



**REPUBLIKA HRVATSKA**  
**MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE**

10000 Zagreb, Ul. grada Vukovara 78, P.P. 1034  
Telefon: 61 06 111, Telefax: 61 09 201

KLASA: 380-03/21-01/81  
URBROJ: 525-14/0650-22-4  
Zagreb, 10. veljače 2022.

Na temelju Odluke o održavanju Izložbe: „Hrana nije otpad, i ja mogu sudjelovati!“, KLASA: 380-03/21-01/81, URBROJ: 525-14/0650-22-3 od 10. veljače 2022. godine, a u vezi Odluke Vlade Republike Hrvatske o donošenju Plana sprječavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane Republike Hrvatske 2019.-2022. (Narodne novine, broj 61/19), Ministarstvo poljoprivrede objavljuje

**JAVNI POZIV SREDNJIM ŠKOLAMA**  
**ZA SUDJELOVANJEM U IZLOŽBI „HRANA NIJE OTPAD, I JA MOGU**  
**UTJECATI!“**

**1. SVRHA JAVNOG POZIVA**

Izložba „Hrana nije otpad, i ja mogu utjecati!“ (u daljnjem tekstu: Izložba) se organizira u svrhu provedbe Aktivnosti 1. Mjere 4. „Podizanje svijesti i informiranosti potrošača o sprječavanju i smanjenju nastajanja otpada od hrane“ iz Plana sprječavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane Republike Hrvatske kojeg je Odlukom donijela Vlada Republike Hrvatske (Narodne novine, broj 61/19) te mjere C1.5. R4 „Unaprjeđenje sustava doniranja hrane u Republici Hrvatskoj“ Nacionalnog plana oporavka i otpornosti 2021.-2026. Prema istraživanjima najviše otpada od hrane nastaje u kućanstvima. Zato je potrebno aktivnosti usmjeriti na edukaciju i podizanje svijesti potrošača. U kućanstvima se bacanje hrane može smanjiti propitivanjem i mijenjanjem uobičajenog ponašanja te ustaljenih navika. Cilj je potrošačima ukazati na savjete koje mogu koristiti pri kupovini, planiranju i pripremi obroka, u restoranima i sličnim situacijama. Budući da je edukacija temelj promjene ponašanja, u organizaciju Izložbe uključit će se učenici srednjih škola koji će se kroz kreativno stvaralaštvo na zadanu temu educirati o problematici otpada od hrane, mijenjati svoje navike te prenijeti znanje prijateljima i roditeljima.

**2. O IZLOŽBI**

Izložba je planirana kroz sedam tematskih sekcija koje zajedno čine jednu cjelinu te pružaju informaciju i educiraju potrošače o problematici otpada od hrane. Jedna

sekcija odnosi se na pripremu jednostavnog obroka ili pića, a u ostalima će biti izloženi umjetnički i kreativni radovi, koji mogu biti karakteristični za nastavni plan i program škole koja ih prijavi. Umjetnički i kreativni radovi mogu se odnositi na likovne radove, rezbarenje, fotografiju, obradu tekstila, grafičko oblikovanje i dr. Pored navedenog, izložbeni prostor se može ukrasiti i materijalima i rekvizitima koji nisu rad samog izlagača.

Popis sekcija je slijedeći:

1. otpad od hrane - ekološki otisak
2. otpad od hrane u Republici Hrvatskoj, gdje nastaje, što se baca
3. otpad od hrane u kućanstvu – savjeti kako čuvati, pripremati i rukovati s hranom za smanjenje rizika od nastajanja otpada od hrane
4. otpad od hrane u kućanstvu – priprema i degustacija jednostavnih jela od viškova hrane
5. otpad od hrane u kućanstvu – rokovi trajanja - razlike
6. otpad od hrane u kupovini – planiranje
7. otpad od hrane u restoranu i kantini – narudžba jela, „doggy bag“.

Predviđeni datum Izložbe je 29. rujna 2022. godine, s obzirom da je taj datum od strane Ujedinjenih naroda (UN) i Organizacije za hranu i poljoprivredu (FAO) proglašen Svjetskim danom osviještenosti o otpadu od hrane. Izložba se planira održati u paviljonu na Trgu bana Josipa Jelačića u Zagrebu u trajanju od 10 do 20 sati.

### **3. PREDMET JAVNOG POZIVA**

Sukladno ovom Javnom pozivu Ministarstvo poljoprivrede (u daljnjem tekstu: Ministarstvo) će odabrati srednje škole za sudjelovanje u Izložbi.

Javni poziv za sudjelovanjem u Izložbi obuhvaća:

1. poziv za iskazom interesa za sudjelovanjem kao izlagač za sekcije 1., 2., 3., 5., 6. i 7.
2. poziv za iskazom interesa za sudjelovanjem kao izlagač u sekciji 4.

