

Obrazac 1
Poziva za podnošenje ponuda u postupku nabavke velike vrednosti

za nabavku usluga
Postupak nabavke broj 1
Predmet nabavke:
Implementacija HACCP standarda
u skladu sa Zakonom o bezbednosti hrane ("Sl. glasnik RS", br. 41/2009 i 17/2019) i u skladu
sa HACCP standardom

Naziv naručioca	Regionalna agencija za ekonomski razvoj Šumadije i Pomoravlja doo Kragujevac
Središte i adresa	Kragujevac, Kralja Petra I 22
Matični broj	17385828
PIB	100559100
Kontakt osoba	Nenad Popović
Kontakt telefon i e-mail	034/302-702; officekg@redasp.rs

Poštovani,

Ovim prilikom Vas pozivamo da nam dostavite ponudu za nabavku "Implementacija HACCP standarda" u skladu sa uslovima koji su dati u nastavku ovog poziva.

Rok za podnošenje ponuda je 28.07.2022. godine do 14 časova.

Ponuda se smatra blagovremenom ako je naručiocu predata do datuma 28.07.2022. god. najkasnije do 14 sati.

Datum otvaranja ponude je 29.07.2022. od 10:00 časova.

Biće razmatrane samo blagovremene, odgovarajuće i prihvatljive ponude.
Neblagovremenom će se smatrati ponuda ponuđača koja nije predata naručiocu do isteka roka za podnošenje ponuda.

S poštovanjem,

Naručilac



Mesto i datum

Kragujevac, 13.07.2022. godine

1. Uputstvo ponuđačima kako da sačine ponudu

- Ponuda se sastavlja tako što ponuđač upisuje tražene podatke u **Obrazac 2 - Ponuda za nabavku velike vrednosti**. Ponuda se popunjava čitko, štampanim slovima (elektronski ili ručno).
- Za **nabavke velike** vrednosti ponuda se podnosi isključivo putem pošte u zapečaćenoj koverti ili kutiji, zatvorenoj na način da se prilikom otvaranja ponuda može sa sigurnošću utvrditi da se prvi put otvara. Ponuda mora biti sačinjena na preuzetom obrascu, jasna, nedvosmislena.

Ponudu dostaviti na adresu:

Regionalna agencija za ekonomski razvoj Šumadije i Pomoravlja,
Kralja Petra I 22, 34 000 Kragujevac,

sa naznakom:

„Ponuda za nabavku usluge Implementacija HACCP standarda – NE OTVARATI“

- Ponuđač može da izmeni, dopuni ili povuče svoju ponudu pre isteka roka za podnošenje ponuda, a izmena, dopuna ili povlačenje ponuda je punovažno ako naručilac primi izmenjenu/dopunjenu ponudu ili obaveštenje o povlačenju ponude pre isteka roka za dostavljanje ponuda. Na ponudi koja je izmenjena/dopunjena mora biti jasno naznačeno "Izmenjena/dopunjena ponuda - ne otvarati".
- Nijedna ponuda se ne može izmeniti nakon isteka roka za podnošenje ponuda.
- Ponuda koja nije sačinjena i predata u skladu sa zahtevima iz Poziva za podnošenje ponuda biće odbijena.
- Ponuđačima nije dozvoljeno podnošenje ponude sa varijantama. Ponuda sa varijantama će biti odbijena.
- Ponuđač može da podnese samo jednu ponudu. Ponuđač koji je samostalno podneo ponudu ne može istovremeno da učestvuje u ponudi ili radu drugog ponuđača u istom projektu.
- Troškove pripreme i podnošenja ponude snosi isključivo ponuđač i ne može tražiti od naručioca naknadu troškova.
- Naknadu za korišćenje patenata, kao i odgovornost za povredu zaštićenih prava intelektualne svojine trećih lica, snosi ponuđač.
- Nakon otvaranja ponuda nije dozvoljeno dostavljanje i prijem nedostajućih dokaza niti bilo kakva izmena ponuđenih uslova.

