

Znak postępowania: O.OZP.260.35.7.2023

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Wprowadzenie

Według danych z raportu *Zdrowie dzieci w pandemii COVID-19* (Instytut Matki i Dziecka, 2022) 35,6% ośmiolatków ma nadmierną masę ciała (istotnie częściej chłopcy niż dziewczynki). Na przestrzeni ostatnich pięciu lat znacząco wzrósł też odsetek dzieci w tym wieku z otyłością brzuszną (z 15,2% w 2016 r. do 22,3% w 2021 r.). W starszych grupach wiekowych (7 klasa szkoły podstawowej) obserwowane jest nieco niższe występowanie tego problemu w porównaniu do dzieci młodszych (2 klasa szkoły podstawowej). Badania potwierdzają, że m.in. niewłaściwe nawyki żywieniowe oraz brak ruchu sprzyjają wielu chorobom niezakaźnym, w tym nadwadze i otyłości. Prawidłowe żywienie i aktywność fizyczna mają ogromne znaczenie nie tylko w profilaktyce różnych chorób, ale także wpływają na prawidłowy wzrost i rozwój dzieci, ich funkcje poznawcze, zdolność do nauki. Ukształtowane w dzieciństwie zachowania prozdrowotne, w tym nawyki żywieniowe, zaprocentują lepszym zdrowiem w przyszłości. Edukacja żywieniowo-kulinarna to jeden z najlepszych kierunków działań, który może mieć realny wpływ na zmianę nawyków żywieniowych młodych pokoleń. Zachęcenie dzieci i młodzieży do samodzielnego przygotowywania wartościowych posiłków może sprawić, że przeniosą one te cenne lekcje do domu.

Ważnym elementem wpływającym na edukację żywieniową dzieci oraz poprawę ich nawyków żywieniowych są także skomponowane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, a jednocześnie apetyczne posiłki szkolne i przedszkolne. Żywnienie zbiorowe w szkołach i przedszkolach powinno być zgodne z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016, poz 1154). Dlatego istotne jest dokształcanie i aktualizacja wiedzy wszystkich osób zajmujących się organizacją żywienia w przedszkolach i szkołach. Aktualizowanie i pogłębianie wiedzy realizatorów żywienia zbiorowego ma znaczenie zwłaszcza w świetle wyników kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W 2020/2021 r. skontrolowano 5 327 zakładów w jednostkach systemu oświaty, w tym 2 251 stołówek szkolnych, 2 856 stołówek w przedszkolach, 87 stołówek w bursach i internatach, 133 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych. Przeprowadzono łącznie 5 902 kontroli, w tym 4 387 w zakresie zgodności z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych. Cały czas stwierdzane są nieprawidłowości takie jak: nieprawidłowe komponowanie jadłospisów, stosowanie do smażenia tłuszczów innych niż wskazuje w.w. rozporządzenie, większy niż określono w rozporządzeniu dodatek cukru do napojów przygotowywanych na miejscu, brak lub niepełna weryfikacja w zakresie spełnienia aktualnych norm żywienia, małe urozmaicenie posiłków oraz grup produktów stosowanych w ich przygotowaniu, stosowanie niedopuszczonych przepisami prawa koncentratów spożywczych do sporządzania zup, sosów oraz potraw, zbyt częste podawanie potraw smażonych, zbyt duży udział ziemniaków w stosunku do produktów zbożowych, zbyt rzadkie podawanie ryb, niespełnienie wymagań w zakresie podawania w ciągu dnia bądź posiłku odpowiedniej

liczby porcji mleka lub produktów mlecznych, produktów zbożowych, warzyw lub owoców oraz produktów będących źródłem białka (*Stan Sanitarny Kraju w 2021 r., GIS 2022*). Istnieje więc cały czas potrzeba szkolenia personelu odpowiedzialnego za żywienie zbiorowe w jednostkach systemu oświaty w zakresie interpretacji obowiązujących przepisów oraz wskazówek i pomysłów na praktyczne rozwiązania pomagające niwelować błędy żywieniowe.

**Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie minimum 55 warsztatów kulinarnych dla dzieci w wieku szkolnym (klasy I-III oraz IV-VIII) dla minimum 1100 uczniów wraz z oprawą fotowizualną, a także przeprowadzenie 5 warsztatów po minimum 10 osób każdy dla realizatorów żywienia zbiorowego w przedszkolach wraz z videorelacją z tych warsztatów. Działania są realizowane w ramach celu operacyjnego 1 NPZ na lata 2021-2025: Profilaktyka nadwagi i otyłości, zadania 1: Prowadzenie ogólnopolskiego centrum edukacji żywieniowej.**

**Wykonawca będzie w szczególności odpowiedzialny za:**

- 1) Zorganizowanie i przeprowadzenie min. 55 warsztatów kulinarnych dla dzieci w wieku szkolnym (klasy I-III oraz IV-VIII) dla min. 1100 uczniów, z zastrzeżeniem zachowania proporcji 50% uczestników to dzieci z klas I-III, 50% uczestników to dzieci z klas IV-VIII (na etapie zawierania umowy dopuszcza się możliwość zmiany proporcji w poszczególnych grupach docelowych);
- 2) Zorganizowanie i przeprowadzenie 5 warsztatów dla minimum 10 osób każdy dla realizatorów żywienia zbiorowego w przedszkolach (intendenci, dietetycy, kucharki). W warsztatach może wziąć udział po jednym reprezentancie placówki;
- 3) Rejestrację foto z przeprowadzonych warsztatów, o których mowa w pkt 1 i 2;
- 4) Nagranie filmu, będącego relacją z warsztatów skierowanych do realizatorów żywienia zbiorowego – zgodnie z wytycznymi zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia;
- 5) Przygotowanie raportu z realizacji przedmiotu umowy.

**Wymagania:**

Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) Wręczenia każdemu uczestnikowi w dniu warsztatów ulotki z przepisami w wersji papierowej oraz fartucha kuchennego; materiały zostaną przygotowane przez Wykonawcę zgodnie z wytycznymi zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia;
- 2) Zapewnienia wody dla uczestników warsztatów (min. 500 ml na osobę);
- 3) Przygotowywania posiłków wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia;
- 4) Poinformowania każdorazowo na wstępie warsztatów, że zadanie jest realizowane ze środków Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025, finansowane przez Ministra Zdrowia.

W celu realizacji zadania Zamawiający powierzy Wykonawcy przetwarzanie danych osobowych osób deklarujących uczestnictwo w projekcie w zakresie i celu niezbędnym do dokumentowania prowadzonych w ramach warsztatów działań.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość bieżącego monitorowania przebiegu prowadzonych warsztatów i konsultacji w trakcie ich trwania, mającego na celu sprawdzenie prawidłowości realizacji przedmiotu zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny, kontroli i weryfikacji wszystkich parametrów świadczonej usługi - na każdym etapie jej realizacji oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków.

Wykonawca dokona ewaluacji warsztatów w oparciu o ankiety (ankiety dostosowane do konkretnej grupy docelowej: w wersji dla młodszych dzieci (I-III klasa), dla starszych dzieci (klasa IV-VIII) oraz dla realizatorów żywienia zbiorowego), wypełniane przez uczestników na początku i na końcu warsztatu; ankiety zostaną przygotowane zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia.

#### Grupy docelowe:

Warsztaty kulinarne w zakresie zdrowego żywienia jako forma zorganizowanych zajęć nauki praktycznego zastosowania technik i zasad zdrowego gotowania i żywienia (z możliwością ich wykorzystania przez uczestników również w warunkach domowych) zostaną zorganizowane dla młodszych dzieci (I-III klasa) oraz dla starszych dzieci (klasa IV-VIII). Minimalny wskaźnik dla tej grupy odbiorców to min. 1100 uczestników (min. 55 warsztatów).

Warsztaty dla realizatorów żywienia zbiorowego jako forma nauki realizacji zdrowych i smacznych posiłków w żywieniu zbiorowym dzieci w przedszkolach w oparciu o wymagania przepisów prawnych w tym rozporządzenia Ministra Zdrowia z tego zakresu, zostaną zorganizowane dla minimum 50 uczestników (5 warsztatów po min. 10 uczestników).

#### Wymagania dotyczące przeprowadzenia warsztatów kulinarnych dla dzieci oraz realizatorów żywienia zbiorowego:

- 1) Planowany termin przeprowadzenia warsztatów: od dnia zawarcia umowy do 30.11.2023 r.
- 2) Wykonawca odpowiada za rekrutację nowych uczestników warsztatów tzn. takich, którzy nie uczestniczyli w poprzednich edycjach warsztatów. Zamawiający rekomenduje uwzględnienie szkół podstawowych z województwa mazowieckiego. W razie pojawienia się czynników nadrzędnych związanych z wirusem COVID-19 Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego dotyczących organizacji tego typu wydarzeń, w tym między innymi liczby osób mogących brać udział w warsztatach i związanych z nimi ograniczeń;
- 3) Miejsce do przeprowadzenia warsztatów określa się na siedzibę NIZP PZH – PIB w klasopracowni przy ul. Chocimskiej 24 w Warszawie. W przypadku dużego zainteresowania, po