Srednje škole, odabrane na temelju poziva pod rednim brojem 1. točke 3. ovog Javnog poziva, će imati priliku svojim umjetničkim, strukovnim i dr. izričajem predstaviti jednu od sekcija Izložbe.

Srednje škole koje iskažu interes za sudjelovanjem na temelju poziva pod rednim brojem 2. točke 3. ovog Javnog poziva, imaju priliku biti odabrane za sudjelovanje u sekciji 4. te pripremati jednostavna jela od viškova hrane koja će posjetitelji na Izložbi moći degustirati.

### **4. PRAVO SUDJELOVANJA**

Pravo sudjelovanja imaju sve srednje škole sa sjedištem u Republici Hrvatskoj i to za:

Poziv pod rednim brojem 1. točke 3. ovog Javnog poziva – sve škole.

Poziv pod rednim brojem 2. točke 3. ovog Javnog poziva – škole s nastavnim planom i programom: kuhar, slastičar, prehrambeni tehničar ili tehničar nutricionist.

Jedna škola se može prijaviti na više poziva iz točke 3. Javnog poziva i za više sekcija, ali za svaki poziv i za svaku sekciju treba dostaviti zasebnu prijavu na odgovarajućim obrascima uz predviđenu dokumentaciju.

Jedna škola može dostaviti više recepata za poziv pod rednim brojem 2. točke 3. ovog Javnog poziva, ali za svaki recept treba dostaviti zasebnu prijavu na odgovarajućem obrascu uz predviđenu dokumentaciju.

Na Javni poziv mogu se zajednički prijaviti dvije ili više škola, a u tom slučaju potrebno je u prijavi odrediti koja škola je nositelj prijave.

Po svakoj sekciji predviđeno je sudjelovanje dva učenika izlagača uz obaveznu pratnju profesora mentora.

## **5. ROK ZA PODNOŠENJE PRIJAVA**

Javni poziv za sudjelovanjem u Izložbi otvoren je danom objave na mrežnim stranicama Ministarstva, a odgovarajući obrazac prijave na Javni poziv (iz Priloga 2. Javnog poziva) se podnosi zaključno s danom 15. travnja 2022. godine.

## **6. DOKUMENTACIJA**

Škole zainteresirane za sudjelovanje na Izložbi prijave podnose pisanim putem na Obrascu 1. ili Obrascu 2. koji su sastavni dio ovog Javnog poziva.

Uz ispunjeni Obrazac 1. potrebno je dostaviti:

- popis i opis izložbenih radova koji će biti izloženi u izložbenom prostoru te popis rekvizita ili materijala koji neće biti izrađeni izložbeni radovi, ali će biti dio izložbenog prostora, uključujući ako škola posjeduje video materijale na temu otpada od hrane koji bi se mogli prikazivati tijekom manifestacije na televizorima u izložbenom prostoru i
- troškovnik sa specifikacijom troškova na Obrascu 3. koji je sastavni dio ovog Javnog poziva.

Uz ispunjeni Obrazac 2. potrebno je dostaviti:

- recept za pripremu jednostavnog jela i popis opreme/kuhinjskih pomagala koja će se koristiti za sekciju pod nazivom „Otpad od hrane u kućanstvu – priprema i degustacija jednostavnih jela od viškova hrane“ na Obrascu 4. koji je sastavni dio ovog Javnog poziva, uz obavezno navođenje viška hrane koja se „spašava“ i fotografiju gotovog jela.
- popis i opis izložbenih radova i/ili općenito materijala ili rekvizita koji neće biti izrađeni izložbeni radovi, ali će biti dio izložbenog prostora, uključujući ako škola posjeduje video materijale na temu otpada od hrane koji bi se mogli prikazivati tijekom manifestacije na televizorima u izložbenom prostoru i
- troškovnik sa specifikacijom troškova na Obrascu 3 koji je sastavni dio ovog Javnog poziva.

## **7. DOSTAVA I UVJETI PODNOŠENJA PRIJAVE**

Prijave se dostavljaju isključivo u pisanom obliku, propisno ovjerene od osobe koja zastupa školu (potpis i pečat) u zatvorenoj omotnici s nazivom i adresom podnositelja prijave napisanom na poledini, na adresu:

**MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE  
UPRAVA ZA STOČARSTVO I KVALITETU HRANE**

**S naznakom: „Izložba: Hrana nije otpad, i ja mogu utjecati! - prijava na Javni poziv“**

**Ulica grada Vukovara 78  
10000 Zagreb**

Neće se razmatrati sljedeće prijave:

- prijave s nepotpunim obrascem i/ili nepotpunom dokumentacijom
- prijave podnesene u tiskanome obliku s poštanskim žigom nakon 15. travnja 2022. godine.

