



PI-05.575.9.2023

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

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	PREZYDENT MIASTA KRAKOWA
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	Zadania w zakresie nauki, szkolnictwa wyższego, edukacji, oświaty i wychowania.

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 Promocji Wyrobów Rzemieślniczych 31-033 Kraków Westerplatte 18 Forma prawna: fundacja KRS 0000780216	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Marcin Gadocha, m.gadocha@interia.eu , tel.604119595

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Co jadał Mikołaj Kopernik podczas studiów na Akademii Krakowskiej 1491-1495- warsztaty kulinarne
------------------------------	--

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 publicznego²⁾	Data rozpoczęcia	01.10.2023	Data zakończenia	15.12.2023
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)				
1. Opis zadania. Warsztaty kulinarne będą miały miejsce 8 listopada 2023 r. w Sali Cechu Rzemiosł Spożywczych, ul. Westerplatte 18. Zorganizowane zostaną stanowiska tematyczne, które uczestnicy będą kolejno odwiedzać. Na każdym z punktów uczestnicy będą mogli praktycznie zapoznać się z poszczególnymi zagadnieniami historyczno-kulinarnymi. Na początku będzie przedstawiona krótka prezentacja multimedialna dotycząca faktów i mitów związanych z kuchnią czasów pobytu Mikołaja Kopernika w Krakowie (prezentacja aktualnego dorobku naukowego). Następnie uczestnicy ok. 50 osób wezmą udział w warsztatach. Uczestnicy zostaną podzieleni na trzy grupy i rotacyjnie spędzą czas (ok. 30 minut) na każdym z planowanych stanowisk: piekarskim, cukierniczym i rzeźnickim. Będą aktywnie uczestniczyć w tworzeniu produktów tradycyjnych i regionalnych, a jednocześnie słuchać o genezie produktu, zachowanych dokumentach, zapisach, zwyczajowych sposobów i okazji jego serwowania, jego wartości spożywczej i metod jego przygotowania. Uczestnicy dostaną wydrukowane przepisy przygotowywanych produktów. Przepisy będą też udostępnione w internecie. <u>Obszar tematyczny projektu obejmuje:</u> Mikołaj Kopernik w Krakowie - opowieść o codziennym życiu w naszym mieście w XV wieku. Wirtualny spacer do kuchni krakowskiej końca XVI w. Upowszechnienie wiedzy o dawnych i współczesnych kulinariach. Popularyzacja osiągnięć historii społecznej krakowskiego ośrodka. Co Mikołaj Kopernik, mógł jeść i co pić, podczas studiów na Akademii Krakowskiej pod koniec XV w. Co wtedy jadali mieszkańcy Krakowa a co studenci. Jakie tradycje kulinarne z tego okresu przetrwały do naszych czasów. <u>Opis warsztatów:</u> Stanowiska: a) stanowisko "piekarnicze" rekonstrukcja kulinarna - przygotowanie obwarzanków krakowskich: własnoręczne formowanie sułek, "kręcenie" obwarzanków, wybór posypek oraz obwarzanie (gotowanie) i przede wszystkim wypiek obwarzanków pod okiem wykwalifikowanego mistrza sztuki piekarskiej				

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

- rekonstrukcja (budowa) jatki piekarskiej i wprost z niej degustacja obwarzanków krakowskich, chleba krakowskiego, kuciek lisieckich, bułek.
- pokaz dawnych narzędzi służących do produkcji pieczywa: strycharek, form do bułek kajzereki placków szewskich.
- komentarz historyczny

b) stanowisko „cukiernicze” - rekonstrukcja kulinarna

- przygotowanie słodkości staropolskich m.in z użyciem śliwki suskiej sechlońskiej, która będzie faszerowana słodkimi migdałami „oprószonymi” imbirem.
- nadziewanie ciastek naturalnymi powidłami, dżemami.
- degustacja strucli, kołaczy oraz babki grysikowej królowej Anny
- pokaz dawnych narzędzi służących do produkcji cukierniczej (starych form do odlewu cukrowych figurek, maszyny do lodów, form do wypieku bab i baranków Wielkanocnych)
- komentarz historyczny w tym opowieść o kreplu czyli protoplaście pączka krakowskiego.

c) stanowisko rzeźnicze

- spotkanie ze specjalistami z zakresu technologii żywności i nestorami małopolskiej sztuki rzeźniczej
- degustacja małopolskich wędlin rodowodem z przełomu XV i XVI stulecia, w tym kiełbas z kminkiem i pieprzem, dodatkowo będzie można posmakować to z musztardą wytwarzaną na zimno oraz kiszonymi ogórkami.
- pokaz dawnych narzędzi i maszyn do produkcji wędlin
- komentarz historyczny

Wykładowcy (kadra)

- pracownicy naukowcy Uniwersytetu Pedagogicznego im. KEN
- pracownicy Cechu Rzemiosł Spożywczych
- członkowie Cechu Rzemiosł Spożywczych (mistrzowie piekarstwa, cukiernictwa i przetwórstwa mięsa)
- wolontariusze związani z Cechem Rzemiosł Spożywczych, Uniwersytetu Pedagogicznego im. KEN i Fundacją Promocji Wyrobów Rzemieślniczych (technolodzy żywności)

2. Miejsce realizacji zadania

Warsztat kulinarny będzie odbywać w siedzibie Cechu Rzemiosł Spożywczych przy ul. Westerplatte 18 w Krakowie, 8 listopada 2023. Warsztaty potrwać ok. 4 godzin.

