

# 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 lub w przypisach.

Zaznaczenie gwiazdką, np. "pobieranie\*/niepobieranie\*" oznacza, że należy skreślić niewłaściwą odpowiedź i pozostawić prawidłową. Przykład: "pobieranie\*/niepobieranie\*".

## I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

<b>1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta</b>	Prezydent Miasta Szczecin
<b>2. Rodzaj zadania publicznego<sup>1)</sup></b>	18) ekologia i ochrona zwierząt oraz ochrona dziedzictwa przyrodniczego

## II. Dane oferenta(-tów)

<b>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</b>	
Nazwa: FUNDACJA ROZWOJU REGIONALNEGO BIELIK, Forma prawna: Fundacja, Numer Krs:	
Adres do korespondencji jest taki sam jak adres oferenta	
<b>2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)</b>	

## III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

<b>1. Tytuł zadania publicznego</b>	Eko-kulinaria: Odkryj Ekologiczne Sekrety Średniowiecznej Kuchni Pomorza			
<b>2. Termin realizacji zadania<sup>2)</sup></b>	Data rozpoczęcia	21.06.2024	Data zakończenia	10.07.2024

<b>3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)</b>
---

## Opis zadania

Projekt ma na celu promocję ekologicznych praktyk kulinarnych oraz ochronę dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego Pomorza. Wydarzenie zostanie zorganizowane obok wydarzenia Noc Kupały, co zapewni szeroką publiczność i dodatkowy zasięg.

Wydarzenie odbędzie się 22 czerwca 2024 roku na Psiej Polanie w Szczecinie.

Podczas wydarzenia zostaną zorganizowane trzy stanowiska średniowiecznych rzemieślników-kucharzy i rybaków, którzy zaprezentują proces przygotowywania tradycyjnych potraw z lokalnych, sezonowych składników. Kucharze również pokażą i opiszą techniki magazynowania żywności, takie jak kiszenie, suszenie i wędzenie, podkreślając ich ekologiczny charakter. Każde z przygotowanych dań będzie można spróbować na ekologicznych, biodegradowalnych talerzykach.

Edukatorzy będą występować w strojach z epoki, co dodatkowo wzbogaci doświadczenie uczestników, przenosząc ich w realia średniowiecznego Pomorza. Stroje z epoki nie tylko dodadzą autentyczności pokazom, ale także pomogą w lepszym zrozumieniu i wizualizacji prezentowanych tradycji kulinarnych. Dzięki temu uczestnicy będą mogli poczuć atmosferę dawnych czasów i lepiej docenić dziedzictwo kulinarne regionu.

Wstępna lista potraw do pokazów:

1. Kasza pęczak z omastą (danie z garnka glinianego)
2. Kapusta z miodem i jabłkami (danie z kociołka)
3. Wędzenie mięs
4. Różne chleby (np. pieczony na kapuście)
5. Różne kisonki
6. Suszone mięso jako sposób przechowywania
7. Sosy na bazie średniowiecznych mieszanek przypraw

Każde danie będzie przygotowywane na oczach publiczności. Każdego będzie można spróbować.

Dodatkowe Atrakcje:

- Wystawa narzędzi kuchennych do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu na otwartym ogniu (replik historycznych)
- Namiot i wystawa średniowiecznego rybaka\*\*, wraz z narzędziami do połowu i przechowywania ryb.

Kontekst Wydarzenia:

Wydarzenie zostanie zorganizowane obok Nocy Kupały, która odbędzie się na Psiej Polanie w Szczecinie. Noc Kupały przyciąga liczne grono uczestników dzięki bogatemu programowi obejmującemu pokazy walk wojów, tańców słowiańskich, obrzędów przesilenia letniego, koncertów oraz różnorodnych prezentacji rzemiosł dawnych. Obecność na Nocy Kupały gwarantuje dużą frekwencję i zainteresowanie naszym projektem.

Cele:

- Edukacja społeczności w zakresie ekologicznych praktyk kulinarnych.
- Promocja lokalnych, sezonowych składników i tradycyjnych metod przygotowywania żywności.
- Ochrona i popularyzacja dziedzictwa kulinarnych tradycji Pomorza.

