koncepta događanja, metodologije i organizacije će se izvršiti na sljedeći način:

Redni broj	Kriterij	Način ispunjavanja	Broj bodova	Ukupno
------------	----------	--------------------	-------------	--------





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

1.	Koncept događanja	Slabo Predloženi koncept Histria – kulinarske radionice ne odgovara u potpunosti svim zahtjevima iz Dokumentacije za nadmetanje te nije u potpunosti u skladu sa naznačenim ciljevima i svrhom predmeta nabave. Sadržaj koncepta je nejasan i ne može se logično povezati s drugim dijelovima ponude.	0	20
		Zadovoljavajuće Predloženi koncept Histria – kulinarske radionice odgovara svim zahtjevima iz Dokumentacije za nadmetanje. Koncept je jasan i povezan s drugim dijelovima ponude. Sadržaj koncepta je naveden, no ne i dovoljno razrađen te zbog navedenog nije jasna veza s ostvarivanjem ciljeva.	10	
		Vrlo dobro Predloženi koncept Histria – kulinarske radionice odgovara svim zahtjevima iz Dokumentacije za nadmetanje i sukladan je ciljevima pružanja usluge. Sadržaj koncepta je jasan i povezan s drugim dijelovima ponude te je ponuditelj precizno obrazložio svrhu pružanja usluge.	15	
		Odlično Predloženi koncept Histria – kulinarske radionice odgovara u potpunosti svim zahtjevima iz Dokumentacije za nadmetanje i sukladan je ciljevima pružanja usluge. Sadržaj i struktura koncepta su logični i detaljno razrađeni, a ponuditelj je ponudio dodanu vrijednost predloženim konceptom u pogledu kreativnosti, učinkovitosti i osiguranja kvalitete događanja.	20	
2.	Metodologija	Slabo		20





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

		Predložena metodologija ne odgovara u potpunosti svim zahtjevima iz Dokumentacije za nadmetanje te nije u potpunosti u skladu sa naznačenim ciljevima i svrhom predmeta nabave. Sadržaj i struktura metodologije su nejasni i ne mogu se logično povezati s drugim dijelovima ponude. Metodologija upravljanja rizicima nije potpuna u identifikaciji rizika, a predloženi način upravljanja istima ne daje razumno opravdanje za uspjeh. Predloženi vremenski okvir nije realan niti jasan i ne identificira vremensko ograničenje predviđenog opsega usluga.	0	
		Zadovoljavajuće Predložena metodologija odgovara u potpunosti svim zahtjevima iz Dokumentacije za nadmetanje i sukladna je ciljevima pružanja usluge. Sadržaj metodologije je jasan i povezan s drugim dijelovima ponude. Glavni koraci koje ponuditelj planira poduzeti tijekom pružanja usluge su navedeni, no ne i dovoljno razrađeni te zbog navedenog nije jasna veza s ostvarivanjem ciljeva. Metodologija upravljanja rizicima i promjenama je jasno pripremljena, no bez detaljnije razrađenih identificiranih rizika i promjena kao i načina upravljanja istima. Pripremljeni vremenski okvir usluga je jasan i realan, no bez identifikacije vremenskog ograničenja predviđenog opsega usluga.	10	
		Vrlo dobro Predložena metodologija odgovara u potpunosti svim zahtjevima iz Dokumentacije za nadmetanje i sukladna je ciljevima pružanja usluge.	15	





