

22P-120043/22

UPROSZCZONA OFERTA REALIZACJI ZADANIA PUBLICZNEGO

p. Kotowska  
19.05.22

**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 gwiazdka, np.: „pobieranie\*/niepobieranie\*” oznacza, że należy skreślić niewłaściwą odpowiedź, pozostawiając prawidłową. Przykład: „pobieranie\*/niepobieranie\*”.

URZĄD MIASTA KATOWICE

Wpl. dn. 2022-05-19

URZĄD MIASTA KATOWICE  
Wydział ewid. ....  
Za: ..... Pełniący

**I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie**

1. Organ administracji publicznej, do którego jest adresowana oferta	Prezydent Miasta Katowice
2. Rodzaj zadania publicznego <sup>1)</sup>	Zadanie zawiera działania w zakresie ochrony i promocji zdrowia, ekologii i ochrony zwierząt oraz ochrony dziedzictwa przyrodniczego; także działania wspomagające rozwój wspólnot i społeczności lokalnych.

**II. Dane oferenta(-tów)**

Wpl. dn. 19-05-2022

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	Fundacja Klub Myśli Ekologicznej, ul. Jagiełły 33 C/19, 41-106 Siemianowice Śląskie, <a href="https://klubmysliekologicznej.org/">https://klubmysliekologicznej.org/</a> KRS: 0000874997 REGON: 387945491 NIP: 6431774873 tel. 501 477 213 mail: barbaska.wojtaszek@gmail.com
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Wyłączenie jawności danych osób fizycznych na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 6 września 2001 roku o dostępie do informacji publicznej. Osoba dokonująca wyłączenia: Anna Kotowska – Starszy Inspektor WKS

**III. Zakres rzeczowy zadania publicznego**

1. Tytuł zadania publicznego	Spotkania Kuchni z Klimatem – dla ludzi, dla zwierząt, dla planety
2. Termin realizacji zadania publicznego <sup>2)</sup>	Data rozpoczęcia 20 czerwca 2022 Data zakończenia 18 września 2022

**. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)**

Zadanie wpisuje się w priorytety ujęte w „Programie współpracy miasta Katowice z organizacjami pozarządowymi na 2022 rok” w trzech aspektach:

- 5) ochrona i promocja zdrowia: a) prowadzenie działań z zakresu profilaktyki i promocji zdrowia mających na celu utrzymanie i poprawę zdrowia oraz związanej z nim jakości życia mieszkańców;
- 10) ekologia i ochrona środowiska: a) edukacja ekologiczna;
- 12) działalność wspomagająca rozwój wspólnot i społeczności lokalnych: c) aktywizacja społeczności lokalnych i promocja społeczeństwa obywatelskiego, m.in. poprzez organizację wydarzeń integrujących mieszkańców, wsparcie społeczności lokalnych w samoorganizowaniu się.

**CEL:** Wszystkie te aspekty łączy w sobie nasz cel - promocja kuchni z klimatem, czyli diety w 100% roślinnej, w dużym stopniu sezonowej, lokalnej, niskoprzetworzonej, bez marnowania żywności. Wyniki najnowszych badań naukowych w obszarze 'evidence-based medicine' pokazują, że taka dieta dostarcza nam wszystkie niezbędne składniki odżywcze, wzmacnia odporność, zapobiega chorobom cywilizacyjnym, a ponadto znacząco zmniejsza cierpienie zwierząt w przemysłowej hodowli, przeciwdziała utracie bioróżnorodności, redukuje zużycie wody i gleby oraz obniża indywidualny ślad węglowy o 55% - a zatem jest to dieta o najniższych możliwych emisjach gazów cieplarnianych. Bogata bibliografia naukowa na ten temat (ok. 60 pozycji, w tym publikacje z recenzowanych czasopism naukowych: *Science*, *Nature* etc.) znajduje się w naszych publikacjach: *Kuchnia z klimatem Wiosna-Lato-Jesień-Zima* pod linkiem: <http://www.slaskiruchklimatyczny.pl/download/> Jednocześnie jedzenie jest bardzo ważnym elementem kultury, zaś wspólne posiłki to jeden z najważniejszych czynników wspólnototwórczych. Umiejętnie zbilansowana dieta roślinna oparta o niskoprzetworzone produkty jest też bardzo tania, a więc niezwykle korzystna w czasach kryzysu. Biorąc pod uwagę te trzy czynniki: profilaktykę i promocję zdrowia, ekologię (w tym przeciwdziałanie zmianom klimatu i zagładzie bioróżnorodności) oraz organizowanie społeczności lokalnych wokół zbilansowanych dietetycznie i ekonomicznie wydarzeń kulinarno-kulturalnych, proponujemy następujące działania:

1) 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.).  
2) Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni.