Dodatne informacije o Javnom pozivu se mogu dobiti putem elektroničke adrese [melita.dosen@mps.hr](mailto:melita.dosen@mps.hr) i broja telefona 01 6440 909.

## **8. POSTUPAK OCJENJIVANJA I OBJAVA REZULTATA JAVNOG POZIVA**

Odabir škola koje će sudjelovati u Izložbi provest će Povjerenstvo za odabir škola imenovano od strane ministrice poljoprivrede. Odluka o odabiru škola dostavit će se svim prijavljenim školama u roku od osam dana od dana donošenja Odluke Povjerenstva za odabir škola.

Odabir će se provoditi putem:

a) eliminacijskog kriterija

Ministarstvo će refundirati troškove iz dostavljenog troškovnika do maksimalnog iznosa od 6.000,00 kuna po prijavi, odnosno, po sekciji. Ukoliko su u troškovniku iskazani troškovi iznad ove vrijednosti, škola može sudjelovati u natječaju jedino pod uvjetom da preostali iznos troškova financira iz vlastitih ili drugih izvora. U ovom slučaju škola mora isto izjavom naznačiti u troškovniku. S druge strane, prijave škola čiji iskazani troškovi prelaze vrijednost od 6.000,00 kuna, a u troškovniku nije priložena izjava o financiranju preostalog iznosa iz drugih izvora, neće se razmatrati.

b) sustava bodovanja pojašnjenog u nastavku

Prijave na temelju poziva pod rednim brojem 1. točke 3. Javnog poziva će se bodovati na temelju kriterija iz Tablice 1. Odabir škola će se provesti po pojedinoj sekciji, a na temelju najviše rangiranih škola u odnosu na broj prikupljenih bodova.

**Tablica 1.** Bodovanje pristiglih prijava

KRITERIJ	BODOVI		
Poštivanje teme prijavljene sekcije	3	2	1
Jasnoća poruke koja se izložbenim radom poručuje	3	2	1
Kreativnost i inovativnost	3	2	1

Prijave na temelju poziva pod rednim brojem 2. točke 3. Javnog poziva će se bodovati na temelju dostavljenih recepata prema kriterijima iz Tablice 2. U slučaju jednako bodovanih recepata, prednost imaju recepti koji imaju više bodova prema kriteriju nutritivnog profila, a u slučaju izjednačenosti i u ovom kriteriju, prednost će se dati receptu koji je više bodovan prema kriteriju kreativnosti i inovativnosti. U slučaju više škola s jednakim brojem bodova prednost će se dati receptima koji su jednostavniji za pripremu i koji su prvi pristigli. Odabir recepata će se provesti na temelju najviše rangiranih recepata u odnosu na broj prikupljenih bodova, a dvije škole s najviše rangiranim receptima imat će priliku pripremati ta jela na Izložbi u okviru sekcije 4.

**Tablica 2.** Bodovanje pristiglih prijava

KRITERIJ	BODOVI		
Jasnoća recepta	3	2	1
Nutritivna vrijednost	3	2	1

Kreativnost i inovativnost	3	2	1
----------------------------	---	---	---

Važna napomena: Jednostavno jelo od viškova hrane koje će se pripremati na lokaciji manifestacije **ne smije uključivati termičku obradu** (kuhanje, pečenje i sl.), a s obzirom da će pripremljeno jelo degustirati posjetitelji manifestacije, pri odabiru jela i namirnica koje će se pripremati preporučamo voditi računa o uvjetima nabave, transporta i mjesta pripreme te zdravstvenoj sigurnosti. Učenici izlagači i mentor koji im je u pratnji moraju imati važeće sanitarne knjižice.

## 9. UGOVORI O SUDJELOVANJU U PROVEDBI IZLOŽBE

Provedba aktivnosti te međusobna prava i obveze definirat će se Ugovorima koje će škole odabrane na temelju ovoj Javnog poziva potpisat s Ministarstvom. U slučaju da je na Javnom pozivu odabrana zajednička prijava dvije ili više škola, Ministarstvo potpisuje Ugovor sa školom koja je nositelj prijave. Ugovorom će se pobliže definirati prihvatljivi troškovi, a isti će se odnositi na:

