



Warszawa, 21.08.2023

Opis przedmiotu zamówienia
(aktualizacja_29.08.2023 r.)

WPROWADZENIE

Zamawiający - Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie (NIZP PZH – PIB) jest realizatorem zadania pn. „Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Akronim: Junior – Edu-Żywienie (JEŻ)”, finansowanego przez Ministra Edukacji i Nauki, Działanie nr 5, pn. „Stworzenie infrastruktury kształcenia praktycznego uczniów i nauczycieli oraz wsparcie szkoleń praktycznych (realizacja NIZP PZH – PIB)”.

Idea programu Junior Edu-Żywienie

Dane naukowe wskazują, że nawyki żywieniowe wypracowane w dzieciństwie często są kontynuowane w późniejszych latach życia. Dlatego istotne jest, aby już od najmłodszych lat kształtować je w sposób prozdrowotny. W tym celu Ministerstwo Edukacji i Nauki oraz Ministerstwo Zdrowia wspólnie przygotowało program edukacji żywieniowej uczniów szkół podstawowych w klasach I-VI pod nazwą Junior-Edu-Żywienie (JEŻ). Program będzie wspierał działania realizowane w ramach Narodowego Programu Wsparcia Uczniów po Pandemii. Obejmie swoim zasięgiem 2170 szkół z całej Polski. Zakrojony na szeroką skalę program będzie realizowany przez specjalistów w dziedzinie żywienia i dietetyki z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego (SGGW) w Warszawie i Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie (NIZP PZH – PIB).

Głównym celem projektu jest opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI w szkołach podstawowych w całej Polsce. Nauczyciele ze szkół otrzymają materiały edukacyjne, w tym scenariusze lekcji z kartami do ćwiczeń dla uczniów w grupach wiekowych 7-9 lat oraz 10-13 lat. Materiały zostaną opracowane przez ekspertów w oparciu o wyniki badań diagnozujących poziom wiedzy, potrzeby dzieci i nauczycieli z zakresu edukacji żywieniowej, ich oczekiwania co do form i zakresu wsparcia oraz stan odżywienia dzieci (badania antropometryczne).



Spodziewanym rezultatem programu jest wzrost kompetencji nauczycieli w obszarze żywienia dzieci i młodzieży według wskazań merytorycznych ekspertów oraz wzrost świadomości uczniów, którzy staną się w przyszłości odbiorcami wiedzy i umiejętności praktycznych zdobytych przez nauczycieli. Ideą programu JEŻ jest objęcie edukacją całego środowiska szkolnego: nauczycieli, uczniów i ich najbliższego otoczenia, w celu wspólnego działania dla poprawy i utrzymania zdrowia przez zmianę postaw żywieniowych. Aspekt edukacyjny programu zostanie wsparty kampanią promocyjną.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie minimum 30 warsztatów kulinarnych dla dzieci w wieku szkolnym (klasy I-III), każdy dla 25 uczniów i 2 nauczycieli (łącznie minimum 750 uczniów i minimum 60 nauczycieli) **w tym 2 warsztaty z udziałem celebryty** wraz z videorelacją, a także przeprowadzenie 1 warsztatu dla minimum 15 przedstawicieli ośrodków prowadzących klasopracownie w Polsce.

Wykonawca będzie w szczególności odpowiedzialny za:

