

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\*~~”.

URZĄD MARSZAŁKOWSKI  
WOJEWÓDZTWA ŚWIĘTOKRZYSKIEGO  
Departament Kultury i Dziedzictwa Narodowego  
Wpłynęło dnia ... 01. KWI 2022 ...  
Nr pisma ... RKP-18783-222 ...  
Podpis ... KO-P-502-222 A.P.L.W.

**I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie**

1. Organ administracji publicznej, do którego jest adresowana oferta	Zarząd Województwa Świętokrzyskiego
2. Rodzaj zadania publicznego <sup>1)</sup>	Kultura, sztuka, ochrona dóbr kultury i dziedzictwa narodowego

**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	
Klub Sportowy Campeones Wąchock Ul. Kościelna 7, 27-215 Wąchock Ewidencja Klubów Sportowych prowadzona przez Starostę Starachowickiego, pozycja 53.	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Robert Janus, tel. 739-485-322, e-mail: <a href="mailto:robert.janus@onet.eu">robert.janus@onet.eu</a> Norbert Dudek, tel. 608-218-674 e-mail: <a href="mailto:norbert213@onet.pl">norbert213@onet.pl</a>

**III. Zakres rzeczowy zadania publicznego**

1. Tytuł zadania publicznego	Cysterskie smaki na przestrzeni wieków			
2. Termin realizacji zadania publicznego <sup>2)</sup>	Data rozpoczęcia	25.04.2022 r.	Data zakończenia	31.05.2022 r.
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)				
Tradycja jest nieodłącznym elementem polskiej kultury. Nasi przodkowie z ogromną pieczołowitością dbali, aby obyczaje, wiedza i inne cenne wartości przekazywane były z pokolenia na pokolenie. Dokładano wszelkich starań, aby uchronić je przed zapomnieniem. Dlatego i my chcemy włączyć się w pielęgnowanie naszego dziedzictwa i zorganizować w dniu 30 kwietnia 2022 roku przy Domu Pielgrzyma w Marcinkowie prowadzonego przez Opactwo Cystersów spotkanie dla mieszkańców Marcinkowa, Gminy Wąchock oraz gmin				

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.

ościennych pod nazwą „**Cysterskie smaki na przestrzeni wieków**” w trakcie którego uczestnicy będą mieli możliwość zapoznania się z historią oraz skosztowania potraw cysterskich. Dla osób, które przygotowują najciekawsze oraz najsmaczniejsze dania zostaną wręczone upominki.

Opactwo cystersów w **Wąchocku** sięga historią roku 1179, kiedy przybyli tutaj pierwsi mnisi z Morimond we Francji. Jako fundatora miejsca podaje się krakowskiego biskupa Gedeona. Cystersi słynęli od zawsze z pracowitości. Nic więc dziwnego, że dzięki pomysłowości gospodarczej klasztor rozwijał się pomyślnie aż do XIII stulecia. Wtedy to trzykrotnie napadli nań Mogołowie. Zakonników zabijali, a budynki palili. W 1270 roku nastąpiła odbudowa i ponowna konsekracja opactwa. Stało się to dzięki staraniom króla Bolesława Wstydliwego i biskupa Pawła z Przemankowa. W kolejnych wiekach klasztor i tutejszy romański kościół raz po raz piękniały i wzbogacały się o nowe elementy. Cystersi zakładali sady, warzywniki, stawy rybne, uprawiali zioła, hodowali bydło i trzodę chlewną, budowali młyny czy kuźnie wodne, browary. To cystersi rozpoczęli w Polsce hodowlę karpia już ponad 800 lat temu. To cystersi w pobliskich Starachowicach stworzyli prężnie działający ośrodek zajmujący się wytopem żelaza z okolicznych rud. Warto zatem zajrzeć pracowitym mnichom do garnka, bo w dziedzinie kulinarnej też wiele cystersom zawdzięczamy.