- Zwiększenie świadomości ekologicznej i zrównoważonego rozwoju poprzez interaktywne pokazy i warsztaty.

Korzyści:

- Dotarcie do szerokiej publiczności dzięki odbywaniu się wydarzenia podczas popularnej Nocy Kupały.
- Zaangażowanie uczestników w praktyczne działania promujące zrównoważone praktyki kulinarne.
- Wsparcie lokalnych rzemieślników i kucharzy, podkreślając wartość regionalnego dziedzictwa kulinarnego.

Podsumowanie:

Organizacja stanowisk średniowiecznych kucharzy podczas Nocy Kupały pozwoli na skuteczne przekazanie wiedzy o ekologicznych tradycjach kulinarnych Pomorza szerokiej publiczności. Wybór czasu i miejsca zapewni dużą frekwencję oraz zainteresowanie, co przyczyni się do sukcesu projektu i realizacji jego celów edukacyjnych oraz promujących zrównoważony rozwój.

Harmonogram:

- 21 czerwca: wybór edukatorów, elementów scenografii i wyposażenia, przepisów kulinarnych, promocja, zakup artykułów spożywczych
- 22 czerwca: promocja; przeprowadzenie wydarzenia,
- 22 czerwca - 10 lipca: publikacja zdjęć i tekstów, rozliczenie.

Promocja:

- Podstrona wydarzenia na stronie fundacji,
- Promocja na portalu Facebook,
- Informacja na FB i stronach www zaangażowanych NGO.

Ze względu na napięty budżet i brak środków na opłacenie firm zewnętrznych, działaniami promocyjnymi zajmą się wolontariusze fundacji. Kosztów nie wliczamy w kalkulacje.

#### Miejsce realizacji

Jasne Błonia, Psia Polana, Szczecin

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego		
Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Przeprowadzenie warsztatów na terenie miasta Szczecina, w których będzie uczestniczyło lub obejrzy ponad 1000 osób.	1	Deklaracja organizatora, dokumentacja fotograficzna.

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

### Charakterystyka oferenta

Angażujemy się mocno w budowanie oraz podtrzymywanie świadomości narodowej, dialogu między narodami, w rozwój regionów i promowanie ich walorów, w działalność kulturową, ekologiczną i edukacyjną. Od wielu lat współpracujemy z ludźmi sztuki i kultury i wspieramy ich w popularyzacji dzieł oraz publikacji, które wpływają pozytywnie na dostęp mieszkańców do owoców ich pracy. Zajmowaliśmy się promocją wydarzeń kulturalnych, prac rzemieślniczych oraz sztuki współczesnej i historycznej na terenie całej Polski. Od lat realizujemy liczne inicjatywy w internecie, także promocyjne. Od kilku lat pomagamy w realizacji "Żywych lekcji historii" oraz kręceniu filmów edukacyjnych oraz promocyjnych dla rekonstruktorów historycznych oraz organizacji pozarządowych skupiających się na historii, patriotyzmie, ekologii oraz sporcie i turystyce Pomorza Zachodniego.

### Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie

1. W 2018 roku w ramach konkursu: Program Społecznik 2018 - inicjatywy obywatelskie, zrealizowaliśmy projekt „Teatr historyczny – od fascynacji do edukacji” którego celem było przeprowadzenie dziesięciu "Żywych Lekcji Historii", których uczestnikami było łącznie ok. 800 uczniów szkół podstawowych.
2. We wrześniu 2018 roku zorganizowaliśmy w Szczecinie, w ramach projektu "Codziennie Polskę tworzyMy - Tradycja Oręża Polskiego", pokazy dawnych rzemiosł, prezentację jazdy konnej w oporządzeniu wczesnośredniowiecznym, łucznictwa konnego, gry i zabawy plebejskie dla dzieci i dorosłych. Wydarzenie zostało zakończone barwną paradą historyczną ulicami centrum miasta.
3. W 2019 r. przeprowadziliśmy cykl lekcji historii dot. Szczecina w ramach projektu "Szczecin tworzyMY".
4. W 2019 r. zrealizowaliśmy projekt "Historia Polski i Pomorza Zachodniego – teatr historyczny w służbie edukacji".
5. W 2019 r. zrealizowaliśmy kolejną edycję projektu „Teatr historyczny – od fascynacji do edukacji”, dzięki któremu dotarliśmy z naszymi Lekcjami Żywej Historii do kolejnych szkół w naszym województwie; dotarliśmy do ponad 600 uczniów.
6. W 2020 r. zrealizowaliśmy trzecią edycję projektu „Teatr historyczny – od fascynacji do edukacji”; niestety ze względu na epidemię projekt dokończyliśmy w postaci filmów edukacyjnych o historii Pomorza Zachodniego, które udostępniliśmy w Internecie.
7. W 2023 r. zrealizowaliśmy projekt "Żywe Lekcje Historii" w szkołach podstawowych województwa zachodniopomorskiego pt. "Nasi rybacy".
8. W 2023 r. zrealizowaliśmy projekt "Rybołówstwo Pomorza - kulinarna i ekologiczna podróż". Połączyliśmy tematykę historycznej kuchni średniowiecznej z tradycjami rybackimi Pomorza Zachodniego. Uczestnicy brali udział w warsztatach kulinarnych prowadzonych przez edukatorów w historycznych strojach, poznając tradycje kulinarne regionu. Współpracując z rekonstruktorami, zaprezentowaliśmy historię rybołówstwa, stroje i narzędzia rybackie. Projekt miał silny akcent ekologiczny, skupiający się na ochronie fauny Odry, Bałtyku i wód śródlądowych Szczecina, zwiększając świadomość ekologiczną uczestników. Warsztaty obejmowały pieczenie podpłomyków, przygotowanie i wędzenie ryb, grillowanie ryb, wytwarzanie sosów oraz przygotowanie kaszy z wklądką.
9. W 2023 r. zrealizowaliśmy projekt edukacyjny pt. "Kulinarny recykling: zero waste w kuchni",

organizując warsztaty kulinarne dla uczniów szkół gastronomicznych w województwie zachodniopomorskim. Naszym celem było zwiększenie świadomości na temat wykorzystania resztek żywności i zrównoważonego gotowania. Stworzyliśmy 16 filmów edukacyjnych na YouTube, które cieszyły się blisko 3000 wyświetleniami, oraz stronę internetową z 9600 odwiedzinami w trakcie trwania projektu. Warsztaty i materiały promowały kreatywne wykorzystanie resztek i redukcję odpadów kuchennych, angażując doświadczonych kucharzy i uczniów w edukację ekologiczną i kulinarną.

10. W lutym 2024 r. zrealizowaliśmy projekt pn. „Kulinarny recykling: zero waste w kuchni. Warsztaty kulinarne”. W najnowszej edycji promowaliśmy lokalne produkty Pomorza Zachodniego, takie jak Sery Bałtyckie, Pstrągi z „Zielenicy”, Ogórki Kołobrzeskie i miód. Naszym celem było ukazanie wartości lokalnych składników oraz zrównoważonego gospodarowania żywnością. Zorganizowaliśmy 5 warsztatów teoretyczno-praktycznych, gdzie uczestnicy uczyli się wykorzystania resztek do przygotowania zdrowych posiłków. Projekt obejmował produkcję 5 filmów z przepisami na YouTube oraz publikację przepisów na dedykowanej stronie internetowej. Chcieliśmy szerzyć ideę zero waste oraz promować lokalne produkty.

11. Obecnie realizujemy projekt "Warsztaty ZeroWaste dla młodzieży", które mają na celu edukację młodzieży w zakresie ekologii i zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy nauczą się praktycznych umiejętności dbania o środowisko, promowania kreatywności i samodzielności. Dzięki warsztatom młodzież stanie się bardziej świadoma swojego wpływu na planetę i będzie działać na rzecz jej ochrony w codziennym życiu. W ramach projektu uczestnicy będą tworzyć naturalne mydła i balsamy z ekoskładników, wielorazowe torby ze starych ubrań, bransoletki i kolczyki z guzików i tkanin oraz zabawki z odpadów. Będą także uczyć się oszczędzania wody i energii oraz zakładać ekologiczne ogródki, również na parapetach, i zbierać deszczówkę. Projekt odpowiada na rosnące zapotrzebowanie na eko-edukację w społeczności.

