

W P L Y N Ę Ł O
URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA LUBUSKIEGO
Departament Programów Rozwoju
Obszarów Wiejskich

22-11-2023

Nr Nośc. zał.
Podpis

Załączniki do rozporządzenia
Przewodniczącego Komitetu do spraw Pożytku
Publicznego z dnia 24 października 2018 r. (poz. 2055)



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 jest adresowana oferta	ZARZĄD WOJEWÓDZTWA LUBUSKIEGO
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	ZACHOWANIE LOKALNEGO DZIEDZICTWA KULTUROWEGO I HISTORYCZNEGO W OBSZARZE NA RZECZ ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH.

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	
	FUNDACJA CENTRUM ROZWOJU SPOŁECZNO-EDUKACYJNO-GOSPODARCZEGO , FUNDACJA NUMER KRS: 0000546298 NIP: 9282081349 REGON: 360906049 ADRES SIEDZIBY: AL. JANA PAWŁA II 3, 68-200 ŻARY STRONA WWW: WWW.FCRSEG.PL ADRES DO KORESPONDENCJI: AL. JANA PAWŁA II 3, 68-200 ŻARY ADRES E-MAIL: FCRSEG@GMAIL.COM TEL: 721946070
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	[REDACTED]

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.).



III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	„TRADYCJE KULINARNE W LUBUSKIM”			
2. Termin realizacji zadania publicznego ²⁾	Data rozpoczęcia	12.12.2023	Data zakończenia	29.12.2023
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)				
<p>Podczas organizacji w czerwcu 2022 roku „Zielonych Świątek”-„Nowego Latka” we wsi Bieniów, pracownicy i wolontariusze Fundacji Centrum Rozwoju Społeczno-Edukacyjno-Gospodarczego (FCRSEG) współpracowali m.in. z członkami Koła Gospodyń Wiejskich w Bieniewie przy przygotowywaniu posiłków, przekąsek i innych dań dla uczestników zorganizowanych we wsi Bieniów, zawodów gry w bule. Podczas pracy w kuchni okazało się, że członkowie KGW w Bieniewie pasjonują się tradycyjnymi kulinariami z polskich kresów, wielkopolski, kielecczyzny oraz ziemi łużyckiej.</p> <p>Narodził się wówczas pomysł zorganizowania warsztatów kulinarnych (w celu pogłębienia wiedzy oraz wzmocnienia umiejętności) połączonych z zawodami w gotowaniu.</p> <p>Fundacja Centrum Rozwoju Społeczno-Edukacyjno-Gospodarczego w październiku br. przedstawiła powyższy pomysł organizacjom wiejskim między innymi KGW w Bieniewie, Nowogrodzie Bobrzańskim, Witoszynie oraz Radzie Sołeckiej w Brzeźnicy.</p> <p>Chęć udziału w warsztatach oraz zawodach zgłosiło Koło Gospodyń Wiejskich w Bieniewie(powiat żarski), KGW w Witoszynie (powiat żagański) oraz Rada Sołecka w Brzeźnicy (powiat żagański). Każda z 3 ekip wystawi 5-osobowe drużyny, które będą miały za zadanie przygotować wylosowane potrawy między innymi: Wielkopolska zupa „Ślepe ryby”, Jaja marynowane po łużycku, Kielecka baba ziemniaczana, Wielkopolskie plynclze z wędzoną rybą, Ziemniaki po łużycku, łużyckie kluski drożdżowe z jagodami, Kresowy pieczony karp nadziewany.</p> <p>Wszystko będzie odbywać się pod czujnym okiem zaproszonego eksperta, mistrza sztuki kulinarnej Pana Tomasza Tomiuka, kucharza z 20-letnim doświadczeniem, od ponad 10 lat pracującego na stanowisku szefa kuchni. Doświadczenie zawodowe zdobywał, w Polsce oraz za granicą. Swoje szlify kulinarne zdobył pracując m.in. w Anglii w Oxfordzie, w restauracji odznaczonej dwiema prestiżowymi gwiazdkami Michelin oraz w Norwegii u jednego z najlepszych szefów kuchni w tym kraju. Od ponad 10 lat prowadzi warsztaty i szkolenia, dla szkół gastronomicznych, szefów kuchni oraz pasjonatów gotowania. W roku 2018 został utytułowany przez jeden z najbardziej prestiżowych przewodników kulinarnych „Galut&Milau” tytułem Szefa Kuchni Tradycyjnej dla województw lubuskiego, dolnośląskiego i wielkopolskiego. W roku 2022 został zwycięzcą Konkursu Kulinarne Compass Culinary Cup. Jest pasjonatem smaków staropolskich i lokalnych produktów.</p> <p>Warsztaty poprzedzające zawody połączone będą z konkursem na Tradycyjną potrawę Bożonarodzeniową będą brane pod uwagę tradycyjne potrawy kuchni kresowej, kieleckiej, wielkopolskiej i łużyckiej. Degustatorami potraw konkursowych będą członkowie wskazanych powyżej Organizacji Wiejskich (50 osób) oraz członkowie zaproszonych KGW między innymi z Jabłońca, Lubanic, Grabika (powiat żarski) i Nowogrodu Bobrzańskiego (powiat zielonogórski)</p> <p>Każda z osób degustujących wskaże potrawę, która jej najbardziej smakowała. W ten sposób zostanie wyłoniony zwycięzca zawodów.</p> <p>Każda drużyna otrzyma voucher na zakup akcesoriów do kuchni : 1 miejsce – voucher na 300zł; 2 miejsce - voucher na 250zł; 3 miejsce – voucher na 200zł.</p> <p>Wydarzenie zostanie zorganizowane w dniu 15.12.2023 w świetlicy wiejskiej w Bieniewie:</p>				

