

2023 -06- 23

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 lub w przypisach.

Zaznaczenie gwiazdką, np. "pobieranie*/niepobieranie*" oznacza, że należy skreślić niewłaściwą odpowiedź i pozostawić prawidłową. Przykład: "pobieranie*/niepobieranie*".

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta	ZARZĄD WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	13) działalność wspomagająca rozwój wspólnot i społeczności lokalnych

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	
Nazwa: Regionalne Centrum Kultury Tatarów Polskich Asman, Forma prawna: Fundacja, Numer Krs: 0000329959, Kod pocztowy: 16-120, Poczta: Krynki, Miejscowość: Kruszyniany, Ulica: Kruszyniany 58, Numer posesji: 58, Województwo: podlaskie, Powiat: sokólski, Gmina: Krynki, Strona www: , Adres e-mail: dzenneta@wp.pl, Numer telefonu: 792237416,	
Adres do korespondencji jest taki sam jak adres oferenta	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Maksymilian Witczak Adres e-mail: maks.witczak@wp.pl Telefon: 792237416

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Tatarskie Gotowanie - potrawy prosto z ognia			
2. Termin realizacji zadania ²⁾	Data rozpoczęcia	21.07.2023	Data zakończenia	20.09.2023

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

Opis zadania

Głównym celem realizowanego zadania będzie propagowanie działań na obszarach wiejskich województwa podlaskiego związanych z tradycjami kulinarnymi. Zadanie będzie realizowane poprzez działanie na rzecz kultywowania i upowszechniania wiedzy o kuchni tradycyjnej potraw tatarskich oraz promocji wielokulturowości kulinarnej województwa podlaskiego oraz aktywizacji mieszkańców obszarów wiejskich w celu zwiększenia liczby organizowanych przedsięwzięć i promocji miejscowych tradycji kulinarnych. Zadanie będzie się składać z warsztatów pt. Tatarskie Gotowanie - potrawy prosto z ognia. Będzie to nauka oraz prezentacja tradycyjnych potraw tatarskich przygotowywanych na ogniu, na świeżym powietrzu dla społeczności lokalnych. Priorytetem będzie dla nas przedstawienie potencjału naszej kuchni lokalnej oraz wymiany doświadczeń związanych z tradycją kulinarną. Potrawy będą przygotowane na 3 tradycyjne sposoby: na wolnym ogniu - ognisko, w garach żeliwnych typu Kazan oraz w piecu typu Tandoor. Podczas trwania warsztatów zarówno dorośli, jak i młodzież, będą mogli nauczyć się przygotowywania i obróbki tych dań. Główną ideą tego przedsięwzięcia będzie przybliżenie tradycji kulinarnych grupy etnicznej wszystkim gościom, zarówno społeczności lokalnej, jak i osobom odwiedzającym w tym czasie region Podlasia. Degustacja pysznych dań odbędzie się bezpłatnie pod namiotem, który chcemy zakupić w ramach dofinansowania, więc zmienna pogoda nie będzie nam straszna. Zadanie będzie miało charakter imprezy plenerowej, służyć będzie zaspakajaniu potrzeb mieszkańców województwa podlaskiego (w tym: dorośli i młodzież). Projekt obejmować będzie plenerowe warsztaty oraz pokazy kulinarne.

W ramach realizacji zadania publicznego zapewniona będzie dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami zgodnie z przepisami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami. Zapewnimy m.in. osobom ze szczególnymi potrzebami wsparcie innej osoby. Projekt będzie realizowany w budynku i na terenie utwardzonym wolnym od barier architektonicznych. Zapewniona będzie możliwość poruszania się po miejscach realizacji m.in osób na wózku, osób korzystających z kul, lasek i innych pomocy ortopedycznych, osób starszych oraz osób z wózkami dziecięcymi.

Miejsce realizacji

Teren gospodarstwa agroturystycznego Tatarska Jurta oraz teren Centrum Edukacji i Kultury Muzułmańskiej Tatarów Polskich w Kruszynianach

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Liczba przeprowadzonych warsztatów	1	Dokumentacja zdjęciowa, notatka koordynatora
Liczba zakupionego wyposażenia do stoisk plenerowych	1	Faktura VAT

Liczba zakupionego sprzętu do przygotowania posiłków	3	Faktura VAT
Liczba uczestników warsztatów	80	Oświadczenie koordynatora, dokumentacja zdjęciowa

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

Charakterystyka oferenta

Regionalne Centrum Kultury Tatarów Polskich Asman powstało w 2009 roku. Najważniejszymi celami Fundacji są promocja historii i kultury Tatarów Polskich, ochrona tradycji, dóbr kultury, sztuki Tatarów Polskich oraz działania na rzecz wspólnoty tatarskiej w Polsce. Dążymy do aktywizacji mieszkańców obszarów wiejskich w celu propagowania miejscowych tradycji kulinarnych.

Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie

Dotychczasowe doświadczenia Fundacji ASMAN w realizacji podobnych przedsięwzięć to :

- organizacja 14-stu edycji święta Sabantuj w tym w latach 2009-2021 we współpracy z administracją publiczną, - organizacja 6 festiwali Kultury i Tradycji Tatarów Polskich,
- organizacji spotkań rodzin Tatarskich,
- organizacja 9 warsztatów kuchni tatarskiej.

W 2021 roku otrzymano dofinansowanie z budżetu Województwa Podlaskiego w ramach otwartego konkursu ofert w sferze działalności wspomagającej rozwój wspólnot i społeczności lokalnych na realizację zadania pn. Tatarzy - dawna kuchnia stepowych koczowników. W 2022 roku otrzymano dofinansowanie z budżetu Województwa Podlaskiego w ramach otwartego konkursu ofert w sferze działalności wspomagającej rozwój wspólnot i społeczności lokalnych na realizację zadania pn. Tatarzy - przez kuchnię do serca.

Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania

Zasoby kadrowe:

Dżenneta Bogdanowicz- historyk, znawca kultury tatarskiej, właścicielka restauracji Tatarska Jurta, członek zarządu fundacji

ASMAN

Maksymilian Witczak - prezes fundacji ASMAN, autor i organizator projektów kulturalnych

Dżemiła Talkowska - szefowa kuchni, znawczyni kuchni tatarskiej

Artur Fiłonowicz - członek zarządu Fundacji , miłośnik kuchni wschodniej i orientalnej

Zasoby rzeczowe

- działka o powierzchni 2ha (własność Tatarskiej Jurty) - teren, na którym odbędzie się wydarzenie,
- działka o powierzchni 1ha (własność Muzułmańskiej Gminy Wyznaniowej) - teren, na którym odbędzie się wydarzenie,
- samochód prywatny do zaopatrzenia imprezy,
- drukarka laserowa, komputer, telefon - sprzęty wykorzystane do działań administracyjnych związanych z imprezą,

- sprzęt gastronomiczny do warsztatów kulinarnych (sztucce, garnki, miski itp.)
- tradycyjne palenisko do przeprowadzenia warsztatów,
- 3 patelnie z podstawami typu Kazan, do przeprowadzenia warsztatów,
- wystawa zewnętrzna poświęcona tradycyjnym potrawom kuchni tatarskiej,

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Zakup pieca typu Tandoor (koszt całkowity)	3 800,00		
2.	Zakup namiotu ekspresowego (koszt całkowity)	1 750,00		
3.	Zakup wózka gastronomicznego z szafką ze stali nierdzewnej (koszt całkowity)	3 251,00		
4.	Stół gastronomiczny składany (koszt całkowity)	989,00		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		9 790,00	9 790,00	0,00

V. Oświadczenia

Oświadczam(y), 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.

Maryna Miel

Dziewota Bopkiewicz

.....

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

Regionalne Centrum Kultury
Tatarów Polskich
„ASMAN”
Kruszyniany 58, 16-120 Krynki
NIP 545 17 84 673
REGON 200278083

Data *20.06.2023v*

Załączniki:

1. W przypadku stowarzyszeń zwykłych i klubów sportowych (*obligatoryjny - papierowo*)
2. W przypadku jednostek organizacyjnych działających na podstawie przepisów o stosunku Państwa do Kościoła Katolickiego w Rzeczypospolitej Polskiej, o stosunku Państwa do innych kościołów i związków wyznaniowych oraz o gwarancjach wolności sumienia i wyznania (*obligatoryjny - papierowo*)
3. W przypadku spółek handlowych (*obligatoryjny - papierowo*)
4. W przypadku Kół Gospodyń Wiejskich (*obligatoryjny - papierowo*)
5. Oświadczenie o dostępności (*obligatoryjny - papierowo*)
6. Klauzula informacyjna - oświadczenie RODO (*obligatoryjny - papierowo*)
7. Oświadczenie o kwalifikowalności VAT (*obligatoryjny - papierowo*)

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.