- 1) Zorganizowanie i przeprowadzenie min. 30 warsztatów kulinarnych dla dzieci w wieku szkolnym (klasy I-III) i ich nauczycieli – łącznie minimum 750 uczniów oraz minimum 60 nauczycieli, rekrutowanych ze szkół w województwach mazowieckim i łódzkim zgłoszonych do programu Junior-Edu-Żywienie, z zastrzeżeniem rekrutacji 30-50% uczestników z województwa łódzkiego.
- 2) Nagranie filmu, będącego relacją z 2 warsztatów dla dzieci z udziałem celebryty uzgodnionego z Zamawiającym.
- 3) Zorganizowanie i przeprowadzenie 1 warsztatu dla minimum 15 przedstawicieli ośrodków prowadzących klasopracownie z programu Junior-Edu-Żywienie w Polsce. W warsztatach mogą wziąć udział po 3 osoby z każdego ośrodka;
- 4) Rejestrację foto z przeprowadzonych warsztatów, o których mowa w pkt 1 i 3;
- 5) Druk ulotek, certyfikatów i teczek zgodnie ze szczegółowym opisem poniżej
- 6) Rekrutacja uczestników warsztatów kulinarnych z listy placówek dostarczonych Wykonawcy przez Zamawiającego po podpisaniu umowy
- 7) Przygotowanie raportu z realizacji przedmiotu umowy.

Wymagania:

Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) Wręczenia każdemu uczestnikowi w dniu warsztatów ulotki z przepisami oraz certyfikatu w wersji papierowej w teście; 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 Ministra Edukacji i Nauki w ramach umowy MEiN/2022/DPI/97.

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 zobowiązany jest do prowadzenia list ośrodków i osób zrekrutowanych do warsztatów kulinarnych oraz list obecności na ćwiczeniach, które stanowią będą załącznik do raportu końcowego.

WARSZTATY KULINARNE

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 dzieci (I-III klasa szkoły podstawowej) i ich nauczycieli. Minimalny wskaźnik dla tej grupy odbiorców to min. 750 uczniów i min. 60 nauczycieli (min. 30 warsztatów, po 2-3 warsztaty kulinarne / dzień.)

Warsztaty dla przedstawicieli ośrodków prowadzących klasopracownie powstałe w ramach programu Junior-Edu-Żywienie jako forma nauki realizacji zdrowych i smacznych posiłków w żywieniu zbiorowym dzieci oraz dalszego szkolenia osób prowadzących warsztaty kulinarne, zostaną zorganizowane dla minimum 15 uczestników (po min. 3 uczestników z każdego z 5 ośrodków).

Wymagania dotyczące przeprowadzenia warsztatów kulinarnych dla dzieci, nauczycieli oraz przedstawicieli ośrodków z klasopracowniami:

- 1) Planowany termin przeprowadzenia warsztatów: od dnia zawarcia umowy do 20.10.2023.
- 2) Wykonawca odpowiada za rekrutację uczestników warsztatów kulinarnych. Wykonawca przeprowadzi rekrutację z listy szkół zarejestrowanych do programu Junior-Edu-Żywienia z województw mazowieckiego i łódzkiego, z zastrzeżeniem rekrutacji 30-50% uczestników z województwa łódzkiego. Listę szkół dostarczy Zamawiający.
- 3) Rekrutację przedstawicieli ośrodków prowadzących klasopracownie w ramach programu Junior-Edu-Żywienie przedstawi Zamawiający i przekaze Wykonawcy listę uczestników do dalszego procedowania.
- 4) 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 Edukacji i Nauki, możliwe będzie przeprowadzenie