- repromaterijal i usluge koji će biti korišteni za pripremu tematske cjeline za koju je škola odabrana (pribor i materijali, usluge fotokopiranja, tiska i sl. za pripremu, izradu i izlaganje učeničkih izložbenih radova, materijali i rekviziti za ukrašavanje izložbenog prostora i sl.).
- nabave hrane za škole koje će sudjelovati u pripremi jednostavnih i brzih obroka za tematsku cjelinu: „Otpad od hrane u kućanstvu – priprema i degustacija jednostavnih jela od viškova hrane“
- nabave posuđa za degustaciju hrane
- najam opreme za pripremu jednostavnog recepta na lokaciji održavanja Izložbe, po potrebi
- troškove prijevoza od sjedišta škole do lokacije održavanja Izložbe i nazad za dva učenika izlagača i profesora mentora koji im je u pratnji u visini cijene karte javnog prijevoza ili obračunato troškove amortizacije u iznosu 2 kn/km i troškove cestarine za osobno, službeno ili unajmljeno vozilo ili trošak prijevoznika
- troškove smještaja (noćenje s doručkom) za dva učenika izlagača i profesora mentora koji im je u pratnji, ako je sjedište škole udaljeno više od 80 km od prostora održavanja Izložbe. Navedeno se odnosi na troškove smještaja na dan uoči održavanja Izložbe i/ili na dan održavanja Izložbe.
- troškove obroka na dan održavanja Izložbe za dva učenika izlagača na Izložbi i profesora mentora koji im je u pratnji, do maksimalnog iznosa od 200 kn po osobi. U slučaju da je sjedište škole udaljeno više od 80 km od prostora održavanja Izložbe te dolaska dan uoči Izložbe, priznat će se troškovi jednog obroka i za taj dan za dva učenika izlagača i profesora mentora koji im je u pratnji, do maksimalnog iznosa od 100 kn po osobi.

## 10.ZAŠTITA PODATAKA

Svi osobni podaci prikupljeni na temelju ovog Javnog poziva prikupljaju se i obrađuju u svrhu obrade dostavljenih Obrazaca i informiranja javnosti o školama odabranim za sudjelovanje na Izložbi, u skladu s propisima koji uređuju zaštitu osobnih i drugih podataka, posebno Uredbom (EU) 2016/679 Europskog parlamenta i Vijeća od 27. travnja 2016. o zaštiti pojedinaca u vezi s obradom osobnih podataka i o slobodnom kretanju takvih podataka te o stavljanju izvan snage Direktive 95/46/EZ (Opća uredba o zaštiti podataka) (SL L 119, 4.5.2016.).

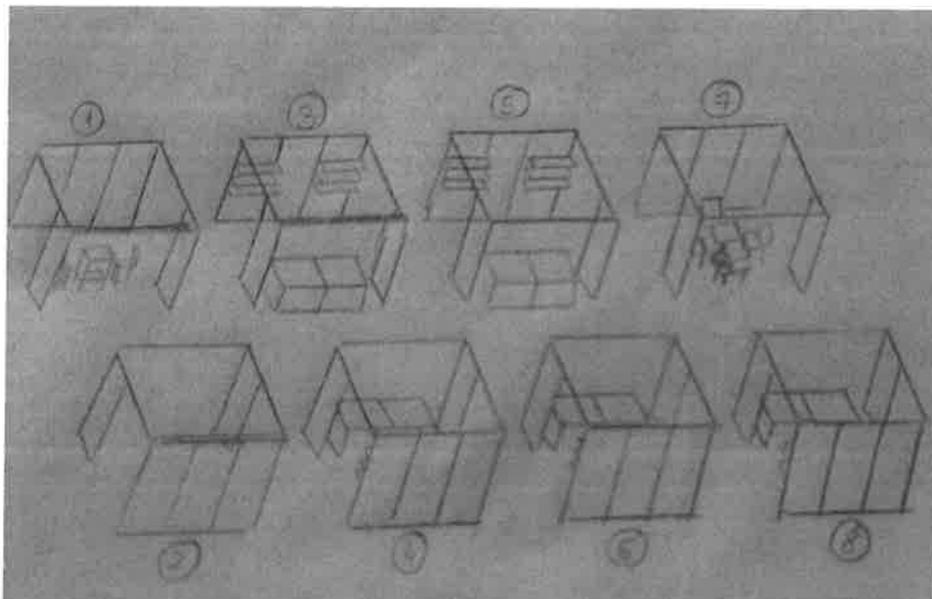
 **MINISTRICA POLJOPRIVREDE**  
  
**Marija Vučković**

## Prilog 1.

### OPIS IZLOŽBENIH RADOVA PO SEKCIJAMA

#### I. IZLOŽBENI PROSTOR

Izložbeni prostor se sastoji od osam poluotvorenih izložbenih prostora – sekcija  
- Slika 1.