2. Prava Naručioca

- Naručilac može da zahteva od ponuđača dodatna objašnjenja koja će mu pomoći pri pregledu, vrednovanju i upoređivanju ponuda, a može da vrši i kontrolu kod ponuđača odnosno njegovog podizvođača.
- Naručilac ne može da zahteva, dozvoli ili ponudi promenu elemenata ponude koji su od značaja za primenu kriterijuma za dodelu ugovora, odnosno promenu kojom bi se ponuda koja

je neodgovarajuća ili neprihvatljiva učinila odgovarajućom, odnosno prihvatljivom, osim ako drugačije ne proizilazi iz prirode postupka nabavke.

- Naručilac može odustati od nabavke u slučaju: nepredvidivih okolnosti ili više sile koji onemogućavaju ili otežavaju normalnu realizaciju ugovora, promenjenih okolnosti zbog kojih kod Naručioca prestane potreba za nabavkom, utvrđenih neregularnosti u proceduri, a u bilo kojoj fazi postupka, bez obaveze naknade štete ponuđačima. U slučaju odustajanja od nabavke, naručilac će ponuđače pismeno obavestiti.
- Odluku o dodeli ugovora, naručilac će doneti najkasnije u roku od 10 radnih dana od dana otvaranja ponuda. Ukoliko ponuđač u roku od 2 dana nakon poziva Naručioca odbije da pristupi zaključenju ugovora, Naručilac može zaključiti ugovor sa prvim sledećim najpovoljnijem ponuđačem.

3. Uslovi u postupku nabavke

3.1. Cena

Cena treba da bude izražena u dinarima, bez i sa PDV-om, sa uračunatim svim troškovima koje ponuđač ima u realizaciji predmetne nabavke i eventualnim popustima. Cena je fiksna i ne može se menjati.

Ako je u ponudi iskazana neuobičajeno niska cena, naručilac će zatražiti detaljno objašnjenje o okolnostima pod kojima je ponuđač u mogućnosti da ponudi navedenu cenu. Nakon prijema detaljnog objašnjenja, Naručilac će odlučiti da li je navedena cena, neuobičajeno niska, i ponudu odbiti iz tog razloga.

Naručilac može, uz saglasnost ponuđača, da izvrši ispravke računskih grešaka uočenih prilikom razmatranja ponude po okončanom postupku otvaranja ponuda. U slučaju razlike između jedinične i ukupne cene, merodavna je jedinična cena. Ako se ponuđač ne saglasi sa ispravkom računskih grešaka, naručilac će njegovu ponudu odbiti kao neprihvatljivu.

3.2. Rok i način plaćanja

Plaćanje do maksimalno 10% ugovorene vrednosti nabavke u roku od 5 radnih dana, nakon zaključenja ugovora i sprovedene procedure oslobađanja od PDV-a, pre početka pružanja usluga, a na osnovu ispostavljenog avansnog predračuna. Plaćanje ostatka ugovorene vrednosti nabavke se vrši na kraju svakog od sedam meseci angažovanja u jednakim mesečnim iznosima, nakon izvršene isporuke usluga za svaki mesec, a na osnovu ispostavljene fakture i mesečnog narativnog izveštaja. Plaćanje se vrši uplatom na račun ponuđača u roku od 5 radnih dana od ispostavljanja avansnog predračuna, odnosno fakture i izveštaja.

3.3. Rok važenja ponude

Ponuda mora da važi najmanje 30 dana od dana otvaranja ponuda. U slučaju da ponuđač navede kraći rok važenja ponude, ponuda se odbija.

3.4. Rok i mesto pružanja usluga

Rok pružanja usluga je do 7 meseci od dana zaključenja ugovora, kada svaki ugostiteljski objekat koji je uključen u Program dobije HACCP sertifikat (ukupno 21 ugostiteljski objekat).

Mesto pružanja usluga su ugostiteljski objekti na teritoriji grada Kragujevca.

3.5. Kriterijumi za ocenjivanje ponude

Odluka o dodeli ugovora o nabavci doneće se primenom kriterijuma *ekonomski najpovoljnija ponuda*.

