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)]	14) nauka, szkolnictwo wyższe, edukacja, oświata i wychowanie

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 Akademia Innowacji**, Forma prawna: **Fundacja**, Numer Krs: **0000447689**, Kod pocztowy: **04-770**, Poczta: **Warszawa**, Miejscowość: **Warszawa**, Ulica: **Jeżynowa** , Numer posesji: **9A**, Województwo: **mazowieckie**, Powiat: **Warszawa**, Gmina: **Wawer (dzielnica)**, Strona www: **www.akademiainnowacji.org.pl**, Adres e-mail: **biuro@akademiainnowacji.org.pl**, Numer telefonu: **+48 536 100 003**, **Adres korespondencji:** Kod pocztowy: **04-785**, Poczta: **Warszawa**, Miejscowość: **Warszawa**, Ulica: **Wojtyszki**, Numer posesji: **34 E**, Województwo: **mazowieckie**, Powiat: **Warszawa**, Gmina: **Wawer (dzielnica)**,	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	**Aneta Wyszyńska** **Adres e-mail: a.wyszynska@akademiainnowacji.org.pl** **Telefon: +48 508 201 853**

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Kuchnia molekularna - oszukaj własny mózg!			
2. Termin realizacji zadania[2)]	Data rozpoczęcia	01.06.2026	Data zakończenia	23.08.2026

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

Opis zadania

Projekt „Kuchnia molekularna – oszukaj własny mózg” to cykl rodzinnych, weekendowych warsztatów edukacyjnych, które w atrakcyjny i widowiskowy sposób łączą naukę, eksperyment, wspólne doświadczanie i zabawę. Zadanie zostanie zrealizowane w formule 5 grup warsztatowych po minimum 12 osób, z udziałem dzieci i młodzieży szkolnej oraz ich rodziców lub opiekunów.

To nie będzie zwykły projekt kulinarny. Kuchnia stanowi tu jedynie narzędzie, a nie cel sam w sobie. Prawdziwą osią działań będzie pokazanie dzieciom i rodzinom, że chemia, fizyka i nauki STEM mogą być fascynujące, zrozumiałe i bardzo efektowne, jeśli pokaże się je przez doświadczenie, zmysły i element zaskoczenia.

Projekt został pomyślany jako odpowiedź na kilka ważnych potrzeb jednocześnie:
- potrzebę tworzenia wartościowej oferty edukacyjnej dla rodzin,
- potrzebę pokazywania dzieciom, że nauka nie jest abstrakcyjną teorią, lecz czymś realnym, namacalnym i ekscytującym,
- potrzebę organizowania działań, które łączą rodziców i dzieci we wspólnym przeżywaniu i odkrywaniu świata,
- potrzebę budowania zainteresowania przedmiotami ścisłymi i rozwijania ciekawości poznawczej w sposób nowoczesny i angażujący.

Na czym polega wyjątkowość projektu
Największą siłą projektu jest jego zaskakująca formuła. Uczestnicy zobaczą, że:
- to, co wygląda jak deser, może smakować jak zupa,
- to, co kojarzy się z klasycznym posiłkiem, może przybrać zupełnie nieoczywistą formę,
- smak, zapach, temperatura, struktura i wygląd nie zawsze są ze sobą zgodne,
- mózg bardzo łatwo „oszukać”, gdy zmysły otrzymują sprzeczne informacje.

Właśnie ten efekt zdziwienia i zaciekawienia będzie punktem wyjścia do rozmowy o tym:
- jak działa temperatura,
- czym są zmiany stanu skupienia,
- jak wpływa na produkt bardzo szybkie schładzanie,
- w jaki sposób tekstura zmienia odbiór smaku,
- jak zjawiska fizyczne i chemiczne wpływają na to, co jemy i jak to odbieramy.

To sprawia, że projekt ma ogromny potencjał edukacyjny. Dziecko nie słyszy tylko „tak działa fizyka” albo „to jest reakcja chemiczna”, ale widzi, dotyka, próbuje, porównuje i wyciąga wnioski. Taka forma pracy jest znacznie bardziej angażująca i trwała niż tradycyjny przekaz.

Co wydarzy się podczas warsztatów
W trakcie zajęć uczestnicy poznają podstawowe założenia kuchni molekularnej i zobaczą, jak nowoczesne techniki wykorzystywane w gastronomii mogą stać się jednocześnie:
- eksperymentem naukowym,
- pokazem zjawisk fizycznych i chemicznych,
- inspiracją do dalszego poznawania świata.

