

Rozdział III SWZ

Znak postępowania: D.DZP.262.584.2024

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wprowadzenie

W Polsce, na przestrzeni ostatnich dekad nastąpił wzrost odsetka dzieci z nadwagą i otyłością, w tym otyłością brzuszną stanowiącą wskaźnik podwyższonego ryzyka zaburzeń metabolicznych i wielu chorób w wieku dorosłym. 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). Nieco niższe, choć również niepokojące, odsetki młodych ludzi z nadwagą i otyłością, stwierdza się w starszych grupach wiekowych. Badania potwierdzają, że nadwaga i otyłość oraz wielu innym chorobom niezakaźnym sprzyjają m.in. niewłaściwe nawyki żywieniowe oraz brak ruchu. 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, procentują 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 przedszkolne i szkolne. Żywnienie zbiorowe w szkołach i przedszkolach powinno być zgodne z zasadami zdrowego żywienia i 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. 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 2021/2022 r. skontrolowano 10 575 zakładów żywienia w jednostkach systemu oświaty, w tym 4 866 stołówek szkolnych, 5 067 stołówek w przedszkolach, 309 stołówek w bursach i internatach, 333 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych. Przeprowadzano łącznie 11 938 kontroli, w tym 9 026 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 rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek, dodatek cukru do napojów przygotowywanych na miejscu większy niż 10 g/250 ml, 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 odpowiedniej liczby porcji mleka lub produktów mlecznych, produktów zbożowych, warzyw lub owoców oraz produktów będących źródłem białka (*Stan Sanitarny Kraju w 2022 r., GIS 2023*). 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 80 warsztatów kulinarnych dla dzieci w wieku szkolnym (klasy I-III oraz IV-VIII) dla minimum 1600 uczniów wraz z oprawą fotowizualną, a także przeprowadzenie 10 warsztatów po minimum 5-10 osób każdy dla realizatorów żywienia zbiorowego w szkołach i przedszkolach wraz z opracowaniem filmów w postaci rolek, jak przygotować korzystne dla zdrowia potrawy.

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 minimum 80 warsztatów kulinarnych dla dzieci w wieku szkolnym (klasy I-III oraz IV-VIII) dla minimum 1600 uczniów, z zastrzeżeniem zachowania proporcji 50% uczestników to dzieci z klas I-III, 50% uczestników to dzieci z klas IV-VIII (w porozumieniu z Zamawiającym dopuszcza się możliwość korekty proporcji w poszczególnych grupach docelowych w zakresie 10%);
- 2) zorganizowanie i przeprowadzenie 10 warsztatów dla minimum 5-10 osób każdy dla realizatorów żywienia zbiorowego w szkołach i przedszkolach (intendenci, dietetycy, kucharki). W warsztatach może wziąć udział po max. dwóch reprezentantów placówki;
- 3) rejestrację foto z przeprowadzonych warsztatów, o których mowa w pkt 1 i 2;
- 4) nagranie 3 filmów w postaci rolek, jak przygotować korzystne dla zdrowia potrawy, 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 (minimum 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 i 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 działań prowadzonych w ramach warsztatów.

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 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 (klasy I-III) oraz dla starszych dzieci i młodzieży (klasy IV-VIII). Minimalny wskaźnik dla tej grupy odbiorców to minimum 1600 uczestników i minimum 80 warsztatów.

Warsztaty dla realizatorów żywienia zbiorowego, jako forma nauki realizacji zdrowych i smacznych posiłków w żywieniu zbiorowym dzieci w szkołach i przedszkolach w oparciu o zasady zdrowego żywienia i wymagania przepisów prawnych, w tym rozporządzenia Ministra Zdrowia z tego zakresu. Minimalny wskaźnik dla tej grupy odbiorców to 10 warsztatów po minimum 5, a maksimum 10 uczestników.