**Slika 1.** Primjer rješenja izložbenih prostora – sekcija

Vrste Izložbenih prostora:

- Sekcija 1. sastoji se od izložbenog prostora s visokim barskim stolom i dvije stolice
- Sekcija 2. je izložbeni prostor
- Sekcija 3., 5. i 8. su izložbeni prostori iste vrste, a pojedinačni prostor sastoji se šest polica i radnog pulta, u Sekciji 3. se dodatno nalazi hladnjak koji nije u funkciji već je otvoren i služi kao dodatni izložbeni prostor
- Sekcija 4. i 6. su izložbeni prostori iste vrste, a pojedinačno prostor se sastoji od šest polica, radnog pulta i jednog hladnjaka koji je u funkciji
- Sekcija 7. sastoji se od izložbenog prostora s niskim stolom i četiri stolice

## II. POPIS SEKCIJA S OPISOM

### Sekcija 1. Otpad od hrane - ekološki otisak

- Izložbeni radovi bi trebali osvijestiti činjenice o količinama otpada od hrane te utjecaju na okoliš, dok s druge strane brojno stanovništvo gladije
- Ključne poruke koje je potrebno prenijeti:
  - hrana je život, ima svoju vrijednost
  - prirodni resursi i trud koje je potrebno uložiti na putu od sjemenke do proizvoda su preveliki i prevrijedni da bi se uzaludno trošili
  - što je otpad od hrane
  - količine otpada od hrane koje se bace u svijetu, u EU, po stanovniku
  - utjecaj otpada od hrane na okoliš (staklenički plinovi, zemljište, voda i dr.)
  - dok jedni bacaju, drugi gladuju
  - male količine od ukupno bačene hrane se doniraju

*\*Preporuka je za prikaz definicija i veličina koristiti primjere i usporedbe bliske potrošaču (primjerice za prikaz veličine površina tla koje se potroše za proizvodnju hrane koja je bačena, koristit usporedbe tipa zemljišta veličine Kine i sl.)*

### Sekcija 2. Otpad od hrane u Republici Hrvatskoj, gdje nastaje, što se baca

- Izložbeni radovi bi trebali osvijestiti činjenice o količinama otpada od hrane u Republici Hrvatskoj, gdje nastaje otpad od hrane i što se baca
- Ključne poruke koje je potrebno prenijeti:
  - koje su količine otpada od hrane
  - otpad od hrane nastaje u svim fazama prehrambenog lanca (primarna proizvodnja na polju, prerada, trgovina, kućanstva, ugostiteljstvo)
  - primjeri zašto i kako se hrana baca u svim fazama prehrambenog lanca
  - koja hrana se najviše baca

### Sekcija 3. Otpad od hrane u kućanstvu – savjeti kako čuvati, pripremati i rukovati s hranom za smanjenje rizika od nastajanja otpada od hrane

- Izložbeni radovi bi trebali osvijestiti navike potrošača na temu hrane i otpada od hrane prilikom rukovanja s hranom u kućanstvu te dati savjete za promjenu ponašanja i navika
- Ključne poruke koje je potrebno prenijeti:
  - primjeri razloga i situacija u kojima bacamo hranu u kućanstvu (neprimjereno čuvanje, ostatci od jela, isticanje rokova trajanja, nerazumijevanje rokova trajanja i sl.)
  - savjeti za potrošače npr.
    - ✓ planiraj obroke
    - ✓ iskoristi ostatke od hrane

- ✓ znati razliku između „upotrijebiti do“ datuma i „najbolje upotrijebiti do“ datuma
- ✓ uzmi manju količinu hrane na tanjur pa ga nadopuni ako je potrebno
- ✓ zamrzni viškove hrane
- ✓ skladišti hranu prema uputama na proizvodu
- ✓ provjeravaj temperaturu hladnjaka
- ✓ budi upoznat sa stanjem svojih zaliha hrane prije nego kreneš u kupovinu
- ✓ hranu koju si prije kupio/kupila, najprije potroši
- ✓ planiraj kupnju, napravi popis namirnica
- ✓ bacanje hrane je bacanje novca. Vodi brigu o svom proračunu
- ✓ kompostiraj
- ✓ ne stvaraj prevelike zalihe hrane

#### **Sekcija 4. i 6. Otpad od hrane u kućanstvu – priprema i degustacija jela od viškova hrane**

- Izložbeni radovi bi trebali biti inspiracija za posjetitelje kako najbolje iskoristiti viškove hrane. U ovoj sekciji izložbeni radovi predstavljaju pripremljeni jednostavni obrok ili piće koji će biti ponuđen posjetiteljima Izložbe za degustaciju
- Ključne poruke koje je potrebno prenijeti:
  - uz malo mašte i planiranja, malo toga će ostati za baciti
  - povezati iskorištavanje viškova hrane s financijskim aspektom, npr. izračun koliko bi se novca bacilo u smeće (kad se bace ostaci hrane) ili dodatno moralo potrošiti za pripremu novog obroka da nije napravljen npr. složenac od ostataka kuhane tjestenine ili okruglice od ostatka pire krumpira