- warsztatów równoległe poza siedzibą NIZP PZH – PIB z tym, że liczba warsztatów przeprowadzonych poza siedzibą nie może przekroczyć 20% ogółu warsztatów;
- 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 dietetyka 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. Dodatkowo część degustacyjna powinna trwać nie dłużej niż 30 minut;
 - 11) W przypadku warsztatów dla przedstawicieli ośrodków prowadzących klasopracownie prezentacja musi trwać nie krócej niż 15 minut a nie dłużej niż 30 minut, zaś część praktyczna warsztatu powinna trwać nie krócej niż 60 minut, a nie dłużej niż 110 minut. Dodatkowo część degustacyjna powinna trwać nie dłużej niż 30 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 nauczycieli i przedstawicieli ośrodków prowadzących klasopracownie, a także celebryty zaangażowanego do videorelacji warsztatów. Wizerunki osób zostaną wykorzystane przez Zamawiającego wyłącznie w celach edukacyjnym i promocyjnym programu.
 - 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. 60 minut), części degustacyjnej (max. 30 min);
 - c) Podczas każdego warsztatu Wykonawca zapewni uczestnikom jedną 10 minutową przerwę, lub 2 przerwy 5 minutowe;
 - 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 domowej granoli oraz deseru – przekładańca owocowego, zgodnie z przepisami dostarczonymi przez Zamawiającego oraz przy użyciu produktów, które są zalecane w celu realizacji zasad prawidłowego żywienia, rekomendowanych przez Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej – NCEŻ. Przepisy potraw 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 nie mniejszej niż: granola – 30g, masa jogurtowa – 100g, mus owocowy – 80g, świeże owoce różne – 60 g, owoce suszone różne – 10g, orzechy i nasiona różne – 15g,
 - g) 2 spośród tych warsztatów odbędą się z udziałem celebryty i zostaną nagrane celem stworzenia materiału video, o którym mowa niżej;
 - h) 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 przedstawicieli ośrodków prowadzących klasopracownie:
- 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. 110 minut), części degustacyjnej (max. 30 min.);
 - c) Podczas każdego warsztatu Wykonawca zapewni uczestnikom jedną 10 minutową przerwę lub 2 przerwy 5 minutowe;
 - d) Zastosowane metody warsztatowe muszą uwzględniać indywidualne możliwości każdego z uczestników. Celem warsztatu jest nauka praktycznych umiejętności przydatnych w codziennym przygotowywaniu posiłków oraz dalszego szkolenia osób prowadzących warsztaty kulinarne;
 - e) Program zajęć będzie opierał się na przygotowaniu domowej granoli oraz deseru – przekładańca owocowego, a także spring rollsów owocowych 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 potraw stanowią załącznik nr 2 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 nie mniejszej niż: granola – 30g, masa jogurtowa – 100g, mus owocowy – 80g, świeże owoce różne – 60 g, owoce suszone różne – 10g, orzechy i nasiona różne – 15g, 1 spring rolls owocowy;
- g) Szczegółowy harmonogram realizacji Projektu zostanie ustalony we współpracy i przy akceptacji Zamawiającego w przeciągu 3 dni roboczych od podpisania umowy.

DRUK MATERIAŁÓW

Zamawiający dostarczy Wykonawcy gotowe wzory graficzne do druku poszczególnych materiałów dla uczestników warsztatów po podpisaniu umowy.

Ulotki

Wymagania techniczne dotyczące ulotki:

- 1) format ulotki: A4 (210x297 mm) dwustronna 4+4 plus uszlachetnienie,
- 2) papier kredowy mat,
- 3) gramatura 135 gr.,
- 4) druk offsetowy,
- 5) łączna liczba ulotek 1500 szt.

Certyfikaty

Wymagania techniczne dotyczące certyfikatów:

- 1) format certyfikatu: A4 (210x297 mm) jednostronny 4+0 plus uszlachetnienie.
- 2) papier kredowy mat,
- 3) gramatura 135 gr.,
- 4) druk offsetowy,
- 5) łączna liczba certyfikatów 900 szt. (800 szt. dla dzieci, 75 szt. dla nauczycieli, 25 szt. dla przedstawicieli ośrodków).

