

P R A V I L N I K

za ocjenjivanje i izbor kandidata za uvrštenje na listu "THE BEST OF POREČ"

„THE BEST OF POREČ“ je projekt Turističke zajednice grada Poreča, kojim se posjetiteljima i lokalnom stanovništvu Poreštine nastoji ponuditi kvalitetnu informaciju o eno-gastronomskoj ponudi područja prema kriterijima izvrsnosti, te promovirati autentični sadržaj kroz afirmiranu turističku ponudu, sa krajnjim ciljem podizanja kvalitete i obogaćenja turističke ponude na području Grada Poreča - Parenzo.

Članak 1.

Ovim Pravilnikom određuju se kriteriji i mjerila za prijavu, izbor i uvrštenje na listu "THE BEST OF POREČ". U projekt su uključena sva naselja u sastavu Grada Poreča – Parenzo.

Članak 2.

Organizator(i) će objaviti poziv na prijavu na natječaj „THE BEST OF POREČ“ putem službene stranice Turističke zajednice grada Poreča www.myporec.com. Informacije o pozivu biti će objavljene putem lokalnih web portala te putem lokalne radio postaje.

Neovisno o prethodnom članku, ocjenjivački žiri iz članka 8. može samostalno uključiti kandidate na natječaj „THE BEST OF POREČ“ uz uvjet ispunjavanja kriterija obavljenih u pozivu na prijavu na natječaj iz prethodnog stavka.

Svi subjekti koji su uvršteni u aktualno izdanje gastronomskog vodiča Istra Gourmet sa područja koje obuhvaća projekt "THE BEST OF POREČ", a koji potpadaju u jednu od kategorija iz članka 7. ovog Pravilnika biti će automatski uvršteni na listu "THE BEST OF POREČ".

Kandidati iz stavka 1. i 2. ovog članka prijavljuju se na natječaj ispunjavanjem za to predviđene prijavnice, te slanjem ispunjene prijavnice na e-mail adresu: office@myporec.com sa naslovom „The Best of Poreč“.

Članak 3.

Na natječaj se prijavljuju poslovni subjekti koji na području Grada Poreča – Parenzo obavljaju djelatnosti u jednoj ili više navedenih kategorija:

- Restorani / konobe razvrstani u sljedeće potkategorije;
 - o Restorani
 - o Agroturizam / konoba
 - o Gourmet objekti specijalizirani za određenu vrstu hrane /usluge
 - o Plažni objekti
- Vinari
- Maslinari
- Proizvođači sira
- Proizvođači meda
- Slastičarne
- Barovi razvrstani u sljedeće potkategorije;
 - o Coffee bars
 - o Cocktail/ beach bar
 - o Special Bars
 - o Night Bars
- Eko

- Autohtone suvenirnice s ponudom etno/gastro
- & More - Ostale kategorije, za one koji se ne pronalaze u nekoj od gore navedenih.

Poslovni subjekti mogu biti pravne i fizičke osobe, i to:

- obiteljska poljoprivredna gospodarstva koja obavljaju jednu ili više djelatnosti ili pružaju usluge iz kategorija navedenih u stavku 1. ovog članka;
- obrti i tvrtke koje su registrirane za obavljanje djelatnosti ili usluga iz kategorija navedenih u stavku 2. ovog članka;
- građani koji su registrirani za obavljanje djelatnosti ili usluga iz kategorija navedenih u stavku 1. ovog članka.

Članak 4.

Uvjeti za prijavu kandidata su sljedeći:

1. Subjekt mora imati uredno poslovanje i biti registriran za sve oblike djelatnosti kojima se bavi u kategoriji u kojoj se natječe;
2. Mora poslovati najmanje jednu godinu prethodno prijavi na predmetni natječaj;
3. Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete za sve oblike djelatnosti kojima se bavi u kategoriji u kojoj se natječe.

Članak 5.

Prilikom prijave očekuje se da prijavitelj prijavi poslovne subjekte koji uredno posluju i imaju potrebne registracije (žiri zadržava pravo uvida u potrebnu dokumentaciju prilikom terenskog obilaska).