Świat zakonu już w czasach średniowiecza był bardzo rozległy. Tworzyli go nie tylko mnisi izolujący się od świata zewnętrznego, lecz również m.in. kanonicy regularni, bracia żebrzący, szpitalnicy. W porze posiłków gromadzili się w refektarzu. Letni rozkład godzin przewidywał dwa posiłki. Były to *prandium* w południe (o godzinie piętnastej w środy i piątki, od uroczystości Zesłania Ducha Świętego i tylko w przypadku gdy upał nie dawał o sobie znać) oraz *cena* między godziną siedemnastą a osiemnastą ( w dni postne już jej nie uwzględniano ). Wieczorem, podczas trwania dni postnych istniał zwyczaj posilania się kawałkiem chleba i szklanką wina (*collatio*) po lekturze Konferencji Kasjana. Natomiast przez okres zimowy pierwszy i jedyny posiłek w ciągu dnia był podawany o godzinie piętnastej. W Wielkim Poście dopiero o osiemnastej. Na stołach królowały jesiotry, łososie, minogi, węgorze, pstrągi, liny, brzany, okonie, karpie, ukleje, płocie, strzeble, lipienie, szczupaki, głowacze, mustele, strzeble, sardele i sardynki. Nie zabrakło również miejsca na danie tradycyjne, do którego zaliczały się śledzie. „Karpie”, która była jedną z ulubionych potraw mnichów składała się z drobno siekanych śledzi i miękiszu chleba. Ryby jadano pod różnymi postaciami: począwszy od suszonych, wędzonych w dymie z trocin bukowych i dębowych, solone, po te pakowane w beczutki ( od XV wieku ). Ryby łowiono lub kupowano, gdy ceny były niskie. Zakony posiadały również własne stawy. Jeśli zostałyby przypadkowo złowione, należało je niezwłocznie wrzucić z powrotem do rzeki. W zasadzie spożywanie mięsa czworonogów i drobiu było zabronione (początkowo zakaz nie obejmował tego drugiego specjału). Święty Benedykt zrobił wyjątek dla chorych mnichów. Z biegiem czasu uległo to zmianie. Potrawy mięsne zaczęto podawać w niedzielę pod pewnymi warunkami m.in. ze względu na ważną osobistość, którą akurat gościł u siebie opat. Koniec końców zawsze znalazł się jakiś powód, by skosztować różnego rodzaju mięsa. Wołowinę serwowano w niedzielę,