Kriterijumi za izbor ekonomski najpovoljnije ponude su sledeći:

<i>Kriterijumi</i>	<i>Ukupan broj pondera</i>
1. Ponuđena cena	40
2. Kvalitet angažovanih kadrova (2.1+2.2):	40
2.1 Radno iskustvo (20)	20
2.1 Stručno iskustvo u oblasti nabavke (20)	20
3. Profesionalno iskustvo ponuđača	20
Zbir pondera	100

Metodologija za dodelu pondera po elementima kriterijuma i podkriterijuma je:

1. Ponuđena cena – 40 pondera – po formuli:

$$C = (C_{min}/C_{pon}) \times 40$$

Broj bodova (cena) = (Najmanja ponuđena cena / Cena ponude koja se ocenjuje) x broj pondera za kriterijum

2. Kvalitet angažovanih kadrova – 40 pondera:

2.1 Radno iskustvo – 20 pondera:

Opis kriterijuma	Broj pondera
do 5 godine radnog staža	3
od 5 do 7 godina radnog staža	5
od 7 do 10 godina radnog staža	10
preko 10 godina radnog staža	20

2.2 Stručno iskustvo u oblasti nabavke – 20 pondera:

Opis kriterijuma	Broj pondera
Učešće u implementaciji HACCP standarda u najmanje 3 ugostiteljska objekta	3
Učešće u implementaciji HACCP standarda u 3 - 5 ugostiteljskih objekata	5
Učešće u implementaciji HACCP standarda u 5-10 ugostiteljskih objekata	10
Učešće u implementaciji HACCP standarda u preko 10 ugostiteljskih objekata	20

3. Profesionalno iskustvo ponuđača – 20 pondera:

Opis kriterijuma	Broj pondera
Referentno iskustvo u implementaciji HACCP standarda – do 5 referenci	5
Referentno iskustvo u implementaciji HACCP standarda – od 5 do 10 referenci	10
Referentno iskustvo u implementaciji HACCP standarda – preko 10 referenci	20

U slučaju da dve ili više ponuda ostvare jednak i istovremeno najveći broj pondera, najpovoljnijom ponudom smatraće se ponuda sa najnižom ponuđenom cenom.

4. Opšti podaci o nabavci

Regionalna agencija za ekonomski razvoj Šumadije i Pomoravlja, kao vodeći partner, implementira projekat „Podrška ugostiteljskom sektoru sa Teritorije grada Kragujevca u ublažavanju posledica pandemije COVID 19” u okviru Programa Evropske unije za lokalni razvoj – EU PRO PLUS. Partner na projektu je Grad Kragujevac.

Opšti cilj projekta

Doprinos razvoju ugostiteljskog sektora na teritoriji grada Kragujevca.

Specifični cilj projekta

Stvaranje mogućnosti za povećanje kapaciteta i konkurentnosti ugostiteljskih objekata koji su uključeni u projekat.

Ovaj cilj će biti postignut ostvarenje sledećih rezultata projekta:

1. Unapređene administrativne i tehničke procedure u ugostiteljskim objektima uključenim u projekat
2. Unapređene veštine barmena u ugostiteljskim objektima uključenim u projekat
3. Unapređene veštine konobara u ugostiteljskim objektima uključenim u projekat
4. Promovisani rezultati sprovedenih aktivnosti ciljnoj grupi ugostiteljskih objekata

Jedna od aktivnosti na projektu „Podrška ugostiteljskom sektoru sa Teritorije grada Kragujevca u ublažavanju posledica pandemije COVID 19” je angažovanje Isporučioca usluga (privrednog subjekta) iz oblasti bezbednosti hrane, standardizacije i sertifikacije.

Cilj ovog postupka je da se ostvari kontakt sa potencijalnim Isporučiocima usluge i zaključi Ugovor o saradnji.

Sva dokumenta koja su potrebna za apliciranje nalaze se u prilogu ovog Poziva.

5. Tehnička specifikacija predmeta nabavke

Cilj Poziva za dostavljanje ponude je izbor ekonomski najpovoljnijeg Isporučioca usluge za pružanje stručne i konsultantske podrške iz oblasti implementacije HACCP standarda radi sertifikacije koja će doprineti poboljšanju kvaliteta proizvoda i proizvodnih procesa, povećanju obima prodaje, boljem tržišnom pozicioniranju ugostiteljskih objekata sa teritorije grada Kragujevca, koji učestvuju u Programu, uspostavljanjem saradnje sa drugim pravnim licima, a u cilju prevazilaženja posledica pandemije COVID 19.

