

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

1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta	Urząd Miasta Stołecznego Warszawy
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	5a) działalności na rzecz integracji cudzoziemców

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: Stowarzyszenie "BIURO SZTUKI" , Forma prawna: Stowarzyszenie Rejestrowe , Numer Krs: 0000288611 , Kod pocztowy: 04-345 , Poczta: Warszawa , Miejscowość: Warszawa , Ulica: Wspólna Droga , Numer posesji: 31 , Numer lokalu: 20 , Województwo: mazowieckie , Powiat: Warszawa , Gmina: Praga-Południe (dzielnica) , Strona www: https://www.facebook.com/Biuro-Sztuki , Adres e-mail: stowarzyszeniebiurosztuki@gmail.com , Numer telefonu: 509 274 071 ,	
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)	Jolanta Sikorska Adres e-mail: stowarzyszeniebiurosztuki@gmail.com Telefon: 509 274 071

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Wielokulturowe Warsztaty Kulinarne			
2. Termin realizacji zadania ²⁾	Data rozpoczęcia	06.09.2026	Data zakończenia	04.12.2026

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

Opis zadania

W ramach zadania, chcemy zrealizować trzy warsztaty kulinarne skierowane do cudzoziemców mieszkających w Warszawie, w szczególności, w dzielnicy Wawer.

Przed każdym warsztatem będzie miał wstęp teoretyczny, o historii danej potrawy i jej odmianach w innych kuchniach.

Organizacja warsztatów kulinarnych dla cudzoziemców to doskonała okazja do integracji, oferująca nie tylko naukę gotowania, ale także możliwość poznania i zrozumienia kulturowych różnic.

Wspólne przygotowywanie potraw sprzyja nawiązywaniu relacji, pozwala na wymianę doświadczeń i tworzenie więzi, które przekraczają bariery językowe. Uczestnicy, dzieląc się przepisami i technikami kulinarnymi, odkrywają bogactwo tradycji, co wzmacnia poczucie przynależności do nowej społeczności. Tego rodzaju warsztaty stają się przestrzenią, w której różnorodność kulturowa staje się źródłem inspiracji, a wspólne posiłki zacieśniają więzi i budują atmosferę wzajemnego szacunku oraz zrozumienia.

Planujemy przeprowadzić następujące warsztaty:

Proponowane daty warsztatów: 10.10, 17.10, 18.10

10.10.2026 - "Ulep z nami pieroga"

Podczas warsztatów kulinarnych "Ulep z nami pieroga" będziemy chcieli przybliżyć uczestnikom podobne dania z innych kuchni, aby ukazać różnorodność tradycji kulinarnych. Oto kilka przykładów:

1. Polska: klasyczne pierogi z twarogiem.

1. Rosja: Pelmeni to małe pierożki z cienkiego ciasta, wypełnione surowym mięsem, gotowane w wodzie i często podawane w bulionie.

2. Ukraina: Varenky to ukraińska wersja pierogów, z różnorodnymi nadzieniami, takimi jak ziemniaki, kapusta czy owoce.

3. Indie: Samosa to trójkątne pierożki z cienkiego ciasta, wypełnione mieszanką ziemniaków, groszku i przypraw, smażone na głębokim oleju.

Przedstawienie tych dań podczas warsztatów może wzbogacić doświadczenie uczestników i ukazać, jak różne kultury podchodzą do przygotowywania pierożków.

17.10.2026 - "Kiszonki"

Łatwe do przechowywania i bogate w witaminy i probiotyki kiszonki. Ostatnie lata przyniosły renesans kiszzonek, związany z rosnącym zainteresowaniem zdrowym stylem życia i naturalnymi metodami konserwacji żywności.

1. Polska - Ogórki kiszzone: Tradycyjnie przygotowywane z ogórków, soli i przypraw. Idealne jako dodatek do dań głównych. Kapusta kiszona: Używana do bigosu lub jako samodzielny dodatek.

2. Korea - Kimchi: Pikantna kiszona z fermentowanej kapusty napa, rzodkiewki i przypraw. Kimchi ma wiele odmian, różniących się składnikami i poziomem ostrości.