wtorek i czwartek, a wieprzowinę w poniedziałek. Nie zabrakło również miejsca na pieczonego kurczaka podawanego w porze kolacji. Połowa tego specjału przypadła na dwóch mnichów. Jeśli chodzi o baraninę, czy jagnięcinę, to nie cieszyły się one przez niemal całe średniowiecze popularnością. Zmieniło się to dopiero w XV wieku. Jaja podawano w różnych postaciach: w koszulkach, faszerowane, smażone. Wchodziły w skład dodatkowych porcji do posiłków: pitantia (spożywana w poniedziałki, środy i piątki) i generale (w pozostałe dni). Od Wielkanocy do Podwyższenia Krzyża Świętego przydzielano podwójną porcję młodocianym i chorym mnichom. Dostawali oni dwanaście jajek dziennie. Przez okres Wielkiego Postu jajka pojawiały się na stołach tylko w Pięćdziesiątnicę lub po nieszporach. Z hodowli bydła mnisi uzyskiwali dużą ilość mleka i wykorzystali ten stan rzeczy m.in. do produkcji serów. Nazwę – zioła lub też jarzyny nadawano wszystkiemu, co wyrastało nad ziemią np. sałata, rzeżucha, trybula, kapusta. Natomiast korzonkami nazywano wszystko, co rośło pod ziemią, tak jak buraki, rzepa, pasternak. Klasztorna minestra była przyrządzana m.in. z bobu, soczewicy, kapusty, brokuła, boćwiny, szpinaku. Zupa benedyktyńska, mnisza soczewica, purée bobowe, zupa jęczmienna były mocnym atutem klasztornej kuchni. Tak samo miało się z papką, kleikiem owsianym lub jęczmiennym (prototypem dzisiejszej owsianki). Jednakże to wspomniany wyżej bób był traktowany ze szczególną uwagą. Świadczy o tym fakt, iż błogosławiono go osobno, jak miało to miejsce w przypadku winogron, moszczu winnego oraz „nowego” chleba. Wpierw płukano bób w trzech kolejnych wodach, a następnie gotował się w kociołku. Kiedy woda zagotowała się i spieniła, zbierało się pianę durszlakową łyżką. Wyławiało się nią też pływające po wierzchu ziarna bobu i odrywało te, które przywarły do dna. Gdy ziarna zaczynały pękać, zdejmowało się kociołek z ognia, bób płukano trzy razy w zimnej wodzie i wsypywano do naczynia ze szczelną pokrywą. Pożywiano się m.in. gruszkami, jabłkami, brzoskwiniami, nieszpułkami, poziomkami, czereśniami, orzechami włoskimi, kasztanami, figami i pigwami. Szczególnie dobre dla zakonników były winogrona i migdały. W czasie winobrania każdy z nich na prandium otrzymywał pięć kiści winogron. Natomiast w Popielec każdy kanonik kongregacji dostawał 30 dkg migdałów. Wśród różnych klasztornych słodkości znalazły się m.in. naleśniki, torty, wafle, precle, pierniki miodowych lub pieprzne. W czasach świętego Bernarda pieczono chleb z trzech rodzajów mąki, tj. z jęczmienia, prosa i wyki. Poza chlebem gospodarskim, okrągłym, był również chleb w kształcie kwadratu (quadra), z krzyżem pośrodku, by można go przełamywać na cztery części. Gustowano też w tym pieczonym dwukrotnie. Był tak twardy, że moczono go w oliwie, winie, wodzie lub w occie (tzw. chleb cierpienia i łez). W użyciu były różne przyprawy, takie jak pieprz, kminek, ocet. Jednym ze znanych trunków (i jakże cenionym) było wino. W zimie był zwyczaj picia grzanego wina. Grzano je na ogniu, dodając odrobinę cynamonu i cukru lub ubogacano bardzo zrumienionymi kawałkami chleba. Można było też ten efekt uzyskać przez włożenie do niego rozgrzanego pogrzebacza. Kolejnym trunkiem było piwo. Sformułowanie „chmielowane piwo” po raz pierwszy pojawia się w dokumencie opactwa Saint Denis w 768 roku. Można wyróżnić tutaj bardzo mocne „piwo ojców”, „piwo mnichów” i słabsze „piwo klasztorne”, które było przeznaczone dla zakonnic. Obecnie w cysterskim menu

serwowanym w przyklasztornych restauracjach znajdują się takie przysmaki jak pierogi mnicha, kiszka cysterska czy kapuśniak klasztorny. Możemy stwierdzić, że obecność dziedzictwa kulturowego związanego z cystersami ma wpływ na rozwój turystyki. Wynika to z szeregu czynników. Opactwo stanowi bowiem znaczący walor krajoznawczy. Jest wysokiej klasy zabytkiem architektury i budownictwa. Także działalność religijna i kulturalna prowadzona przez opactwo wpływa korzystnie na rozwój turystyki. Klasztor organizują liczne imprezy kulturalne, niektóre z nich są też znanymi ośrodkami pielgrzymkowymi. To z kolei ma wpływ na rozwój zagospodarowania turystycznego. Dzisiaj, w dobie powszechnie panującego pędu oraz zalewającej nas z każdej strony „chińszczyzny”, warto chociaż na chwilę zwolnić tempo i zastanowić się nad sensem tego, dlaczego naszym przodkom tak bardzo zależało na pielęgnowaniu tradycji i przekazaniu jej kolejnym pokoleniom, do których my także należymy. W obecnych czasach, pomimo rozwoju technologii oraz istnienia mnóstwa środków komunikacji, ludzie wydają się być dużo bardziej osamotnieni, skupieni na sobie i pochłonięci wyłącznie swoimi własnymi sprawami. Dzieci coraz więcej czasu spędzają przed komputerem, niekoniecznie wykorzystując go we właściwy sposób. Rozluźniają się więzi rodzinne, a najbliżsi stopniowo oddalają się od siebie. Jednak nie musi tak być. W dobie wszechobecnej komputeryzacji, szumu informacyjnego i pędu, ludziom niezwykle potrzebny jest czas na wyciszenie się, odstresowanie oraz kontakt z drugim człowiekiem. W związku z tym obserwowane jest zwiększenie zainteresowania tradycją i powrót do „korzeni”. Tradycja jest niezwykle cenną spuścizną, pozostawioną nam przez naszych przodków. Zapominając o dorobku kulturowym naszego kraju, nie stworzymy dobrego świata dla naszych pociech oraz przyszłych pokoleń. Dzieci, w których nie będzie zaszczepiony patriotyzm, wrażliwość na piękno, wartość jaką stanowi rodzina, szacunek do osób starszych i dziedzictwa narodowego, nie będą kierowały się w życiu kodeksem moralnym. Brak przywiązania do tradycji i czerpania z jej dorobku, doprowadzi do zatracenia tożsamości narodowej. Od nas zależy, czy dopuścimy do takiej sytuacji. Mamy możliwość wprowadzenia mieszkańców w świat wartości, wiedzy oraz zwyczajów pielęgnowanych i przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