Prijavitelj popunjava prijavni obrazac koji sadrži osnovne podatke poslovnog subjekta, kratak opis djelatnosti i argumente temeljem kojih se kandidira za uvrštenje na listu „THE BEST OF POREČ“.

Članak 6.

Provjerom na terenu, izravnim razgovorima i snimkom stanja prikupit će se osnovne informacije i podaci o poslovanju, kao i kvalitativni pokazatelji (vrsta, sadržaji ponude i ostali značajni parametri).

Kriteriji za ocjenjivanje i uvrštenje na listu „The Best of Poreč“ su zadovoljenje uvjeta iz članka 7. ovog Pravilnika, te da je subjekt prema ocjenama žirija sakupio više od 80 bodova (iznimno i u unaprijed utvrđenim slučajevima 70 bodova) prema kriterijima navedenima u članku 7. ovog Pravilnika.

Članak 7.

Uvrštenje na listu „THE BEST OF POREČ“ ovisi o zadovoljenju sljedećih kriterija, te ostvarenju sljedećih rezultata;

RESTORANI					
	Restorani	Agroturizam / konoba	Plažni objekti	Specijalizirani gourmet objekti	Vrijedi ih spomenuti
			Ugostiteljski objekti sa ponudom hrane koji čine sastavni dio turističke ponude na plaži, uz uvjet da objekt pruža uslugu do najkasnije 21:00 sat.	Pizzerie, burgeraji, fastfood, vege, grill, cheese bar, degustacija pršuta, marende, enoteke s pripravom hrane, pivnice s pripravom hrane, breakfast&snack i sl. za koje žiri procjeni kako zadovoljavaju uvjete kvalitete. Kriteriji su isti kao i kod drugih objekata, no za specifični segment. U slučaju prijave objekata koji upotrebljavaju nazive iz ove grupe, sa nazivima objekata iz druge grupe, npr. Pizzeria/Restaurant ili Pizzeria/Grill takvi objekti biti će razvrstani u ovu grupu.	Subjekti (Restorani, Agroturizam / konoba, Plažni objekti, Specijalizirani gourmet objekti) koji prema ocjeni žirija: - sakupe između 70 i 79 boda; ili - nisu otvoreni 3 mjeseca u godini, no unatoč tome žiri procjeni kako imaju u ponudi ili sami predstavljaju posebnu vrijednost radi koje ih je potrebno istaknuti (tradicija u ugostiteljstvu, čuveno jelo i sl.).
KRITERIJI	- Subjekt mora uredno poslovati i biti registriran za sve oblike djelatnosti kojima se bavi u kategoriji u kojoj se natječe; - Mora poslovati u kontinuiranom razdoblju od najmanje godine dana prije datuma prijave na natječaj „THE BEST OF POREČ“; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja; - Subjekt mora biti otvoren za goste najmanje 3 mjeseca bez prekida u kalendarskoj godini.				
	Subjekti koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova Ponuda jela: Kvaliteta sastojaka i pripreme, jedinstvenost ponude unutar menua, prezentacija jela, okus jela, vezanost ponude jela uz tradiciju Istre (40 bodova) Ponuda pića: Ponuda pića, vezanost ponude pića uz tradiciju Istre, način čuvanja pića, prezentacija pića, posluživanje pića (20 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja kod prihvata gosta, odnos prema gostu tijekom boravka, kvaliteta prezentacije jela i/ili pića, odnos osoblja pri odlasku gosta, prednost je otvorenost min 8 mjeseci ili više u kalendarskoj godini (ne odnosi ne na plažne objekte) (20 bodova) Uređenost prostora: Uređenost prostora, atmosfera, čistoća (20 bodova)				Subjekti koji sakupe između 70 i 79 boda Uz uvjet da žiri utvrdi kako imaju u ponudi ili sami predstavljaju posebnu vrijednost radi koje zaslužuju da ih se istakne (tradicija u ugostiteljstvu, prepoznatost subjekta po specijalitetu koji nudi i sl.).
	U ovu kategoriju ne ulaze: Dostave / catering usluge / organizacije Banketa, sporadičnih evenata / Škole kuhanja / Dućani koji prodaju zapakiranu hranu / Pop-up ili kratkotrajni restorani / Privatni restorani ili klubovi koji zahtijevaju članarinu / Barovi i pub-ovi koji poslužuju samo grickalice (kikiriki, pereci, masline) / Objekti koji poslužuju samo alkoholna pića / mjesta koja prodaju ne pripremljenu hranu (dućani, tržnice) / mjesta na kojima se jede tijekom izletnih programa npr.: izleti brodom itd.				