- uprzednim uzyskaniu zgody Ministra Zdrowia, możliwe będzie przeprowadzenie warsztatów równoległe poza siedzibą NIZP PZH – PIB z tym, że liczba warsztatów przeprowadzonych poza siedzibą nie może przekroczyć 20% ogółu warsztatów w danej grupie odbiorców;
- 4) Planowane są warsztaty stacjonarne, jednak w przypadku braku możliwości przybycia uczestników na miejsce warsztatów, organizowane będą w zamian warsztaty online;
  - 5) Podczas trwania warsztatów Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego usuwania brudnych naczyń i resztek pokarmowych;
  - 6) Warsztaty będą prowadzone przez minimum 2 osoby, w tym jednego dietetyka z kwalifikacjami zgodnymi z kryteriami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz.U. Nr 151, poz. 896) na stanowisku minimum młodszy asystent dietetyki oraz edukatora kulinarnego/kucharza z minimum 2 letnim doświadczeniem w pracy (w przypadku warsztatów dla dzieci niezbędne jest doświadczenie w pracy z dziećmi);
  - 7) Osoby wymienione w pkt. 6, które będą prowadziły warsztaty zobowiązane są do posiadania aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno - epidemiologicznych oraz posiadania bieżącego przeszkolenia z zakresu BHP;
  - 8) W ramach warsztatów przewiduje się przeprowadzenie prezentacji w formie pogadanki edukacyjnej przed każdą częścią praktyczną warsztatu, nawiązującej do zasad zdrowego żywienia, dostosowanej poziomem wiedzy i atrakcyjnością przekazu do danej grupy odbiorców;
  - 9) Przygotowanie prezentacji leży po stronie Wykonawcy w oparciu o treści merytoryczne wskazane przez Zamawiającego, a prezentacja musi uzyskać akceptację Zamawiającego;
  - 10) W przypadku warsztatów dla dzieci - prezentacja musi trwać nie krócej niż 10 minut a nie dłużej niż 20 minut, zaś część praktyczna warsztatu powinna trwać nie krócej niż 20 minut, a nie dłużej niż 60 minut;
  - 11) W przypadku warsztatów dla realizatorów żywienia zbiorowego prezentacja musi trwać nie krócej niż 10 minut a nie dłużej niż 30 minut, zaś część praktyczna warsztatu powinna trwać nie dłużej niż 180 minut;
  - 12) Wykonawca opracuje i przedstawi Zamawiającemu scenariusze zajęć w podziale na poszczególne grupy docelowe w terminie 5 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy. Merytoryczne opracowanie scenariuszy warsztatów powinno się odbyć w porozumieniu z Zamawiającym i uzyskać jego ostateczną akceptację;
  - 13) Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania zgód na wykorzystanie wizerunku od rodziców lub opiekunów prawnych dzieci oraz osób uczestniczących w warsztatach dla palcówek żywienia zbiorowego. Wizerunki osób zostaną wykorzystane przez Zamawiającego wyłącznie w celu promocyjnym warsztatów.
  - 14) Minimalne wymagania dla warsztatów dla dzieci:
    - a) Zajęcia powinny być prowadzone w atrakcyjnej i ciekawej dla uczestników formie;

- b) Czas trwania jednego warsztatu nie może przekroczyć 2 godzin zegarowych w tym części teoretycznej (10-20 min.), części praktycznej (max. 1 godzina), części degustacyjnej (max. 30 min);
- c) Podczas każdego warsztatu Wykonawca zapewni uczestnikom jedną 10 minutową przerwę, lub 2 przerwy 5 minutowe. Czas przeznaczony na przerwy nie będzie wliczany do czasu trwania warsztatu;
- d) Zastosowane metody warsztatowe muszą uwzględniać indywidualne możliwości każdego z uczestników. Celem warsztatu jest nauka praktycznych umiejętności przydatnych w codziennym przygotowywaniu posiłków;
- e) Program zajęć będzie opierał się na przygotowaniu pasty kanapkowej i domowej wody smakowej w przypadku dzieci młodszych oraz sałatki na bazie nasion roślin strączkowych i koktajlu owocowo-warzywnego w przypadku dzieci starszych, zgodnie z przepisami dostarczonymi przez Zamawiającego oraz przy użyciu produktów, które są zalecane w celu realizacji zasad prawidłowego żywienia, rekomendowanych przez Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej – NCEŻ. Przepisy na pastę, sałatkę, domową wodę smakową i koktajl owocowo-warzywny stanowią załącznik nr 1 do OPZ;
- f) Zakup artykułów spożywczych na potrzeby przygotowania dań w ilości zapewniającej porcję degustacyjną dla każdego uczestnika warsztatów. Wykonawca zapewni porcję degustacyjną dla każdego dziecka uczestniczącego w warsztacie w ilości: pasta kanapkowa – 30 g oraz dodatki: kromka pieczywa pełnoziarnistego – 30 g, marchew pokrojona w słupki – 40 g, kalarepka pokrojona w słupki – 40 g, sałatka na bazie nasion roślin strączkowych – min. 100 g, woda smakowa – 150 ml, koktajl owocowo-warzywny – 100 ml;
- g) Szczegółowy harmonogram realizacji projektu zostanie ustalony we współpracy i przy akceptacji Zamawiającego w przeciągu 3 dni roboczych od podpisania umowy;