#### 4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Promocja walorów województwa świętokrzyskiego	Spodziewamy się, że łącznie w spotkaniu weźmie udział ponad 200 osób.	Dokumentacja fotograficzna.
Pielęgnacja tradycji historycznej wśród mieszkańców Gminy Wąchock.	Uświadomienie mieszkańcom jak ogromny wpływ na rozwój naszej społeczności wnieśli cystersi przez okres ich obecności na naszym terenie.	Informacja na stronie klubu oraz mediach społecznościowych o spotkaniu.
Popularyzacja aktywnego spędzania czasu, aktywności fizycznej i zdrowego stylu życia poprzez udział w spotkaniu.	Planowany udział w spotkaniu ponad 200 osób.	Dokumentacja fotograficzna.

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

Klubu Sportowego Campeones Wąchock stara się realizować zadania zarówno z własnych środków ja również w ramach zadań publicznych. W ostatnich latach realizowaliśmy szereg zadań zarówno rangi lokalnej jak również o zasięgu wojewódzkim. Współpracujemy z Świętokrzyskim Okręgowym Związkiem Tenisa Stołowego w Kielcach, Świętokrzyską Federacją Sportu w Kielcach oraz Ministerstwem Sportu pozyskując środki na prowadzenie zajęć z tenisa stołowego oraz organizację imprez sportowych. W ostatnich latach realizowaliśmy wiele projektów, zadań organizowanych we współpracy z administracją publiczną i samorządową do których możemy zaliczyć:

- Spotkaj się z Mistrzem w swojej Szkole, Wąchock 30.10.2021
- Spotkanie z Olimpijczykami: Sandrą Drabik i Wojciechem Bartnikiem, Parszów 19.10.2021
- Święto pieczonego ziemniaka w Parszowie, 09.10.2021
- Festyn sportowo-rodzinny z okazji 90-lecia OSP Marcinków, 18.09.2021
- Realizacja projektu „Cudze chwalicie swego nie znacie”, 03.09-30.11.2021
- Realizacja projektu "Sport Łączy pokolenia, aktywni i zdrowi - Wąchock 2021", 23.08-30.12.2021
- Piknik i Turniej Charytatywny – 16-17.06.2018
- Turnieje Piłki Nożnej i Tenisa Stołowego dla dzieci, młodzieży i dorosłych

**IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego**

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Zakup upominków	2 500,00		
2.	Zakup produktów do przygotowania potraw	2 000,00		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		4 500,00	4 500,00	0,00

**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.

  
.....  
.....

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

Data 31.03.2022r.

**KLUB SPORTOWY  
CAMPEONES WĄCHOCK**  
ul. Kościelna 7, 27-215 Wąchock  
NIP 6642133036, Regon 381468836