W programie znajdą się m.in. działania związane z wykorzystaniem ciekłego azotu oraz innych

efektownych metod, które silnie oddziałują na wyobraźnię uczestników i tworzą atmosferę odkrywania czegoś niezwykłego.

Przykładowe elementy warsztatów
- przygotowanie lodów z zupy pomidorowej lub innych rodzajów zup, aby pokazać, że forma produktu może całkowicie zmienić nasze oczekiwania wobec smaku;
- tworzenie efektownych produktów o nieoczywistej konsystencji i temperaturze;
- pokaz wykorzystania ciekłego azotu do szybkiego mrożenia;
- przygotowanie wędzonej czekolady, która pozwoli doświadczyć, jak aromat wpływa na odbiór smaku;
- wykonanie „kawioru" z soku, który pokaże, że płyn może przyjąć zupełnie nową formę;
- przygotowanie bezy na zimno oraz innych zaskakujących struktur kulinarnych;
- porównywanie wrażeń smakowych i sensorycznych: tego, co uczestnik widzi, czego się spodziewa i co faktycznie czuje;
- rozmowa o tym, jakie zjawiska z zakresu chemii i fizyki stoją za obserwowanymi efektami.

Część aktywności będzie miała charakter praktyczny, a część — ze względów bezpieczeństwa — zostanie przeprowadzona w formule live cooking / pokazu na żywo. Taki układ jest celowy: z jednej strony daje uczestnikom możliwość aktywnego działania, z drugiej pozwala bezpiecznie zaprezentować najbardziej efektowne techniki.

Do kogo skierowany jest projekt
Projekt skierowany jest do:
- dzieci i młodzieży w wieku szkolnym,
- uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych,
- rodzin, które chcą wspólnie uczestniczyć w wartościowych działaniach edukacyjnych,
- rodziców i opiekunów, którzy chcą aktywnie wspierać rozwój poznawczy swoich dzieci.

Celowo stawiamy na formułę rodzinną i weekendową, ponieważ z doświadczeń Fundacji wynika, że działania realizowane wspólnie przez dzieci i dorosłych mają szczególną wartość. To nie jest tylko „warsztat dla dziecka z obecnością rodzica". To jest wspólne doświadczenie edukacyjne, które:
- wzmacnia relację dziecko–rodzic,
- tworzy przestrzeń do wspólnego odkrywania,
- buduje pozytywne skojarzenia z nauką,
- zwiększa szansę, że temat będzie kontynuowany także po zakończeniu zajęć, w domu, rozmowie, dalszych eksperymentach.

Rodzic staje się tutaj partnerem dziecka w procesie poznawczym. To bardzo ważne, bo właśnie wtedy edukacja ma szansę „wyjść poza salę warsztatową" i zostać z uczestnikami na dłużej.

Dlaczego warto zainwestować w ten projekt
To projekt, który łączy w sobie kilka bardzo mocnych wartości:
1. Popularyzuje naukę w sposób nowoczesny i atrakcyjny
Zamiast tradycyjnego wykładu proponuje doświadczenie, eksperyment i efekt „wow". Dzięki temu dzieci i młodzież zaczynają kojarzyć chemię i fizykę nie z obowiązkiem szkolnym, ale z czymś żywym, ciekawym i ekscytującym.
2. Rozwija myślenie naukowe
Uczestnicy nie tylko oglądają efekt, ale uczą się zadawać pytania:

- dlaczego coś zamarzło tak szybko,
- dlaczego smak wydaje się inny niż wygląd,
- jak temperatura wpływa na strukturę produktu,
- co decyduje o tym, że jedzenie zmienia formę.

To są podstawy myślenia przyczynowo-skutkowego i bardzo dobry punkt wyjścia do dalszego zainteresowania nauką.

3. Buduje relacje rodzinne poprzez wspólne doświadczenie

Projekt tworzy przestrzeń do wspólnego działania dzieci i dorosłych. W świecie, w którym wiele aktywności odbywa się osobno, taka wspólna forma edukacji ma szczególną wartość społeczną.

4. Pokazuje, że edukacja może być fascynująca

Dobrze zaprojektowane warsztaty nie tylko uczą, ale też zachwycają. A to właśnie zachwyt bardzo często otwiera drogę do prawdziwego zainteresowania tematem.

