



ROP. 526.1.15. 2020

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	Prezydent Miasta Świdnica
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	Działalności wspomagającej rozwój gospodarczy, w tym rozwój przedsiębiorczości

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 email, numer telefonu	
Fundacja Akademia Patriotów 50-150 Wrocław ul. Kotlarska 18/5 Forma prawna: fundacja KRS 0000574746	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Dyrektor Biura w Świdnicy Ewa Okarmus tel. 518 477 127 e-mail: eva.okarmus@interia.pl

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Świat sera i wina.			
2. Termin realizacji zadania publicznego ²⁾	Data rozpoczęcia	2020-09-01	Data zakończenia	2020-11-15

3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)

ŚWIAT SERA I WINA - to warsztaty skierowane do dorosłych mieszkańców Świdnicy, restauratorów z terenu miasta, producentów sera i wina oraz zaproszonych gości. Chcemy zapoznać słuchaczy z historią i tradycją winiarstwa w naszym regionie oraz umiejętnościami doboru tego trunku do różnych rodzajów pożywienia, między innymi serów. Na warsztatach zostanie poruszony temat prozdrowotnych właściwości wina, kultury spożywania tego trunku i zasady savoir vivre przy stole. Nasza fundacja propaguje szeroko pojęty patriotyzm - również gospodarczy, więc na warsztatach będą mogli spotkać się świdniccy restauratorzy z zaproszonymi przez nas lokalnymi producentami win i serów. W okresie przedłużającej się pandemii szczególnie dotknięci problemami natury ekonomicznej zostali restauratorzy i producenci współpracujący z nimi. Warsztaty stworzą okazję do wzbogacenia menu lokalnej gastronomii o nowe produkty regionalne. Sklepy wielkopowierzchniowe zarzucone są produktami pochodzenia zagranicznego, pomożemy więc naszym miejscowym, drobnym przedsiębiorcom w promocji ich produktów.

Naukowiec, enolog z Uniwersytetu Jagiellońskiego Adam Kiszka uważa, że nie możemy tylko naśladować Europy i świata, musimy mieć własne pomysły i tworzyć własną tradycję aby kultura winiarska rosła w Polsce a nasze wino dobrze się sprzedawało. Aby kwitła u nas enoturystyka, jedna z gałęzi turystyki najprężniej rozwijająca się.

Mamy nadzieję, że projekt p.t "Świat sera i wina" będzie preludium do wydarzenia cyklicznego w Świdnicy.

Zainspirowani artykułami naukowca - enologa Adama Kiszki, planujemy w przyszłym roku wydarzenie zatytułowane: "Na św. Marcina - polskie wino i gęsią." Nasze piękne miasto które przyciąga turystów swoimi zabytkami dysponuje świetną infrastrukturą. Planujemy wykorzystać jego interesujące położenie w okolicy tak wielu winnic prowadzonych przez świetnych specjalistów i pasjonatów oraz wzbogacić kalendarz imprez Świdnicy o kolejne wydarzenie a także rozpocząć tworzenie nowej kultury spożywania regionalnych potraw w połączeniu z miejscowymi winami.

Odnosząc się do właściwości prozdrowotnych wina, należy wspomnieć o wielu publikacjach na ten temat, ogólnie mało znanych Polakom.

M. in. Prof.dr hab.n.med. Longina Kłosiewicz - Latoszek pisała w swoich artykułach o "paradoksie francuskim" - gdzie dowodów na kardioprotekcyjne działanie czerwonego wina dostarczyły badania eksperymentalne, obserwacyjne i analizy. Wskazują one, że w populacji francuskiej występuje stosunkowo niski wskaźnik zachorowalności na chorobę wieńcową pomimo diety Francuzów zawierającej dużą ilość tłuszczów.

W czerwonym winie znajduje się ponad 500 związków biologicznie czynnych, a między innymi związki polifenolowe, odpowiedzialne za zmniejszenie ryzyka chorób sercowo - naczyniowych. Jednym z polifenoli jest resweratrol - na świecie zebrano wiele dowodów na jego wpływ na nadciśnienie, miażdżycę tętnic, udar mózgu, zawał mięśnia sercowego czy niewydolność serca. Lekarka niemiecka Johanna Budwig, znana na świecie z opracowanej przez siebie terapii antynowotworowej, w której m.in wykorzystywała siemię lniane, podawała swoim pacjentom co wieczór lampkę czerwonego wina. Znała ona bowiem jego wpływ na wolne rodniki w organizmie, a co za tym idzie silne działanie przeciwrakowe.

Jeśli chodzi o działanie prozdrowotne wina to musimy pamiętać, że chodzi o niewielkie ilości - jedna dwie lampki dziennie. Enologia to olbrzymia gałąź nauki ale postaramy się by uczestnicy warsztatów zgłębili jej tajemnice oraz poznali świat wina w kategoriach sztuki i kultury.

W projekcie weźmie udział do 50 osób a swoją wiedzą zdobytą tak w kraju jak i poza jego granicami, podzielą się ze słuchaczami:

Sabina Połońska - wykładowca na kierunku winiarstwa studiów podyplomowych Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, oraz

Krzysztof Porębski - sommelier i manager. Dyplomy uczestnictwa podpisane przez te osoby podniosą prestiż świdnickich restauracji.

