

## **OPIS POSLA**

KLIK Pula - Centar za Kompetentno cjeloživotno razvijanje Inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula osniva se sa svrhom povećanja konkurentnosti hrvatskog turizma kroz unaprjeđenje obrazovne infrastrukture i provedbu programa obrazovanja, usavršavanja i osposobljavanja ljudskih potencijala izvrsne kvalitete sukladno potrebama visoko kvalitetnih smještajnih i uslužnih kapaciteta.

### **1. OPĆE INFORMACIJE**

#### **1.1. Naziv Naručitelja**

Naručitelj: Hrvatska gospodarska komora - Županijska komora Pula

#### **1.2. Pozadina nabave i opis situacije u sektoru**

Hrvatska gospodarska komora Partner je na strateškom projektu pod nazivom „KLIK Pula - Centar za Kompetentno cjeloživotno razvijanje Inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma (referentne oznake: UP.03.3.1.0005)“ (u daljnjem tekstu: Projekt) koji doprinosi postizanju mjera, ciljeva i prioriteta Strategije obrazovanja, znanosti i tehnologije iz 2014.g. kojom je predviđena uspostava regionalnih centara za SOO koji su povezani sa svijetom rada. Strategija pametne specijalizacije RH 2016.-2020 identificirala je sektor turizma i ugostiteljstva kao jedan od naprednih u kontekstu daljnjeg razvoja regije te je KLIK Pula u skladu s fokusom navedene Strategije na osnivanje RCK-ova i u sektoru turizma i ugostiteljstva. Visoko stručna radna snaga jača tržišnu poziciju turističko-ugostiteljskih tvrtki kao lidera u investicijama, zapošljavanju, ostvarenim prihodima i profitu te uplaćenim porezima i doprinosima čime se jača financijska stabilnost države u cjelini. Projekt je sufinanciran iz Europskog fonda za regionalni razvoj i Europskog socijalnog fonda

Svrha projekta KLIK Pula je u pridonošenju ostvarenja specifičnih ciljeva u okviru specifičnih prioriteta ulaganja Prioritetne osi 9 Operativnog programa Konkurentnost i kohezija gdje je naglašena trenutna neopremljenost škola na predtercijarnoj razini u smislu tehnologija, didaktičke i druge specijalizirane opreme što je u skladu sa stanjem u ŠTUT Pula. Provedba ovog projekta doprinosi i ostvarenju Programa za nove vještine i radna mjesta, strategije Europa 2020 kroz razvoj obrazovne infrastrukture potrebne za ostvarivanje cilja razvoja vještina i njihove prikladnosti.

Ugostiteljstvo i turizam akceleratori su rasta i razvoja gospodarstva u cjelini i zbog snažne apsorpcije proizvoda i usluga drugih sektora. Prema analizama i prognozama tržišta rada Hrvatskog zavoda za zapošljavanje, upravo su zanimanja iz područja turizma i ugostiteljstva deficitarna u Republici Hrvatskoj, ali uz kvalitetno usmjeren obrazovni sustav mogu pružiti rješenje za punu zaposlenost stanovništva.

KLIK Pula će uskladiti znanja i vještine strukovnog obrazovanja s potrebama poslodavaca, povećati kvalitetu praktične nastave i prakse kod poslodavaca, te povećati stupanj sudjelovanja djelatnika u turizmu i ugostiteljstvu u programima cjeloživotnog obrazovanja s ciljem povećanja ulaganja turističkih poduzeća u znanje i obrazovanje zaposlenika.

## **2. OPĆI CILJ, SVRHA I REZULTATI**

### **2.1. Opći cilj**

**Opći cilj nabave savjetodavnih usluga vanjskih stručnjaka** je organiziranje Histria – kulinarske radionice, odnosno (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. Organizacija kulinarskih radionica imaju za cilj na interaktivan način upoznati potencijalne polaznike o mogućnostima koje Regionalni centar kompetencija pruža strukovnim zanimanjima i zapošljivosti nakon stjecanja kvalifikacija, ali i o kreativnosti i inovativnosti malih proizvođača te povezivanja poljoprivrednih proizvoda s turizmom.

### **2.2. Svrha ugovora**

Svrha Ugovora je pružiti podršku Naručitelju u osmišljavanju, pripremi i provedbi Histria – kulinarske radionice koje će se održavati na gradskoj tržnici Pula, odnosno u novouređenom prostoru edukativne kuhinje. Učenici će pod vodstvom stručnog osoblja demonstrirati kuhanje, izradu slastica, pripremu koktela, posluživanje itd. promovirajući ugostiteljska zanimanja i aktivnosti Centra.

### **2.3. Rezultati**

**Rezultat 1** – Pripremljen i izrađene Histria – kulinarske radionice te vizualni identitet događanja sa svim pratećim sadržajima i načinima distribucije, izrađen baner (roll-up) u svrhu vizualnog označavanja tijekom događanja (logo će Naručitelj dati Ponuditelju)

**Rezultat 2** – Održane Histria – kulinarske radionice te provedena anketa među sudionicima za aktivnost.

**Rezultat 3** – ovisno o epidemiološkim uvjetima, umjesto klasične organizacije aktivnosti, napravljene Histria – kulinarske radionice organizacija online događanja.

## **3. OPIS AKTIVNOSTI**

### **3.1. Općenito**

Projektni zadatak sastoji se od 3 dijela:

1. Priprema dokumenta s konceptom i planom promocije te vizualnim identitetom sa svim pratećim sadržajima i načinima distribucije pripremljenih sadržaja za Histria – kulinarske radionice.
2. Osmišljavanje koncepta, organizacija i provedba Histria – kulinarske radionice. U sklopu Histria – kulinarske radionice (prije i tijekom) će se distribuirati i promotivni sadržaji pripremljeni u sklopu aktivnosti.
3. Osmisliti način održavanja online aktivnosti ukoliko epidemiološka situacija bude to zahtijevala uz dogovor s Naručiteljem.

### **3.2. Specifične aktivnosti**

#### **3.2.1. Početna faza**

Tijekom početne faze, svaka eventualna promjena u Opisu posla treba biti dogovorena između Ponuditelja i Naručitelja i evidentirana u bilješci/zapisniku sa prvog sastanka te posebnim dopisom odobrena od Naručitelja. Ove promjene ne smiju biti značajne i ne smiju mijenjati uvjete pod kojima se Ponuditelj javio na natječaj. Tijekom početne faze Ponuditelj će razviti sveobuhvatni plan rada koji

će u potpunosti obuhvatiti sve zahtjeve navedene u projektnom zadatku. Svaka aktivnost u planu rada mora sadržavati sljedeće informacije:

- trajanje, mjesto održavanja i vremenski raspored aktivnosti
- ciljana publika za aktivnosti
- ulazne podatke Ponuditelja i partnera za aktivnosti
- očekivani rezultat
- opis aktivnosti
- pretpostavke i rizici
- stručnu razinu (stupanj) i opširnost.

Plan rada će uključivati opće organizacijske elemente provedbe projekta, u skladu o odredbama ovoga Opisa posla. Uključivat će i indikatore evaluacije koji će omogućiti mjerenja postignuća ciljeva za svaku od mjera.

Plan rada bit će predstavljen Naručitelju na prvom sastanku te dobivena suglasnost od Naručitelja.

- Početna faza provedbe Ugovora (traje mjesec dana od potpisa Ugovora) uključuje:
- Održavanje 1 početnog sastanka
- Mobilizacija projektnog tima Ponuditelja
- Upoznavanje s postojećim institucionalnim i pravnim okvirima, strategijama, inicijativama, projektima i postignutim rezultatima u Republici Hrvatskoj relevantnim za područje ugovorenih aktivnosti
- Izrada plana provedbe svih aktivnosti na projektu (detaljan radni plan) i podnošenje na usvajanje Naručitelju

Minimalno očekivani rezultati Početne faze provedbe Ugovora:

- Održan jedan početni sastanak
- Projektni tim Ponuditelja mobiliziran; uloge i odgovornosti svakog od člana projektnog tima razrađene i uključene u radni plan
- Ponuditelj ili zajednica ponuditelja u potpunosti je upoznat/a s postojećim institucionalnim i pravnim okvirima, strategijama, inicijativama, projektima, postignutim rezultatima relevantnim za područje Projekta u RH
- Izrađen i dostavljen Naručitelju detaljan plan rada Projekta.