ZAHTEVI

U okviru Poziva za dostavljanje ponude definisani su sledeći zahtevi:

1. Analiza trenutnog stanja u svakom ugostiteljskom objektu sa aspekta bezbednosti hrane, utvrđivanje eventualnih nedostataka i predlaganje rešenja;
2. Implementacija HACCP standarda (7 tačaka);
3. Obuka za zaposlene rukovaoce hranom o procedurama, dokumentaciji i pravilima ponašanja, rukovanja opremom i održavanje opreme i radnog prostora;
4. Priprema mesečnih narativnih izveštaja od strane konsultanta za svaki mesec pojedinačno u kome su detaljno opisane aktivnosti sprovedene u tom mesecu, a po svakom korisniku Programa posebno;

OČEKIVANI REZULTATI

1. Izvršena analiza trenutnog stanja u svim ugostiteljskim objektima koji su uključeni u Program, utvrđeni eventualni nedostaci i predložena rešenja pisanim putem svakom korisniku Programa posebno;
2. Izvršena implementacija HACCP standarda za svakog korisnika Programa (7 koraka);
3. Održane obuke za zaposlene (jedna obuka po jednom korisniku);
4. Izrađeni mesečni narativni izveštaji o aktivnostima koje su sprovedene u prethodnom mesecu;

OPIS USLUGE

Isporučilac usluge će biti angažovan za rad u trajanju od 7 meseci u periodu od zaključenja ugovora u avgustu 2022. godine do 28 februara 2023. godine, za sprovođenje stručne i konsultantske podrške za 21-og (dvadeset jedan) izabranog korisnika Programa. Korisnici Programa su preduzetnici i mala preduzeća. Konačni spisak korisnika Programa biće dostavljen Isporučiocu usluge po zaključenju ugovora. Potrebno je da odabrani Isporučilac usluge u toku svog angažovanja najmanje 85% rada, realizuje na terenu u odabranim ugostiteljskim objektima. Odabrani Isporučilac usluge Naručiocu u elektronskoj formi dostavlja narativne mesečne izveštaje o realizovanim aktivnostima svakog 5-tog u mesecu za prethodni mesec, u cilju praćenja napretka u sprovođenju aktivnosti.

1. Analiza trenutnog stanja u svakom ugostiteljskom objektu sa aspekta bezbednosti hrane, utvrđivanje eventualnih nedostataka i predlaganje rešenja. Potrebno je da odabrani Isporučilac usluge poseti svakog korisnika Programa i izvrši analizu trenutnog stanja. Nakon analiziranja, neophodno je da, ukoliko postoje nedostaci koje je neophodno ispraviti, ukaže na konstatovane nedostatke i pisanim putem obavesti korisnika Programa o izmenama koje mora uraditi pre same implementacije HACCP standarda.
2. Implementacija HACCP standarda. Pod implementacijom HACCP standarda se podrazumeva da Isporučilac, za svakog korisnika Programa, isprati naredne korake:
 - a. Analiza rizika
 - b. Identifikacija kritičnih kontrolnih tačaka
 - c. Uspostavljanje kritičnih granica na kritičnim mestima
 - d. Postupci nadzora
 - e. Korektivni postupci
 - f. Uspostavljanje procedure verifikacije
 - g. Priprema dokumentacije

Od Isporučioca se u ovom koraku očekuje da svaki korisnik programa ima implementiran HACCP standard koji će do završetka projekta biti i sertifikovan. U skladu sa tim neophodno je postupiti u skladu sa eventualnim primedbama u toku procesa sertifikacije i otkloniti eventualne nedostatke.

Rok za imlementaciju standarda je 6 meseci od zaključenja ugovora.

