

## Stowarzyszenie POMOC BLIŹNIEMU

ul. Bocheńska 26, 32-005 Niepołomice

tel. 694 250 566

email: [stowarzyszenie@pomocblizniemu.org](mailto:stowarzyszenie@pomocblizniemu.org)



KRS: 0000188739

REGON: 356792258

NIP: 6831909070

## Startujemy z nowym POPŻ 2020

Data publikacji: [15 stycznia 2021](#) | Autor: [Stowarzyszenie](#)

PROGRAM OPERACYJNY  
POMOC ŻYWNOŚCIOWA  
2014-2020



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ POMOCY  
NAJBARDZIEJ POTRZEBUJĄCYM



### PROGRAM OPERACYJNY POMOC ŻYWNOŚCIOWA 2014-2020

Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa to działanie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej, które ma na celu wsparcie osób i rodzin najbardziej potrzebujących.

Program skierowany jest do osób, które znajdują się w trudnej sytuacji i uzyskują dochód nieprzekraczający:

1.542,20 zł dla osoby samotnie gospodarującej,

1.161,60 zł dla osoby w rodzinie.

Aby otrzymać pomoc żywnościową należy:

- Zgłosić się do Ośrodka Pomocy Społecznej (OPS) właściwego dla miejsca zamieszkania lub do organizacji partnerskiej wydającej żywność w celu zakwalifikowania do odbioru żywności.
- Jeśli spełniamy wskazane kryteria, otrzymujemy skierowanie, które umożliwia odbiór we wskazanym na skierowaniu miejscu.

Pomoc żywnościowa w gminie Niepołomice przekazywana jest za pośrednictwem w współpracującej z Bankiem Żywności w Krakowie Organizacji Partnerskiej Lokalnej Stowarzyszenia „Pomoc Bliźniemu”. Pomoc udzielana jest w formie paczek żywnościowych.

### DZIAŁANIA TOWARZYSZĄCE

W ramach programu realizowane są również zajęcia dla osób zakwalifikowanych do projektu. Mają one formę bezpłatnych szkoleń lub warsztatów dotyczących:

- Przygotowania posiłków,
- Dietetyki oraz zdrowego odżywiania,
- Sprawnego zarządzania budżetem domowym,

- Zapobiegania marnowaniu żywności,
- Inne działania o charakterze indywidualnym i zbiorowym, akcyjnym lub cyklicznym, mające na celu włączenie społeczne najbardziej potrzebujących.

Działania realizowane są przez Bank Żywności w Krakowie w siedzibie OPL lub w miejscu wyznaczonym przez organizację. Uczestniczą w nich podopieczni, którzy zostali zakwalifikowani do otrzymania pomocy żywnościowej, w pobliżu ich miejsca zamieszkania. Terminy oraz miejsca realizacji warsztatów znajdują się na stronie internetowej Banku Żywności w Krakowie.

Do udziału w działaniach towarzyszących ma prawo każda osoba, która otrzymała skierowanie z OPS do odbioru wsparcia żywnościowego w ramach POPŻ.

## **PODPROGRAM 2020**

Podprogram 2020 jest kontynuacją poprzednich Podprogramów. Celem programu jest zapewnienie najuboższym mieszkańcom Polski pomocy żywnościowej oraz uczestnictwa w działaniach towarzyszących.

OKRES DYSTRYBUCJI ŻYWNOSCI: grudzień 2020 – sierpień 2021

### **ZASADY PRZEKAZYWANIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH:**

Pomoc żywnościowa jest przekazywana osobom najbardziej potrzebującym w formie paczek żywnościowych lub posiłków:

Paczka żywnościowa – to minimum kilka artykułów spożywczych (co najmniej 3) składających się z różnych grup towarowych wydawanych jednorazowo, a wchodzących w skład zestawu.

Posiłek – to każde danie (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek lub kolacja) przygotowane w OPL np. jałdodajniach, schroniskach, noclegowniach dla osób bezdomnych, z wyłączeniem świadczenia usług firm zewnętrznych (np. catering).

Zestaw roczny artykułów spożywczych w Podprogramie 2020 obejmuje żywność o łącznej wartości ok. 42,27 kg na osobę, w tym:

#### **1. Artykuły warzywne i owocowe:**

- 1) groszek z marchewką 3,2 kg,
- 2) koncentrat pomidorowy 1,12 kg,
- 3) buraczki wiórki 1,40 kg,
- 4) powidła śliwkowe 1,50 kg,
- 5) mus jabłkowy 1,44 kg

#### **2. Artykuły skrobiowe:**

- 6) makaron jajeczny 5 kg,
- 7) płatki owsiane 1 kg,
- 8) ryż biały 2 kg,
- 9) kasza jęczmienna 1,50 kg,
- 10) herbatniki maślane 0,40 kg,

3. Artykuły mleczne:

- 11) mleko UHT 7 l,
- 12) ser podpuszczkowy dojrzewający 1,6 kg,

4. Artykuły mięsne:

- 13) szynka drobiowa 2,40 kg,
- 14) szynka wieprzowa 1,80 kg,
- 15) pasztet drobiowy 0,32 kg,
- 16) filet z makreli w oleju 1,19 kg,

5. Cukier:

- 17) cukier biały 4kg,
- 18) Miód nektarowy 0,50 kg

6. Tłuszcze:

- 19) olej rzepakowy 4 l,

7. Dania gotowe:

- 20) Fasolka po bretońsku 1,40 kg.