

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia.....(poz. ...)

Załącznik nr 1

## WZÓR

### 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 oraz w przypisach.

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

#### I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta	Zarząd Województwa Dolnośląskiego			
2. Tryb, w którym złożono ofertę	Art. 19a ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie			
3. Rodzaj zadania publicznego <sup>1)</sup>	Działalność wspomagająca rozwój wspólnot i społeczności lokalnych			
4. Tytuł zadania publicznego	Piknik z Wołową Sudecką- Smaki Regionu			
5. Termin realizacji zadania publicznego <sup>2)</sup>	Data rozpoczęcia	16.07.2016	Data zakończenia	30.09.2016

#### II. Dane oferenta (-ów)

<b>1. Nazwa oferenta (-ów), forma prawna, numer Krajowego Rejestru Sądowego lub innej ewidencji, adres siedziby oraz adres do korespondencji (jeżeli jest inny od adresu siedziby)</b>	
Fundacja Rozwoju Regionalnego Progres Bystrzyca Kłodzka 57-500; ul..1000-lecia p.p. 4/6 KRS 0000569875 NIP 8811491668 REGON 36223588900000	
<b>2. Inne dodatkowe dane kontaktowe, w tym dane osób upoważnionych do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. numer telefonu, adres poczty elektronicznej, numer faksu, adres strony internetowej)</b>	Olimpia Iwańska- Kruszyńska, tel. 531 926 770, olimpia.iwanska@gmail.com

#### III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

<b>1. Opis zadania publicznego proponowanego do realizacji wraz ze wskazaniem, w szczególności celu, miejsca jego realizacji, grup odbiorców zadania oraz przewidywanego do wykorzystania wkładu osobowego lub rzeczowego</b>
Bystrzyca Kłodzka jest gminą miejsko- wiejską położoną na tzw. biednym południu województwa dolnośląskiego. Gmina Bystrzyca Kłodzka jest największą gminą powiatu kłodzkiego obejmującą 338km <sup>2</sup> . Niekorzystne położenie geopolityczne oraz brak istotnych walorów turystycznych sprawia, że gmina jest marginalizowana ekonomicznie,

<sup>1)</sup> 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.

<sup>2)</sup> Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni.

politycznie i inwestycyjnie. Nawarstwienie negatywnych zjawisk społecznych takich, jak : ujemny przyrost naturalny (-3,8%), wysoka stopa bezrobocia w całym powiecie ujemne saldo migracji (-576), rosnąca liczba osób korzystających z pomocy społecznej (1864 decyzje administracyjne o przyznaniu pomocy z tyt. bezrobocia wydane przez OPS) sprawia, że Bystrzyca staje się mało atrakcyjnym miejscem do życia. Brak pracy i perspektyw rozwojowych odstrasza młodych ludzi od wiązania przyszłości z rodzinnym miastem. Sytuacja zarówno kobiet, jak i mężczyzn jest wyjątkowo trudna. Gmina ma bardzo ograniczone możliwości finansowe. Jedyne źródła dochodu to dotacje celowe, lokalne podatki i sprzedaż mienia. Skromne wpływy do budżetu sprawiają, że jest to gmina o najniższym dochodzie per capita- 2089,1zł. Wysoka w porównaniu do województwa i kraju stopa bezrobocia, niskie dochody, nasilenie negatywnych czynników społecznych sprawiają, że cała lokalna społeczność zagrożona jest wykluczeniem społecznym. Bardzo widoczne są takie problemy społeczne jak: ubóstwo- nie tylko bezrobotnych, ale także pracujących (working poor). Większość pracodawców w Bystrzycy to sektor budżetowy i szkolnictwo. Stosunkowo mniej miejsc pracy oferują małe i średnie przedsiębiorstwa. Brak dużych zakładów z potencjałem inwestycyjnym, mogących zaoferować dobrze płatną pracę. Dochód na mieszkańca nie przekracza 2300 PLN i jest niższy od średniej dla województwa o 1200 PLN. W październiku 2012 stopa bezrobocia dla powiatu kłodzkiego wynosiła 25,1 wobec wojewódzkiej 11,3 i ogólnopolskiej 10,9 (dane PUP Kłodzko). Liczba mieszkańców gminy wynosi 19406 (stan na 13.11.2014 wg UMiG).