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

12:00-13:00 - omówienie zasad udziału w konkursie połączone z konsultacjami,
 13:00-16:00 - przygotowanie potraw z aktywnym wsparciem eksperta kulinarnego,
 16:00-17:00 - degustacja potraw, połączona z ludowymi przyśpiewkami
 17:00-17:30 - występ Zespołów Śpiewaczych „Bieniowianki” oraz „Karolinki” z Grabika
 17:30 - ogłoszenie wyników konkursu, wręczenie nagród oraz dyplomów uczestnictw podpisanych przez
 mistrza kulinarnego Pana Tomasza Tomiuka
 W ramach projektu zostanie wydany krótki przepiśnik z przepisami Bożonarodzeniowymi, który wręczymy
 wszystkim uczestnikom wydarzenia.

Wybór takiej formy spędzenia wolnego czasu będzie służył m.in. kultywowaniu tradycji kulinarnych oraz
 poznawaniu tajników sztuki kulinarnej.

Organizacja zawodów będzie poprzedzona:

1) Zakupami m.in. artykułów spożywczych => Ziemniaki 20kg, Cebula 3kg, Marchew 4kg, Karp 3 x po 2 kg,
 Wędzony pstrąg lub inna lokalna ryba 2kg, Mąka pszenna 2kg, Drożdże 200g, Twaróg 2kg, Jogurt
 naturalny 1kg, Śmietana 30%-2 litry, Czosnek 10szt, Natka pietruszki 6szt, Koper 6szt, Jaja 60szt, Ocet
 jabłkowy 1litr, Ziele angielskie 2op, Liść laurowy 2op, Boczek wędzony 2kg, Jagody mrożone 2kg, Pęczak
 1kg, Rodzynki 200g, Orzechy włoskie 200g, Śliwki suszone 200g, Miód 1litr, Mleko 2l, Mak 1kg, Masło
 5kostek, Mąka ziemniaczana 1kg, Olej lniany 250ml, Szczypior 3szt, Czerwona cebula 2kg, Sól 1kg, Pieprz
 200g, Kapusta włoska 2szt, Passata pomidorowa 2 litry, Kapusta kiszona 2kg, Jabłka 2kg
 niezbędnych do przygotowania potraw. Zakupami zajmie się 4 wolontariuszy.

2) Przygotowaniem między innymi: miejsca do organizacji warsztatów, zawodów, serwowania dań,
 rozesłaniem zaproszeń, zajmie się 4 wolontariuszy.

Impreza ma charakter regionalny. W wydarzeniu wezmą udział mieszkańcy (członkowie KGW) trzech
 powiatów: żarskiego, żagańskiego i zielonogórskiego.

Wydarzenie „Tradycje kulinarne w Lubuskim” zostanie poprzedzone i wzmocnione kampanią promocyjną:
 przygotowanie zaproszeń i rozesłanie drogą mailową; strona internetowa Fundacji; portal
 społecznościowy FB; strony internetowa i FB Regionalnego Centrum Animacji Kultury w Zielonej Górze.