Warsztaty będą prowadzone w październiku 2020r w Świdnicy w sali CWOP przy ul. Rynek 39-40 a także w restauracji Miodowe Pola w Świdnicy ul. Basztowa 2.

Akcję informującą o wydarzeniu zorganizujemy poprzez wydrukowanie i rozproszanie plakatów i zaproszeń.

Uczestnicy warsztatów otrzymają pakiety szkoleniowe (m.in. teczki, notesy, długopisy) a w ostatnim dniu dyplomy opakowane w etui.

Żywność a m.in. sery zakupimy ze środków dotacji u regionalnych producentów.

Dla słuchaczy przewidujemy też poczęstunek w przerwie między wykładami: kawa, herbata, woda min. ciastka.

Zakupimy paliwo potrzebne do rozwieszenia plakatów i zaproszeń oraz zrobienia zakupów.

Naszym wkładem własnym będzie wolontariat na rzecz wykonania zadania współfinansujący wydarzenie, praca

koordynatora.

Zobowiązujemy się do przestrzegania wszystkich zaleceń i przepisów sanitarnych w związku z epidemią, zarówno w czasie wykładów jak i cateringu.

Udział w projekcie będzie bezpłatny.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Zorganizowanie warsztatów z zakresu enologii, propagowanie kultury picia wina i jego prozdrowotnych właściwości oraz zainicjowanie współpracy między świdnickimi restauratorami a miejscowymi producentami serów i win. Zapoznanie Świdniczan z lokalnymi produktami.	3 warsztaty	Listy obecności podpisane przez uczestników oraz dokumentacja zdjęciowa.

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

Fundacja Akademia Patriotów powstała w 2015r i zajmuje się organizowaniem obchodów wydarzeń historycznych oraz wykładów prowadzonych przez wybitnych specjalistów. Nadmieniamy, że dwa nasze wydarzenia zrealizowane w 2019r przez Biuro FAP w Świdnicy były objęte patronatem honorowym Pani Prezydent Beaty Moskal - Sianiewskiej.

Fundacja promuje również autorów i prowadzi działalność wydawniczą. Celem naszej działalności jest szeroko pojęta edukacja, służąca wspieraniu procesu kształtowania się na Dolnym Śląsku tożsamości kulturowej. Popieramy także patriotyzm gospodarczy.

Fundacja dysponuje komputerem, kamerą i zasobami kadrowymi - wolontariusze.

Informacje o osobach realizujących zadanie:

- Sabina Połowska: Wykładowca na kierunku winiarstwa studiów podyplomowych Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Technolog produkcji w winnicach "Jaworek" znanych na Dolnym Śląsku, organizatorka warsztatów szkoleniowych, specjalistka wdrażania nowych produktów.

Swoją wiedzę doskonaliła w Portugalii, Niemczech i Austrii - Szkoła Winiarska w Silberbergu.

- Krzysztof Porębski: Manager i sommelier, członek profesjonalny Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.

Pomysłodawca i organizator pierwszych lokalnych zawodów sommelierskich w Polsce - Sommelierskie Grand Prix Wrocławia (2014-2019)

Dwukrotnie w latach 2014 i 2017 zdał egzaminy ze znajomości gatunków win przed Dyrektorem Międzynarodowego Centrum Win i Spirytualiów w Londynie - doktorem J.P.T. Wilkinsonem, uzyskując tytuł specjalisty drugiego a potem trzeciego stopnia.

Od wielu lat organizator warsztatów, szkoleń i uroczystości m. in. na prośbę Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość [PLN]	Z dotacji	Z innych źródeł
1	Wynajęcie sali w restauracji Miodowe Pola 4h x 100zł/h	400,00 zł		
2	Pakiety szkoleniowe i etui na dyplomy.	900,00 zł		
3	Zaprojektowanie i wydrukowanie plakatów, dyplomów, zaproszeń i.t.p.	1 450,00 zł		
4	Zakup artykułów spożywczych do poczęstunku między wykładami (kawa, herbata, woda min. ciastka.)	800,00 zł		
5	Zakup artykułów spożywczych potrzebnych przy degustacji (sery i inne potrawy.)	800,00 zł		

6	Wykładowcy 1 osoba 6h x 150zł/h	900,00 zł		
7	Wykładowcy druga osoba 4h x 150zł/h	600,00 zł		
8	Zakup paliwa	400,00 zł		
9	Rozliczenie zadania	300,00 zł		
10	Praca koordynatora projektu 50h x 25zł/h wolontariat	1 250,00 zł		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		7 800,00 zł	6 550,00 zł	1 250,00 zł

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(-ja)/~~zalega(-ja)~~¹⁾ z opłacaniem należności z tytułu zobowiązań podatkowych;
4. oferent/~~oferenci~~ składający niniejszą ofertę nie zalega(-ja)/~~zalega(-ja)~~¹⁾ z opłacaniem należności z tytułu składek na ubezpieczenia społeczne;
5. dane zawarte w części II niniejszej oferty są zgodne z Krajowym Rejestrem Sądowym/~~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.

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

.....

Przypisy

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