Projekt dotyczy zachowania tradycyjnego dziedzictwa kulturowego wsi sudeckiej. Zamierzamy zorganizować konkurs na potrawę regionalną, prezentacje sztuki ludowej oraz upowszechnić wyniki działań w folderze Sudety-Smaki regionu, który będzie zawierał opis tradycji regionalnych, mapę miejsc z nimi związanych oraz tradycyjne receptury kulinarne. Zwieńczeniem projektu będzie festyn pn. Sudety- smaki regionu, podczas którego rozstrzygnięty zostanie konkurs na najsmaczniejsze danie regionalne. Komisję konkursową będą stanowić znani i cenieni wrocławscy szefowie kuchni: Krzysztof Matuszkiewicz (finalista MasterChef), Marcin Kurzawa i Sebastian Kryś (Autorzy inicjatywy „O kuchni z ludźmi dla ludzi”, członkowie stowarzyszenia Slow Food Dolny Śląsk). Konkurs skierowany będzie do kół gospodyń wiejskich z obszaru Sudetów i będzie dwuetapowy. W etapie preselekcji wybrane zostanie 10 receptur, które będą rywalizowały ze sobą w 2 etapie konkursu. W drugim etapie wyłonione zostaną trzy dania, które przez rok będą serwowane w lokalach gastronomicznych współpracujących z Klastrem Wołowina Sudecka.

W czasie festynu odbędą się także prezentacje kultury i sztuki ludowej (występy artystyczne, rękodzieło ludowe), prelekcja dotycząca historii regionu

Dolny Śląsk to region słynący z największych w Polsce zasobów zabytków kultury materialnej. Zwykle jednak nie dostrzega się faktu istnienia tutaj całego bogactwa niematerialnego dziedzictwa przeniesionego przez powojennych osiedleńców. W wyniku przesiedleń przybyła tu po 1945 roku ludność ze wszystkich zakątków przedwojennej Polski a także spoza jej granic. wielokulturowość, wielonarodowość, wieloetniczność i wielowyznaniowość naszego regionu znajduje odzwierciedlenie na naszych stołach. W kuchni Dolnego Śląska kultywuje się zarówno zwyczaje i tradycje kulinarne różnych regionów przedwojennej Polski i dawnych Kresów

Wschodnich, jak i tradycje kuchni niemieckiej, czeskiej, żydowskiej, łemkowskiej, karaimskiej, romskiej, ukraińskiej, litewskiej, greckiej, macedońskiej, bałkańskiej, górali czadeckich czy tatarskiej. Szefowie wielu kuchni realizują dzisiaj hasło: "nowoczesna kuchnia - tradycyjne produkty". Wykorzystują więc to, co jest charakterystyczne dla regionu, np. produkty tradycyjne z listy prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, ale używają ich w sposób nowatorski, stosują nowoczesne metody gotowania, np. w niskich temperaturach, czyli metodą sous vide, albo z zastosowaniem kuchni molekularnej. Muzea Zajmują się dziedzictwem materialnym: gromadzą stroje, meble, narzędzia. Nie ma natomiast miejsc, gdzie archiwizowano by pieśni, obrzędy, relacje, zwyczaje, tradycje kulinarne i pokazywano społeczeństwu. To dramat naszego regionu, zwłaszcza że te obyczaje odchodzą ze starszymi ludźmi. Kultura ludowa jest wciąż żywa, ale trzeba ją upowszechniać.

Charakterystyczne dla dzisiejszych czasów osłabienie więzi rodzinnych oraz zawodowa gonitwa powoduje zanikanie tradycji ludowych, włączając to tradycje związane z przygotowywaniem posiłku. Częściej jadamy w pośpiechu, nie rzadko poza domem. Jeżeli już przygotowujemy posiłek w domu, wybieramy dania, których przygotowanie nie zajmie dłużej niż godzinę.