3. Tematyka: przedstawienie osiągnięć krakowskich naukowców, poszerzenie wiedzy krakowian oraz turystów, na temat historii kuchni krakowskiej, ze szczególnym uwzględnieniem tradycji XV wiecznych:

Tradycyjne produkty spożywcze i dania z Krakowa, rys historyczny.

Tradycje kulinarne Krakowa.

Kuchnia staropolska czasów Mikołaja Kopernika

Kuchnia staropolska na tle Europy

Rekonstrukcja historyczna.

4. Problem społeczny

Niska wiedza krakowian o osiągnięciach krakowskich naukowców w obszarze historii społecznej dotyczącej naszego Miasta.

Nieznajomość historycznych lokalnych tradycji, których rozpowszechnienie i wdrożenie przez krakowskie firmy, mogłoby przyczynić się do promocji Krakowa.

Nieznajomość historii życia codziennego w Krakowie, w poprzednich wiekach, co prowadzi do zagubienia ciągłości krakowskich tradycji.

Brak możliwości przekazania zbadanych, historycznych tradycji kulinarnych kolejnym pokoleniom.

Brak znajomości historycznych produktów lokalnych i tradycyjnych z Krakowa.

Brak znajomości historycznych potraw regionalnych

Brak znajomości zasad zdrowego żywienia

5. Cel zadania

Celem projektu jest stworzenie hubu wymiany doświadczeń naukowych, akademickich biznesowych i samorządowych, w celu popularyzacji wiedzy i osiągnięć badawczych. Celem jest także promocja Krakowa, za pomocą współpracy uczelni krakowskich ze środowiskiem rzemieślników i przedsiębiorców oraz zaangażowanie studentów uczelni krakowskich jako biernych i czynnych (wolontariat) uczestników działań.

Innymi celami są:

Zainteresowanie studentów, nauczycieli akademickich, muzealników, archiwistów, przedstawicieli krakowskiego biznesu dziedzictwem kulinarnym Krakowa

Informacja o zasobach muzealnych i archiwalnych, najnowszych osiągnięciach w nauce w zakresie tematyki warsztatów

Przekazywanie wiedzy z zakresu przygotowania potraw na indywidualne potrzeby domowe

Przekazanie wiedzy z zakresu zdrowego odżywiania

Przekazywanie wiedzy o rekonstrukcjach kulinarnych (najnowsze osiągnięcia w nauce)

Informacja dotycząca możliwości kształcenia w zawodach związanych z rzemiosłem, turystyką, muzealnictwem,

archiwistyką, technologią żywności

Synergia między uczelniami krakowskimi, biznesem, samorządem miejskimi i organizacjami pozarządowymi.

Produktem będą warsztaty realizowane w Sali Cechu Rzemiosł Spożywczych.

6. Wykładowcy (kadra)

- pracownicy naukowci Uniwersytetu Pedagogicznego im. KEN
- pracownicy Cechu Rzemiosł Spożywczych
- członkowie Cechu Rzemiosł Spożywczych (mistrzowie piekarstwa, cukiernictwa i przetwórstwa mięsa)
- wolontariusze związani z Cechem Rzemiosł Spożywczych, Uniwersytetu Pedagogicznego im. KEN i Fundacją Promocji Wyrobów Rzemieślniczych (technolodzy żywności)

7. W jaki sposób będzie promowany projekt wśród potencjalnych odbiorców?

Informacja o warsztatach kulinarnych będzie promowana poprzez informację zamieszczoną na stronie internetowej Cechu Rzemiosł Spożywczych, na stronach internetowych zainteresowanych Uczelni Wyższych Krakowa, w mediach społecznościowych Uczelni Wyższych oraz Miasta Krakowa.

8. Kto będzie odbiorcą działań? Dlaczego projekt jest skierowany do tej konkretnej grupy odbiorców? Uzasadnienie.

Warsztaty Kulinarne adresowane są do studentów, nauczycieli akademickich, muzealników, archiwistów, przedstawicieli biznesu z Krakowa, organizacji pozarządowych, zainteresowanych mieszkańców Krakowa, a także zainteresowanych turystów. W samych warsztatach weźmie udział ok. 50 osób. Do odbiorców działań trzeba liczyć także studentów, którzy będą uczestniczyć w ich przygotowaniu i realizacji, oraz przedstawicieli krakowskich firm. Też zdobędą wiedzę, którą będą mogli przekazywać dalej. Łącznie odbiorców projektu będzie ok. 80 osób.