#### **Sekcija 5. Otpad od hrane u kućanstvu – rokovi trajanja- razlike**

- Izložbeni radovi bi trebali pojasniti posjetiteljima razlike između rokova trajanja hrane i kako nerazumijevanje ovih pojmova može dovesti do bacanja hrane
- Ključne poruke koje je potrebno prenijeti:
  - čitati deklaraciju
  - na deklaraciji, osim datuma, potražiti i uputu da li je potrebno do tog datuma hranu upotrijebiti ili ju je najbolje do tog datuma upotrijebiti
  - pokazati konkretne primjere hrane s najbolje upotrijebiti do i upotrijebiti do datumima
  - hrani kojoj ističe upotrijebiti do datum, rok trajanja se može produžiti smrzanjem
  - kako ću znati da li je hrana sigurna za konzumaciju nakon najbolje upotrijebiti do datuma
  - pametnim čuvanjem hrane mogu izbjeći otpad od hrane (hrana kojoj uskoro ističe rok stoji naprijed, poruke „pojedi me!“ i sl.)

#### **Sekcija 7. Otpad od hrane u restoranu i kantini – narudžba jela, „doggy bag“**

- Izložbeni radovi bi trebali osvijestiti ponašanje potrošača u restoranima, kantinama, hotelima i sl. kad je u pitanju hrana i otpad te dati savjete kako promijeniti navike i ponašanje
- Ključne poruke koje je potrebno prenijeti:
  - švedski stol - gomilanjem velikih količina na tanjure povećava se rizik od bacanja hrane
  - savjeti ugostiteljima da s gostima komuniciraju putem natpisa na zidovima, tanjurima, salvetama npr:
    - uzmite što želite sa švedskog stola, ali pojedite što ste uzeli. Ne bacajte hranu.
    - savjetujte se s našim konobarima o veličini obroka, tražite dječji menu (obrok) za djecu
    - uzmite manju zdjelicu za salatu pa nadopunite ako je potrebno
    - zamolite konobara zamjenu priloga, jer npr. brokulu ne volite
    - što ne pojedeteš ponesi doma, pojedite sljedeći dan ili zamrzni
    - pravilno pohranite hranu koju ste uzeli iz restorana te ju iskoristite (za gablec, večeru i sl.)
    - za djecu tražite dječji menu (obrok)
    - ako niste jako gladni, naručite manju porciju, čak i ako nije ponuđena u jelovniku
  - prikazati različite oblike „doggy bag“ s pozitivnim porukama koje ohrabruju goste da ponesu višak hrane kući

### **Sekcija 8. Otpad od hrane u kupovini – planiranje**

- Izložbeni radovi bi trebali osvijestiti posjetitelje o ponašanju i navikama u kupovini koje dovode do rizika od otpada od hrane bi trebali dati savjete kako pametno kupovati, a da se pritom spriječi nastajanje otpada od hrane
- Ključne poruke koje je potrebno prenijeti:
  - planiranje je ključno za izbjegavanje otpada od hrane, sastaviti popis za kupovinu nakon pregleda zaliha u kući
  - ne ići u kupovinu gladan
  - ne kupovati proizvode na akcijama 2+1 i sl. bez promišljanja
  - čitati rokove trajanja na deklaraciji
  - kupovina hrane pred istek roka trajanja - priprema isti dan ili sutradan (spašena hrana i ušteden novac)
  - pravilno pakiranje u vrećicu i transport do kuće može značajno smanjiti propadanje hrane

**Napomena:** Škole izlagači će dobiti sve potrebne informacije za pripremu radova (potrebne definicije, podaci o otpadu od hrane i dr.) i, općenito, stručnu podršku djelatnika Ministarstva poljoprivrede tijekom cijelog procesa pripreme i održavanja izložbe.

**Prilog 2.**

**OBRAZAC 1.**

**PRIJAVA NA JAVNI POZIV SREDNJIM ŠKOLAMA ZA SUDJELOVANJE U  
IZLOŽBI: „HRANA NIJE OTPAD, I JA MOGU UTJECATI!“**

- Poziv pod rednim brojem 1. točke 3. Javnog poziva -

<b>PODACI O ŠKOLI</b>		
Naziv škole nositelja prijave		
Adresa sjedišta		
OIB		
Broj telefona		
E-mail adresa		
Ime i prezime osobe ovlaštene za zastupanje		
Školski program		
Prijavljuje li se škola u suradnji s drugim školama?	DA	NE
Ako se škola prijavljuje u suradnji s drugim školama ovdje napisati popis škola koje sudjeluju u zajedničkoj prijavi		
<b>PODACI O KONTAKT OSOBI</b>		
Ime i prezime		
Broj telefona		
E-mail adresa		
<b>ODABIR SEKCIJE</b>		

