

Zarządzenie Nr 1387/18
Prezydenta Miasta Białegostoku
z dnia 18... grudnia 2018 r.

zmieniające zarządzenie w sprawie ogłoszenia otwartego konkursu ofert na realizację zadania publicznego w zakresie działalności wspomagającej rozwój wspólnot i społeczności lokalnych przez organizację i prowadzenie pierwszej Jadłodzielni w Białymstoku w 2019 roku.

Na podstawie art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2018 r. poz. 994 z późn. zm.¹), art. 13 ust. 2 pkt 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) zarządzam, co następuje:

§ 1.

W załączniku do Zarządzenia Nr 1348/18 Prezydenta Miasta Białegostoku z dnia 30 listopada 2018 r. w sprawie ogłoszenia otwartego konkursu ofert na realizację zadania publicznego w zakresie działalności wspomagającej rozwój wspólnot i społeczności lokalnych przez organizację i prowadzenie pierwszej Jadłodzielni w Białymstoku w 2019 roku wprowadza się następującą zmianę:

- w § 1 w ust. 3 pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2) nadzoru nad przynoszonymi produktami i ich zgodnością z „Regulaminem korzystania z Jadłodzielni działającej przy ul. Krakowskiej 1 w Białymstoku” określonym w Załączniku Nr 3 do ogłoszenia o konkursie.”

§ 2.

Załącznik Nr 3 do Zarządzenia Nr 1348/18 Prezydenta Miasta Białegostoku z dnia 30 listopada 2018 r. w sprawie ogłoszenia otwartego konkursu ofert na realizację zadania publicznego w zakresie działalności wspomagającej rozwój wspólnot i społeczności lokalnych przez organizację i prowadzenie pierwszej Jadłodzielni w Białymstoku w 2019 roku stanowi załącznik do niniejszego zarządzenia.

§ 3.

Wykonanie zarządzenia powierzam dyrektorowi Centrum Aktywności Społecznej.

¹ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2018 r. poz. 1000, 1349 i 1432.

² Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2018 r. poz. 650, 723 i 1365.

§ 4.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania z mocą obowiązującą od 30 listopada 2018 r.

PREZYDENT MIASTA

dr hab. Tadeusz Truskolaski



**Regulamin korzystania z Jadłodzielni działającej przy ul. Krakowskiej 1
w Białymstoku**

§ 1

Ilekróć w Regulaminie mowa jest o:

- 1) Jadłodzielni – rozumie się Jadłodzielnię w Białymstoku jako lokal bezpłatnego dzielenia się żywnością zlokalizowany przy ul. Krakowskiej 1 w Białymstoku;
- 2) żywności – rozumie się produkty spożywcze nadające się do spożycia, które na własną odpowiedzialność można zostawić lub zabrać z Jadłodzielni;
- 3) organizacji – rozumie się przez to organizację pozarządową oraz podmioty, o których mowa w art. 3 ust. 3 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2018 r. poz. 450 z późn. zm.);
- 4) opiekunie – rozumie się osobę opiekującą się Jadłodzielnią;
- 5) przekazującym – rozumie się osobę, która pozostawia produkty żywnościowe w Jadłodzielni;
- 6) odbierającym – rozumie się osobę, która bierze produkty żywnościowe będące w zasobach Jadłodzielni.

Cel i zadania Jadłodzielni w Białymstoku

§ 2

1. Celem głównym organizowanej Jadłodzielni jest zapobieganie marnowaniu żywności.
2. Cele szczegółowe:
 - 1) pomoc potrzebującym – zarówno osobom posiadającym niepotrzebną żywność, jak i potrzebującym żywności;
 - 2) wzmacnianie więzi społecznych – wzrost wrażliwości na potrzeby innych ludzi, generowanie i wzmacnianie zachowań prospołecznych oraz budowanie zaufania i kapitału społecznego;
 - 3) działanie proekologiczne – zmniejszenie ilości odpadów spożywczych;
 - 4) edukacja – informowanie jak nie marnować żywności w domu, jak właściwie ją przechowywać, długofalowo kształtowanie świadomych zachowań konsumenckich.
3. Jadłodzielnia jest miejscem bezpłatnego dzielenia się żywnością.
4. Z Jadłodzielni mogą korzystać wszyscy Przekazujący i Odbierający mieszkańcy Białegostoku.
5. Odbierający bierze żywność na własną odpowiedzialność oceniając jej przydatność indywidualnie za pomocą wzroku, węchu i informacji na opakowaniu.