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

		Sadržaj metodologije je jasan i povezan s drugim dijelovima ponude te je ponuditelj precizno obrazložio svrhu pružanja usluge i razradio korake za postizanje postavljenih ciljeva. Metodologija upravljanja rizicima je dobro razrađena, identificirani su rizici te način upravljanja rizicima. Vremenski okvir provedbe je dobro prikazan, razrađen i dobro povezan s predmetom nabave uz navedeni način prikazivanja u izvješćima koja su predviđena Opisom poslova.		
		Odlično Predložena metodologija odgovara u potpunosti svim zahtjevima iz Dokumentacije za nadmetanje i sukladna je ciljevima pružanja usluge. Sadržaj i struktura metodologije su logični, ponuditelj je precizno obrazložio svrhu pružanja usluge i detaljno razradio korake za postizanje postavljenih ciljeva te pri tome pokazao dodanu vrijednost ponuđene metodologije u pogledu učinkovitosti i osiguranja kvalitete pružanja usluga.	20	
3.	Organizacija	Slabo Ponuditelj nije jasno predstavio resurse i organizaciju rada za pružanje usluge. Predložena organizacija rada nije jasno povezana s drugim dijelovima ponude i zahtjevima Naručitelja sukladno Dokumentaciji za nadmetanje. Opis odgovornosti članova projektnog tima i/ili zajednice ponuditelja u odnosu na opseg tražene usluge nije u potpunosti naveden.	0	
		Zadovoljavajuće Plan rada i resursi su jasno navedeni, no doprinos organizacije rada uspješnom	5	10





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

		ostvarenju postavljenih ciljeva nije razjašnjen. Predložena organizacija rada je u potpunosti povezana i usklađena s drugim dijelovima ponude i zahtjevima Naručitelja sukladno Dokumentaciji za nadmetanje. Logistička podrška dobro je elaborirana, no ne uzima u potpunosti u obzir kompleksnost predmeta nabave. Uloge i odgovornosti osoblja predloženog za izvršenje ugovora, članova zajednice ponuditelja i/ili podizvođača jasno su podijeljene, ali na općenitoj razini (ako je primjenjivo)		
		Vrlo dobro Ponuditelj je jasno predstavio resurse i organizaciju rada za pružanje usluge te je precizno obrazložio kako isti doprinose uspješnom ostvarenju postavljenih ciljeva. Predložena organizacija rada je u potpunosti povezana i usklađena s drugim dijelovima ponude i zahtjevima Naručitelja sukladno Dokumentaciji za nadmetanje. Logistička podrška je jasno elaborirana i povezana s kompleksnošću predmeta nabave. Uloge i odgovornosti osoblja predloženog za izvršenje ugovora, članova zajednice ponuditelja i/ili podizvođača jasno su elaborirane (ako je primjenjivo).	7	
		Odlično Ponuditelj je detaljno opisao resurse i organizaciju rada za pružanje usluge i precizno obrazložio kako isti doprinose uspješnom ostvarenju postavljenih ciljeva te je pri tome pokazao dodanu vrijednost predložene organizacije rada u pogledu učinkovitosti korištenja resursa i kvalitete vremenskog plana. Ponuditelj je pokazao kako predložena organizacija rada može osigurati	10	





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP:03.3.1.05.005

		kvalitetu i pravovremeno dostavljanje svih traženih isporučevina. Predložena organizacija rada i podjela odgovornosti među osobljem predloženim za izvršenje ugovora, članovima zajednice ponuditelja i/ili podizvođača (ako je primjenjivo) u potpunosti je usklađena s drugim dijelovima ponude i zahtjevima Naručitelja sukladno Dokumentaciji za nadmetanje.		
Ukupan broj bodova za prijedlog koncepta događanja, metodologije i organizacije				Maksimalno 50 bodova

9. ROK, NAČIN I UVJETI PLAĆANJA

Naručitelj će izvršiti plaćanje na temelju ispostavljenog računa u roku od 30 dana od dana ispostavljanja računa.

10. PRILOZI

- Prilog 1: Opis posla
- Prilog 2: Ponudbeni list
- Prilog 3: Izjava o nepostojanju razloga isključenja
- Prilog 4: Troškovnik
- Prilog 5: Podaci o zajednici ponuditelja
- Prilog 6: Podaci o podizvoditeljima
- Prilog 7: Popis ugovora o pružanju usluga