<p>Zaokružiti samo jednu od sekcija *</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. otpad od hrane-ekološki otisak</li> <li>2. otpad od hrane u Republici Hrvatskoj, gdje nastaje, što se baca</li> <li>3. otpad od hrane u kućanstvu – savjeti kako čuvati, pripremati i rukovati s hranom za smanjenje rizika od nastajanja otpada od hrane</li> <li>5. otpad od hrane u kućanstvu – rokovi trajanja – razlike</li> <li>6. otpad od hrane u kupovini – planiranje</li> <li>7. otpad od hrane u restoranu i kantini – narudžba jela, "doggy bag"</li> </ol>
---	--

Datum: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Potpis odgovorne osobe i pečat

**Popis priloga** (obavezno priložiti uz popunjeni Obrazac 1):

1. popis i opis izložbenih radova koji će biti izloženi u izložbenom prostoru
2. popis rekvizita ili materijala koji neće biti izrađeni izložbeni radovi, ali će biti dio izložbenog prostora, uključujući ako škola posjeduje video materijale na temu otpada od hrane koji bi se mogli prikazivati tijekom manifestacije na televizorima u izložbenom prostoru i
3. troškovnik sa specifikacijom troškova (Obrazac 3).

**OBRAZAC 2.**  
**PRIJAVA NA JAVNI POZIV SREDNJIM ŠKOLAMA ZA SUDJELOVANJE U**  
**IZLOŽBI: „HRANA NIJE OTPAD, I JA MOGU UTJECATI!“**  
 - Poziv pod rednim brojem 2. točke 3. Javnog poziva -

<b>PODACI O ŠKOLI</b>		
Naziv škole nositelja prijave		
Adresa sjedišta		
OIB		
Broj telefona		
E-mail adresa		
Ime i prezime osobe ovlaštene za zastupanje		
Školski program (označiti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kuhar</li> <li>• slastičar</li> <li>• prehrambeni tehničar</li> <li>• tehničar nutricionist</li> </ul>	
Prijavljuje li se škola u suradnji s drugim školama?	DA	NE
Ako se škola prijavljuje u suradnji s drugim školama ovdje napisati popis škola koje sudjeluju u zajedničkoj prijavi		
<b>PODACI O KONTAKT OSOBI</b>		
Ime i prezime		
Broj telefona		
E-mail adresa		
<b>ODABIR SEKCIJE</b>		

4. Otpad od hrane u kućanstvu- priprema i degustacija jednostavnih jela od viškova hrane

Datum: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Potpis odgovorne osobe i pečat

**Popis priloga** (obavezno priložiti uz popunjeni Obrazac 2):

1. recept za pripremu jednostavnih obroka i popis opreme/kuhinjskih pomagala koja će se koristiti za sekciju pod nazivom „Otpad od hrane u kućanstvu – priprema i degustacija jednostavnih jela od viškova hrane“, uz obavezno navođenje viška hrane koja se „splašava“ i fotografiju gotovog jela (Obrazac 4.)
2. popis i opis izložbenih radova i/ili općenito materijala ili rekvizita koji neće biti izrađeni izložbeni radovi, ali će biti dio izložbenog prostora, uključujući ako škola posjeduje video materijale na temu otpada od hrane koji bi se mogli prikazivati tijekom manifestacije na televizorima u izložbenom prostoru i
3. troškovnik sa specifikacijom troškova (Obrazac 3.)

**OBRAZAC 3.**  
**PRIJAVA NA JAVNI POZIV SREDNJIM ŠKOLAMA ZA SUDJELOVANJE U**  
**IZLOŽBI: „HRANA NIJE OTPAD, I JA MOGU UTJECATI!“**  
**- Troškovnik sa specifikacijom troškova –**

NAZIV ŠKOLE NOSITELJA PRIJAVE:			
VRSTA TROŠKA	SPECIFIKACIJA	IZNOS (bez PDV)	IZNOS (s PDV)
<p><b>REPROMATERIJAL</b>            uključuje pribor i materijale, usluge fotokopiranja, tiska i sl. za pripremu, izradu i izlaganje učeničkih izložbenih radova pojedinih tematskih sekcija, te materijale i rekvizite koji nisu rad učenika izlagača ali se nabavljaju za potrebe ukrašavanja i postavljanja u izložbenim sekcijama (npr. proizvodi školskog praktikuma, gotovi proizvodi, košare, plastične posude za čuvanje hrane i sl.).            Obavezno specificirati vrstu i količinu.</p>			
<p><b>NABAVA HRANE</b>            Popis svih namirnica/sastojaka i njihovih količina potrebnih za pripremu prijavljenog jednostavnog jela od viškova hrane za degustaciju posjetiteljima na Izložbi te iznos troška za svaku stavku.            Obavezno je navesti broj porcija za koje je specificirana količina. Porcije za degustaciju posjetiteljima na Izložbi trebaju biti „veličine zalogaja“ (procjena za pripremu na Izložbi je cca 500 porcija (zalogaja), odnosno ovisno o vrsti jela prema iskustvu/procjeni autora recepta).</p> <p><u>Napomena:</u> primjenjivo samo za tematsku sekciju 4. „Otpad od hrane u kućanstvu – priprema i degustacija jednostavnih jela od viškova hrane“</p>			
<p><b>NABAVA POSUĐA ZA DEGUSTACIJU HRANE</b>            (npr. čašice, posude, salvete, čačkalice i sl.)  <u>Napomena:</u> porcije za degustaciju posjetiteljima na Izložbi trebaju biti „veličine zalogaja“</p>			