**Cykl 2 spotkań kulinarno-kulturalnych w 2 różnych lokalizacjach Katowic, aby trafić do jak największej grupy odbiorców – mieszkańców Katowic (150-250 osób).** Przykładowe lokalizacje to ogród lub górna sala w lokalu Drzwi Zwane Koniem (ul. Warszawska 37), Dolina 3 Stawy, Park Kościuszki czy Park Bogucki.

Każde spotkanie będą się składało z dwu części: 1. rozmowa z zaproszonym Gościem – celebrytą/celebrytką i jednocześnie autorytetem w zakresie roślinnej diety o niskim śladzie węglowym (np. Orestes Kowalski – Everyday Hero, Marta Dymek – Jadnomia, Irena Owsiak – Healthy Omninom etc.), 2. warsztat/pokaz kulinarny z degustacją przykładowych potraw spełniających cechy Kuchni z Klimatem.

**Wkład osobowy to grupa ok. 10 wolontariuszy i wolontariuszek Śląskiego Ruchu Klimatycznego, którzy przygotują stanowiska pokazowo/warsztatowe zgodnie z wymogami Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu i będą czuwać nad odpowiednim przebiegiem degustacji.**

! Podstawowe informacje o złożonej ofercie

#### 4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Organizacja spotkań kulinarno-kulturalnych w różnych lokalizacjach na terenie Katowic z zaproszonymi Gośćmi – celebrytami/celebrytkami.	2 spotkania x co najmniej 2 godziny z zaproszonymi gośćmi oraz dodatkowy czas na degustację potraw	Zdjęcia, relacje w social mediach
Uczestnicy zdobędą wiedzę i własnoręcznie przećwiczą wykonywanie prostych potraw o niskim śladzie węglowym	Min. 150 osób	Lista uczestników zgodnie z RODO

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

W latach 2019-2021 przeprowadziliśmy 4 spotkania (2 na żywo oraz 2 online) promujące zasady Kuchni z Klimatem, które cieszyły się dużą popularnością. Każde spotkanie promowało naszą publikację czyli e-booki popularyzujące wiedzę zdrowotno-ekologiczną oraz zawierające proste przepisy: <http://www.slaskiruchklimatyczny.pl/download/> Organizatorami spotkań i autorami tekstów były osoby, które również planują się zaangażować w Spotkania Kuchni z Klimatem 2022 – dla ludzi, dla zwierząt, dla planety: Prof. dr hab. Piotr Skubała - ekolog, akarolog, działacz na rzecz ochrony przyrody, aktywista klimatyczny, wegetarianin od 28 lat. Ewa Skotalczyk - lekarka, specjalistka chorób wewnętrznych i reumatologii, propagatorka kuchni roślinnej. Zasady zdrowego, roślinnego odżywiania - dobrego dla ludzi, zwierząt, planety i klimatu stosuje nie tylko w domu, ale stara się je także promować wśród pacjentów. Magdalena Skotalczyk – studentka medycyny. Barbara Wojtaszek - edukatorka ekologiczna, ex-prezeska zarządu Fundacji Szczęśliwi Bez Cukru, odżywia się wyłącznie roślinnie od 2012 r. Prowadzi fanpejdż „Klimatyczna kuchnia” na FB. Dr Ryszard Kulik - psycholog, przyrodnik i pisarz, ekolog, wegetarianin od ponad 30 lat, weganin od 2012r. Piotr Ziegler – fizyk, edukator ekologiczny i klimatyczny. Kamil Szewczyk – edukator ekologiczny i klimatyczny, znawca i hodowca grzybów w warunkach domowych. Joanna Hetman – graficzka, aktywistka Śląskiego Ruchu Klimatycznego. Emilia Opieka, Katarzyna Stromczyńska, Joanna Maszak – aktywistki Śląskiego Ruchu Klimatycznego.

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

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Wynagrodzenie Gościa – celebryty/celebrytki x 2 osoby	4 000,00 zł		
2.	Koszty produktów spożywczych do warsztatów/pokazów i degustacji; wynajem sali	2 000,00 zł		
3.	Promocja projektu, rekrutacja uczestników, plakaty itp.	1 000,00 zł		
4.	Obsługa księgową	700,00 zł		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		7 700,00 zł	<del>5500</del> 7 700,00	0

*Op*

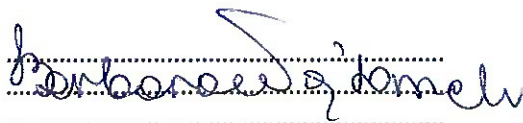
*Op*



## 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.

  
.....  
.....

Data 18 maja 2022 r.,

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