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

- 1) Planowany termin przeprowadzenia warsztatów: od dnia zawarcia umowy do 29.11.2024 r.
- 2) Wykonawca odpowiada za rekrutację nowych uczestników warsztatów tzn. takich, którzy nie uczestniczyli w poprzednich edycjach warsztatów oraz przygotowanie projektu graficznego zaproszeń na warsztaty dla uczniów i dla realizatorów żywienia zbiorowego w przedszkolach i

szkołach. Opracowanie projektu zaproszeń powinno się odbyć w porozumieniu z Zamawiającym i uzyskać jego ostateczną akceptację. W razie pojawienia się czynników nadrzędnych związanych z wirusem COVID-19 lub innym zagrożeniem epidemicznym Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego dot. organizacji tego typu wydarzeń, w tym między innymi liczby osób mogącej 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 równolegle poza siedzibą NIZP PZH – PIB, z tym że liczba warsztatów przeprowadzonych poza siedzibą nie może przekroczyć 20% ogółu warsztatów w danej grupie odbiorców; w przypadku uzasadnionym sytuacją epidemiczną Zamawiający może wyrazić w formie pisemnej pod rygorem nieważności, zgodę na przeprowadzenie warsztatów online;
- 4) Wykonawca, przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, jest zobowiązany do wizji lokalnej klasopracowni w celu zapoznania się z miejscem prowadzenia warsztatów oraz wyposażeniem klasopracowni;
- 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 10 lipca 2023 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz.U. poz. 1515) na stanowisku minimum młodszy asystent dietetyki, a także z minimum 2 letnim doświadczeniem zawodowym, w tym z doświadczeniem w prowadzeniu warsztatów z zakresu prawidłowego żywienia dla dzieci i/lub młodzieży potwierdzonym udziałem w min. 2 różnych projektach edukacyjnych 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 wskazane w pkt. 6, które będą prowadziły warsztaty muszą spełniać wymogi wynikające z przepisów ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich ;
- 8) 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;
- 9) Wykonawca będzie zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z przepisami ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich w zakresie dotyczącym ochrony małoletnich;
- 10) W ramach warsztatów przewiduje się przeprowadzenie pogadanki edukacyjnej przed każdą częścią praktyczną warsztatu nawiązującej do zasad zdrowego żywienia, dostosowanej poziomem wiedzy i atrakcyjnością przekazu do danej grupy odbiorców;

- 11) Przygotowanie scenariusza pogadanki (wraz z opisem poruszanych zagadnień i treści) leży po stronie Wykonawcy w oparciu o treści merytoryczne wskazane przez Zamawiającego, scenariusz musi uzyskać akceptację Zamawiającego;
- 12) W przypadku warsztatów dla dzieci pogadanka 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;
- 13) W przypadku warsztatów dla realizatorów żywienia zbiorowego pogadanka musi trwać nie krócej niż 10 minut, a nie dłużej niż 30 minut, zaś część praktyczna warsztatu powinna trwać nie dłużej niż 180 minut;
- 14) Wykonawca opracuje i przedstawi Zamawiającemu scenariusze zajęć oraz scenariusze pogadanki, w podziale na poszczególne grupy docelowe w terminie 5 dni roboczych od dnia podpisania umowy. Merytoryczne opracowanie scenariuszy warsztatów powinno się odbyć w porozumieniu z Zamawiającym i uzyskać jego ostateczną akceptację;
- 15) 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.
- 16) 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 zapewnienie uczestnikom jednej 10 minutowej przerwy lub 2 przerw 5 minutowych. 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 spring rollsów z dipem, koktajlu owocowo-warzywnego oraz puddingu bananowo-owsianego z dodatkami, 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 na spring rollsy z dipem, koktajl owocowo-warzywny oraz pudding bananowo-owsiany z dodatkami, stanowią załącznik nr 1 do OPZ;
 - f) Przed rozpoczęciem cyklu warsztatów, testowe przygotowanie spring rollsów z dipem, koktajlu owocowo-warzywnego oraz puddingu bananowo-owsianego z dodatkami, w celu ewentualnej korekty dostarczonych przepisów oraz doprecyzowania liczby porcji wynikających z przepisu;