VINARI	
KRITERIJI	- Subjekt mora uredno poslovati i biti registriran za sve oblike djelatnosti kojima se bavi u kategoriji u kojoj se natječe; - Mora poslovati u kontinuiranom razdoblju od najmanje godine dana prije datuma prijave na natječaj „THE BEST OF POREČ“; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja. Pravo sudjelovanja na natječaju „THE BEST OF POREČ“ imaju subjekti koji su: Registrirani za ovu djelatnost / Registrirana vlastita proizvodnja vina uz postojanje vlastitog branda buteljiranog vina (kvalitetno ili vrhunsko) / Otvoreni su za javnost / Imaju regulirano radno vrijeme / Imaju fiksnu adresu / Krajnjim potrošačima pružaju mogućnost izravne kupovine i degustacije svojeg vina Vinari koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova: Ponuda vlastitog vina: Ponuda buteljiranog vina kroz vlastiti brend vina (30 bodova) Uređenost: Uređenost prostora za degustaciju atmosfera, čistoća (30 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja prema gostu, kvaliteta prezentacije vina (30 bodova) Prepoznatljivost: Snaga brenda na domaćoj i/ili međunarodnoj sceni (10 bodova)

MASLINARI	
KRITERIJI	- Subjekt mora uredno poslovati i biti registriran za sve oblike djelatnosti kojima se bavi u kategoriji u kojoj se natječe; - Mora poslovati u kontinuiranom razdoblju od najmanje godine dana prije datuma prijave na natječaj „THE BEST OF POREČ“; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja. Pravo sudjelovanja na natječaju „THE BEST OF POREČ“ imaju subjekti koji su: Registrirani za ovu djelatnost / Registrirana vlastita proizvodnja maslinova ulja i proizvoda od maslina, uz postojanje vlastitog branda buteljiranog ulja / Otvoreni su za javnost/ Imaju regulirano radno vrijeme / Imaju fiksnu adresu / Krajnjim potrošačima pružaju mogućnost izravne kupovine i degustacije svojeg ulja Maslinari koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova: Ponuda vlastitog ulja: Ponuda ekstra djevičanskog maslinovog ulja kroz vlastiti brend ulja (30 bodova) Uređenost: Uređenost prostora za degustaciju atmosfera, čistoća (30 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja prema gostu, kvaliteta prezentacije ulja (30 bodova) Prepoznatljivost: Snaga brenda na domaćoj i/ili međunarodnoj sceni (10 bodova)

PROIZVOĐAČI SIRA	
KRITERIJI	- Subjekt mora uredno poslovati i biti registriran za sve oblike djelatnosti kojima se bavi u kategoriji u kojoj se natječe; - Mora poslovati u kontinuiranom razdoblju od najmanje godine dana prije datuma prijave na natječaj „THE BEST OF POREČ“; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja. Pravo sudjelovanja na natječaju „THE BEST OF POREČ“ imaju subjekti koji su: Registrirani za ovu djelatnost / Registrirana vlastita proizvodnja sira, uz postojanje vlastitog branda pakiranog sira / Otvoreni su za javnost / Imaju regulirano radno vrijeme / Imaju fiksnu adresu / Krajnjim potrošačima pružaju mogućnost izravne kupovine i degustacije svojeg sira