5. Wzmacnia ofertę nowoczesnej edukacji pozaformalnej

Projekt stanowi ciekawą, wyróżniającą się i wysokiej jakości propozycję dla mieszkańców Warszawy. Jest przykładem działań, które wychodzą poza standardową ofertę warsztatową i pokazują ambitniejszą, ale nadal bardzo dostępną formę edukacji rodzinnej.

Zakładane efekty projektu

Bezpośrednimi efektami realizacji zadania będą:
- przeprowadzenie 5 warsztatów rodzinnych,
- udział minimum 60 osób,
- stworzenie uczestnikom możliwości bezpośredniego kontaktu z nowoczesną, eksperymentalną formą edukacji STEM,
- wzrost zainteresowania dzieci i młodzieży naukami ścisłymi,
- rozwój ciekawości poznawczej i gotowości do eksperymentowania,
- pokazanie rodzinom, że edukacja może być wspólnym, angażującym doświadczeniem.

W wymiarze jakościowym projekt ma prowadzić do tego, że uczestnicy:
- lepiej zrozumieją, jak nauka działa w praktyce,
- będą bardziej otwarci na eksperymentowanie i zadawanie pytań,
- doświadczą, że fizyka i chemia nie są oderwane od codzienności,
- wyniosą z warsztatów silne, pozytywne wspomnienie związane z nauką,
- zyskają inspirację do dalszego poznawania zjawisk naukowych samodzielnie lub wspólnie w domu.

Promocja i rekrutacja

Informacje o projekcie będą upowszechniane:
- na stronie internetowej Fundacji,
- w mediach społecznościowych,
- poprzez serwis zarezerwuj.pl lub evenea.pl.

Rekrutacja będzie prowadzona w formule otwartej, z pierwszeństwem dla rodzin z dziećmi i młodzieżą w wieku szkolnym. Zapisy będą prowadzone poprzez formularz elektroniczny lub serwis rezerwacyjny, z możliwością utworzenia listy rezerwowej w przypadku większej liczby chętnych. Informacja o projekcie będzie kierowana do rodzin poprzez kanały Fundacji, media społecznościowe, stronę internetową oraz lokalne kanały komunikacji. W formularzu zgłoszeniowym uczestnicy będą mogli wskazać szczególne potrzeby organizacyjne, dostępnościowe, zdrowotne lub żywieniowe, w tym alergie i nietolerancje pokarmowe. Udział w warsztatach będzie bezpłatny.

„Kuchnia molekularna – oszukaj własny mózg” to projekt, który ma szansę naprawdę wyróżnić się na tle innych działań edukacyjnych. Jest jednocześnie:
- nowoczesny,
- efektowny,
- rodzinny,
- naukowy,
- angażujący,
- zapamiętywalny.

To propozycja, która nie tylko „podoba się” uczestnikom, ale realnie rozwija ich ciekawość, uczy myślenia, pokazuje naukę w praktyce i buduje pozytywne doświadczenie wspólnej edukacji rodzinnej.

Projekt odpowiada na realną potrzebę wzmacniania zainteresowania dzieci i młodzieży naukami ścisłymi poprzez edukację praktyczną, doświadczenie i eksperyment. W edukacji szkolnej chemia i fizyka często kojarzą się uczniom z teorią, wzorami i trudnymi pojęciami, natomiast rzadziej z fascynującym doświadczeniem, które można zobaczyć, dotknąć, poczuć i zrozumieć przez własną obserwację. Warsztaty kuchni molekularnej pozwalają odwrócić tę perspektywę: najpierw pojawia się zdziwienie, efekt „wow” i pytanie „dlaczego tak się stało?”, a dopiero potem wyjaśnienie naukowe. Dzięki temu dzieci i młodzież mogą odkryć, że nauki STEM są obecne w codziennym życiu, w kuchni, w produktach spożywczych, w zmianach temperatury, strukturze, zapachu, konsystencji i sposobie działania zmysłów.