- g) Zakup artykułów spożywczych na potrzeby przygotowania dań w ilości zapewniającej przetestowanie przepisów oraz przyrządzenia porcji degustacyjnej dla każdego uczestnika warsztatów. Wykonawca zapewni porcję degustacyjną dla każdego dziecka uczestniczącego w warsztacie w ilości: 1 spring rolls i 50 g dipu, 100 ml koktajlu owocowo-warzywnego, 120 g puddingu bananowo-owsianego oraz dodatki: 50 g świeżych owoców (min. 2 różne rodzaje), 5 g nasion i pestek (min. 2 różne rodzaje).
- h) Harmonogram realizacji projektu zostanie ustalony we współpracy i przy akceptacji Zamawiającego; Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję Harmonogramu w terminie 5 dni roboczych od podpisania umowy;

17) 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 godziny), części degustacyjnej (max. 30 min);
- c) Podczas każdego warsztatu zapewnienie uczestnikom jednej 10 minutowej przerwy, lub 2 przerw 5 minutowych. 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 potrawy. Przepisy na potrawy stanowią załącznik nr 2 do OPZ;
- f) Przed rozpoczęciem cyklu warsztatów, testowe przygotowanie potraw w celu ewentualnej korekty przepisów oraz przeliczenie ilości składników na 10 porcji;
- g) Zakup artykułów spożywczych na potrzeby przygotowania dań w ilości zapewniającej przetestowanie przepisów oraz degustacji przez uczestników warsztatów.

Ulotka

Wykonawca zaprojektuje i wykona ulotki zgodnie z poniższymi postanowieniami. Wykonawca przygotuje projekt 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 g,
- 4) druk offsetowy,
- 5) łączna liczba ulotek 1800 szt. (900 szt. ulotek dedykowanych młodszym dzieciom z klas I-III, 900 szt. ulotek dedykowanych dzieciom z klas IV-VIII).

Fartuch

Wykonawca zaprojektuje oraz wykona fartuchy kuchenne zgodnie z poniższymi postanowieniami. Wykonawca przygotuje projekt fartucha kuchennego w terminie 3 dni roboczych 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 2 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) łączna liczba fartuchów 1800 szt.

Dokumentowanie zajęć:

1. W ramach zadania Wykonawca zobowiązany jest do opracowania:

- 1) List obecności zawierających: imię i nazwisko, dane szkoły z uwzględnieniem przepisów dotyczących RODO wraz ze zgodą rodziców lub opiekunów prawnych na udział w warsztatach i udostępnianie wizerunku, a także potwierdzenia uczestnictwa w warsztatach z informacją, że dana klasa/uczestnik nie brali udziału w poprzednich edycjach warsztatów. 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 zgody i oświadczenia dotyczące uczestników. Zamawiający odpowiada za merytoryczne przygotowanie 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 edycja warsztatów w latach 2019-2023.
 - 3) Szczegółowych programów warsztatów;
 - 4) Ankiety ewaluacyjnych ex i post ante dotyczących warsztatów. Zamawiający zaproponuje 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 Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej – NCEŻ oraz informacji o źródłach jego finansowania na wszystkich wypracowanych materiałach drukowanych (w tym na ulotce z przepisami kulinarnymi, ankiecie ewaluacyjnej, listach obecności, zaświadczeniach o ukończeniu warsztatów, fartuchach, zgodach RODO, raportach itp.) oraz innych materiałach używanych podczas warsztatów.
 3. Wszystkie materiały, o których mowa w pkt 1 powyżej, przedstawione zostaną Zamawiającemu w terminie 7 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy, z uwagi na konieczność uzyskania ostatecznej ich akceptacji przez Ministra Zdrowia. Zamawiający, w terminie 2 dni roboczych zaakceptuje lub wnieśli uwagi do przedstawionych 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 materiałów w terminie 2 dni roboczych. Procedura określona powyżej będzie powtarzana do momentu ostatecznej akceptacji przez Zamawiającego.
 4. Po zrealizowaniu warsztatów, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu Raport z realizacji przedmiotu zamówienia, zawierający m.in. wyniki ewaluacji warsztatów, w oparciu o przeprowadzone ankiety. Raport zostanie przedłożony Zamawiającemu na zasadach i w terminie określonym umową.

Fotorelacja z warsztatów:

1. Fotorelacja powinna być prowadzona przez Wykonawcę na każdym z przeprowadzonych warsztatów.
2. Fotorelacja 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 roboczych 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 przekaze 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.