Nasza organizacja ma bogate doświadczenie w realizacji projektów edukacyjnych i kulturalnych, skierowanych zarówno do młodzieży, jak i dorosłych. Od 2007 roku organizujemy wydarzenia i spotkania historyczne, a od 2018 roku zrealizowaliśmy szereg inicjatyw, które łączyły edukację historyczną z praktycznym podejściem do ekologii i zrównoważonego rozwoju. Projekty takie jak „Teatr historyczny – od fascynacji do edukacji” czy „Codziennie Polskę tworzyMy - Tradycja Oręża Polskiego” przyciągnęły setki uczestników, oferując żywe lekcje historii i pokazy dawnych rzemiosł. W ostatnich latach, skupiliśmy się również na promowaniu lokalnych produktów i idei zero waste, poprzez warsztaty kulinarne i projekty edukacyjne, takie jak „Kulinarny recykling: zero waste w kuchni” oraz „Rybołówstwo Pomorza - kulinarna i ekologiczna podróż”. Obecnie realizujemy projekt „Warsztaty ZeroWaste dla młodzieży”, który edukuje młodych ludzi na temat ekologii i zrównoważonego rozwoju, ucząc ich praktycznych umiejętności dbania o środowisko. Nasze działania nie tylko podnoszą świadomość ekologiczną, ale także wzmacniają więź z lokalnym dziedzictwem kulturowym i przyrodniczym.

### **Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania**

#### Zasoby kadrowe

Dariusz Bloma – Prezes Fundacji, wykształcenie wyższe: mgr inż. informatyk. Członek grup zajmujących się rekonstrukcją historyczną (okres średniowiecza, I wojna światowa, II wojna światowa). W ramach Fundacji Bielik prowadzi działania z zakresu promocji kultury i dziedzictwa historycznego (Dni Grunwaldu, Bańskie Spotkania z Historią, Dni twierdzy na wyspach w

Świnoujściu). Był on koordynatorem m.in. projektu "POJEZIERZE MYŚLIBORSKIE – DAJ SIĘ OCZAROWAĆ" realizowanego dzięki środkom z Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego (Wydziału Turystyki, Gospodarki i Promocji), "EkoLab" (2016 r.), "Pamięć 1945" (2016 r.). W roku 2019 sprawował nadzór nad wykonaniem projektu "Historia Polski i Pomorza Zachodniego – teatr historyczny w służbie edukacji" - 20 żywych lekcji historii w szkołach województwa zachodniopomorskiego. Rok 2020 to projekt "Żywe Lekcje Historii - od fascynacji do edukacji" i przeniesienie lekcji historii do Internetu. Powstał szereg filmów wspomagających nauczycieli historii. Koniec roku to projekt "Słowianie w Szczecinie" - wykorzystując doświadczenie poprzednich projektów z powodzeniem poprowadził produkcję i promocję filmów dotyczących historii Słowian na terenie Pomorza Zachodniego.

Członek Zarządu Fundacji, posiada wieloletnie doświadczenie związane z realizacją projektów, w opracowywaniu i publikacji różnego rodzaju wydawnictw, m.in. materiałów promocyjnych oraz informacyjnych na imprezy historyczne takie jak: Inscenizacja Bitwy pod Grunwaldem, Inscenizacja Bitwy pod Koronowem itp. Pomoc przy wydawaniu pozycji dotyczących wydarzeń historycznych (np. folder poświęcony bitwie pod Siekierkami czy szlakowi bojowemu 1 Armii Wojska Polskiego). Dodatkowo koordynował m.in. realizowany ze środków Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego projekt ekologiczny „Zielony Myślubórz”, który odbył się w 2013 roku, "Bądź EKO – Rady na odpady" (2014 r.), "By powietrze było lepsze!" (2015 r.), "Pamięć 1945" (2018 r.), "Świadomy turysta – jak ekologicznie zwiedzić Pomorze Zachodnie" (2018 r.). W 2019 r. nadzorował projekt "Teatr historyczny – od fascynacji do edukacji", w wyniku którego przeprowadzono paręnaście żywych lekcji historii w szkołach Pomorza Zachodniego. Koniec roku 2020 to projekt "Teatr dla dzieci z Gryfem w tle" - kierownictwo projektu produkcji filmowej dwóch opowieści opartych na legendach i historii Pomorza. Rok 2021 to nadzór nad produkcją materiałów edukacyjnych w formie audio/video opisujących inscenizację bitwy pod Grunwaldem. W 2022 r. kierował projektem zorganizowania uroczystości i umieszczenia tablicy pamiątkowej poświęconej pamięci amerykańskich lotników.

