

2024 -10- 17

Podpis

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

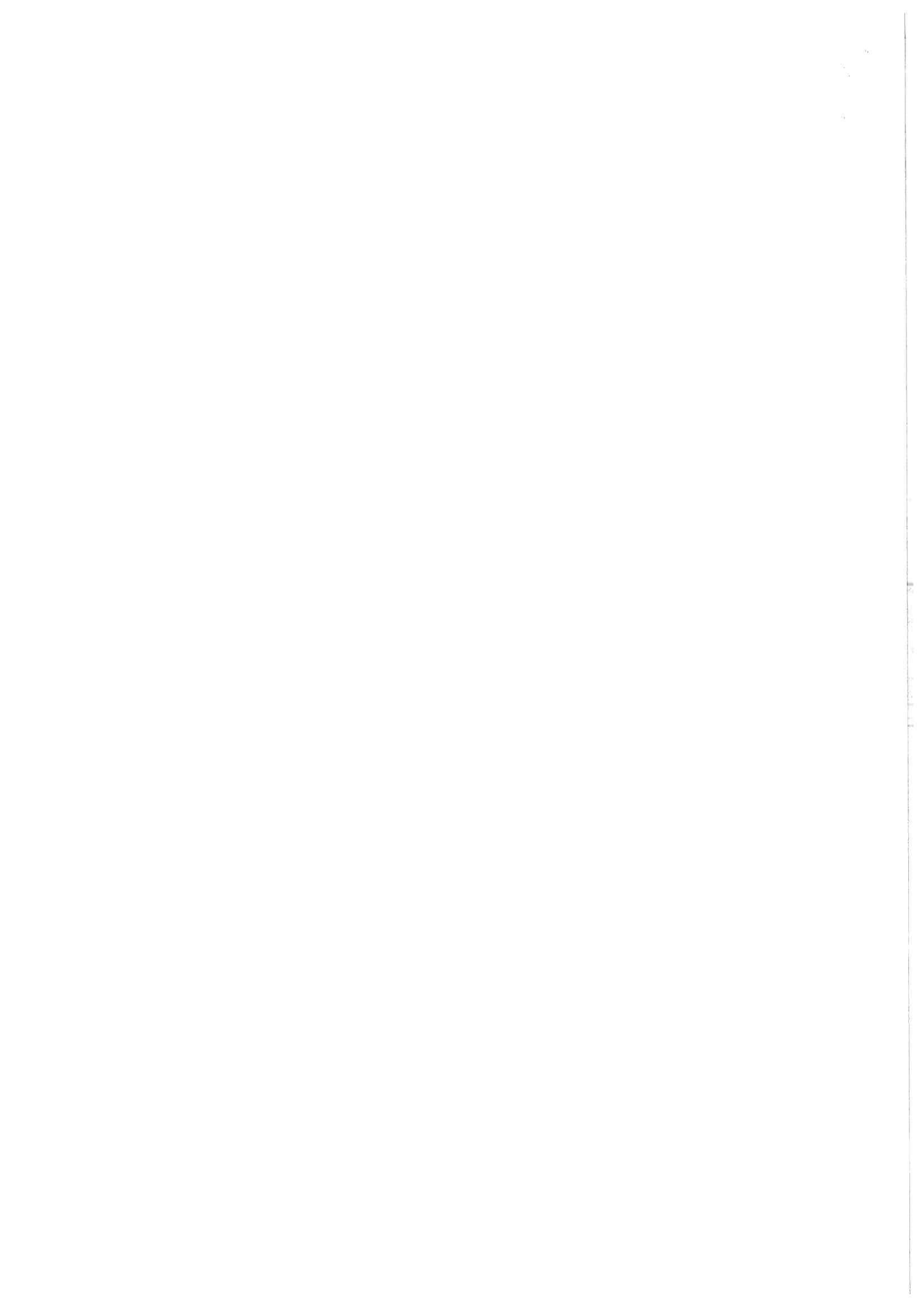
II. Dane oferenta(-tów)

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: Koło Gospodyń Wiejskich Dobrznianki, Forma prawna: Koło Gospodyń Wiejskich, Krajowy Rejestr Kół Gospodyń Wiejskich: 2002030008, Kod pocztowy: 16-002, Poczta: Dobrzniewo Duże, Miejscowość: Dobrzniewo Duże, Ulica: Etcka, Numer posesji: 23, Województwo: podlaskie, Powiat: białostocki, Gmina: Dobrzniewo Duże, Strona www: , Adres e-mail: renatarutkowska26@gmail.com, Numer telefonu: 694 092 265,	
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)	Ewa Rzemieniecka Adres e-mail: e.rzemieniecka@onet.eu Telefon: 507230898

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Wypieki z Tradycją			
2. Termin realizacji zadania ²⁾	Data rozpoczęcia	04.11.2024	Data zakończenia	30.11.2024