Filmy w postaci rolek, jak przygotować korzystne dla zdrowia potrawy skierowane do realizatorów żywienia zbiorowego w przedszkolach i szkołach (intendenci, dietetycy, kucharki):

1. Wykonawca jest zobowiązany do stworzenia 3 filmów w postaci rolek, jak przygotować korzystne dla zdrowia potrawy skierowanych do realizatorów żywienia zbiorowego w przedszkolach i szkołach (intendenci, dietetycy, kucharki). Filmy będą przedstawiały sposób przygotowania potraw zgodnych z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży oraz wymaganiami dla żywienia dzieci, określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia 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. Te same potrawy będą przygotowywane przez realizatorów żywienia zbiorowego na warsztatach, a przepisy na potrawy stanowią załącznik nr 2 do OPZ.
2. Filmy po montażu muszą przekazywać jak najwięcej przystępnej treści, w estetycznej formie, komunikując się prostym językiem.
3. Długość filmów powinna wynosić 1-1,5 minuty.
4. Filmy zostaną przygotowane w odpowiednich formatach, zgodnie z wymogami dostosowanymi do wymagań YouTube, Facebook i Instagram oraz z zasadami WCAG 2.1., w tym napisy.
5. Na zakończenie każdego filmu pojawi się informacja o źródle finansowania: „Zadanie realizowane ze środków Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025, finansowane przez Ministra Zdrowia” oraz logotypy: Ministerstwa Zdrowia – MZ, Narodowego Programu Zdrowia – NPZ, Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej – NCEŻ.
6. Zamawiający nie dopuszcza, by filmy zawierały logotyp Wykonawcy lub jakiegokolwiek inne poza wskazanymi w pkt 5.
7. Produkcja filmów będzie się odbywać w klasopracowni w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego PZH – Państwowym Instytucie Badawczym, ul. Chocimska 24, Warszawa, z wykorzystaniem wysokiej jakości profesjonalnego sprzętu, który zapewni Wykonawca, a w ramach wykonywanej usługi Wykonawca zapewni: montaż, profesjonalne oświetlenie, udźwiękowanie, efekty specjalne, lektora, opracowanie graficzne, transport i inne działania niezbędne do uzyskania odpowiedniego efektu.

8. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do montażu w celu umożliwienia merytorycznego nadzoru. W ramach przygotowań filmów Zamawiający przewiduje bieżącą współpracę z Wykonawcą, gdzie będzie informowany o postępie prac w nagraniu filmów.
9. Jako okładkę filmu Wykonawca wykorzysta najbardziej korzystny kadr i dołączy do niego tytuł filmu.
10. Filmy muszą być finalnie zaakceptowane przez Zamawiającego w zakresie scenariusza, ścieżki dźwiękowej, lektora, techniki materiału audiowizualnego.
11. Finalnie zaakceptowane filmy, jak również wszelkie materiały stworzone na potrzeby filmów, takie jak plansze informacyjne, infografiki, zostaną przekazane Zamawiającemu przez Wykonawcę na pendrive lub innym nośniku. Format pliku z filmami powinien umożliwiać proste odtworzenie na komputerach PC i Mac każdego typu oraz smartfonach, ponadto wszystkie pliki powinny zostać przekazane w formie otwartej, z możliwością ich edytowania.
12. Wykonawca prześle Zamawiającemu do wszystkich, powstałych w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, finalnych wersji materiałów:
 - autorskie prawa majątkowe,
 - autorskie prawa zależne na wszystkich polach eksploatacji, bezterminowo i bez ograniczeń terytorialnych.