Teczki

- 1) format A4 po złożeniu
- 2) dwubigowa, grzbiet 5 mm,
- 3) papier kredowy mat,
- 4) gramatura 350 gr.,



- 5) druk jednostronny 4+0, uszlachetnienie folia mat 1+0
- 6) łączna liczba teczek 950 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.
 - 3) Szczegółowych programów warsztatów;
2. Wykonawca zobowiązuje się do zamieszczenia logotypów Ministra Edukacji i Nauki, Ministerstwa Zdrowia i innych dostarczonych przez Zamawiającego oraz o źródłach jego finansowania na wszystkich wypracowanych materiałach drukowanych (w tym na listach obecności, zaświadczeniach o ukończeniu warsztatów, zgodach RODO, raportach itp.) oraz prezentacjach, foto relacji i video relacji (film informacyjno-instruktażowy) z warsztatów.
3. Zamawiający nie dopuszcza, by którekolwiek materiały zawierały logotypy Wykonawcy.
4. Wszystkie materiały, o których mowa powyżej przedstawione zostaną Zamawiającemu w terminie najpóźniej 7 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy. Zamawiający zaakceptuje lub wnieśnie 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 materiałów przez Zamawiającego.
5. Po zrealizowaniu warsztatów, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu Raport z realizacji przedmiotu zamówienia. 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 umożliwiających 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 Z WARSZTATÓW DLA DZIECI

1. Wykonawca jest zobowiązany do stworzenia filmu video, który ma być relacją z 2 warsztatów dla dzieci i nauczycieli z udziałem celebryty i zawierać elementy instruktażowe z zakresu przygotowania zdrowych i smacznych posiłków 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 jez.edu.pl i jako materiał edukacyjny w ramach programu Junior-Edu-Żywienie;
 - 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.

Wybór celebryty

Do nagrania 2 warsztatów kulinarnych z udziałem dzieci i nauczycieli Wykonawca zatrudni celebrytę, który pomoże poprowadzić warsztaty kulinarne z dziećmi i ich nauczycielami, zwiększy ich atrakcyjność i pomoże promować warsztaty oraz program Junior-Edu-Żywnie.

Celebryta musi być osobą:

1. dorosłą,
2. dobrze rozpoznawalną i lubianą przez dzieci w klasach I-III szkół podstawowych,
3. pozytywnie kojarzoną pod względem zdrowia, żywienia, sportu i/lub stylu życia,
4. nie kontrowersyjną medialnie.

Wykonawca zaproponuje listę potencjalnych celebrytów, spośród których Zamawiający wskaże odpowiednią osobę lub zaproponuje inną, aż do ostatecznej zgody na celebrytę biorącego udział w warsztatach kulinarnych.

Celebryta zostanie zaangażowany na 1 dzień nagraniowy. Z powstałych nagrań Wykonawca zrealizuje materiał video opisany powyżej.

Wykonawca odpowiada za formalności związane z zatrudnieniem, przekazaniem praw autorskich i zgody na użycie wizerunku celebryty, a także uregulowania płatności w ramach całkowitej kwoty zamówienia.

Maksymalna suma, którą Wykonawca może przeznaczyć na zaangażowanie celebryty nie może przekroczyć kwoty 20 000 zł (dwadzieścia tysięcy złotych) brutto.

RAPORT I WSPÓŁPRACA Z ZAMAWIAJĄCYM

1. Wykonawca zobowiązuje się do stałej współpracy z Zamawiającym, przekazywania wszelkich informacji mających wpływ na prawidłową realizację powierzonego zadania.
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. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania Zamawiającemu raportu końcowego – obejmującego cały przedmiot zamówienia.
7. Raport końcowy z realizacji przedmiotu umowy zostanie przedstawiony Zamawiającemu przez Wykonawcę nie później niż w dniu 31.10.2023



-
8. Do Raportu końcowego Wykonawca bezwzględnie załączy pełną dokumentację, zawierającą m. in. wszelkie zgody, listy obecności, 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 z udziałem celebryty załączony na nośniku elektronicznym,
 - 7) Opis i zdjęcia wytworzonych produktów (ulotki, certyfikaty, teczki),
 - 8) Inne elementy, które Wykonawca uzna za istotne.
 7. Zamawiający przekaże 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. Raport końcowy wymaga pisemnej akceptacji Zamawiającego.