### 3.2.2. Faza provedbe

Sva dokumentacija i outputi moraju biti pripremljeni na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu.

#### 3.2.2.1. Pregled aktivnosti i outputa aktivnosti po rezultatima i dijelovima Projekta

##### 1. Izrada koncepta i plana promocije

<b>1. Dio</b>	Priprema dokumenta s konceptom i planom promocije sa svim pratećim sadržajima i načinima distribucije pripremljenih sadržaja za Histria – kulinarske radionice.
<b>1. Rezultat</b>	Pripremljen i izrađen koncept i plan promocije te sa svim pratećim sadržajima i načinima distribucije, izrađen baner (roll-up) u svrhu vizualnog označavanja tijekom događanja (logo će Naručitelj dati Ponuditelju)

<b>Aktivnosti 1.1.</b>	<p>U svrhu zajedničkog nastupa aktivnosti Histria – kulinarske radionice Ponuditelj će izraditi zajednički koncept i plan promocije za sljedeća događanja i teme:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Histria – kulinarske radionice koje će uključivati sljedeće teme: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ priprema jela i pića</li> <li>○ posluživanje jela i pića</li> </ul> </li> </ul> <p>Izrada zajedničkog koncepta i plana promocije nadalje podrazumijeva definiranje načina i redoslijeda oglašavanja i materijala za oglašavanje na lokalnim (pulskim / istarskim) medijskim portalima i na njihovim stranicama društvenih mreža.</p> <p>izrađen baner (roll-up) u svrhu vizualnog označavanja tijekom događanja (logo će Naručitelj dati Ponuditelju).</p> <p>Ponuditelj će snositi troškove oglašavanja i izrade banera.</p> <p><b>Output aktivnosti 1.1.</b></p> <p>Izrađen zajednički vizualni identitet, te koncept i plan promocije za Histria – kulinarske radionice.</p>
------------------------	---

## 2. Organizacija Histria – kulinarske radionice

<b>2. Dio</b>	Osmišljavanje koncepta, organizacija i provedba Histria – kulinarske radionice. U sklopu Histria – kulinarskih radionica (prije i tijekom) će se distribuirati i promotivni sadržaji pripremljeni u sklopu dijela 1).
<b>2. Rezultat</b>	Održane Histria – kulinarske radionice, provedene evaluacije događaja i pružanja ugostiteljskih usluga u turizmu kroz vrijeme trajanja projekta.

<b>Aktivnosti 2.1.</b>	<p>Ponuditelj će, u suradnji s djelatnicima Naručitelja koji sudjeluju u provedbi projekta, razviti koncept događanja, program i smjernice za Histria – kulinarske radionice koji će uključivati sljedeće teme:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ priprema jela i pića</li> <li>○ posluživanje jela i pića</li> </ul> <p>Ponuditelj će angažirati i snositi troškove minimalno 4 stručnjaka za prethodno navedene teme.</p> <p>Prijedlog datuma i mjesta održavanja aktivnosti je sljedeći:</p> <p>Predloženi dani su 10., 11. i 12. lipnja u edukacijskoj kuhinji na gradskog tržnici Pula (Tržnica d.o.o., Pula).</p> <p>Konačni datumi i mjesta održavanja aktivnosti definirat će se Ugovorom, uzimajući u obzir epidemiološku situaciju u Istarskoj županiji u dogovorenom periodu održavanja aktivnosti.</p> <p>Izrada koncepta događanja podrazumijeva osmišljavanje cjelokupnog sadržaja i programa za Histria – kulinarske radionice, a što uključuje definiciju teme svake kulinarske radionice, potrebnog prostora za održavanje događanja i tehničke potrebe, način, redoslijed i kanale oglašavanja prije i tijekom događanja na temelju definiranog koncepta i plana promocije te potrebnog materijala za Histria – kulinarske radionice u dogovoru s Naručiteljem.</p>
------------------------	--