Projekt będzie miał charakter otwarty i dostępny dla rodzin z dziećmi w wieku szkolnym, w szczególności mieszkańców Warszawy. Rekrutacja będzie prowadzona poprzez stronę internetową Fundacji, media społecznościowe, formularz zapisów oraz serwis rezerwacyjny, np. zarezerwuj.pl lub Evenea. W pierwszej kolejności przyjmowane będą zgłoszenia rodzinne obejmujące dziecko lub młodzież wraz z rodzicem/opiekunem, ponieważ istotą projektu jest wspólne doświadczenie edukacyjne. W przypadku większej liczby chętnych zostanie utworzona lista rezerwowa. Formularz zgłoszeniowy będzie zawierał również możliwość wskazania szczególnych potrzeb organizacyjnych, zdrowotnych, żywieniowych lub dostępnościowych uczestników.
Udział w warsztatach będzie bezpłatny dla uczestników. Projekt nie przewiduje pobierania opłat od rodzin. Dzięki temu działania będą dostępne również dla osób, które nie korzystają na co dzień z płatnej oferty warsztatów naukowych, kulinarnych lub rodzinnych.

Ze względu na specyfikę kuchni molekularnej szczególne znaczenie będzie miało bezpieczeństwo uczestników. Warsztaty będą prowadzone w pracowni przystosowanej do działań kulinarnych, edukacyjnych i pokazowych. Część aktywności będzie wykonywana przez uczestników samodzielnie lub w rodzinnych zespołach, natomiast działania wymagające zwiększonej ostrożności, w szczególności związane z wykorzystaniem ciekłego azotu lub bardzo niskich temperatur, będą prowadzone wyłącznie przez osobę prowadzącą w formule pokazu/live cooking. Dzieci i młodzież nie będą samodzielnie obsługiwać ciekłego azotu ani innych elementów wymagających specjalnego nadzoru. Uczestnicy będą wykonywać wyłącznie czynności bezpieczne, dostosowane do wieku i możliwości grupy.

Zajęcia będą realizowane z zachowaniem zasad BHP, higieny pracy z żywnością oraz porządku organizacyjnego w pracowni. Produkty wykorzystywane podczas warsztatów będą pochodziły z legalnych źródeł i będą przygotowywane zgodnie z zasadami bezpieczeństwa żywności. Uczestnicy

zostaną poproszeni o wcześniejsze zgłoszenie alergii, nietolerancji pokarmowych lub przeciwwskazań zdrowotnych. W przypadku alergii uczestnik będzie mógł brać udział w części edukacyjnej i obserwacyjnej bez konieczności próbowania określonych produktów. Projekt ma charakter edukacyjny, a nie gastronomiczny — degustacja będzie służyła wyłącznie doświadczeniu sensorycznemu i zrozumieniu omawianych zjawisk.
Warsztaty będą prowadzone przez osoby posiadające doświadczenie w edukacji pozaformalnej, pracy z dziećmi, młodzieżą i rodzinami oraz organizacji zajęć praktycznych i pokazowych. Kadra będzie przygotowana do prowadzenia działań metodami aktywnymi, wyjaśniania zjawisk naukowych w sposób prosty i atrakcyjny oraz zapewnienia bezpieczeństwa uczestników podczas pracy z produktami spożywczymi, temperaturą, strukturą i technikami kuchni molekularnej. Projekt będzie realizowany zgodnie ze Standardami ochrony małoletnich stosowanymi przez Fundację, a osoby prowadzące działania z dziećmi będą dopuszczone do pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami dotyczącymi bezpieczeństwa małoletnich.
Zadanie będzie realizowane z uwzględnieniem potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami. Organizator będzie dążył do dostosowania tempa pracy, sposobu komunikacji, organizacji przestrzeni i zakresu aktywności do możliwości uczestników. W razie braku możliwości pełnego dostosowania zostanie zapewniony dostęp alternatywny, np. indywidualne wsparcie organizacyjne, materiały w wersji elektronicznej, dostosowanie zakresu wykonywanych czynności albo udział w części pokazowej i obserwacyjnej.
Realizacja zadania będzie obejmowała trzy etapy. W czerwcu 2026 r. zostaną przygotowane szczegółowy program warsztatów, lista materiałów i surowców, zasady bezpieczeństwa, formularz zgłoszeniowy oraz działania promocyjne. W okresie czerwiec–sierpień 2026 r. zostanie przeprowadzonych 5 weekendowych warsztatów rodzinnych. Po zakończeniu cyklu zostanie przygotowane krótkie podsumowanie realizacji, dokumentacja uczestnictwa oraz analiza ankiet ewaluacyjnych.
Dla wzmocnienia efektów edukacyjnych po każdym warsztacie zostanie przeprowadzona krótka ankieta ewaluacyjna. Uczestnicy zostaną zapytani m.in. o to, czy warsztat pomógł im lepiej zrozumieć obecność chemii i fizyki w codziennym życiu, czy zwiększył ich zainteresowanie eksperymentowaniem, czy zachęcił do dalszego poznawania nauki oraz co najbardziej ich zaskoczyło. Pozwoli to nie tylko udokumentować frekwencję, ale również ocenić wpływ projektu na ciekawość poznawczą i nastawienie uczestników do nauk ścisłych.