15) Minimalne wymagania dla warsztatów dla realizatorów żywienia zbiorowego:

- a) Zajęcia powinny być prowadzone w atrakcyjnej i ciekawej dla uczestników formie;
- b) Czas trwania jednego warsztatu nie może przekroczyć 3 godzin zegarowych, w tym części teoretycznej (max. 30 min.), części praktycznej (max. 2 godzin), części degustacyjnej (max. 30 min.);
- c) Podczas każdego warsztatu Wykonawca zapewni uczestnikom jedną 10 minutową przerwę lub 2 przerwy 5 minutowe. Czas przeznaczony na przerwy nie będzie wliczany do czasu trwania warsztatu;
- d) Zastosowane metody warsztatowe muszą uwzględniać indywidualne możliwości każdego z uczestników. Celem warsztatu jest nauka praktycznych umiejętności przydatnych w codziennym przygotowywaniu posiłków;
- e) Podczas części praktycznej uczestnicy warsztatów przygotowują 3 różne podwieczorki. Przepisy na podwieczorki stanowią załącznik nr 2 do OPZ;

- f) Szczegółowy harmonogram realizacji Projektu zostanie ustalony we współpracy i przy akceptacji Zamawiającego w przeciągu 3 dni roboczych od podpisania umowy.

### Ulotka

Wykonawca przygotuje linie kreacji ulotki w dwóch wersjach – dedykowanej dzieciom młodszym (I-III klasa, ulotka w formie obrazków/rysunków z podpisami tak, by była ona atrakcyjna, ale też zrozumiała dla dzieci, które nie potrafią jeszcze czytać) oraz starszym (IV-VIII klasa) w terminie 7 dni kalendarzowych od podpisania umowy i przedstawi do akceptacji Zamawiającego. Zamawiający zaakceptuje lub wniesie uwagi do przedstawionej propozycji. Jeżeli zajdzie taka konieczność Wykonawca dokona wskazanych przez Zamawiającego zmian i poprawek w terminie 2 dni roboczych od dnia przekazania uwag przez Zamawiającego. Zamawiający dokona akceptacji poprawionych wersji ulotek w terminie 2 dni roboczych. Procedura określona powyżej będzie powtarzana do momentu ostatecznej akceptacji ulotki przez Zamawiającego.

Wymagania techniczne dotyczące ulotki:

- 1) format ulotki: A4 (210x297 mm) składana na pół dwustronna 4+4 plus uszlachetnienie.
- 2) papier kredowy mat,
- 3) gramatura 135 gr.,
- 4) druk offsetowy,
- 5) łączna liczba ulotek 1600 szt. (800 szt. ulotek dedykowanych młodszym dzieciom z klas I-III, 800 szt. ulotek dedykowanych dzieciom z klas IV-VIII).

### Fartuch

Wykonawca przygotuje projekt w terminie 3 dni kalendarzowych od podpisania umowy i przedstawi Zamawiającemu do akceptacji. Zamawiający zaakceptuje lub wniesie uwagi do przedstawionej propozycji. Jeżeli zajdzie taka konieczność Wykonawca dokona wskazanych przez Zamawiającego zmian i poprawek w terminie 3 dni kalendarzowych od dnia przekazania uwag przez Zamawiającego. Zamawiający dokona akceptacji poprawionego projektu fartucha w terminie 2 dni roboczych. Procedura określona powyżej będzie powtarzana do momentu ostatecznej akceptacji fartucha przez Zamawiającego.

Wymagania dotyczące fartucha.