	<p><b>Output aktivnosti 2.1.</b></p> <p>Razvijen koncept i plan događanja, te detaljno razrađeni sadržaj i program za Histria – kulinarske radionice koji pokrivaju, u aktivnosti 2.1., navedene teme.</p>
<b>Aktivnosti 2.2.</b>	<p>Ponuditelj je dužan osigurati minimalno 4 stručnjaka u okviru aktivnosti Histria – kulinarske radionice</p> <p><b>Output aktivnosti 2.2.</b></p> <p>Angažirani stručnjaci za teme predviđene u okviru Histria – kulinarskih radionica.</p>
<b>Aktivnosti 2.3.</b>	<p>Ponuditelj će, sukladno predloženom konceptu iz aktivnosti 2.1., organizirati Histria – kulinarske radionice te snositi troškove. To podrazumijeva najam prostora, najam tehničke opreme i nabavu obuhvaća naknadu za rad vrhunskih kuhara, vrhunskih slastičara, vrhunskih barmena i/ili vrhunskih sommeliera, namirnice za pripremu jela i pića. Izradu banera te oglašavanje događanja prije i tijekom događanja sukladno konceptu i planu promocije iz dijela 1.</p> <p><b>Output aktivnosti 2.3.</b></p> <p>Organizirane i provedene Histria – kulinarske radionice prema konceptu iz aktivnosti 2.1. te osigurana medijska pozornost prije i tijekom događanja prema definiranom konceptu i planu promocije iz dijela 1.</p>
<b>Aktivnosti 2.4.</b>	<p>Ponuditelj će pripremiti materijal/upitnike za evaluaciju događanja i percepciju poduzetništva te organizirati ispunjavanje istih tijekom događanja.</p> <p><b>Output aktivnosti 2.4.</b></p> <p>Ispunjeno minimalno 20 upitnika za evaluaciju uspjeha aktivnosti.</p>

### 3.3. Upravljanje provedbom Ugovora

#### 3.3.1. Upravljačka struktura

Za potrebe provedbe ovog Ugovora Naručitelj će imenovati odgovornu osobu iz institucije Naručitelja.

Primarna uloga odgovorne osobe je donošenje potrebnih odluka vezano uz tijek provedbe Projekta i davanje mišljenja i suglasnosti na ključne rezultate provedbe Ugovora.

#### 3.3.2. Inputi/obaveze Naručitelja

Naručitelj je dužan radi nesmetane provedbe ugovora:

- Osigurati funkcioniranje upravljačke strukture (prostor za sastanke, zapisnici sa sastanaka, pozivi, koordinacija itd.)
- Omogućiti ponuditelju / stručnjacima uvid u zakonske akte i ostale relevantne dokumente za provedbu ovog Projekta
- Pružiti pomoć stručnjacima u rješavanju eventualno nastalih nepredviđenih problema tijekom provedbe Ugovora. Ipak, glavna odgovornost na isporuku ključnih rezultata ostaje na Ponuditelju.

### 4. LOKACIJA I VREMENSKI RASPORED PROVEDBE AKTIVNOSTI I ISPOSTAVE REZULTAT

#### **4.1. Lokacija obavljanja usluge**

Aktivnosti događanja odvijat će se u edukacijskoj kuhinji na gradskog tržnici Pula (Tržnica d.o.o., Pula).

#### **4.2. Početak provedbe aktivnosti i trajanje**

Planirano trajanje provedbe Ugovora je 6 mjeseci, a početak ugovorenih aktivnosti predviđen je datumom potpisivanja Ugovora.