



Załączniki do rozporządzenia
 Przewodniczącego Komitetu do spraw Pożytku
 Publicznego z dnia 24 października 2018 r. (poz.
 2055)

Załącznik nr 1

UPROSZCZONA OFERTA REALIZACJI ZADANIA PUBLICZNEGO

POUCZENIE co do sposobu wypełniania oferty:

Ofertę należy wypełnić wyłącznie w białych pustych polach, zgodnie z instrukcjami umieszczonymi przy poszczególnych polach oraz w przypisach.

Zaznaczenie gwiazdką, np.: „pobieranie*/niepobieranie*” oznacza, że należy skreślić niewłaściwą odpowiedź, pozostawiając prawidłową. Przykład: „pobieranie*/~~niepobieranie*~~”.

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego jest adresowana oferta	ZARZĄD WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	13) działalność wspomagająca rozwój wspólnot i społeczności lokalnych

II. Dane oferenta(-tów)

1. Nazwa oferenta(-tów), forma prawna, numer w Krajowym Rejestrze Sądowym lub innej ewidencji, adres siedziby, strona www, adres do korespondencji, adres e-mail, numer telefonu	
Nazwa: Fundacja Allelon , Forma prawna: fundacja , Rejestr Stowarzyszeń: 0000977918 , kod pocztowy: 15-166 , Poczta: Białystok , Miejscowość: Białystok , ulica: Por. Anatola Radziwonika , Numer posesji: 12 , Numer lokalu: - , Województwo: podlaskie , Powiat: Białystok , Gmina: Białystok , Adres e-mail: fundacja.allelon@gmail.com Numer telefonu: 790 791 047	
Adres do korespondencji jest taki sam jak adres oferenta	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Bożena Łozowicka Adres e-mail: fundacja.allelon@gmail.com Telefon: 790 791 047

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Tradycyjna sztuka fermentacji i utrwalanie żywności zapobiegające marnotrawstwu			
2. Termin realizacji zadania publicznego ¹⁾	Data rozpoczęcia	01.10.2022	Data zakończenia	30.11.2022
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)				
Opis zadania				
Realizacja projektu pn. Tradycyjna sztuka fermentacji i utrwalanie żywności zapobiegające marnotrawstwu będzie polegało na zorganizowaniu trzech warsztatów kulinarnych oraz przekazaniu wiedzy teoretycznej związanej z procesem fermentacji i utrwalaniem żywności. W				

ramach zadania chcemy opracować i wydać broszurę dotyczącą kiszenia warzyw oraz pokryć koszt instruktora. Zadanie będzie realizowane poprzez działanie na rzecz propagowania wiedzy o kuchni tradycyjnej oraz promocji kulinarnej naszego regionu. Kisić można prawie wszystko - warzywa i owoce. W ramach warsztatów będziemy kisić ogórki i inne warzywa, które powinny znaleźć się w każdej domowej spiżarni. Ogórki to jedno z popularniejszych warzyw w polskiej kuchni. Do warsztatów zostaną wykorzystane ogórki oraz warzywa pochodzące z naszych domów i gospodarstw. Zadanie będzie miało na celu przekazanie tradycyjnego przepisu używanego od wielu lat. Umiejętność kiszenia to bardzo przydatna umiejętność, ich zdrowotne właściwości są nieocenione. Konserwacja żywności poprzez fermentację przedłuża trwałość i to bez udziału sztucznych czy szkodliwych substancji chemicznych. Chcemy nauczyć uczestników jak samodzielnie przygotować kiszone ogórki, warzywa oraz jak przechowywać żywność. Każdy uczestnik przyniesie ze sobą warzywa i wszystkie niezbędne składniki. Uczestnicy przyniosą również własne ogórki i warzywa w słoiku, które posiadają w domu. Kiszenie warzyw to tradycja zakorzeniona w niemal każdym domu, zaś metoda przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Dawniej kiszenie odbywało w jednym domostwie, każdy odpowiedzialny był za inne działanie i była to okazja do spotkania się w jednej kuchni. Społeczność lokalna wędrowała od sąsiada do sąsiada. Przy takich spotkaniach można było zawierać nowe relacje. Drugi aspekt będzie związany z przedłużeniem trwałości produktów i zmniejszeniem marnotrawstwa żywności. Obecnie producenci żywności oferują współczesnemu konsumentowi szeroki asortyment produktów żywnościowych, ale w ostatnich latach zaobserwowano, że coraz więcej żywności jest wyrzucana przez konsumentów "do kosza". Dlatego jednym z kluczowych problemów jest marnotrawstwo żywności, które wywiera negatywne skutki społeczne, ekonomiczne oraz ekologiczne. Wraz z wyrzuconą żywnością wiąże się nadmierne zużycie energii i wody, które potrzebne są do produkcji, transportu oraz dystrybucji żywności. Jednocześnie obserwuje się wzrost kosztów poniesionych na zakup oraz przygotowanie posiłków, a także wraz z wyrzuconą żywnością pogłębia się problem zanieczyszczenia środowiska przez produkcję większej ilości odpadów. Do marnotrawstwa żywności może dojść na każdym etapie produkcji żywności. Żywność może być marnowana przez indywidualnego konsumenta (gospodarstwo domowe) lub przez producentów żywności. Do najczęstszych przyczyn marnowania jedzenia przez gospodarstwo domowe zaliczono: - zbyt duże porcje przygotowywanych posiłków; - powszechna dostępność żywności powoduje, że konsument nie przywiązuje do niej szczególnej uwagi; - brak racjonalnego planowania zakupów spożywczych; - brak wiedzy na temat problemu dotyczącego głodu na świecie oraz marnotrawstwa żywności oraz brak wiedzy na temat prawidłowego przechowywania żywności. Dlatego też, nawiązując do tradycji naszych dziadków, gdzie każdy bochenek chleba miał poszanowanie, chcemy przedstawić metody konserwacji