Załącznik nr 1

Przepisy na warsztaty z dziećmi

1- Chrupiąca domowa granola

Składniki:

Mieszanka płatków naturalnych – np. owsiane, pszenne, żytnie, jaglane – 400 g

Migdały – 50 g

Orzechy laskowe – 50 g

Pestki słonecznika – 50 g

Wiórki kokosowe – 50 g

Nasiona chia – 30 g

Siemię lniane – 50 g

Żurawina suszona – 150 g

Suszony ananas – 100 g

Sok jabłkowy naturalny – 150 ml

Olej rzepakowy – 50 ml

Kardamon mielony – 1/4 łyżeczki

Sposób przygotowania:

Migdały oraz orzechy laskowe pokroić w mniejsze kawałki.

Dokładnie wymieszać wszystkie składniki w dużej misce i odstawić na kilka minut.

Wyłożyć mieszankę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i rozłożyć w równomierną warstwę.

Piec w temperaturze 170-180° C przez około 20 – 30 minut.

Co kilka minut przemieszać granolę, aby równomiernie się rumieniła.

Gdy całość osiągnie kolor złocisty i stanie się chrupiąca, wyjąć granolę z piekarnika i pozostawić do całkowitego wystudzenia.

Granola będzie nabierała chrupkości podczas stygnięcia.

2- Kolorowy przekładaniec owocowy

Składniki:

- Masa jogurtowa waniliowo-miodowa:

Jogurt naturalny typu greckiego lub skyr – 400 g

Naturalny ekstrakt waniliowy – 1/4 łyżeczki

Naturalny miód płynny – 4 łyżki

- Mus owocowy pełny zdrowia:

Jagody świeże lub mrożone – 200 g

Truskawki świeże lub mrożone – 200 g

Banan dojrzały – 2 nieduże sztuki

Naturalny syrop malinowy – 2 łyżki

- Dodatki:

Świeże owoce (kilka rodzajów), np. melon, kiwi, maliny, borówki, mango...

Suszone owoce (kilka rodzajów), np. rodzynki, żurawina, ananas, morele...

Orzechy (kilka rodzajów), np. kruszone orzechy laskowe, słupki migdałów, wiórki kokosowe, naturalne masło orzechowe...

Nasiona (kilka rodzajów), np. pestki słonecznika, pestki dyni, sezam kolorowy, siemię lniane...

Płatki naturalne, np. domowa granola, płatki owsiane, płatki gryczane...

Sposób przygotowania:

Za pomocą trzepaczki połączyć jogurt naturalny z ekstraktem waniliowym i miodem do uzyskania gładkiej masy.

Do blendera wrzucić wszystkie składniki musu owocowego i blendować na wysokich obrotach do uzyskania jednolitego musu.

Przełożyć masę jogurtową, mus owocowy oraz ulubione dodatki do miseczek.

Do szklanek o szerokim dnie nakładać warstwami ulubione składniki według uznania (masa jogurtowa, mus owocowy, dodatki).

Załącznik nr 2

Przepisy na warsztaty z przedstawicielami ośrodków z klasopracowniami

1- Chrupiąca domowa granola

Składniki:

Mieszanka płatków naturalnych – np. owsiane, pszenne, żytnie, jaglane – 400 g

Migdały – 50 g

Orzechy laskowe – 50 g

Pestki słonecznika – 50 g

Wiórki kokosowe – 50 g

Nasiona chia – 30 g

Siemię lniane – 50 g

Żurawina suszona – 150 g

Suszony ananas – 100 g

Sok jabłkowy naturalny – 150 ml

Olej rzepakowy – 50 ml

Kardamon mielony – 1/4 łyżeczki

Sposób przygotowania:

Migdały oraz orzechy laskowe pokroić w mniejsze kawałki.

Dokładnie wymieszać wszystkie składniki w dużej misce i odstawić na kilka minut.

Wyłożyć mieszankę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i rozłożyć w równomierną warstwę.