	Proizvođači sira koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova: Ponuda vlastitog sira: Ponuda pakiranog sira kroz vlastiti brend (30 bodova) Uređenost: Uređenost prostora za degustaciju atmosfera, čistoća (30 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja prema gostu, kvaliteta prezentacije sira (30 bodova) Prepoznatljivost: Snaga brenda na domaćoj i/ili međunarodnoj sceni (10 bodova)
--	--

MED	
KRITERIJI	- Subjekt mora uredno poslovati i biti registriran za sve oblike djelatnosti kojima se bavi u kategoriji u kojoj se natječe; - Mora poslovati u kontinuiranom razdoblju od najmanje godine dana prije datuma prijave na natječaj „THE BEST OF POREČ“; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja; Pravo sudjelovanja na natječaju „THE BEST OF POREČ“ imaju subjekti koji su: Pčelari koji se bave uzgojem i/ili držanjem pčela te proizvodnjom pčelinjih proizvoda, upisani u Evidenciju pčelara i pčelinjaka / Registrirana vlastita proizvodnja proizvoda od meda, uz postojanje vlastitog branda meda u teglici / Otvoreni su za javnost/ Imaju regulirano radno vrijeme / Imaju fiksnu adresu / Krajnjim potrošačima pružaju mogućnost izravne kupovine i degustacije svojeg meda Pčelari koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova: Ponuda vlastitog meda: Ponuda meda kroz vlastiti brend meda (30 bodova) Uređenost: Uređenost prostora za degustaciju atmosfera, čistoća (30 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja prema gostu, kvaliteta prezentacije meda (30 bodova) Prepoznatljivost: Snaga brenda na domaćoj i/ili međunarodnoj sceni (10 bodova)

EKO	
KRITERIJI	- Subjekt mora uredno poslovati i biti registriran za sve oblike djelatnosti kojima se bavi u kategoriji u kojoj se natječe; - Mora poslovati u kontinuiranom razdoblju od najmanje godine dana prije datuma prijave na natječaj „THE BEST OF POREČ“; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja; Pravo sudjelovanja na natječaju „THE BEST OF POREČ“ imaju subjekti koji su: Registrirani za djelatnost proizvodnje prehrambenih proizvoda, vina, alkoholnih pića i/ili ljekovitih biljnih proizvoda, te su certificirani nositelji ekološkog znaka EU za navedene proizvode ili proizvod / Registrirana vlastita proizvodnja eko proizvoda, uz postojanje vlastitog branda / Otvoreni za javnost/ Imaju regulirano radno vrijeme / Imaju fiksnu adresu / Krajnjim potrošačima pružaju mogućnost izravne kupovine i degustacije svojih certificiranih eko-proizvoda. Proizvođači koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova: Ponuda vlastitog eko proizvoda: Ponuda proizvoda kroz vlastiti brend (30 bodova) Uređenost: Uređenost prostora za degustaciju atmosfera, čistoća (30 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja prema gostu, kvaliteta prezentacije eko proizvoda (30 bodova) Prepoznatljivost: Snaga brenda na domaćoj i/ili međunarodnoj sceni (10 bodova)