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 zamówienia 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 terminie 2 dni roboczych od daty zakończenia spotkania.
6. Wykonawca obowiązany jest do przedstawiania raportów z postępów prac:

- 1) raport częściowy – niezwłocznie po każdym przeprowadzonych 30 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 najpóźniej w dniu 09.12.2024 r.
 8. Do raportu końcowego Wykonawca bezwzględnie załączy pełną dokumentację, zawierającą m. in. wszelkie zgody, listy obecności, ankiety, oświadczenia, bazy danych z ankiet, etc.
 9. Treść raportu końcowego musi zawierać w szczególności:
 - 1) liczbę odbytych godzin w ramach warsztatów,
 - 2) liczbę osób uczestniczących w zajęciach, w podziale na grupy docelowe warsztatów,
 - 3) zakres tematyczny poszczególnych warsztatów,
 - 4) miejsca przeprowadzenia warsztatów,
 - 5) zdjęcia dokumentujące zajęcia,
 - 6) filmy w postaci rolek, jak przygotować korzystne dla zdrowia potrawy skierowane do realizatorów żywienia zbiorowego w przedszkolach i szkołach załączone 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 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. Raporty (częściowe i końcowy) wymagają akceptacji Zamawiającego w postaci pisemnej lub elektronicznej.

Załącznik nr 1

UCZNIOWIE KLAS I – VIII

Kolorowe spring rollsy z różowym dipem

Składniki na 10 sztuk:

Kolorowe spring rollsy

- papier ryżowy – 10 arkuszy
- cienki makaron ryżowy lub sojowy – 80 g (przed ugotowaniem)
- marchew – 2 mniejsze sztuki lub 1 duża (ok. 100 g)
- kalarepa – ½ średniej sztuki (ok. 120 g)
- ogórek świeży – 1 długi lub 4-5 gruntowych (ok. 180 g)
- papryka czerwona – ½ sztuki (ok. 120 g)
- papryka żółta – ½ sztuki (ok. 120 g)
- rzodkiewka – 1 pęczek
- miks sałat, np. roszponka, rukola – garść (ok. 40 g)
- kiełki, np. lucerny, słonecznika – garść (ok. 20 g)
- świeże zioła, np. bazylija, mięta
- nasiona i pestki, np. czarny sezam, pestki słonecznika, dyni – 2 łyżki (ok. 20 g)

Różowy dip z ciecierzycy i buraka

- ciecierzycza, suche nasiona – szklanka (200 g) lub gotowana ciecierzycza w słoiku – 400 g
- burak surowy lub gotowe, ugotowane buraki ze sklepu – średnia sztuka, ok. 100 g
- czosnek – 1 ząbek (5g)
- sok z połowy cytryny
- oliwa lub olej rzepakowy – 2 łyżki (20 g)
- szczypta soli, pieprzu

Sposób przygotowania:

Kolorowe spring rollsy

Makaron ryżowy przygotuj zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Odcedź na sitku i przelej zimną wodą, aby się nie sklejał.

Wszystkie warzywa dokładnie umyj. Marchewkę i kalarepę obierz i pokrój w cienkie słupki (możesz także użyć obieraczki do jarzyn i pokroić warzywa w cienkie wstążki). Ogórka przekrój w poprzek na pół i również pokrój w cienkie słupki. Z papryk usuń gniazdo nasienne, następnie pokrój w podłużne paski. Rzodkiewki pokrój w cienkie plasterki.

Do szerokiej miski/talerza wlej letnią wodę. Zanurz w niej arkusz papieru ryżowego przez kilka sekund, aby stał się elastyczny i przezroczysty. Następnie namoczony arkusz rozłóż na wilgotnej desce.

Na środku arkusza ułóż wybrane warzywa, zioła, nasiona/pestki i kielki. Na wierzchu ułóż makaron. Całość delikatnie zwiń w rulon – zacznij od złożenia do środka boków papieru ryżowego, następnie złap za dolny brzeg i nakryj nim farsz. Całość dalej roluj do góry, lekko dociskając farsz.

Różowy dip z ciecierzycy i buraka

Suche nasiona ciecierzycy zalej zimną wodą i mocz przez ok. 12 godzin. Namoczoną ciecierzycę opłucz pod bieżącą wodą, zalej świeżą wodą i gotuj do momentu, aż będzie miękka (może to trwać 1-1,5 godziny). Po ugotowaniu odcedź i zostaw do ostudzenia. Ciecierzycę ze słoika wystarczy tylko wysypać na sitko, przepłukać pod bieżącą wodą i odsączyć.

Surowego buraka dokładnie umyj (nie obieraj), pokrój na 4 części, zawiń w folię aluminiową i upiecz do miękkości w piekarniku w temperaturze 200°C (może to trwać ok. 1-1,5 godziny). Po upieczeniu kawałki buraka ostudź i obierz ze skórki. Buraka upieczonego samodzielnie lub gotowego ze sklepu pokrój w kostkę.

Czosnek obierz z łupinki i przeciśnij przez praskę.

Do kielicha blendera dodaj ugotowaną ciecierzycę, pokrojone buraki, czosnek, sok z cytryny, oliwę lub olej rzepakowy i przyprawy. Całość zmiksuj do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. W razie potrzeby dodaj odrobinę wody do uzyskania pożądanej konsystencji.

Kolorowe spring rollsy podawaj od razu po przygotowaniu razem z różowym dipem do maczania.

SMACZNEGO!

Podpowiedź: Do przygotowania kolorowych spring rollsów możesz użyć innych ulubionych warzyw (np. buraka, białą rzodkiew) bądź owoców (np. jabłka, gruszki, mango). Dodatkowo, danie możesz wzbogacić o źródło białka, np. w postaci sera, tofu czy pieczonej ryby.

UCZNIOWIE KLAS I – III

Koktajl ogórkowo-brzoskwiniowy z miętą

Składniki:

- brzoskwinie – 3 sztuki (ok. 250 g)
- ogórek świeży – 1 długa sztuka (ok. 180 g)
- listki mięty – 1 garść (ok. 10 g)
- miód naturalny – 1 łyżeczka (12 g)
- siemię lniane – 2 łyżki (20 g)
- woda

Sposób przygotowania:

Brzoskwinie i ogórka umyj i osusz. Z brzoskwiń usuń pestkę. Ogórka i brzoskwinie pokrój w grubą kostkę.

Brzoskwinie, ogórki, listki mięty, miód i siemię lniane wrzuc do kielicha blendera i miksuj do uzyskania gładkiego koktajlu.

Jeśli uznasz, że koktajl jest zbyt gęsty, dodaj wodę do uzyskania pożądanej konsystencji.

SMACZNEGO!

Podpowiedź: Jeśli masz ochotę na większe orzeźwienie, dodaj do koktajlu trochę drobno pokruszonego lodu. Przed podaniem koktajl możesz udekorować plasterkiem ogórka i listkiem mięty.

UCZNIOWIE KLAS IV – VIII

Pudding bananowo-owsiany z dodatkami

Składniki na 4 porcje:

- płatki owsiane górskie – 6 łyżek (60 g)
- napój roślinny (np. owsiany) wzbogacony w wapń i bez dodatku cukru – 300 ml
- banan – 1 sztuka
- truskawki (świeże lub mrożone) – garść (ok. 50-60 g)
- naturalny ekstrakt waniliowy – kilka kropli

Dodatki:

- świeże owoce do ozdobienia, np. borówki, maliny, pokrojone w kostkę morele, jabłka
- nasiona i pestki do ozdobienia, np. nasiona słonecznika, pestki dyni, wiórki kokosowe, płatki migdałowe

Sposób przygotowania:

Płatki owsiane połącz w garnku z napojem roślinnym i ugotuj do miękkości.

Banana umyj i obierz. W przypadku korzystania ze świeżych truskawek, owoce umyj i usuń szypułki.

Ugotowane płatki, banana, truskawki i ekstrakt waniliowy umieść w kielichu blendera i zmiksuj na gładką masę.

Gotowy pudding udekoruj owocami i nasionami/pestkami.

SMACZNEGO!

Podpowiedź: Pudding owsiany stanowi alternatywę dla „zdrowego” deseru. Smak puddingu możesz modyfikować według własnego uznania przez dodatek np. kakao, gorzkiej czekolady czy cynamonu. Jeśli chcesz wzbogacić pudding o dodatkowe źródło białka, dodaj do niego np. kawałek twarogu lub jogurt naturalny.