żywności. Konserwacja żywności (utrwalanie żywności) jest działaniem mającym na celu wydłużenie trwałości oraz zapewnienie bezpieczeństwa spożycia przechowywanych produktów żywnościowych, polegającym na: częściowym lub całkowitym zniszczeniu drobnoustrojów powodujących psucie się żywności bądź uniemożliwienie im warunków do wzrostu i rozwoju; zapobieganiu zmianom fizycznym żywności, m.in. zmianom jej struktury i konsystencji (zbrylaniu się, twardnieniu, rozwarstwianiu); zapobieganiu zmianom chemicznym żywności, m.in. zapobieganiu procesom autooksydacji tłuszczów, utleniania witamin, nieenzymatycznego brązowienia; zapobieganiu procesom biochemicznym zachodzącym w żywności, m.in. utleniania biologicznego, fermentacji, brunatnienia, enzymatycznego rozpadu związków organicznych; zabezpieczeniu żywności przez inwazją i rozwojem szkodników; zabezpieczeniu żywności przez zanieczyszczeniami fizycznymi, chemicznymi oraz organicznymi. Powyższe działania osiąga się z wykorzystaniem metod fizycznych, chemicznych oraz biologicznych, nowoczesnych metod niekonwencjonalnych (np. naświetlania żywności promieniowaniem jonizującym). Trwałość produktów spożywczych można wydłużyć, inwestując też w specjalne opakowania próżniowe. W ten sposób można chronić je przed wpływem niekorzystnych czynników zewnętrznych. Sprawiają, że smak i aromat pokarmów jest trwalszy.

Przy naborze uczestników nie będziemy nikogo dyskryminować m.in. ze względu na wiek, pochodzenie, płeć, wykształcenie czy też wyznawaną religię. Zadanie będzie dostępne dla każdego chętnego, który się zgłosi i wyrazi chęć uczestnictwa. Uczestnikami zadania będą osoby w różnym wieku: młodzież, dorośli i seniorzy. Projekt ma na celu inspirować całą społeczność do wykorzystywania tego, co mamy najlepsze w naszych ogrodach. Pragniemy przypomnieć tradycję wspólnego spędzania czasu i wymiany swoich przepisów kulinarnych, często przekazywanych z pokolenia na pokolenie, jak również poszanowania żywności. Poprzez realizację zadania nastąpi budowanie więzi wśród mieszkańców danej społeczności, dzięki czemu nastąpi stymulacja lokalnej społeczności, która działała dla wspólnego dobra. W ramach realizacji zadania publicznego zapewniona zostanie dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami zgodnie z przepisami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami. Projekt będzie realizowany w budynku i terenie utwardzonym wolnym od barier architektonicznych. Zapewniona będzie możliwość poruszania się po miejscu realizowania zadania m.in. osób na wózku, osób korzystających z kul, lasek i innych pomocy ortopedycznych, osób starszych oraz osób z wózkami dziecięcymi.

Miejsce realizacji

Kleosin, powiat białostocki, gmina Juchnowiec Kościelny, województwo podlaskie.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Liczba zorganizowanych warsztatów	3	Dokumentacja zdjęciowa, notatka koordynatora, faktura/rachunek
Liczba uczestników	10	Dokumentacja zdjęciowa, notatka koordynatora
Liczba opracowanych broszur informacyjnych	1	Faktura/rachunek, broszura
Liczba zakupionego wyposażenia	5	Faktura/rachunek

5. Krótka charakterystyka Oferenta, jego doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie oraz zasobów, które będą wykorzystane w realizacji zadania

Charakterystyka oferenta

Fundacja Allelon powstała w 2022 roku. Główne działania opierają się na wspieraniu sektorów gospodarki i nauki, rolnictwa i gospodarki żywnościowej, ochrony zdrowia i środowiska, kultury, sztuki i tradycji. Fundacja realizuje swoje cele również poprzez działalność na rzecz szeroko rozumianego rolnictwa, ekologii, ochrony zdrowia i środowiska oraz zrównoważonego rozwoju w celu podnoszenia świadomości ekologicznej i prozdrowotnej społeczności, a także naukowe i edukacyjne angażowanie się w działania społecznie użyteczne wspierając lokalne inicjatywy.