Bezpośrednim efektem zadania będzie przeprowadzenie 5 rodzinnych warsztatów edukacyjnych STEAM z elementami kuchni molekularnej, udział minimum 60 osób, w tym dzieci, młodzieży oraz rodziców/opiekunów, przygotowanie stanowisk i pakietów materiałów do realizacji zajęć, przeprowadzenie działań pokazowych i praktycznych oraz zebranie informacji zwrotnej od uczestników. Rezultatem jakościowym będzie zwiększenie zainteresowania dzieci i młodzieży naukami ścisłymi, pokazanie rodzinom, że nauka może być wspólnym doświadczeniem, oraz wzmocnienie pozytywnych skojarzeń z chemią, fizyką i eksperymentowaniem.

Projekt jest wartościowym uzupełnieniem miejskiej oferty edukacyjnej, ponieważ łączy popularyzację nauki, edukację rodzinną, doświadczenie sensoryczne i praktyczne poznawanie zjawisk chemicznych oraz fizycznych. Dzięki temu uczestnicy nie tylko wezmą udział w atrakcyjnych warsztatach, ale przede wszystkim zyskają impuls do dalszego zadawania pytań, eksperymentowania i odkrywania nauki w codziennym życiu.

Miejsce realizacji

Zadanie będzie realizowane w przestrzeni WawLab Międzylesie – FabLab DIY przy ul. Patriotów 289, 04-767 Warszawa. Jest to miejsce przystosowane do prowadzenia warsztatów edukacyjnych, praktycznych i pokazowych, wyposażone w zaplecze umożliwiające realizację działań z zakresu kuchni, eksperymentu i edukacji pozaformalnej. Przestrzeń ta pozwala na bezpieczne prowadzenie zajęć warsztatowych oraz działań w formule pokazu, co ma istotne znaczenie przy realizacji projektu dotyczącego kuchni molekularnej. Dodatkowym atutem miejsca jest jego twórczy, warsztatowy charakter oraz zaplecze organizacyjne Fundacji Akademia Innowacji.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	**Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)**	**Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika**
Liczba przeprowadzonych rodzinnych warsztatów edukacyjnych STEAM z elementami kuchni molekularnej	5	harmonogram warsztatów, karty realizacji zajęć, dokumentacja fotograficzna, dokumentacja koordynatora
Liczba uczestników projektu	min. 60	formularze zgłoszeniowe, listy uczestników, potwierdzenia obecności
Liczba godzin warsztatowych	15	harmonogram, karty realizacji warsztatów, dokumentacja koordynatora

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

Charakterystyka oferenta

Fundacja Akademia Innowacji od 2012 roku realizuje projekty edukacyjne, społeczne i rozwojowe skierowane do dzieci, młodzieży, rodzin oraz grup szkolnych z Warszawy. Fundacja specjalizuje się w edukacji pozaformalnej, czyli takiej, która angażuje uczestników przez działanie, doświadczenie, eksperyment, twórczość i praktyczne rozwiązywanie zadań. W pracy Fundacji szczególne znaczenie mają metody STEAM, edukacja przez doświadczenie, warsztaty rodzinne, działania manualne, kulinarne, techniczne, przyrodnicze i społeczne.
Dotychczasowe doświadczenie Fundacji jest bezpośrednio powiązane z projektem „Kuchnia molekularna – oszukaj własny mózg!", ponieważ zadanie łączy kilka obszarów, w których Fundacja działa od lat: popularyzację nauki, edukację praktyczną, działania rodzinne, warsztaty kulinarne, eksperymentowanie, rozwijanie kompetencji dzieci i młodzieży oraz tworzenie atrakcyjnej oferty edukacyjnej poza szkołą.
Szczególne znaczenie dla niniejszej oferty ma projekt „Fabryka Czekolady", realizowany w latach 2014–2019. Były to warsztaty i wycieczki edukacyjne dla dzieci i młodzieży prowadzone w formule łączącej historię, technologię produkcji, edukację kulinarną, poznawanie surowców i praktyczne doświadczanie procesu powstawania produktów spożywczych. Projekt pokazywał, że jedzenie może