6. Organizacja wyłoniona w konkursie na organizację i prowadzenie Jadłodzielni w Białymstoku może na potrzeby działalności zawierać umowy z firmami lokalnymi na darowiznę żywności.

Żywność

§ 3

1. Jadłodzielnia przyjmuje:

- 1) żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonej na opakowaniu;
- 2) żywność, która przekroczyła datę minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyła terminu przydatności do spożycia – „należy spożyć do”;
- 3) produkty zapakowane fabrycznie;
- 4) produkty suche: kasze, ryże, makarony, mąki, cukry, ciastka itd. (wszystkie muszą być w nie uszkodzonych opakowaniach);
- 5) zapakowane pieczywo i inne wyroby piekarnicze;
- 6) warzywa i owoce;
- 7) ryby w próżniowych „fabrycznych” opakowaniach z podaną datą – „najlepiej spożyć przed” lub „należy spożyć do”;
- 8) produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.;
- 9) sery, jogurty, twarogi oryginalnie zamknięte.

2. Jadłodzielnia nie przyjmuje:

- 1) produktów nadpsutych i przeterminowanych. Produkty, które mają oznaki popsucia, nietypowy zapach lub kolor, mają wydęte wieczka;
- 2) produktów, które przekroczyły termin przydatności do spożycia – „należy spożyć do”;
- 3) produktów niepasteryzowanych, „surowego” mleka i wyrobów;
- 4) żadnego rodzaju surowego mięsa oraz produktów na ich bazie, np.: tatar;
- 5) żadnego rodzaju surowych jaj oraz produktów na ich bazie, np.: ciasta z kremem, śmietaną, domowe majonezy lub innym podobnym nadzieniem podatnym na zepsucie;
- 6) produktów nadjedzonych, napoczętych, np. otwartych puszek czy słoików;
- 7) produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut;
- 8) produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady;
- 9) wyrobów i przetworów własnych domowych, np. ciasta, zupy w słoikach, sałatki itp.;
- 10) alkoholu i środków odurzających;
- 11) produktów wymagających głębokiego schłodzenia i mrozonek.

Opiekun Jadłodzielni

§ 4

1. Opiekunem Jadłodzielni jest osoba wskazana przez organizację wyłonioną w konkursie.
2. Jadłodzielnia otwarta jest od poniedziałku do piątku w godzinach od 8 do 18, a w sobotę od 9 do 14. Otwarcie i zamknięcie jest obowiązkiem opiekuna.
3. Jadłodzielnią w godzinach otwarcia zajmuje się opiekun.
4. Opiekun musi posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne i książeczkę zdrowia.
5. Obowiązkiem opiekuna jest utrzymanie czystości w pomieszczeniu, w chłodziarko-zamrażalce i na półkach.
6. Opiekun dba by pozostawione produkty były zgodne z Regulaminem. Usuwa te, które są przeterminowane lub zaczęły się psuć.
7. Obowiązkiem opiekuna jest każdorazowa weryfikacja produktów żywnościowych przynoszonych przez przekazujących.
8. Opiekun Jadłodzielni ma prawo odmówić przekazującemu przyjęcia żywności, która nie spełnia norm określonych w Regulaminie.
9. Opiekun ma prawo odmówić wydania żywności odbierającemu jeśli uzna, że ilość produktów, które chce wziąć jest rażąco niezgodna z normami życia społecznego.

PREZYDENT MIASTA

dr hab. Tadeusz Truskolaski