Załącznik nr 2

Zielona pasta z soczewicy z warzywami

Składniki na ok. 370 g pasty:

- soczewica zielona, sucha – 100 g
- ogórki kiszzone – 100 g
- marchew – 45 g
- oliwa z oliwek lub olej rzepakowy – 20 g
- przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, kumin – wedle uznania

Dodatki: pieczywo razowe, dowolne warzywa, dowolne kiełki.

Sposób przygotowania:

Soczewicę opłucz pod bieżącą wodą i ugotuj w nowej wodzie do miękkości z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego. Po ugotowaniu wyjmij liście laurowe i ziele angielskie.

Marchew umyj, obierz i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.

Ogórki pokrój w drobną kostkę lub zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Jeśli jest taka potrzeba, ogórki możesz odsączyć z soku.

Soczewicę, ogórki kiszzone, marchew, oliwę lub olej rzepakowy i kumin umieść w kielichu blendera i zmiksuj na gładką masę.

Pastę z soczewicy podawaj z pieczywem razowym oraz dodatkiem surowych warzyw i kiełków.

Pudding kakaowo-gryczany

Składniki na 10 porcji:

- kasza gryczana, sucha – 330 g
- banan – 240 g
- mleko 2% tłuszczu – 360 ml
- kakao naturalne – 30 g
- miód pszczeni – 50 g
- sok z cytryny – 18 ml
- cynamon

Do dekoracji: dowolne owoce sezonowe.

Sposób przygotowania:

Kaszę przepłucz, ugotuj do miękkości w niesolonej wodzie i pozostaw do przestudzenia.

Banany umyj, obierz ze skórki i pokrój na plasterki.

Ugotowaną kaszę, banany, mleko, kakao, miód, sok z cytryny i cynamon zmiksuj na gładką masę.

Przed podaniem pudding udekoruj umyтыми owocami, w razie potrzeby pokrojonymi na mniejsze części.

Potrawka z warzyw i ciecierzycy podana z kaszą pęczak i prostą surówką z pomidorów

Składniki na 10 porcji:

Potrawka z warzyw i ciecierzycy, kasza pęczak

- Ciecierzycy, suche nasiona – 300 g
- Pomidory – 1300 g
- Marchew – 300 g
- Cukinia – 500 g
- Cebula – 200 g
- Czosnek – 50 g
- Olej rzepakowy – 70 g
- Przyprawy: słodka papryka, oregano, bazylia, sól, pieprz czarny
- Natka pietruszki do posypania
- Kasza jęczmienna pęczak, sucha – 600 g

Surówka z pomidorów

- Pomidory – 1300 g
- Cebula – 150 g
- Pieprz świeżo zmielony
- Bazylia świeża lub suszona

Sposób przygotowania:

Potrawka z warzyw i ciecioriki

Ciecierzycę zalej zimną wodą i mocz przez ok. 12 godzin. Namoczoną ciecierzycę opłucz pod bieżącą wodą, zalej świeżą wodą i gotuj do momentu, aż będzie miękka (może to trwać 1-1,5 godziny). Po ugotowaniu odcedź.

Pomidory, marchew i cukinię umyj i osusz. Marchew obierz ze skórki, a cebulę i czosnek z łupinek. Pomidory i cukinię pokrój w kostkę, marchew w półplasterki, cebulę w piórka. Czosnek przeciśnij przez praskę.

Cebulę i czosnek podsmaż na oleju. Dodaj marchew i cukinię, następnie duś przez chwilę, aż marchew delikatnie zmięknie. Dodaj pomidory i ciecierzycę.

Do potrawy dodaj przyprawy i duś przez ok. 10 min. Przyprawy można dodać wedle upodobania za wyjątkiem soli, której dodatek powinien być ograniczony do niezbędnego minimum.

Natkę pietruszki opłucz, osusz i posiekaj. Potrawkę przed podaniem posyp natką pietruszki.

Kasza pęczak

Kaszę pęczak przepłucz, zalej gorącą wodą i gotuj do miękkości.

Surówka z pomidorów

Pomidory umyj, osusz i pokrój w grubą kostkę.

Cebulę obierz z łupinek i pokrój w piórka.

Warzywa delikatnie wymieszaj doprawiając pieprzem i bazylią.

Gotową potrawkę podawaj z kaszą pęczak i surówką z pomidorów.