być punktem wyjścia do rozmowy o nauce, technologii, procesach fizycznych, chemicznych, ekonomii i kulturze. To doświadczenie będzie bezpośrednio wykorzystane w projekcie kuchni molekularnej, w którym produkty spożywcze staną się narzędziem wyjaśniania zjawisk naukowych.
Fundacja posiada również wieloletnie doświadczenie w realizacji projektu „Farma Wawer" oraz jego kolejnych edycji. Były to działania edukacyjne nastawione na rozwijanie kompetencji dzieci i młodzieży poprzez praktyczne aktywności, kontakt z przyrodą, produktami, procesami technologicznymi, ekologią, żywnością, rękodziełem i działaniem zespołowym. W projekcie dzieci uczyły się nie przez wykład, ale przez wykonywanie konkretnych zadań, eksperymentowanie, obserwowanie efektów i wyciąganie wniosków. Ten model pracy jest w pełni zgodny z planowanymi warsztatami kuchni molekularnej.
Ważnym doświadczeniem Fundacji są także kolejne edycje projektu „Wakacyjny Folwark Wawer", realizowane w latach 2021–2025. Projekt obejmował warsztaty dla dzieci i młodzieży, prowadzone w atrakcyjnej, praktycznej i bezpiecznej formule, dostosowanej do wieku uczestników. Fundacja ma więc doświadczenie w organizowaniu zajęć dla grup dziecięcych, przygotowywaniu stanowisk pracy, zapewnianiu materiałów, prowadzeniu rekrutacji, dokumentowaniu udziału oraz tworzeniu warunków do aktywnego i bezpiecznego uczestnictwa.
Istotnym elementem doświadczenia Fundacji jest także projekt „Zgrana Grupa – Aktywna Klasa", realizowany dla grup szkolnych. Projekt ten wzmacniał kompetencje społeczne uczniów, współpracę, komunikację, aktywność i relacje w klasie. Z punktu widzenia obecnego zadania ważne jest doświadczenie Fundacji w pracy warsztatowej z grupami dzieci i młodzieży, dostosowywaniu języka i metod do wieku uczestników oraz budowaniu zajęć, które nie są biernym przekazem, lecz angażującym doświadczeniem edukacyjnym.
Fundacja realizuje również działania związane z rozwijaniem przedsiębiorczości, kompetencji praktycznych i samodzielności młodzieży, m.in. poprzez inicjatywy związane ze StartLab. Pokazuje to zdolność organizacji do łączenia edukacji z praktyką, pracą zespołową, odpowiedzialnością i realnym działaniem. Projekt kuchni molekularnej również opiera się na tym założeniu: uczestnik ma nie tylko usłyszeć o zjawisku, ale zobaczyć je, doświadczyć go i zrozumieć jego mechanizm.
Do realizacji zadania wykorzystane zostanie zaplecze WawLab Międzylesie – FabLab DIY przy ul. Patriotów 289 w Warszawie. Jest to przestrzeń przystosowana do prowadzenia warsztatów edukacyjnych, praktycznych, kulinarnych, technicznych i pokazowych. Miejsce posiada zaplecze organizacyjne, robocze i sprzętowe umożliwiające przygotowanie stanowisk, prowadzenie zajęć w formule rodzinnej, realizację działań praktycznych oraz przeprowadzenie części pokazowej/live cooking w bezpiecznych warunkach.
Podstawowym zasobem rzeczowym wykorzystywanym w projekcie będzie pracownia gastronomiczna wraz z wyposażeniem, stanowiskami roboczymi, zapleczem do przygotowywania produktów, przechowywania składników, chłodzenia, obróbki i organizacji pracy warsztatowej. Wykorzystanie istniejącej infrastruktury Fundacji pozwala zrealizować projekt bez konieczności tworzenia zaplecza od podstaw i obniża koszt organizacji zadania. Jednocześnie zapewnia uczestnikom udział w warsztatach w miejscu, które na co dzień służy edukacji praktycznej i eksperymentowaniu.
Zajęcia będą prowadzone przez osoby posiadające doświadczenie w edukacji pozaformalnej, pracy z dziećmi, młodzieżą i rodzinami, prowadzeniu warsztatów praktycznych oraz organizowaniu działań kulinarnych i pokazowych. Kadra będzie odpowiedzialna nie tylko za atrakcyjność zajęć, ale również za bezpieczeństwo uczestników, właściwe przygotowanie stanowisk, dobór materiałów i surowców, wyjaśnianie zjawisk naukowych oraz prowadzenie rozmowy z uczestnikami w sposób zrozumiały, angażujący i dostosowany do wieku.
Szczególna uwaga zostanie poświęcona bezpieczeństwu. Elementy wymagające większej ostrożności, w szczególności związane z użyciem ciekłego azotu, bardzo niskich temperatur lub