- 1) ściągany pas do regulacji długości i szerokości,
- 2) wytrzymały materiał, łatwy w pielęgnacji, nie deformuje się nawet po wielu praniach,
- 3) materiał: 65% bawełny, 35% poliester,
- 4) liczba fartuchów 1200 szt.

### Dokumentowanie zajęć:

1. W ramach zadania Wykonawca zobowiązuje się do opracowania:



- 1) List obecności zawierających: imię i nazwisko, dane szkoły z uwzględnieniem przepisów dotyczących RODO wraz ze zgodą rodziców lub opiekunów prawnych na udostępnianie wizerunku. Wykonawca będzie odpowiedzialny również za udostępnienie rodzicom lub opiekunom prawnym oświadczenia dotyczącego alergii i nietolerancji pokarmowych dziecka, które będzie uczestniczyło w warsztatach. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu każdorazowo przed warsztatami wypełnione oświadczenia dotyczące uczestników. Zamawiający odpowiada za merytoryczne przygotowanie treści oświadczenia.
  - 2) Druków zawierających potwierdzenie odbioru materiałów warsztatowych, odbioru zaświadczeń potwierdzających przeprowadzenie szkolenia/warsztatu oraz zaświadczeń potwierdzających, że dana klasa nie brała udziału w poprzednich edycjach warsztatów w latach 2018-2022.
  - 3) Szczegółowych programów warsztatów;
  - 4) Ankiety ewaluacyjnych ex i post ante dotyczących warsztatów. Zleceniodawca proponuje pytania i odpowiedzi (nie więcej niż 3 strony formatu A4), a do Wykonawcy będzie należało zaproponowanie szaty graficznej ankiet. Odpowiedzi na pytania w ankietach dla młodszych dzieci będą miały formę rysunkową – emotikony, rysunki.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zamieszczenia logotypów Narodowego Programu Zdrowia - NPZ, Ministerstwa Zdrowia – MZ, Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej – NCEŻ oraz o źródłach jego finansowania na wszystkich wypracowanych materiałach drukowanych (w tym na ulotce z przepisami kulinarnymi, ankietach ewaluacyjnych, listach obecności, zaświadczeniach o ukończeniu warsztatów, fartuchach, zgodach RODO, raportach itp.) oraz prezentacjach, foto relacji i video relacji (film informacyjno-instruktażowy) z warsztatów.
  3. Wszystkie materiały, o których mowa powyżej przedstawione zostaną Zamawiającemu w terminie najpóźniej 7 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy, z uwagi na konieczność uzyskania ostatecznej ich akceptacji przez Ministra Zdrowia. Zamawiający zaakceptuje lub wniesie uwagi do przedstawionych propozycji. Jeżeli zajdzie taka konieczność Wykonawca dokona wskazanych przez Zamawiającego zmian i poprawek w terminie 3 dni kalendarzowych od dnia przekazania uwag przez Zamawiającego. Zamawiający dokona akceptacji poprawionych materiałów w terminie 2 dni roboczych. Procedura określona powyżej będzie powtarzana do momentu ostatecznej akceptacji ulotki przez Zamawiającego.
  4. Po zrealizowaniu warsztatów, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu Raport z realizacji przedmiotu zamówienia, zawierający m. in. wyniki ewaluacji warsztatów, w oparciu o zrealizowane ankiety. Raport zostanie przedłożony Zamawiającemu na zasadach i w terminie określonym umową.

#### Fotorelacja z warsztatów

1. Foto relacja powinna być prowadzona przez Wykonawcę na każdym z przeprowadzonych warsztatów.
2. Foto relacja zakłada 5 zdjęć będących relacją z warsztatów, które zostaną wykorzystane w materiałach informacyjno – promocyjnych Zamawiającego.

3. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu zdjęcia z każdego z warsztatów oraz dodatkowo 10 finalnych zdjęć po obróbce graficznej na nośnikach elektronicznych umożliwiającym nieograniczone powielanie w terminie 3 dni od zakończenia ostatnich warsztatów.
4. Nośnik elektroniczny zawierać będzie odpowiednio:
  - 1) katalog ze wszystkimi zdjęciami powstałymi w wyniku sesji;
  - 2) katalog ze zdjęciami obrobionymi graficznie.
5. Zdjęcia zostaną dostarczone w formatach: JPG oraz TIFF w dwóch rozmiarach: min. 4288 x 2848 px 300 dpi, min. 1024 x 768 px 72dpi.
6. Wykonawca prześle Zamawiającemu do wszystkich, powstałych w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, finalnych wersji materiałów:
  - 1) autorskie prawa majątkowe,
  - 2) autorskie prawa zależne na wszystkich polach eksploatacji, bezterminowo i bez ograniczeń terytorialnych,
  - 3) podpisane zgody na wykorzystanie wizerunku.