9. Krótka diagnoza ryzyka związanego z realizacją projektu. Należy wyraźnie zaznaczyć w tekście ryzyko bądź ryzyka.

W trakcie realizacji projektu mogą wystąpić nieplanowane zagrożenia w postaci zwiększonej inflacji i związanych z tym wzrost kosztów, jednakże to ryzyko może być zniwelowane poprzez środki własne bądź delikatną redukcję w zakupach.

Kolejnym zagrożeniem może być niespodziewana choroba wykładowców, jednakże Fundacja posiada szeroką kadrę naukową wśród swoich współpracowników i znalezienie zastępstwa nie będzie problemem.

Ostatnim zagrożeniem może być awaria urządzeń technicznych jednakże i tu Fundacja na miejscu będzie miała swoich przedstawicieli z doświadczeniem technicznym, ponadto Fundacja posiada np. zapasowe kucharki elektryczne.

10. Czy zakładany jest wkład osobowy? Jeżeli tak, należy określić i opisać zadania do wykonania.

Tak, udział wolontariuszy związanych z Fundacją i Uniwersytetem Pedagogicznym im. KEN – pomoc w przygotowaniach Sali Cechowej do przyjęcia zaproszonych uczestników i obsługa techniczna w trakcie ich trwania.

11. Czy zakładany jest wkład rzeczowy? (nieobowiązkowe)

Tak jest przewidziany wkład rzeczowy w postaci m.in. użyczenia sprzętów kuchennych (dokładny opis w kosztorysie).

12. Opis dodatkowych rozwiązań podnoszących dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami.

Warsztaty będą miały miejsce w budynku Cechu Rzemiosł Spożywczych w Krakowie przy ul. Westerplatte. Budynek powstał w 1881 r. i spełnienie aktualnie wymaganych udogodnień dla osób z niepełnosprawnościami lub specjalnymi potrzebami jest ograniczone. Budynek jest wpisany do rejestru zabytków. Budynek posiada aktualną instrukcję przeciwpożarową.

- W przypadku udziału osoby z niepełnosprawnością lub ze szczególnymi potrzebami, w dostępie do pomieszczeń wykorzystywanych podczas warsztatów, zostanie zapewniona pomoc wolontariuszy.
- W razie uczestnictwa osoby słabosłyszącej istnieje możliwość zastosowanie nagłośnienia czy mikrofonu.
- W razie potrzeby istnieje możliwość kontaktu telefonicznego bądź poprzez sms.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego		
Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Wzrost wiedzy z zakresu historii kulinariów z czasów pobytu Mikołaja Kopernika w Krakowie	80 osób	Lista obecności, dokumentacja fotograficzna
Wzrost wiedzy z zakresu produktów żywnościowych oraz produktów regionalnych z Krakowa	80 osób	Lista obecności, dokumentacja fotograficzna
Zorganizowanie warsztatów kulinarnych	1	Lista obecności, dokumentacja fotograficzna, dokumentacja projektu.

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

Fundacja Promocji Wyrobów Rzemieślniczych prowadzi warsztaty kulinarne dla studentów, rzemieślników, ludzi biznesu od 2019 r. Udało się zrealizować w ramach „małych grantów” z UM Województwa Małopolskiego 26.06.2022 warsztaty kulinarne. 13.04.2023 przygotowaliśmy Culinary workshop during the 31st edition of the International Medical Students Conference in Krakow oraz kolejne warsztaty z kuchni dawnej dla studentów, kadry naukowej i przedstawicieli nauki oraz biznesu Krakowa w dniu 24.05.2023.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Wkład własny
1.	Zakup artykułów spożywczych na warsztaty kulinarne	3900		
2.	Wykonanie rekonstrukcji na podstawie archiwalnej dokumentacji jatki piekarskiej (zakup materiałów) i wykonanie	2700		
3.	Wynagrodzenie dla wykładowcy za : przygotowanie merytoryczne scenariusza warsztatów, wykonanie prezentacji i komentarz historyczny, prowadzenie warsztatów; 20 h x 100 zł	2000		
4.	Zakup artykułów między innymi: rękawiczki jednorazowe, ręczniki papierowe, obrusy jednorazowe, talerze, sztućce, kubeczki, woda	400		
5.	Koordinacja administracyjna	1000		
6.	Wynajęcie i obsługa sali 8 h x 200 zł/h (Wkład własny)	1600		
7.	Obsługa warsztatów przez wolontariuszy 5 osób x 8 godz. 50 zł/h (Wkład własny)	2000		
8.	Udostępnienie pamiątek cechowych i artefaktów związanych z tematyką warsztatów oraz sprzętu kuchennego (wkład własny)	1500		
8.	Wykonanie dokumentacji fotograficznej 6x 200 zł/h (wkład własny)	1200		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		16300	10000	6300

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.

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

Data 22.08.2023.....

CZŁONEK ZARZĄDU
HUBERT STAWSKI

Hubert Stawski

PREZES ZARZĄDU
GRZEGORZ KRUPA

Grzegorz Krupa