Doświadczenie w realizacji działań planowanych w ofercie

Fundacja w sierpniu br. pozyskała darowiznę w wysokości 47500 zł z fundacji Orlen przeznaczoną na organizację Festiwalu Żywności Wolnej od GMO Prosto od Rolnika. Zrealizowane przedsięwzięcie miało na celu rozwój wspólnot i społeczności lokalnych, upowszechnianie kultury oraz tradycji kulturowej przede wszystkim dotyczącej zaangażowania Kół Gospodyń Wiejskich. Projekt był skierowany do wszystkich mieszkańców miasta oraz województwa w różnej kategorii wiekowej. Rezultatem projektu była prezentacja zespołów śpiewaczych KGW i poszczególnych wystawców. Dodatkowo w czasie trwania festiwalu odbyła się promocja kulinarna w postaci degustacji lokalnej żywności i przedstawienie historii określonych potraw. Ponadto celem zadania było włączenie do uczestnictwa w wydarzeniu dzieci przez udział w konkursie pszczelarskim. Fundacja, chcąc uwypuklić swoją społeczną chęć niesienia pomocy innym, posiada nazwę wywodzącą się z języka greckiego ALLELON oznaczającą: „społecznie”, „nawzajem”, „jeden drugiemu”, „jedni drugim”. Fundacja pragnie podejmować działania, które będą angażować społeczność lokalną w inicjatywy związane z upowszechnianiem miejscowych tradycji kulinarnych na obszarach wiejskich.

Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania

Koordynatorem zadania będzie Prezes Zarządu Fundacji, który rozdysonuje wszystkie działania na członków fundacji w ramach pracy społecznej. Koordynator posiada wieloletnie doświadczenie w przygotowaniu konferencji, warsztatów czy spotkań o charakterze popularno- naukowym. Koordynator zajmie się nadzorem nad prawidłowym przebiegiem realizacji oraz rozliczeniem merytorycznym i finansowym zadania. Członkowie Fundacji przygotowują wcześniej miejsce, w którym odbędą się wszystkie działania. Poprzez dotychczasową pracę mamy niezbędne kompetencje do przeprowadzenia zadania. Posiadamy również zasoby rzeczowe: drobny sprzęt do wykorzystania podczas warsztatów, aparat fotograficzny do przygotowania dokumentacji fotograficznej.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Opracowanie i wydruk broszur (koszt całkowity)	1 000,00	1 000,00	
2.	Instruktor do przeprowadzenia warsztatów (koszt całkowity)	5 000,00	5 000,00	
3.	Zakup dehydratora (koszt całkowity)	1 000,00	1 000,00	
4.	Zakup naczyń garnków ceramicznych i szklanych (koszt całkowity)	1 100,00	1 100,00	
5.	Zakup naczyń metalowych (koszt całkowity)	800,00	800,00	
6.	Zakup słoików (koszt całkowity)	200,00	200,00	
7.	Zakup kompletu noży, desek (koszt całkowity)	400,00	400,00	
8.	Zakup materiałów biurowych (koszt całkowity)	400,00	400,00	
		9 900,00	9 900,00	0,00

V. Oświadczenia

Oświadczam(-my), że:

- 1) proponowane zadanie publiczne będzie realizowane wyłącznie w zakresie działalności pożytku publicznego oferenta(-tów);
- 2) pobieranie świadczeń pieniężnych będzie się odbywać wyłącznie w ramach prowadzonej odpłatnej działalności pożytku publicznego;
- 3) oferent* / oferenci* składający niniejszą ofertę nie zalega(-ją)* / zalega(-ją)* z opłacaniem należności z tytułu zobowiązań podatkowych;
- 4) oferent* / oferenci* składający niniejszą ofertę nie zalega(-ją)* / zalega(-ją)* z opłacaniem należności z tytułu składek na ubezpieczenia społeczne;
- 5) dane zawarte w części II niniejszej oferty są zgodne z Krajowym Rejestrem Sądowym* / inną właściwą ewidencją*;
- 6) wszystkie informacje podane w ofercie oraz załącznikach są zgodne z aktualnym stanem prawnym i faktycznym;
- 7) w zakresie związanym ze składaniem ofert, w tym z gromadzeniem, przetwarzaniem i przekazywaniem danych osobowych, a także wprowadzaniem ich do systemów informatycznych, osoby, których dotyczą te dane, złożyły stosowne oświadczenia zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.

Bożena Szanicka

Data *04.09.2022 r.*

(podpis osoby upoważnionej lub podpisy osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu oferentów)