3. Niemcy - Sauerkraut: Kiszona z kapusty, popularna w niemieckiej kuchni, często podawana z kiełbasami i mięsem.

4. Rosja - Kiszony pomidor: Często przygotowywane z całych pomidorów w solance, podawane jako zakąska. Kiszony grzyby: Grzyby fermentowane w solance, popularne w rosyjskich domach.

18.10.2026 - "Sernik na zimno"

Różnorodne wersje sernika pokazują, jak różne kultury interpretują ten klasyczny deser.

1. Polska - Sernik na zimno. To lekka i kremowa wersja sernika, często przygotowywana na bazie twarogu, jogurtu lub serka mascarpone. Zazwyczaj ma spód z herbatników i jest podawana z owocami lub polewą owocową.
2. Rosja: Syrniki. Choć to bardziej placki serowe niż serniki, syrniki są popularnym daniem na bazie twarogu, często podawane na słodko, z dżemem lub śmietaną.
3. Japonia: Japoński sernik. Lekki i puszysty, często przygotowywany z serka kremowego i jajek, a nieco bardziej przypominający biszkopt niż tradycyjny sernik. Jest delikatniejszy i mniej słodki.

Po każdym warsztacie nastąpi wspólna degustacja.

Czas trwania każdego warsztatu to około 3 godzin.

Dwóch prowadzących warsztaty - Jolanta Sikorska i Marcin Szulżycki

Ilość uczestników w każdym warsztacie - 10 - 12 osób, czyli w sumie około 30 bezpośrednich odbiorców zadania.

Wiek uczestników: 18+

Promocja projektu i dotarcie do zainteresowanych odbiorców:

- współpraca z Wawerskim Centrum Kultury
- współpraca z Centrum Wielokulturowym w Warszawie
- posty promujące projekt na socialmediach stowarzyszenia i studia Bitambutam.

Osoby odpowiedzialne za projekt:

Jolanta Sikorska

Socjolożka, pedagoga teatralna, animatorka kultury, producentka.

Założycielka Teatru 59 Minut w Warszawie. Od wielu lat lider artystyczny projektu Brave Kids.

Współpomysłodawczyni marki kulinarnej Taco Libre. Związana z warszawskim streetfoodem w latach 2015 - 2022.

Liderka warsztatów kuchni meksykańskiej realizowanych w latach 2018/2020 w studiu Bitambutam.

W 2026 roku zrealizowała projekt Społeczna opowieść o drzewach, zrealizowany na terenie dzielnicy Praga Południe.

W 2020 roku zrealizowała historyczno-performatywny projekt "Widoczki" z mieszkańcami dzielnicy Bemowo. Projekt miał na celu zwiększyć świadomość mieszkańców dot. historii miejsca w którym żyją.

Marcin Szulżycki

Fotograf, kucharz, eksperymentator, blogger, kolekcjoner książek kucharskich i smakosz. Miłośnik kulinariów w podróży, w równym stopniu lubi jeść jak i gotować z poznanymi ludźmi. Od 2023 współtwórca marki "Pan słoiczek", która produkuje kisonki.

Wymyśla, bloguje (slodkokwasna.pl), karmi, prowadzi warsztaty i fotografuje (cookandwatch.com).

Współpraca przy tytułach książkowych:

„Słodko-kwaśna historia, czyli wszystko, co chcieliście kupić w wietnamskich sklepach, ale baliście się zapytać”

„Podróż ślimaka”
„F***n’ Herring Dealers EBOOK”
„Antologia polskiego rapu”
„Beaty, rymy, życie Leksykon muzyki hip-hop”

Własne projekty w studio Bitambutam:

„Kulturalny portret w Wawrze”
„Portret Zwierza”
„Sąsiedzi”

Miejsce realizacji

Studio Bitambutam - Studio fotograficzne i kulinarne, ul. Żegańska 1a, Warszawa

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
warsztaty kulinarne	3	dokumentacja fotograficzna, która zostanie udostępniona na stronie Facebook stowarzyszenia i studia Bitambutam

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

Charakterystyka oferenta

Jesteśmy Stowarzyszeniem, które skupia artystów z dziedzin: fotografii, teatru, filmu, sztuk plastycznych.

Realizujemy spektakle, warsztaty, wystawy i inne projekty na styku edukacji i sztuki. Zawsze stawiamy na angażowanie lokalnej społeczności w nasze działania.