O otrzymaniu wsparcia finansowego tego zadania poinformujemy między innymi na: zaproszeniach,
 stronie internetowej Fundacji, portalu społecznościowym FB, wydanych przepiśnikach.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
1. Zakładanym rezultatem jest organizacja warsztatu połączonego z konkursem kulinarnym dla 3 drużyn	1	Dokumentacja fotograficzna. Program zawodów.
2. Zakładanym rezultatem jest popularyzacja kuchni regionalnych: kresowej, wielkopolskiej i łужицkiej w formie wydanego przepiśnika jako kultywowanie tradycji kulinarnych na ziemi lubuskiej	100	Przepiśnik

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

Fundacja Centrum Rozwoju Społeczno-Edukacyjno-Gospodarczego z siedzibą w Żarach zarejestrowana w KRS 2 marca 2015. Członek: Związku Lubuskich Organizacji Pozarządowych oraz Międzysektorowego Partnerstwa Lokalnego „Powiatowy model współpracy międzyinstytucjonalnej w świetle nowej perspektywy finansowania 2014-2020” w Żaganiu. We wrześniu 2015 Fundacja została zaproszona przez Burmistrz Miasta Żary do świadczenia usług doradczych i konsultacyjnych na rzecz NGO w ramach Żarskiego Sektora 3. Od 1 września 2016 Wnioskodawca prowadzi CIS w Żarach świadczący różnego rodzaju usługi. Fundacja od 21.05.2015 roku świadczy nieodpłatne usługi informacyjno-doradcze dla społeczności lokalnej z zakresu: pozyskiwania funduszy ze środków unijnych, zakładania i działalności podmiotów ekonomii społecznej, zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej, poza bankowych źródeł finansowania działalności gospodarczej, psychoterapii i rozwoju osobistego, doradztwa prawnego w tym dla osób starszych, doradztwa zawodowego, oraz zasad prowadzenia księgowości dla organizacji pozarządowych. Od dnia 21.05.2015 do dnia 31.10.2022 eksperci Fundacji udzielili 830 nieodpłatnych porad. Fundacja jest wpisana do Rejestru Instytucji Szkoleniowych. Przedstawiciele, pracownicy Fundacji Centrum Rozwoju Społeczno-Edukacyjno-Gospodarczego z siedzibą w Żarach od 5 lat współpracują z samorządem Gminy wiejskiej Żary, realizują wspólne projekty adresowane do osób zagrożonych wykluczeniem społecznym. Wnioskodawca posiada doświadczenie w realizowaniu projektów ze środków EFS oraz z udziałem innych środków pomocowych w zakresie integracji społecznej, reintegracji społeczno-zawodowej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym w tym osób z niepełnosprawnością, aktywizacji młodzieży do 29 roku życia.


IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Promocja wydarzenia: przygotowanie layout-u wydarzenia zaproszeń w formie elektronicznej, dyplomów,	350,00		
2.	Opracowanie i wydanie przepiśnika -100szt	1000,00		
3.	Zakup artykułów spożywczych i innych wiktuałów do zorganizowania konkursu 50os. x 44,00zł	2200,00		
4.	Wynagrodzenie dla zaproszonego Doradcy - Mistrza Sztuki kulinarnej	1300,00		
5.	Wynajem nagłośnienia	800,00		
6.	Zakup voucherów na wyposażenie kuchenne 1 miejsce - voucher na 300zł; 2 miejsce - voucher na 250zł; 3 miejsce – voucher na 200zł.	750,00		
7.	Zakup obrusów jednorazowych, serwetek oraz dekoracji do stołów	150,00		
8.	Użyczenie naczyń, sztućców itp. przez KGW w Bieniowie	300,00		
9.	Prace przygotowawcze do wydarzenia w zakresie realizacji zakupów, przygotowania miejsca do organizacji warsztatów, zawodów, serwowania poczęstunku, rozesłania zaproszeń, posprzątania po wydarzeniu – 8 wolontariuszy x śr.10 godz. x 30,00zł	2400,00		
10.	Zakup napojów	250,00		
11.	Wynagrodzenie księgowej	400,00		
12.	Zwrot kosztów paliwa dla KGW	300,00		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		10200,00	7500,00	2700,00

V. Oświadczenia

Oświadczam(-my), 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.

FUNDACJA CENTRUM ROZWOJU
SPOŁECZNO-EDUKACYJNO-GOSPODARCZEGO
PRZEZ Zarząd Fundacji

Krzysztof Pilarczyk

Data 21.11.2023r

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