



REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

10000 Zagreb, Ul. grada Vukovara 78, P.P. 1034

Telefon: 61 06 111, Telefax: 61 09 201

KLASA: 380-03/21-01/10

URBROJ: 525-14/0650-21-2

Zagreb, 1. ožujka 2021. godine



Na temelju Odluke o održavanju Izložbe: „Hrana nije otpad, i ja mogu sudjelovati!“, KLASA: 380-03/21-01/10, URBROJ: 525-14/0650-21-1 od 1. ožujka 2021. 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. Plana sprječavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane Republike Hrvatske kojeg je Odlukom donijela Vlada Republike Hrvatske (Narodne novine, broj 61/19). Mjera se odnosi na podizanje svijesti i informiranosti potrošača o sprječavanju i smanjenju nastajanja otpada od hrane. Prema istraživanjima najviše otpada od hrane nastaje u kućanstvima (53%). 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. Dodatno, kroz izradu i objavu knjižice recepata s viškovima hrane potrošačima će biti ukazano na mogućnosti i ideje što se sve može učiniti s viškovima hrane.

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, rezbarjenje, 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 2021. 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 će se održati u paviljonu na Trgu bana Josipa Jelačića u Zagrebu u trajanju od 10 do 19 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 autor recepta u knjižici recepata za pripremu jela od viškova hrane
3. 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, odabrane na temelju poziva pod rednim brojem 2. točke 3. ovog Javnog poziva, će imati priliku biti navedene kao jedan od autora recepata u knjižici recepata za pripremu jela od viškova hrane koju će izraditi i objaviti Ministarstvo.

Srednje škole koje, pored iskaza interesa na temelju poziva pod rednim brojem 2. točke 3. ovog Javnog poziva, iskažu interes za sudjelovanjem na temelju poziva pod rednim brojem 3. točke 3. ovog Javnog poziva, imaju priliku biti odabrane za sudjelovanje u sekciji 4. - priprema i degustacija jednostavnih jela od viškova hrane.

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, osim za izlagače sekcije 1., gdje se mogu prijaviti škole s nastavnim planom i programom umjetničkog i/ili strukovnog karaktera.

Poziv pod rednim brojem 2. i 3. 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 iz točke 3. Javnog poziva, ali za svaki recept treba dostaviti zasebnu prijavu na odgovarajućim obrascima 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 30. travnja 2021. 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.

Uz ispunjeni Obrazac 2. potrebno je dostaviti:

- recept/recepte za pripremu jela od viškova hrane koji će biti objavljeni u knjižici recepata koju će izraditi Ministarstvo. Recept mora imati naziv, popis korištenih sastojaka s količinama, upute za pripremu te fotografiju gotovog jela. Ispod naziva recepta obvezno je istaknuti sastojke koji predstavljaju višak hrane koja se „spašava“.

Dodatno, škole koje se prijavljuju za sudjelovanje u sekciji 4. dostavljaju:

- recepte 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“
- 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.

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 30. travnja 2021. godine.

Dodatne informacije o Javnom pozivu se mogu dobiti putem elektroničke adrese melita.dosen@mps.hr i broja telefona 01 6106 684.

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 5.000,00 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 5.000,00 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, a prema kriterijima iz Tablice 2. Odabir recepata za objavu u knjižici recepata će se provesti na temelju najviše rangiranih recepata u odnosu na broj prikupljenih bodova. 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. Jedna škola može biti izabrana za maksimalno dva recepta. Maksimalni broj odabranih recepata iznosi 40. Samo recepti koji imaju sve zadane dijelove, će biti razmatrani za odabir te objavljeni u knjižici recepata.

Odabir škola na temelju poziva pod rednim brojem 3. točke 3. Javnog poziva će se provesti na način da će dvije najviše rangirane škole (prema dostavljenim receptima) imati priliku pripremati jela u okviru sekcije 4. Izložbe pod uvjetom da su recepti koje je škola prijavila za pripremu u okviru sekcije 4, jednostavni za pripremu. U slučaju više škola s jednakim brojem bodova, recepti prijavljeni na temelju poziva pod rednim brojem 3. točke 3. Javnog poziva će se također bodovati prema Tablici 2., a ako bodovi i tada budu izjednačeni prednost će se dati receptima koji su jednostavniji za pripremu i koji su prvi pristigli. Recepti prijavljeni u okviru poziva pod rednim brojem 3. točke 3. Javnog poziva ne moraju nužno biti prijavljeni u okviru poziva pod rednim brojem 2. točke 3. Javnog poziva.

Tablica 2. Bodovanje pristiglih prijava

KRITERIJ	BODOVI		
Jasnoća recepta	3	2	1

Nutritivna vrijednost	3	2	1
Kreativnost i inovativnost	3	2	1

9. UGOVORI O SUDJELOVANJU 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 koji će biti korišten za pripremu sekcije za koju je škola odabrana
- 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 hrane, po potrebi
- troškove jednog obroka na dan održavanja Izložbe za dva učenika izlagača na izložbi i mentora koji im je u pratnji
- troškove prijevoza i jednog noćenja za dvije osobe ako je sjedište škole udaljeno više od 80 km od prostora održavanja Izložbe.