Nasze ostatnie zrealizowane działania:

- W 2024 roku zrealizowaliśmy projekt Przyptyw Folku nad Zegrzem. W ramach projektu odbyły się dwa 50 minutowe koncerty "Przyptyw Folku" w wykonaniu Justyny Jary, Czesława Mozila i Aleganckiej Kapeli nad Jeziorem Zegrzyńskim w dwóch mazowieckich gminach (Serock, Wieliszew).
- III nagroda Warszawska Nagroda Edukacji Kulturalnej za projekt ŚLADY. (Nie) znane historie Białoleki
- Warsztaty z improwizacji teatralnych dla szkół w dzielnicy Praga Północ. - finansowanie z dzielnicy Praga Północ 2022 rok

- Warsztaty z improwizacji teatralnych dla szkół w dzielnicy Praga Południe. - finansowanie z dzielnicy Praga Południe 2022 i 2023 rok
- Projekt IMPRO LEM - cykl warsztatów artystyczno-edukacyjnych - 2021r. - finansowanie Biuro Edukacji M.St. Warszawa
- Kulinarne Skarby Mazowsza - <https://www.ksm.cookandwatch.com>
- Wawerska Książka Kucharska - wielokulturowy projekt zrealizowany z mieszkańcami Wawra: <https://www.wkk.cookandwatch.com>
- realizacja anglojęzycznej wersji spektaklu "Łysa Śpiewaczka" E. Ionesco i pokaz spektaklu na Fringe Festival w Edynburgu - 2019r - dofinansowanie z Biura Kultury M. St. Warszawy
- realizacja warsztatów artystyczno-edukacyjnych "Dżedai w drodze" o odbłaskach - Warszawskie Szkoły Podstawowe - 2019r i 2020 r.- finansowanie z Biura Edukacji M. St. Warszawy
- realizacja projektu "Lato w teatrze" w Domu Kultury KADR - 2019r - dofinansownie z Instytutu Teatralnego - środki z MKiDN.

Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie

Jako Stowarzyszenie realizowaliśmy szereg działań integrujących lokalne społeczności. Wydaliśmy również dwa ebooki o tematyce kulinarnej.

- Kulinarne Skarby Mazowsza - <https://www.ksm.cookandwatch.com>
- Wawerska Książka Kucharska - wielokulturowy projekt zrealizowany z mieszkańcami Wawra: <https://www.wkk.cookandwatch.com>

Marcin Szulżycki, którego zaprosiliśmy do tego projektu ma na swoim koncie również kilka zrealizowanych ebooków z tematyki kulinarnej: <https://sledziezbornholmu.pl/sklep/fn-herring-dealers-ebook/>

Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania

Podczas warsztatów kulinarnych skorzystamy z zaplecza technicznego Studia Bitambutam, które obejmuje: kuchnię studia, naczynia, kuchenki, garnki

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Wynajęcie studia Bitambutam - 3 dni.	1 100,00		
2.	Koordynator zadania.	800,00		
3.	Zakup produktów do przygotowania potraw.	1 150,00		
4.	Wynagrodzenie dla prowadzących warsztaty - 2 osoby.	6 600,00		
5.	Obsługa księgowa zadania.	350,00		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		10 000,00	10 000,00	0,00

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. w przypadku, gdy oferent nie podlega wpisowi w Krajowym Rejestrze Sądowym – kopię aktualnego wyciągu z innego rejestru lub ewidencji, ewentualnie inny dokument potwierdzający status prawny oferenta. Odpis musi być zgodny ze stanem faktycznym i prawnym, niezależnie od tego, kiedy został wydany; (*fakultatywny*)

2. w przypadku wyboru innego sposobu reprezentacji oferentów składających ofertę niż wynikający z Krajowego Rejestru Sądowego lub innego właściwego rejestru - dokument potwierdzający upoważnienie do działania w imieniu oferenta(-ów); *(fakultatywny)*
 3. kopię umowy lub statutu spółki - w przypadku gdy oferent jest spółką prawa handlowego, o której mowa w art. 3 ust. 3 pkt 4 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie. *(fakultatywny)*
 4. Fakultatywne załączniki oferenta. *(fakultatywny)*
-

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.