**Film video będący relacją z warsztatów skierowanych do realizatorów żywienia zbiorowego w przedszkolach (intendenci, dietetycy, kucharki).**

1. Wykonawca jest zobowiązany do stworzenia filmu video, który ma być relacją z warsztatów skierowanych do realizatorów żywienia zbiorowego w przedszkolach (intendenci, dietetycy, kucharki) i zawierać elementy instruktażowe z zakresu przygotowania zdrowych i smacznych posiłków przedszkolnych (podwieczorków) zgodnych z wymaganiami dla żywienia dzieci, określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia.
2. Film po montażu musi przekazywać jak najwięcej przystępnej, instruktażowej treści, w estetycznej formie, komunikując się prostym językiem – z uwzględnieniem sposobu ich wykorzystania.
3. Długość filmu powinna się mieścić w przedziale:
  - 1) 20-25 minut wersja długa – do wykorzystania stałego na stronie internetowej [ncez.pzh.gov.pl](http://ncez.pzh.gov.pl);
  - 2) 1,5 – 2 minuty wersja krótka - do wykorzystania jako materiał promocyjny w social mediach.
4. Film powinien być wykonany w minimalnej rozdzielczości: 1920x1080 px. Zamawiający zastrzega, że w uzasadnionych przypadkach, za zgodą Zamawiającego, rozdzielczość nagrania będzie mogła być niższa.
5. Film powinien zostać opracowany zgodnie z wymogami WCAG 2.1.
6. Film musi być finalnie zaakceptowany przez Zamawiającego w zakresie scenariusza, ścieżki dźwiękowej, lektora, techniki materiału audiowizualnego.
7. Wszelkie materiały stworzone na potrzeby filmu, takie jak infografiki czy wykresy, zostaną przekazane Zamawiającemu w edytowalnej formie również w plikach otwartych.
8. Wykonawca prześle Zamawiającemu do wszystkich, powstałych w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, finalnych wersji materiałów:
  - 1) autorskie prawa majątkowe,



- 2) autorskie prawa zależne na wszystkich polach eksploatacji, bezterminowo i bez ograniczeń terytorialnych,
- 3) podpisane zgody na wykorzystanie wizerunku.

### Raport i współpraca z Zamawiającym

1. Wykonawca zobowiązuje się do stałej współpracy z Zamawiającym, przekazywania wszelkich informacji mających wpływ na prawidłową realizację powierzonego zadania, w tym cyklicznych spotkań online z wyznaczonym przedstawicielem/przedstawicielami Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania całej dokumentacji z realizacji przedmiotu umowy Zamawiającemu, nie później niż w terminie przekazania raportu z realizacji umowy – sporządzonego na zasadach i w terminie określonym w umowie.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bieżącego monitorowania przebiegu prowadzonych warsztatów i konsultacji w trakcie ich trwania, mającego na celu sprawdzenie prawidłowości realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny, kontroli i weryfikacji wszystkich parametrów świadczonej usługi - na każdym etapie jej realizacji oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków.
5. W okresie realizacji Umowy będą odbywały się spotkania, na których Wykonawca będzie informował Zamawiającego o postępie prac, ew. problemach i zagrożeniach. Harmonogram spotkań zostanie ustalony na pierwszym spotkaniu organizacyjnym, które odbędzie się nie później niż do 3 dni roboczych od dnia podpisania umowy. Wykonawca jest zobligowany do stawiennictwa na spotkaniu wyznaczonym przez Zamawiającego. Po każdym spotkaniu Wykonawca sporządzi notatkę i prześle ją do akceptacji Zamawiającego w przeciągu 2 dni roboczych od daty zakończenia spotkania.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania raportów z postępów prac:
  - 1) Raport cząstkowy – niezwłocznie po każdym przeprowadzonych 20 warsztatach – w podziale na grupy docelowe,
  - 2) Raport końcowy – obejmujący cały przedmiot zamówienia.
7. Raport końcowy z realizacji przedmiotu umowy zostanie przedstawiony Zamawiającemu przez Wykonawcę w dniu 05.12.2023
8. Do Raportu końcowego Wykonawca bezwzględnie załączy pełną dokumentację, zawierającą m. in. wszelkie zgody, listy obecności, ankiety, oświadczenia, etc.
9. Treść Raportu końcowego musi zawierać w szczególności:
  - 1) Liczbę odbytych godzin w ramach warsztatów,
  - 2) Liczby osób uczestniczących w zajęciach, w podziale na grupy docelowe warsztatów,
  - 3) Zakres tematyczny poszczególnych warsztatów,
  - 4) Miejsca przeprowadzenia warsztatów,
  - 5) Zdjęcia dokumentujące zajęcia,
  - 6) Film video będący relacją z warsztatów skierowanych do realizatorów żywienia zbiorowego w przedszkolach załączony na nośniku elektronicznym,