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

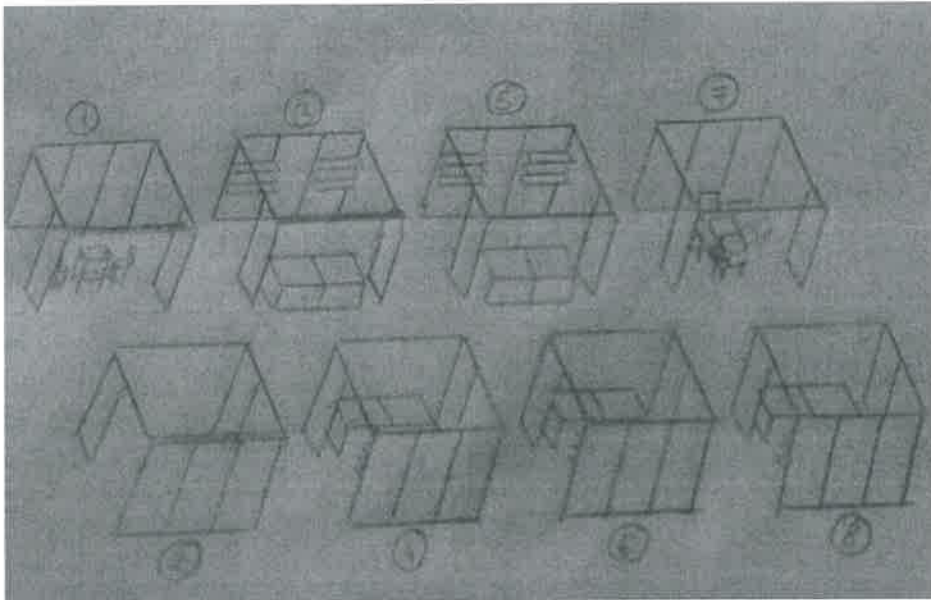
Marija Vučković

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 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
- 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

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 bacit
 - 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 -

PODACI O ŠKOLI		
Naziv škole nositelja prijave		
Adresa sjedišta		
OIB		
Broj telefona		
E-mail adresa		
Ime i prezime osobe ovlaštene za zastupanje		
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		
PODACI O KONTAKT OSOBI		
Ime i prezime		
Broj telefona		
E-mail adresa		
ODABIR SEKCIJE		

<p>Zaokružiti samo jednu od sekcija *</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 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“
---	---

Datum: _____

Potpis odgovorne osobe i pečat

Popis priloga (obavezno zaokružiti sve što se prilaže uz 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 2.
PRIJAVA NA JAVNI POZIV SREDNJIM ŠKOLAMA ZA SUDJELOVANJE U
IZLOŽBI: „HRANA NIJE OTPAD, I JA MOGU UTJECATI!“
- Poziv pod rednim brojem 2. i 3. točke 3. Javnog poziva -

PODACI O ŠKOLI		
Naziv škole nositelja prijave		
Adresa sjedišta		
OIB		
Broj telefona		
E-mail adresa		
Ime i prezime osobe ovlaštene za zastupanje		
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		
PODACI O KONTAKT OSOBI		
Ime i prezime		
Broj telefona		
E-mail adresa		
ODABIR SEKCIJE 4. priprema i degustacija jednostavnih jela od viškova hrane		

DA NE

Ovdje je potrebo zaokružiti DA, ukoliko škola iskazuje interes za sudjelovanjem u Sekciji 4. Izložbe. Uvjet za sudjelovanjem u Sekciji 4. je dostava prijedloga recepata za knjižicu recepata za pripremu jela od viškova hrane koju će objaviti Ministarstvo.

Napomena: Škole autori dva najbolje ocijenjena dostavljena recepta (u okviru prijave na temelju poziva pod rednim brojem 2. točke 3. Javnog poziva) će biti odabrane za sudjelovanje u Sekciji 4.

Datum: _____

Potpis odgovorne osobe i pečat

Popis priloga (obavezno zaokružiti sve što se prilaže uz Obrazac 2):

1. recept/recepti za pripremu jela od viškova hrane koji će biti objavljeni u knjižici recepata koju će izraditi Ministarstvo. Recept mora imati naziv, popis korištenih sastojaka s količinama, upute za pripremu te fotografiju gotovog jela. Ispod naziva recepta obvezno je istaknuti sastojke koji predstavljaju višak hrane koja se „spašava“.

Dodatno, škole koje se prijavljuju za sudjelovanje u sekciji 4. dostavljaju:

2. recepte 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“
3. 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
4. troškovnik sa specifikacijom troškova