Tradycyjna kuchnia to nie tylko lista składników i sposób ich przygotowania. To szacunek dla pożywienia, wspólnie śpiewane pieśni, snute opowieści, co wynika z wielopokoleniowości przedwojennych rodzin i konieczności przekazywania wiedzy, pamięci i tożsamości kolejnym pokoleniom. W dobie „rodziny atomowej”, która nie jest jednym organizmem, a zbiorem cząstek, tradycje te zanikają.

Sudety znajdują się w sytuacji szczególnej. Degradacja społeczna i gospodarcza będąca wynikiem przemian ustrojowych bardzo silnie wpłynęła na strukturę ludności obszarów górskich. Wyludnia się wieś sudecka, będąca podporą regionalnej kultury ludowej. Młodzi Dolnoślązacy poszukując lepszego życia w polskich i zagranicznych metropoliach nie nasiąkają tradycją i nie będą przekazywać jej dalej, kolejnym pokoleniom.

Sposobem na zachowanie tradycji regionalnych, w szczególności związanych z kulinariami może stać się corocznie organizowany festiwal tradycji regionalnych. Zwieńczeniem festiwalu byłoby wprowadzenie kuchni regionalnej do restauracji. Chcemy wykorzystać trend w gastronomii do wprowadzania w menu elementów tradycyjnych i tym sposobem zachować chociaż część kulinarnego dziedzictwa Dolnego Śląska.

#### GRUPY DOCELOWE:

Restauratorzy- w zakresie podnoszenia wiedzy i świadomości dotyczącej dziedzictwa kulturowego regionu. 7 podmiotów będzie beneficjentem konkursu na danie regionalne.

Lokalne Społeczności- w zakresie podnoszenia wiedzy i świadomości dotyczącej dziedzictwa kulturowego regionu, tożsamości regionalnej, uczestnicząca podmiotowo. Koła gospodyń wiejskich podniesione zostaną do rangi propagatorów tradycji kulturowych

Samorządy terytorialne- w zakresie współpracy w obszarach: kultury, przedsiębiorstw, promocji

Cel Główny: Zachowanie tradycyjnego dziedzictwa kulturowego wsi sudeckiej poprzez:

1. Upowszechnianie tradycji kulinarnych

2. Ułatwienie dostępu lokalnym społecznościom do wytworów kultury ludowej tj. muzyki i rękodzieła
3. Upowszechnianie rezultatów projektu poprzez wydawnictwa

#### DZIAŁANIA:

##### 1. Nabór przepisów regionalnych do konkursu 16.07-30.07 2016

Do gmin sudeckich zostanie rozesłana informacja o naborze receptur konkursowych wykorzystujących regionalne produkty lokalne i tradycyjne pochodzące z terenów Sudetów

##### 2. Preselekcja przepisów do konkursu 01.08-04.08 2016

Przepisy zostaną wstępnie ocenione przez komisję konkursową składającą się z profesjonalnych kucharzy, wybrane zostanie 10 z nich, które będą ubiegać się o tytuł Smaku Sudetów, a na ich podstawie będą serwowane dania w sudeckich restauracjach zaproszonych do udziału w konkursie.

##### 3. Ogłoszenie konkursu na najlepszą potrawę regionalną 5.08.2016

Konkurs na recepturę Smaku Sudetów będzie obejmował przygotowanie potrawy wg zgłoszonego wcześniej przepisu kulinarnego i jej prezentacji podczas festynu Sudety- Smaki regionu. Okres trwania konkursu uwzględnia czas niezbędny do organizacyjnego przygotowania udziału w konkursie. Uczestnicy otrzymają ryczałtem zwrot nakładów poniesionych na przygotowanie potraw oraz kosztów dojazdu do miejsca, w którym odbędzie się jego rozstrzygnięcie.

##### 4. Festiwal Sudety- Smaki Regionu 07.08.2016- Piknik kulinarny z potrawą regionalną

5. Konferencja naukowa dotycząca branży spożywczej na Dolnym Śląsku 07.08.2016- ok. 100 os, prelegenci: J. Wierzbicki PZPBM, Tadeusz Trziszka,

6. Projekt i druk wydawnictwa Sudety- Smaki Regionu-22-30.08.2016- Folder z fotorelacją i recepturami kulinarnymi

7. Rozliczenie i sprawozdawczość projektowa 30.09.2016

## 2. Zakładane rezultaty realizacji zadania publicznego

Liczba uczestników konkursu- co najmniej 10 kół gospodyń wiejskich

Liczba restauracji oferujących dania regionalne- co najmniej 7

Liczba uczestników festynu- co najmniej 500 osób

Liczba publikacji podsumowujących projekt- 300 szt.

Liczba upowszechnionych tradycyjnych receptur kulinarnych- co najmniej 10

Liczba uczestników konferencji- co najmniej 30 osób

Wzrost świadomości lokalnej społeczności w obszarze korzyści płynących ze współpracy,

Wzrost wiedzy dotyczącej certyfikacji produktów spożywczych (oznaczenia unijne i certyfikaty branżowe),

Wzrost wiedzy dotyczącej tradycyjnych receptur kulinarnych oraz promocja lokalnych produktów spożywczych,

Lepsza integracja lokalnej społeczności,

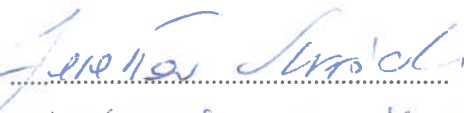
Wzrost świadomości samorządów lokalnych w obszarze specyficznych trudności dotyczących mieszkańców górskich obszarów wiejskich.

**IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego** (w przypadku większej liczby kosztów istnieje możliwość dodania kolejnych wierszy)

Lp.	Rodzaj kosztu	Koszt całkowity (zł)	do poniesienia z wnioskowanej dotacji <sup>3)</sup> (zł)	do poniesienia ze środków finansowych własnych, środków pochodzących z innych źródeł, wkładu osobowego lub rzeczowego <sup>4)</sup> (zł)
1	Druk folderu Sudety- Smaki Region-	1000,00	1000,00	0,00
2	Dokumentacja fotograficzna do folderu	300,00	300,00	
3	Wynagrodzenie komisji konkursowej- umowa cywilnoprawna	2000,00	2000,00	
4	Zwrot kosztów transportu sceny oraz namiotów plenerowych	1000,00	1000,00	
5	Wynajem mobilnego placu zabaw dla dzieci	2000,00	700,00	1300,00
6	Organizacja konferencji	5000,00	5000,00	
7	Realizacja nagłośnienia oraz oświetlenia w czasie Festynu	2500,00	0,0	2500,00
8	Wynagrodzenie konferansjera- umowa cywilnoprawna	600,00	0,00	600,00
<b>Koszty ogółem:</b>		<b>14400,00</b>	<b>10 000,00</b>	<b>4 400,00</b>

Oświadczam(-y), że:

- 1) proponowane zadanie publiczne będzie realizowane wyłącznie w zakresie działalności pożytku publicznego oferenta;
- 2) w ramach składanej oferty przewidujemy pobieranie\*/niepobieranie\* świadczeń pieniężnych od adresatów zadania;
- 3) wszystkie podane w ofercie oraz załącznikach informacje są zgodne z aktualnym stanem prawnym i faktycznym;
- 4) oferent\*/oferenci\* składający niniejszą ofertę nie zalega (-ją)\*/zalega (-ją)\* z opłacaniem należności z tytułu zobowiązań podatkowych;
- 5) oferent\*/oferenci\* składający niniejszą ofertę nie zalega (-ją)\*/zalega (-ją)\* z opłacaniem należności z tytułu składek na ubezpieczenia społeczne.

  
 .....  
 Dimpka Jwańska - kmiezyńska

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

Data 09.06.2016 .....

**Załącznik:**

W przypadku gdy oferent nie jest zarejestrowany w Krajowym Rejestrze Sądowym – potwierdzona za zgodność z oryginałem kopia aktualnego wyciągu z innego rejestru lub ewidencji.

<sup>3)</sup> Wartość kosztów ogółem do poniesienia z dotacji nie może przekroczyć 10 000 zł.

<sup>4)</sup> W przypadku wsparcia realizacji zadania publicznego.