Fundacja przeznaczy do wykonania zadania dwóch dodatkowych wolontariuszy.

#### Zasoby rzeczowe

Aparaty fotograficzne wraz z oprzyrządowaniem, które posłużą do stworzenia dokumentacji fotograficznej zadania. Środki transportu wolontariuszy. Zasobów rzeczowych nie wyceniamy i nie wpisujemy ich w koszty zadania.

Zapewnienie dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami w zakresie planowanego do realizacji zadania publicznego:

Miejsce wydarzenia to obszar ogólnie dostępny dla mieszkańców miasta, wolny od przeszkód terenowych. Przed rozpoczęciem wydarzenia współpracujący z nami wolontariusze dodatkowo obejrzą miejsce i usuną ewentualne przeszkody.

W trakcie wydarzenia wyznaczone osoby będą czuwać nad bezpieczną drogą i służyć pomocą osobom ze szczególnymi potrzebami.

#### IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
-----	---------------	-------------	-----------	-----------------

1.	Koszt wynajmu dwóch edukatorów, wraz z pomocnikami, prowadzących warsztaty, pokazy i prelekcje kulinarne (dania główne). Edukatorzy zapewnią także artykuły spożywcze, także wcześniej przygotowane półprodukty, do swoich pokazów w ilości wystarczającej do małego poczęstunku publiczności	2 500,00		
2.	Koszt wynajmu dwóch edukatorów, wraz z pomocnikami, prowadzących warsztaty, pokazy i prelekcje kulinarne (wędzonki, dodatki, kiszonki, chleby, sosy, itp.). Edukatorzy zapewnią także artykuły spożywcze, także wcześniej przygotowane półprodukty, do swoich pokazów w ilości wystarczającej do małego poczęstunku publiczności	3 000,00		
3.	Koszt wynajęcia elementów scenografii, wyposażenia rybaków, narzędzi rybackich, replik sprzętu połowowego z okresu średniowiecza, itp. wraz z namiotem i zadaszeniem.	1 200,00		
4.	Koszt wynajmu elementów i wyposażenia kuchni średniowiecznej (sprzętu kuchennego do przyrządzania ryb), zainscenizowanego stanowiska historycznego: dwa namioty, stoły, zastawa kuchenna, narzędzia, kotły, patelnie, paleniska, itd. Nie tylko elementy do produkcji, ale także elementy wyposażenia kuchni (wystawa).	2 000,00		
5.	Koszt wynajmu elementów wędzarni na świeżym powietrzu (także elementy do wybudowania na miejscu)	700,00		
6.	Koszt zakupu naczyń jednorazowych (ekologicznych, biodegradowalnych) i innych dodatków do poczęstunku dla publiczności. Koszt obejmuje też dostarczenie worków na śmieci, utylizację śmieci, segregację i wywóz do odpowiednich pojemników, posprzątanie po wydarzeniu.	600,00		
<b>Suma wszystkich kosztów realizacji zadania</b>		<b>10 000,00</b>	<b>10 000,00</b>	<b>0,00</b>

## V. Oświadczenia

Oświadczam(y), 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.

.....  
.....

.....  
.....

.....  
.....

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

Data.....

Załączniki:

1. Oświadczenie do umowy (*fakultatywny - złożony elektronicznie*)
2. Dodatkowy załącznik (np. pełnomocnictwo, upoważnienie) (*fakultatywny*)



- <sup>1)</sup> Rodzaj zadania zawiera się w zakresie zadań określonych w art. 4 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2018 r. poz. 450, z późn. zm.).
- <sup>2)</sup> Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni.