



03 -08- 2017

Wpl. 03 -08- 2017

Załączniki do rozporządzenia Ministra
Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej
z dnia.....(pbzdz...) 57982/2017

Załącznik nr 1

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 wolne pole. 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 ¹⁾	Działalność wspomagająca rozwój wspólnot i społeczności lokalnych			
4. Tytuł zadania publicznego	Dary jesieni w naszej wsi			
5. Termin realizacji zadania publicznego ²⁾	Data rozpoczęcia	01.09.2017	Data zakończenia	31.10.2017

II. Dane oferenta (-ów)

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)	Fundacja Edukacyjno – Społeczna „Polny Kwiat” KRS 0000463494, Ul. Główna 209a 58-312 Stare Bogaczowice		
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)	Agnieszka Lechowicz, tel. 692727073, e-mail: fundacja-polnykwiat@wp.pl		

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

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	Zadanie publiczne polegać będzie na organizacji warsztatów rękodzielniczych i kulinarnych w gminie Stare Bogaczowice nawiązujących do tradycji lokalnych naszego regionu oraz konkursu kulinarnego. Celem zadania jest przybliżenie uczestnikom projektu tradycji i kultury dolnośląskiej wsi, wspieranie zachowania dziedzictwa kulturowego, promocję regionu i produktów lokalnych. Ważnym elementem jest także integracja mieszkańców i działania spajające lokalną społeczność podczas wydarzeń. Celem zadania jest również poprawa jakości życia społeczno – kulturalnego mieszkańców poprzez udział w warsztatach z rękodzieła ludowo – artystycznego. Gmina Stare Bogaczowice promować będzie swoją bogatą tradycję i kulinaria związane z jajami – bowiem na naszym terenie znajdują się dwaj najwięksi producenci jaj konsumpcyjnych ale także darami jesieni. Uczestnicy
--	--

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.

²⁾ Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni.

wzmą udział w warsztatach: florystycznych a także tkackich oraz wyplatania wikliny. Podczas warsztatów kulinarnych uczestnicy nauczą się a niektórzy przypomną sobie tradycyjne potrawy związane z naszą gminą. Nie zabraknie placka i omleta Cystersów z wykorzystaniem lokalnych jaj, dań wegetariańskich z ziemniaków, kabaczka, papryki czy cebuli z pysznymi lokalnymi grzybami. Na zakończenie warsztatów kulinarnych zostanie zorganizowany konkurs kulinarny „Dary Jesieni na naszym stole” podczas którego mieszkańcy będą mieli okazję wykazać się umiejętnościami w przygotowaniu wszelakich potraw z wykorzystaniem darów i plonów jesieni. Konkurs zostanie rozstrzygnięty podczas Dożynek Powiatowych we wrześniu w Starych Bogaczowicach.

1. Warsztaty kulinarne – odbędą się 3 spotkania po 4 h dla grupy 15 osób, podzielone na 3 bloki: kuchnia jesienna, kuchni kresowa i kuchnia jajeczna. Lokalne kucharki ale też kucharz pasjonata i znawca naszego regionu pokaże ale też i przypomni tradycyjne potrawy i sposób ich wykonywania, zajęcia odbędą się na sali sołeckiej w Starych Bogaczowicach, w której znajduje się kuchnia wyposażona w sprzęt oraz wszelkie naczynia kuchenne.
2. Organizacja konkursu kulinarnego pt. „Dary jesieni na naszym stole”, konkurs zostanie rozstrzygnięty podczas Dożynek Powiatowych na Stadionie Sportowym w Starych Bogaczowicach, zaprosimy mieszkańców okolicznych wsi do wykonania w domu ciekawych potraw z wykorzystaniem darów jesieni czyli grzybów, ziemniaków, cukinii, papryki, cebuli czy innych jesiennych warzyw, które są związane z dawnymi tradycjami lokalnymi, w dniu rozstrzygnięcia konkursu będzie ich ocena oraz degustacja przez uczestników dożynek. Do oceny potraw zostaną zaproszeni lokalni restauratorzy a także najstarsi mieszkańcy, oraz przedstawiciele NGO i rad sołeckich.
3. Organizacja warsztatów rękodzielniczych - odbędą się 3 spotkania po 4 h. Pierwsze ze spotkań odbędzie się podczas Dożynek na stadionie, zostaną zaprezentowane warsztaty wyplatania wieńców dożynkowych i tworzenia bukietów florystycznych z wykorzystaniem darów jesieni. Kolejne warsztaty odbędą się na Sali w centrum kultury w Starych Bogaczowicach i będą dotyczy tematyki wyplatania wikliny, zostaną wykonane proste elementy, które są przydatne w każdym domu (podstawki pod kubki, pojemniki, koszyki, itp.). Trzecie warsztaty będą nawiązywać do tradycji tkackich, na których uczestnicy zapoznają się z tradycyjnym sposobem tkania materiałów i przygotowywania pamiątek lokalnych.
Zadanie skierowane będzie do mieszkańców terenów wiejskich, głównie społeczność lokalna ale także przybyli goście i sąsiedzi z gmin ościennych. Głównie będą to uczestnicy wydarzeń zlokalizowanych przy świetlicach wiejskich a także członkowie Uniwersytetu Trzeciego Wieku.

Wkład osobowy i rzeczowy jest przewidywany do wykorzystania podczas realizacji zadania. Na potrzeby organizacji warsztatów kulinarnych i rękodzielniczych zostaną bezpłatnie udostępnione sale przez sołtysa a także dyrektora centrum kultury wraz z niezbędnym sprzętem. Ponadto członkowie fundacji w ramach wolontariatu zajmą się koordynacją projektu a szczególności bezpłatną promocją projektu na portalach społecznościowych oraz lokalnej prasie, zajmą się rekrutacją uczestników od konkursu i na warsztaty, dokumentacja fotograficzną. W zadanie zaangażowani będą także lokalni sołtysi, którzy nawiążą między sobą pozytywne relacje, bardziej się

poznają i wspólnie będą działać na rzecz rozwoju swojej społeczności (sprzątnie sal po zajęciach, zakup produktów na warsztaty).

2. Zakładane rezultaty realizacji zadania publicznego

Rezultaty twarde:

- organizacja jednego konkursu kulinarnego, w którym udział weźmie min 20 osób
- organizacja 12 godzin warsztatów kulinarnych dla min 15 osób
- organizacja 12 godzin warsztatów rękodzielniczych dla min 15 osób
- min 2 artykuły w prasie lokalnej

Rezultaty miękkie:

- integracja min. 100 mieszkańców podczas organizacji konkursu oraz warsztatów
- pobudzenie aktywności lokalnej min. 50 mieszkańców mieszkających na terenach wiejskich
- zwiększenie poziomu wiedzy w dziedzinie tradycji kulinarnych i produktów w lokalnych dolnośląskiej wsi
- zdobycie nowych umiejętności zakresu rękodzieła i kulinariów

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 ³⁾ (zł)	do poniesienia ze środków finansowych własnych, środków pochodzących z innych źródeł, wkładu osobowego lub rzeczowego ⁴⁾ (zł)
1	Wynagrodzenie warsztaty kulinarne – 12 h x 70 zł.	840,00	840,00	0
2	Wynagrodzenie warsztaty rękodzielnicze 12 h x 70 zł.	840,00	840,00	0
3	Zakup produktów na organizację warsztatów kulinarnych 3 komplety po 300 zł.	900,00	900,00	0
4	Zakup materiałów do realizacji warsztatów rękodzielniczych – 3 komplety po 500 zł.	1500,00	1500,00	0
5	Zakup nagród i pucharów dla uczestników konkursu kulinarnego – 1 komplet - nagrody główne oraz pocieszenia dla min 20 osób (drobne akcesoria kuchenne)	1000,00	1000,00	0
6	Praca wolontariuszy przy realizacji zadania – koordynacja, prace porządkowe podczas warsztatów, obsługa konkursu kulinarnego (6 osób x 13 zł. x 10 h)	780,00	0	780,00
7	Zakup art. jednorazowego użytku i ozdób do organizacji konkursu (tacki, obrusy papierowe, worki na śmieci, itp.)	200,00	0	200,00
8	Zakup art. biurowych niezbędnych do realizacji zadani (papier ksero, teczki, koszulki, markery , dyplomy)	100,00	0	100,00
9	Koszty użyczenia sal na warsztaty (24 h x 20 zł.)	480,00	0	480,00
Koszty ogółem:		6640,00	5080	1560

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

⁴⁾ W przypadku wsparcia realizacji zadania publicznego.