SLASTIČARNE		VRIJEDI IH SPOMENUTI
KRITERIJI	- Subjekt mora uredno poslovati i biti registriran za sve oblike djelatnosti kojima se bavi u kategoriji u kojoj se natječe; - Mora poslovati u kontinuiranom razdoblju od najmanje godine dana prije datuma prijave na natječaj „THE BEST OF POREČ“; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja; - Subjekt mora biti otvoren za goste najmanje 3 mjeseca bez prekida u kalendarskoj godini. Pravo sudjelovanja na natječaju „THE BEST OF POREČ“ imaju subjekti koji: Proizvode vlastiti sladoled / slastice ili ih pribavlja od manjih lokalnih proizvođača koji ne spadaju u kategoriju masovnije i/ili industrijske proizvodnje^[1]/ Registrirani su za slastičarsku djelatnost / Otvoreni su za javnost/ Imaju regulirano radno vrijeme / Imaju fiksnu adresu / Krajnjim potrošačima pružaju mogućnost izravne kupovine i degustacije slastičarskih proizvoda / U ovu kategoriju spadaju i tzv. „food tracks“ ukoliko su njihova lokacija i radno vrijeme javno dostupni putem web stranice.	
	Subjekti koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova Ponuda: Kvaliteta sastojaka i pripreme, jedinstvenost ponude, prezentacija deserta, okus deserta, vezanost ponude deserta uz tradiciju Istre (40 bodova) Ponuda pića: Ponuda pića, vezanost ponude pića uz tradiciju Istre, prezentacija pića, posluživanje pića (20 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja prema gostu tijekom boravka, kvaliteta prezentacije jela i/ili pića, prednost je otvorenost 8 mjeseci ili više u kalendarskoj godini (20 bodova) Uređenost prostora: Uređenost prostora, atmosfera, čistoća (20 bodova)	Subjekti koji sakupe između 70 i 79 boda Uz uvjet da žiri utvrdi kako imaju u ponudi ili sami predstavljaju posebnu vrijednost radi koje zaslužuju da ih se istakne (tradicija, prepoznatost subjekta po specijalitetu koji nudi i sl.).
	U ovu kategoriju ne ulaze: Dostave / catering usluge / organizacije banketa, sporadičnih eveanta / Škole kuhanja^[1]/ Dućani koji prodaju isključivo zapakirane deserte / Pop-up ili kratkotrajne slastičarne / Privatne slastičarne ili klubovi koji zahtijevaju članarinu / Objekti kojima priprava i posluživanje deserata nije primarni posao / mjesta na kojima se jede tijekom izletnih programa npr.: izleti brodom i sl.	

AUTOHTONE SUVENIRNICE		VRIJEDI IH SPOMENUTI
KRITERIJI	- Subjekt mora uredno poslovati i biti registriran za sve oblike djelatnosti kojima se bavi u kategoriji u kojoj se natječe; - Mora poslovati u kontinuiranom razdoblju od najmanje godine dana prije datuma prijave na natječaj „THE BEST OF POREČ“; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja; - Subjekt mora biti otvoren za goste najmanje 3 mjeseca bez prekida u kalendarskoj godini; - U ponudi suvenirnice minimalno 50% asortimana odnosi se na suvenire vezane uz promidžbu Istre, te njene autohtone proizvode ili usluge. Pravo sudjelovanja na natječaju „THE BEST OF POREČ“ imaju subjekti koji su: Registrirani za djelatnost proizvodnje i prodaje suvenira / Nude na prodaju suvenire / Imaju regulirano radno vrijeme / Imaju fiksnu adresu/ U ovu kategoriju spadaju i štandovi ukoliko je informacija o njihovoj lokaciji i radnom vremenu javno dostupna putem web stranice	
	Kriteriji žirija: Suvenirnice koje prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova Ponuda: Kvaliteta i jedinstvenost asortimana (30) Tradicija: vezanost asortimana uz tradiciju Istre (min 50%) (30 bodova) MKT: Kvaliteta prezentacije objekta/ponude/brenda, prednost je otvorenost 8 mjeseci ili više u kalendarskoj godini (30)	Subjekti koji sakupe između 70 i 79 boda Uz uvjet da žiri utvrdi kako imaju u ponudi ili sami predstavljaju posebnu vrijednost radi koje

	Prepoznatljivost: Snaga Brenda na domaćoj i/ili međunarodnoj sceni (10 bodova)	zaslužuju da ih se istakne (tradicija, prepoznatost subjekta po proizvodu ili usluzi koju nudi i sl.).
--	---	--

BAROVI				
KRITERIJI	Coffee bars	Special bars	Cocktail / Beach bars	Night bars
	- Subjekt mora imati uredno poslovanje i biti registriran za sve oblike djelatnosti kojom se bavi u kategoriji u kojoj se natječe; - Mora poslovati u kontinuiranom razdoblju od najmanje godine dana prije datuma prijave na natječaj „THE BEST OF POREČ“; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja.			
	Coffee barovi koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova Ponuda pića s naglaskom na kavu: Vlastita pržionica ili dobavljanje od usko specijaliziranih malih pržionica (da nije riječ o industriji), vezanost ponude pića uz tradiciju Istre, način čuvanja pića, prezentacija pića, posluživanje pića (50 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, odnos prema gostu tijekom boravka, kvaliteta prezentacije jela/pića, prednost je otvorenost 8 mjeseci ili više u kalendarskoj godini (25 bodova) Uređenost prostora: Uređenost prostora, atmosfera, čistoća (25 bodova)	Barovi koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova: Ponuda pića: Ponuda pića, vezanost ponude pića uz tradiciju Istre, način čuvanja pića, prezentacija pića, posluživanje pića (40 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja prema gostu tijekom boravka, kvaliteta prezentacije jela i/ili pića, prednost je otvorenost 8 mjeseci ili više u kalendarskoj godini (30 bodova) Uređenost prostora: Uređenost prostora, lokacija, atmosfera, čistoća, glazba (30 bodova)	Usko specijalizirani Cocktail / Beach barovi koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova: Ponuda pića: Ponuda pića, vezanost ponude pića uz tradiciju Istre, način čuvanja pića, prezentacija pića, posluživanje pića (40 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja prema gostu tijekom boravka, kvaliteta prezentacije jela i/ili pića, (30 bodova) Uređenost prostora: Uređenost prostora, lokacija, atmosfera, čistoća, glazba (30 bodova)	Barovi koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova: Ponuda pića: Ponuda pića, vezanost ponude pića uz tradiciju Istre, način čuvanja pića, prezentacija pića, posluživanje pića (30 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja prema gostu tijekom boravka, kvaliteta prezentacije jela i/ili pića, prednost je otvorenost 8 mjeseci ili više u kalendarskoj godini (30 bodova) Uređenost prostora: Uređenost prostora, lokacija, atmosfera, čistoća, prostor za ples, glazba (40 bodova)
	U ovu kategoriju ne ulaze: Dostave / Sporadični eventi / Škole za bariste / Dućani koji prodaju buteljirana pića / Pop-up ili kratkotrajni barovi / Privatni barovi koji zahtijevaju članarinu / mjesta na kojima se konzumiraju pića tijekom izletnih programa i sl.			

& MORE Ostale kategorije, za one koji se ne pronalaze u nekoj od gore navedenih	
KRITERIJI	- Subjekt je dio eno-gastronomске ponude područja, odnosno nudi autentični sadržaj povezan sa vrijednostima područja te na taj način kvalitetno obogaćuje turističku ponudu na području Grada Poreča. - Mora poslovati u kontinuiranom razdoblju od najmanje godine dana prije datuma prijave na natječaj „THE BEST OF POREČ“; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja; - Subjekt mora zadovoljavati minimalne tehničke uvjete i posjedovati sve potrebne dozvole za tržišne djelatnosti koje obavlja;
	Pravo sudjelovanja na natječaju „THE BEST OF POREČ“ imaju subjekti koji su:
	Kandidati koji prema ocjenama žirija sakupe više od 80 bodova: Ponuda vlastitog proizvoda ili usluge: Ponuda proizvoda ili usluge kroz vlastiti ili domaći brend (30 bodova) Uređenost: Uređenost prostora za degustaciju, prezentaciju i sl., atmosfera, čistoća (30 bodova) Kvaliteta usluge: Poznavanje jezika, Odnos osoblja prema gostu, kvaliteta prezentacije (30 bodova) Prepoznatljivost: Snaga brenda na domaćoj i/ili međunarodnoj sceni (10 bodova)

Članak 8.