<p><b>NAJAM OPREME ZA PRIPREMU HRANE, PO POTREBI</b></p> <p>uključeni samo troškovi najma (ne nabave) jednostavne kuhinjske opreme i uređaja koji su potrebni za pripremu prijavljenog jednostavnog jela na lokaciji održavanja Izložbe (npr. sjekač, blender, sokovnik i sl.)</p> <p><u>Napomena:</u> primjenjivo samo za tematsku sekciju 4. „Otpad od hrane u kućanstvu – priprema i degustacija jednostavnih jela od viškova hrane“</p>			
<p><b>TROŠAK PRIJEVOZA</b></p> <p>od sjedišta škole do lokacije održavanja Izložbe i nazad za dva učenika sudionika/izlagača i profesora mentora koji im je u pratnji u visini cijene karte javnog prijevoza ili obračunato troškove amortizacije u iznosu 2 kn/km i troškove cestarine za osobno, službeno ili unajmljeno vozilo ili troškove prijevoznika</p>			
<p><b>TROŠAK SMJEŠTAJA</b></p> <p>troškove smještaja (noćenje s doručkom) za dva učenika sudionika/izlagača i profesora mentora koji im je u pratnji, ako je sjedište škole udaljeno više od 80 km od prostora održavanja Izložbe. Navedeno se odnosi na troškove smještaja na dan uoči održavanja Izložbe i/ili na dan održavanja Izložbe</p>			
<p><b>TROŠAK OBROKA</b></p> <p>uključuje troškove obroka za dva učenika sudionika/izlagača i profesora mentora koji im je u pratnji na dan održavanja Izložbe, do maksimalnog iznosa od 200 kn po osobi. U slučaju da je sjedište škole udaljeno više od 80 km od prostora održavanja Izložbe te dolaska dan uoči održavanja Izložbe, priznat će se troškovi jednog obroka i za taj dan za dva učenika sudionika/izlagača i profesora mentora koji im je u pratnji, do maksimalnog iznosa od 100 kn po osobi</p>			
<p><b>UKUPNO*</b></p> <p>*Ukoliko ukupni iznos troškova prelazi 6.000,00 kn <u>obavezno</u> treba dostaviti Izjavu o financiranju preostalog iznosa iz drugih izvora.</p>			

Datum: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Potpis odgovorne osobe i pečat

**OBRAZAC 4.**  
**PRIJAVA NA JAVNI POZIV SREDNJIM ŠKOLAMA ZA SUDJELOVANJE U**  
**IZLOŽBI „HRANA NIJE OTPAD, I JA MOGU UTJECATI!“**

Prijava recepta jednostavnog jela od viška hrane koji će se pripremati na Izložbi

<b>Naziv škole nositelja prijave (autor recepta)</b>	
<b>Naziv recepta jednostavnog jela od viškova hrane</b>	
<b>Popis svih sastojaka s količinama</b>	
<b>Uputa za pripremu</b>	
<b>Popis opreme/kuhinjskih uređaja i pomagala koji su potrebni za pripremu jela</b>	
<b>Višak hrane koja se „spasava“ od bacanja</b>	
<b>Fotografija gotovog jela koji se prijavljuje</b>	Obavezno priložiti fotografiju uz ovaj obrazac

**Važna napomena:**

Jednostavno jelo od viškova hrane koje će se pripremati na lokaciji manifestacije **ne smije uključivati termičku obradu** (kuhanje, pečenje i sl.), a s obzirom da će pripremljeno jelo degustirati posjetitelji na manifestaciji, pri odabiru namirnica i jela koje će se pripremati preporučamo voditi računa o uvjetima nabave, transporta i mjesta pripreme te zdravstvenoj sigurnosti. Učenici izlagači i mentor koji im je u pratnji moraju imati važeće sanitarne knjižice.

Datum: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Potpis odgovorne osobe i pečat