- 7) Opis i zdjęcia wytworzonych produktów (fartuszek, ulotki, ankiety),
  - 8) Wyniki ewaluacji ankiet realizowanych podczas warsztatów,
  - 9) Inne elementy, które Wykonawca uzna za istotne.
7. Zamawiający prześle uwagi do raportu końcowego w terminie 5 dni roboczych od dnia jego dostarczenia.
  8. Raport końcowy zostanie przygotowany w języku polskim w formie elektronicznej i pisemnej.
  9. Raporty (częstkowe i końcowy) wymagają pisemnej akceptacji Zamawiającego.

## Załącznik nr 1

### DZIECI 1-3 KLASA

#### **CIECIORELLA**

*czyli czekoladowy krem z ciecierzycy*

##### *Składniki:*

- ciecierzycza ugotowana (ze słoika) – 2 szklanki (ok. 300 g)
- suszone daktyle bez pestek - 20 szt.
- orzechy laskowe – pół szklanki (ok. 50 g)
- kakao naturalne - 4 łyżki (ok. 40 g)

##### *Sposób przygotowania:*

1. Suszone daktyle i orzechy wkładamy do miseczki, zalewamy gorącą wodą by daktyle i orzechy były przykryte i odstawiamy do namoczenia.
2. Cieciorkę ze słoika wykładamy na sitko i przepłukujemy pod bieżącą wodą, zostawiamy do odsączenia.
3. Cieciorkę, daktyle i orzechy razem z wodą z moczenia oraz kakao umieszczamy w kielichu blendera i miksujemy na gładką masę.
4. Jeśli konsystencja jest zbyt gęsta, można dolać nieco wody i ponownie zblendować.
5. Pastę serwujemy na kromce pełnoziarnistego pieczywa (można z niego przygotować grzanekę) z dodatkiem chrupiącej marchewki pokrojonej w słupki. SMACZNEGO 😊!

Cieciorellę można podawać także jako nadzienie do naleśników, dodatek do babeczek, a z gęstszej masy można ulepić kuleczki i obtoczyć np. wiórkami kokosowymi lub posiekanymi orzechami.

Wykonawca zapewnia porcję degustacyjną gotowej pasty w ilości 30 g oraz dodatki: pieczywo pełnoziarniste - ok. 30 g, marchew pokrojona w słupki - ok. 40 g, kalarepka pokrojona w słupki - ok. 40 g, dla każdego dziecka uczestniczącego w warsztacie.

## MEGA ŁATWA DOMOWA WODA SMAKOWA

### *Składniki:*

- woda
- dowolne owoce sezonowe
- gałązka mięty

### *Sposób przygotowania:*

Wodę przelać do dzbanka. Owoce umyć (jeśli jest konieczność obrać ze skórki), pokroić w dowolnej wielkości kształty i dodać do wody. Gałązkę mięty delikatnie rozgnieść i również dodać do wody. Odstawić na jakiś czas aby woda nabrała smaku i aromatu dodatków.

Prosta i szybka woda smakowa – gotowa!

Wykonawca zapewnia porcję degustacyjną gotowej wody w ilości 150 ml dla każdego dziecka uczestniczącego w warsztacie.

## MŁODZIEŻ 4-8 KLASA

### BULGUROWA SAŁATKA Z CIECIERZYCĄ

#### *Składniki:*

- kasza bulgur - 1 woreczek (100 g)
- ciecierzycyca - 1 puszka/słoik (400 g odsączonej)
- czerwona papryka - 1 duża szt. (ok. 300 g)
- czerwona cebula – ½ średniej szt. (ok. 50 g)
- pomidory - 2 duże szt. (ok. 400 g)
- oregano – pół łyżeczki
- natka pietruszki - kilka gałązek
- koperek - kilka gałązek

#### *Sos:*

- czosnek – 2 duże ząbki
- olej rzepakowy lub oliwa - ¼ szklanki
- woda – 3-4 łyżki
- miód – 1 łyżeczka
- musztarda – 1 łyżeczka
- szczypta pieprzu, soli