3. Obuke zaposlenih. Pod obukama se podrazumeva da Isporučilac, nakon implementacije HACCP standarda, izvrši obuke zaposlenih o procedurama, dokumentaciji i pravilima ponašanja, rukovanja opremom i održavanje opreme i radnog prostora.
4. Priprema mesečnih narativnih izveštaja od strane konsultanta za svaki mesec pojedinačno u kome su detaljno opisane aktivnosti sprovedene u tom mesecu, a po svakom korisniku Programa posebno. Od Isporučioca se očekuje da svakog meseca sastavi narativni izveštaj o izvršenim aktivnostima u prethodnom mesecu i dostavi Naručiocu u elektronskoj formi najkasnije 5-tog u mesecu za prethodni mesec. Narativni izveštaj treba da sadrži i predviđene aktivnosti za naredni mesec.

5. Postupanje u skladu sa primedbama u toku procesa sertifikacije i otklanjanje eventualnih uočenih nedostataka od strane drugog isporučioaca usluge angažovanog da izvrši sertifikaciju.

6. Uslovi za učešće u postupku nabavke

OBAVEZNI USLOVI

Pravo na učešće u postupku predmetnog Poziva za dostavljanje ponude ima Isporučilac koji ispunjava sledeće obavezne uslove definisane ovim Pozivom:

- Da je registrovan kod nadležnog organa, odnosno upisan u odgovarajući registar;
- Da on i njegov zakonski zastupnik nisu osuđivani za neko od krivičnih dela kao članovi organizovane kriminalne grupe, da nisu osuđivani za krivična dela protiv privrede, krivična dela protiv životne sredine, krivično delo primanja ili davanja mita, krivično delo prevare;
- Da je izmirio dospelu poreze, doprinose i druge javne dažbine u skladu sa propisima Republike Srbije ili strane države kada ima sedište na njenoj teritoriji;
- Da ima važeću dozvolu nadležnog organa za obavljanje delatnosti koja je predmet javne nabavke, ako je takva dozvola predviđena posebnim propisom;
- Da je poštovao obaveze koje proizlaze iz važećih propisa o zaštiti na radu, zapošljavanju i uslovima rada, zaštiti životne sredine, kao i da nema zabranu obavljanja delatnosti koja je na snazi u vreme podnošenja ponude.

Ispunjenost obaveznih uslova dokazuje se potpisivanjem **IZJAVE** ponuđača o ispunjavanju obaveznih i dodatnih uslova u postupku nabavke velike vrednosti (Obrazac 2 konkursne dokumentacije, str.3).

DODATNI USLOVI

Pravo na učešće u postupku predmetnog Poziva za dostavljanje ponude ima Isporučilac koji ispunjava sledeće dodatne uslove definisane ovim Pozivom:

1. Kadrovski kapacitet:
 - U stalnom radnom odnosu ili po osnovu posebnog ugovora o radu ima angažovanog kvalifikovanog stručnjaka (eksperta), vođu tima, sa iskustvom na poslovima koje su predmet ove nabavke, i to:
 - a. Završena specijalizovana obuka u oblasti HACCP standardizacije
 - b. Posedovanje sertifikata u oblasti implementacije HACCP standarda, kojim se dokazuje stručnost lica u implementaciji HACCP standarda, obučavanje zaposlenih i izdavanje potvrde o završenom treningu (Sertifikat za HACCP sistem ugostiteljskog objekta)
 - najmanje 10 (deset) radnika odnosno izvršilaca (članova tima), odgovarajuće kvalifikacije i iskustva za pružanje usluga iz oblasti predmetne nabavke
2. Poslovni kapacitet:
 - Najmanje 3 izvršene implementacije HACCP standarda u industriji pripreme hrane
 - Najmanje 5 godina iskustva u pružanju konsultantske podrške pri planiranju, organizovanju i kontrolisanju procesa proizvodnje u skladu sa važećim propisima

U cilju dokazivanja ispunjenosti dodatnih uslova ovog Poziva, pored potpisane IZJAVE ponuđača o ispunjavanju obaveznih i dodatnih uslova u postupku nabavke velike vrednosti, neophodno je dostaviti i:

- Radnu biografiju vodećeg eksperta Isporučioca i listu članova tima
- Referentnu listu poslova Isporučioca - Lista preduzeća koja se bave pripremom hrane, kojima je pružena usluga implementacije HACCP standarda.