Piec w temperaturze 170-180° C przez około 20 – 30 minut.

Co kilka minut przemieszać granolę, aby równomiernie się rumieniła.

Gdy całość osiągnie kolor złocisty i stanie się chrupiąca, wyjąć granolę z piekarnika i pozostawić do całkowitego wystudzenia.

Granola będzie nabierała chrupkości podczas stygnięcia.

2- Kolorowy przekładaniec owocowy

Składniki:

- Masa jogurtowa waniliowo-miodowa:

Jogurt naturalny typu greckiego lub skyr – 400 g

Naturalny ekstrakt waniliowy – 1/4 łyżeczki

Naturalny miód płynny – 4 łyżki

- Mus owocowy pełny zdrowia:

Jagody świeże lub mrożone – 200 g

Truskawki świeże lub mrożone – 200 g

Banan dojrzały – 2 nieduże sztuki

Naturalny syrop malinowy – 2 łyżki

- Dodatki:

Świeże owoce (kilka rodzajów), np. melon, kiwi, maliny, borówki, mango...

Suszone owoce (kilka rodzajów), np. rodzynki, żurawina, ananas, morele...

Orzechy (kilka rodzajów), np. kruszone orzechy laskowe, słupki migdałów, wiórki kokosowe, naturalne masło orzechowe...

Nasiona (kilka rodzajów), np. pestki słonecznika, pestki dyni, sezam kolorowy, siemię lniane...

Płatki naturalne, np. domowa granola, płatki owsiane, płatki gryczane...

Sposób przygotowania:

Za pomocą trzepaczki połączyć jogurt naturalny z ekstraktem waniliowym i miodem do uzyskania gładkiej masy.

Do blendera wrzucić wszystkie składniki musu owocowego i blendować na wysokich obrotach do uzyskania jednolitego musu.

Przełożyć masę jogurtową, mus owocowy oraz ulubione dodatki do miseczek.

Do szklanek o szerokim dnie nakładać warstwami ulubione składniki według uznania (masa jogurtowa, mus owocowy, dodatki).

3- Owocowe spring rolls

Składniki:

Papier ryżowy - kilka listków

Makaron sojowy (cienki, przezroczysty tzw. glass noodle) – 1 opakowanie

Naturalny sok z malin lub wiśni – 2-3 łyżki

Ser żółty - 1 średnia kostka

Naturalne tofu - 1 kostka

Marchewka – 2 średnie sztuki

Ogórek zielony długi – 1 szt.

Dowolne świeże kolorowe owoce (kilka rodzajów), np. truskawka, malina, borówka, jabłko, gruszka, kiwi, banan, mandarynka, śliwka, morela...

Dowolne bakalie (kilka rodzajów), np. morele suszone, żurawina suszona, czarny sezam, wiórki kokosowe, orzechy...

Listki świeżej mięty lub melisy

Sposób przygotowania:

Owoce i warzywa umyć i osuszyć.

Marchewkę obrać i pokroić w cienkie słupki. Z ogórka usunąć nasiona i pokroić w cienkie słupki.

Owoce pokroić wg uznania – w cienkie plasterki lub słupki.

Makaron sojowy przygotować wg instrukcji producenta, schłodzić. Gotowy makaron podzielić na 2 porcje. Jedną porcję zbarwić naturalnym sokiem z malin lub wiśni.

Ser żółty i tofu pokroić w słupki.

Do szerokiej miski wlać lekko ciepłą wodę. Namaczać pojedyncze listki papieru ryżowego przez chwilę, by płat zrobił się elastyczny i przezroczysty. Arkusz namoczonego papieru ryżowego położyć na wilgotną deskę.

Układać na papierze wybrane owoce i dodatki, kawałek sera lub tofu i trochę makaronu sojowego. Złożyć boki i ciasno zwinąć tworząc rulon.

Gotowy spring-rolls odłożyć na deskę z dala od innych, aby się nie skleiły.