#### *Sposób przygotowania:*

1. Czosnek obrać i precyzyjnie przez praskę.
2. W słoiczku wymieszać dokładnie składniki sosu: wodę, czosnek, przyprawy, musztardę i miód. Dodać olej i ponownie dokładnie wymieszać by powstał „gładki” sos.
3. Kaszę bulgur ugotować wg instrukcji na opakowaniu.
4. Ciecierzycę umieścić w sitku, przepłukać pod bieżącą wodą i odsączyć.
5. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę.
6. Paprykę i pomidora umyć, obrać i pokroić w kostkę.
7. Natkę pietruszki i koperek umyć i drobno posiekać.
8. Ugotowaną kaszę, ciecierzycę, warzywa, natkę pietruszki, koperek umieścić w misce i wszystko delikatnie wymieszać z sosem. Można dodatkowo posypać posiekanym koperkiem/natką.

Wykonawca zapewnia porcję degustacyjną gotowej sałatki w ilości min. 100 g dla każdego dziecka uczestniczącego w warsztacie.

#### ZIELONY KOKTAJL SZPINAKOWY

##### *Składniki:*

- liście szpinaku – 2 garście
- gruszka – 1 sztuka
- banan – 1 sztuka
- woda – szklanka
- imbir – kawałek o rozmiarach 1x1 cm lub ¼ łyżeczki suszonego

##### *Sposób przygotowania:*

Owoce umyć, usunąć niejadalne części, podzielić na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki wrzucić do blendera i zmiksować na najwyższym biegu, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.

Wykonawca zapewnia porcję degustacyjną gotowego koktajlu w ilości 100 ml dla każdego dziecka uczestniczącego w warsztacie.

## Załącznik nr 2

### Bułeczka z pastą z białej fasoli i warzywami

#### Składniki:

- bułka grahamka 25 g,
- ugotowana biała fasola 15 g,
- jabłko 10 g,
- olej rzepakowy lub oliwa z oliwek 2,5 g,
- cebula 5 g
- szczypta przypraw: sól, suszony majeranek, pieprz mielony,
- natka pietruszki 5 g,
- sok z cytryny 2 g,
  
- pomidor malinowy 15 g,
- ogórek świeży 25 g,
- szczypiorek 2 g

#### Sposób przygotowania:

Jabłko umyć, usunąć gniazdo nasienne i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę obrać i drobno posiekać. Na oliwie podsmażyć jabłko z cebulą i majerankiem. Przystudzić. Natkę pietruszki umyć, osuszyć i drobno posiekać. Fasolę zblendować z jabłkiem, cebulą, natką pietruszki. Doprawić sokiem z cytryny i pieprzem. Gotową pastę nałożyć na bułkę i podać z plasterkami pomidora, szczypiorkiem i słupkami ogórka

### Jabłkowy budyń z kaszy jaglanej z brzoskwinową pierzynką i chrupiącymi orzeszkami

#### Składniki:

- płatki jaglane 25 g,
- mleko 2% tłuszczu 150 ml,
- jabłko 30 g,
- brzoskwinia 50 g,
- orzechy laskowe 10 g,
- suszone daktyle 10 g,
- szczypta cynamonu



*Sposób przygotowania:*

Płatki jaglane zalać mlekiem i gotować na małym ogniu do miękkości. Jabłko umyć, usunąć gniazdo nasienne i pokroić w kostkę. Płatki zblendować razem z pokrojonym jabłkiem i daktylami. Brzoskwinie umyć, osuszyć i pokroić w drobną kostkę. Orzechy drobno posiekać. Do miseczki nałożyć budyn jaglany, na wierzch położyć brzoskwinie, posypać orzeszkami i cynamonem.

**Ciastko owsiano-bananowe, koktajl wiśniowy na kefirze**

*Składniki:*

- płatki owsiane górskie 15 g,
- dojrzały banan 30 g,
- rodzynki 15 g,
- szczypta proszku do pieczenia,
  
- wiśnie 30 g,
- suszony daktyl 5 g,
- kefir 150 g

*Sposób przygotowania:*

**Ciastko owsiano-bananowe:** banana obrać ze skórki i rozgnieść. Banana, płatki, rodzynki i proszek do pieczenia wymieszać. Z masy uformować ciastka i piec w temperaturze 180°C przez około 10 minut.

**Koktajl:** wiśnie umyć, usunąć pestki. Owoce zblendować z daktylem i kefirem.

Można wykorzystać wiśnie mrożone. Daktyle przed zblendowaniem można namoczyć.