Postupci ocjenjivanja i proceduralni okvir:

- Ocjenjivanje obavlja žiri imenovan od strane Organizatora;
- Predsjednik žirija ovlašten je i pozvan povesti raspravu s članovima žirija nakon ocjenjivanja, a u cilju jasnoće postavljenih kriterija bodovanja i postizanja što objektivnijeg rezultata;
- Svaki član žirija tijekom tih rasprava ima pravo izraziti svoje stavove;
- Svaki član žirija zasebno upisuje bodove u svoj primjerak obrasca za ocjenjivanje;
- Prilikom rada žirija ili prilikom informiranja o konačnim odlukama, svaki član žirija ima pravo izdvojiti svoje mišljenje u zapisnik, ako smatra da su nečime bitno narušena njegova osobna prava ili odredbe ovog Pravilnika.
- U slučaju neslaganja članova žirija oko konačnog poretka na listi, o konačnom poretku na listi odlučuje Predsjednik žirija.

Članak 9.

Žiri se sastoji od minimalno 3 člana imenovanih od strane Organizatora iz sljedećih redova;

- Predstavnik Turističke zajednice grada Poreča
- Osoba s Iskustvom u gastronomiji/enologiji
- Osoba s poznavanjem tradicije Istre

Ukoliko se za tim ukaže potreba Organizator u svakom trenutku može proširiti broj članova žirija i imenovati nove članove. Žiri se mora sastojati od neparnog broja članova kako bi se osiguralo njegovo nesmetano funkcioniranje u skladu sa ovim Pravilnikom.

Svi članovi žirija ravnopravno sudjeluju u bodovanju i sudjeluju pri ocjenjivanju prijavljenih subjekata u natjecateljskom dijelu. Predsjednik žirija vodi zapisnik o bodovanju. Svaki član žirija obavještava Predsjednika žirija o broju bodova kojeg je dodijelio subjektu kojeg ocjenjuje. Zbroj svih pojedinačno dodijeljenih bodova se dijeli sa brojem članova žirija čime se dobije ukupni broj bodova za ocjenjeni subjekt.

Ukoliko u roku od 72 sata nakon provedenog glasanja član ili Predsjednik žirija sazna za postojanje nepravilnosti na strani subjekta odnosno netočnosti podataka dostavljenih od strane subjekta, a koje su imale utjecaja na dodjelu bodova, ovaj član će o istome bez odgađanja obavijestiti Predsjednika žirija i ostale članove žirija. U slučaju da Predsjednik žirija utvrdi da su ove informacije osnovane, žiri može jednoglasnom odlukom oduzeti bodove dodijeljene ovom subjektu.

Ukoliko nakon objave rezultata i uvrštenja na listu „The Best of Poreč“ na strani subjekta nastupe okolnosti koje mogu negativno utjecati na promociju turističke ponude na području Grada Poreča - Parenzo, Organizator ima pravo ukloniti subjekt sa liste.

Članak 10.

Predsjednika žirija bira sam žiri između svojih članova natpolovičnom većinom glasova.

Predsjednik žirija:

- pazi da se rad žirija nesmetano odvija;
- usklađuje rad svih članova žirija;
- pazi na pridržavanje etičkih standarda;
- potpisuje izvještaj o glasovanju, te ga predaje Organizatoru najkasnije 3 dana nakon provedenog glasanja.

Članak 11.

Članovi žirija i prijavitelji se obvezuju da neće u javnost iznositi podatke o glasovanju dok ih za to ne ovlasti Organizator, odnosno do službene javne objave rezultata.

Svi članovi žirija obvezni su sudjelovati u medijskoj prezentaciji Projekta ako to od njih zatraži Organizator.

U slučaju iznenadne bolesti ili neodgodive spriječenosti člana žirija, Predsjednik žirija poziva novog kandidata za člana žirija ili Organizator osigurava zamjenskog člana. Prihvaćanjem sudjelovanja u žiriju, svi članovi žirija se obvezuju da će automatski primjenjivati sva pravila iz ovog Pravilnika.

Za eventualne izmjene ovog Pravilnika ovlaštena je isključivo Turistička zajednica grada Poreča.

D I R E K T O R
TURISTIČKE ZAJEDNICE GRADA POREČA
Nenad Velenik

Poreč, 01. srpnja 2021.
Urbroj: 21- 58