efektownych technik kuchni molekularnej, będą prowadzone wyłącznie przez osobę prowadzącą w formule pokazu. Dzieci i młodzież nie będą samodzielnie obsługiwać ciekłego azotu ani wykonywać czynności wymagających specjalistycznego nadzoru. Część praktyczna zostanie dobrana tak, aby uczestnicy mogli aktywnie działać, ale w zakresie bezpiecznym i adekwatnym do wieku.
Fundacja będzie realizować zadanie z zachowaniem zasad BHP, higieny pracy z żywnością oraz organizacji pracy w pracowni kulinarnej. Uczestnicy zostaną poinformowani o zasadach bezpieczeństwa, a rodzice/opiekunowie będą obecni w formule rodzinnej warsztatu. W formularzu zgłoszeniowym przewidziana zostanie możliwość wskazania alergii, nietolerancji pokarmowych, przeciwwskazań zdrowotnych lub szczególnych potrzeb uczestników.
Fundacja posiada także zasoby organizacyjne niezbędne do realizacji zadania: doświadczenie w rekrutacji uczestników, prowadzeniu zapisów, obsłudze kontaktu z rodzinami, promocji wydarzeń, dokumentowaniu udziału, przygotowywaniu materiałów, rozliczaniu dotacji i prowadzeniu sprawozdawczości. Do promocji i rekrutacji wykorzystane zostaną kanały Fundacji, media społecznościowe, strona internetowa oraz narzędzia zapisów online, np. zarezerwuj.pl lub Evenea.
Dodatkowym zasobem jest rozpoznawalność FabLab DIY jako miejsca kojarzonego z nowoczesną edukacją, eksperymentowaniem, samodzielnym działaniem i rozwijaniem kompetencji praktycznych. Dzięki temu projekt będzie realizowany w środowisku sprzyjającym aktywności, kreatywności, ciekawości poznawczej i bezpiecznemu poznawaniu nauki poprzez doświadczenie.
Fundacja będzie realizowała zadanie zgodnie ze Standardami ochrony małoletnich oraz z poszanowaniem zasad dostępności. W przypadku zgłoszenia szczególnych potrzeb organizator będzie dążył do dostosowania miejsca, tempa pracy, sposobu komunikacji lub zakresu aktywności do możliwości uczestnika, a w razie potrzeby zapewni dostęp alternatywny.
Dotychczasowa działalność Fundacji Akademia Innowacji potwierdza, że organizacja posiada doświadczenie, zasoby lokalowe, zaplecze techniczne, kompetencje kadrowe i potencjał organizacyjny niezbędne do realizacji zadania. Projekt „Kuchnia molekularna – oszukaj własny mózg!" jest naturalnym rozwinięciem wcześniejszych działań Fundacji: łączy edukację praktyczną, rodzinne uczenie się, popularyzację nauki, działania kulinarne i eksperymentowanie w atrakcyjnej, bezpiecznej i dostępnej formule.

Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie

Fabryka Czekolady – warsztaty edukacyjne dla dzieci i młodzieży, wycieczki edukacyjne po najstarszej fabryce czekolady w Polsce w latach 2014-2019.
Projekt My Targówek - Lokalny System Wsparcia na Targówku Fabrycznym w latach 2015-2017
Projekt My Sąsiedzi - rozwój wspólnot lokalnych w latach 2016-2017 na Targówku Fabrycznym
Nauka przedsiębiorczości poprzez własną aktywność biznesową - młodzież prowadzi przedsiębiorstwo młodzieżowe Startlab będące spółką z ograniczoną odpowiedzialnością (jedynym wspólnikiem jest FAI). Działanie jest prowadzone od maja 2018.
Farma Wawer (edycja I, II, III, IV, V, VI, VII) - prowadzenie projektu w latach 2019-2026 nastawionego na edukację ekologiczną.
Wakacyjny Folwark Wawer 2021, 2022, 2023, 2024, 2025
Zgrana Grupa Aktywna Klasa 2024

Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania

Do realizacji zadania wykorzystane zostaną zasoby lokalowe, techniczne, organizacyjne i kadrowe Fundacji Akademia Innowacji, w szczególności zaplecze FabLab DIY oraz WawLab Międzylesie – FabLab DIY. Są to przestrzenie przystosowane do prowadzenia warsztatów edukacyjnych,

praktycznych i eksperymentalnych dla dzieci, młodzieży i dorosłych, wyposażone w infrastrukturę umożliwiającą bezpieczną realizację zajęć o charakterze kulinarnym, technicznym i twórczym.

Podstawowym zasobem wykorzystywanym w projekcie będzie pracownia gastronomiczna wraz z niezbędnym wyposażeniem roboczym, umożliwiająca prowadzenie pokazów i warsztatów z zakresu kuchni molekularnej. W dyspozycji organizatora pozostają m.in. stanowiska robocze, zaplecze kuchenne, urządzenia do przygotowywania i obróbki produktów spożywczych, chłodzenia i przechowywania składników, a także przestrzeń pozwalająca na prowadzenie zajęć w formule łączącej element warsztatowy i pokazowy. Istotnym atutem jest również możliwość organizacji działań w miejscu, które na co dzień służy edukacji praktycznej i warsztatowej, co pozwala na sprawną realizację zadania bez konieczności tworzenia zaplecza od podstaw.

Fundacja wnosi także zasoby organizacyjne w postaci doświadczenia w prowadzeniu warsztatów, gotowości kadry do przygotowania i obsługi zajęć, zaplecza administracyjnego, promocyjnego i rekrutacyjnego oraz wypracowanych metod pracy z uczestnikami. Ważnym zasobem są również kompetencje zespołu i współpracowników Fundacji w zakresie edukacji pozaformalnej, organizacji warsztatów i działań popularyzujących naukę poprzez doświadczenie.

Dodatkowym zasobem jest rozpoznawalność i dotychczasowy dorobek FabLab DIY jako miejsca kojarzonego z nowoczesną edukacją, eksperymentowaniem, samodzielnym działaniem i rozwijaniem kompetencji praktycznych. Dzięki temu projekt będzie realizowany w środowisku sprzyjającym aktywnemu uczestnictwu, kreatywności i bezpiecznemu poznawaniu nowych zjawisk oraz technologii.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Prowadzenie rodzinnych warsztatów edukacyjnych STEAM z elementami kuchni molekularnej, w tym przygotowanie prowadzącego, realizacja zajęć, pokaz/live cooking, część praktyczna, omówienie zjawisk chemicznych i fizycznych oraz podsumowanie edukacyjne — 5 warsztatów × 1 000 zł	5 000,00		

2.	Pakiet materiałów, surowców i środków pomocniczych do realizacji warsztatów, w tym produkty spożywcze, składniki do eksperymentów kulinarnych, środki chłodzące/elementy do pokazów, naczynia i akcesoria warsztatowe, rękawiczki, środki higieniczne, materiały do pracy uczestników i elementy niezbędne do bezpiecznej realizacji zajęć — 5 pakietów × 654 zł	3 270,00		
3.	Promocja i rekrutacja uczestników, w tym przygotowanie informacji o projekcie, plakat/informacja do gabloty FabLabu, promocja w mediach społecznościowych, obsługa zapisów i kontakt z uczestnikami	200,00		
4.	Koszty administracyjne, w tym obsługa księgowo-kadrowa, opis i kontrola dokumentów, rozliczenie dotacji, archiwizacja dokumentacji i przygotowanie danych do sprawozdania	250,00		
5.	Udostępnienie/wynajem pracowni gastronomiczno-warsztatowej WawLab Międzylesie – FabLab DIY, obejmujące wykorzystanie przestrzeni, stanowisk roboczych, zaplecza kuchennego, mediów, podstawowego wyposażenia i przygotowanie warunków do bezpiecznej realizacji zajęć — 5 warsztatów × 180 zł	900,00		
6.	Koordynacja zadania, w tym przygotowanie harmonogramu, organizacja zapisów, kontakt z uczestnikami, przygotowanie dokumentacji, nadzór nad realizacją, zebranie ankiet i podsumowanie projektu	380,00		
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.