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



Opis zadania

Celem zadania pt. "Wypieki z Tradycją" - warsztaty kulinarne wypieku tradycyjnego podlaskiego sękacza będzie kultywowanie działań na obszarach wiejskich województwa podlaskiego związanych z tradycjami kulinarnymi. Zadanie będzie realizowane na rzecz aktywizacji mieszkańców obszarów wiejskich województwa podlaskiego w celu zwiększenia liczby organizowanych przedsięwzięć i propagowania miejscowych tradycji kulinarnych. Przedmiotem zadania publicznego jest organizacja jednodniowych praktycznych warsztatów wypiekania sękacza sposobem tradycyjnym, na naturalnym ogniu z drewna liściastego dla 30 osobowej międzypokoleniowej grupy. Dzięki zachowaniu tradycyjnej receptury uczestnicy poznają metody i tajniki wypiekania z naturalnych, pochodzących z regionu składników, Sękacza Podlaskiego - dania wpisanego Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

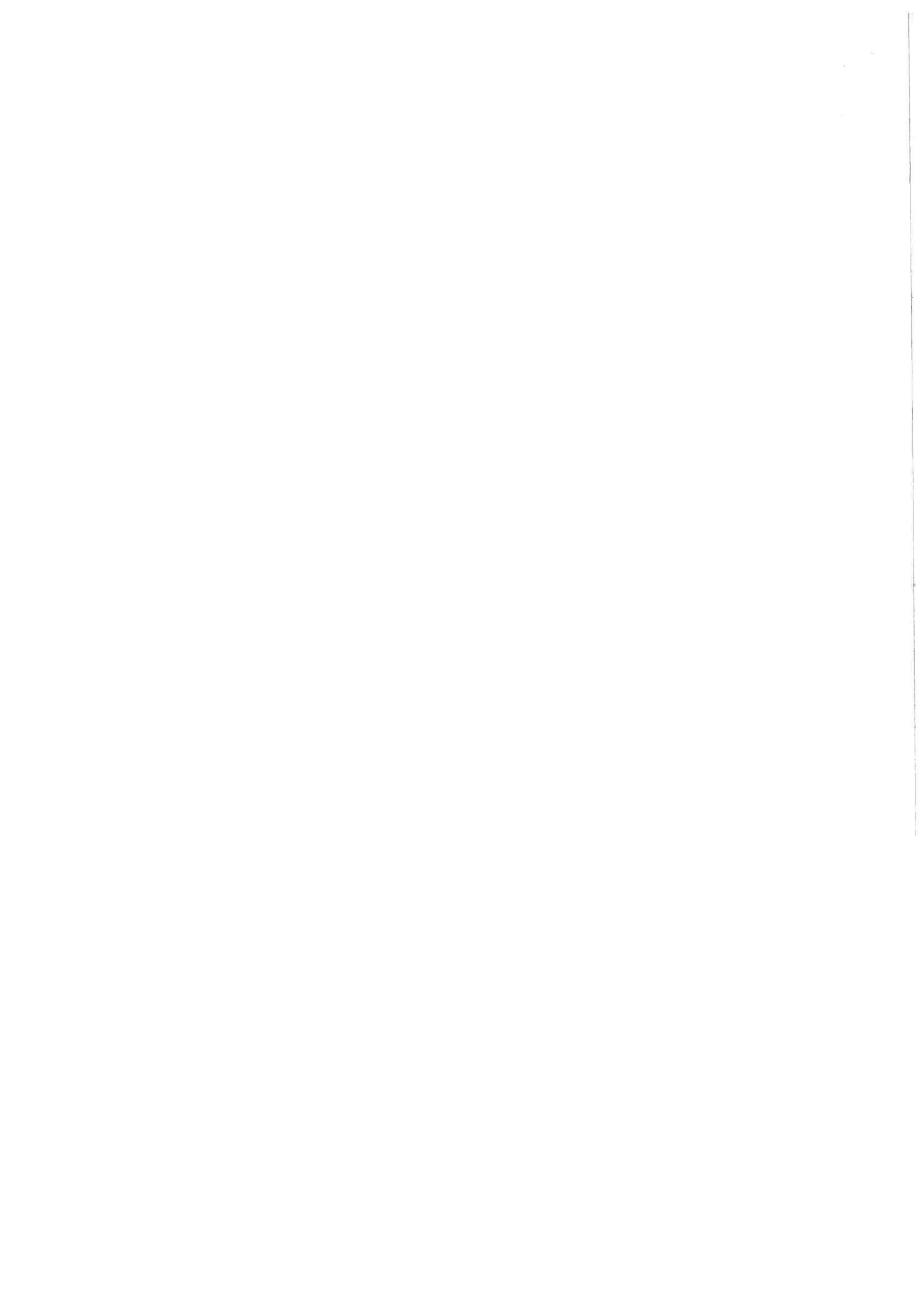
W ramach wsparcia z budżetu Województwa Podlaskiego planujemy zakup zestawu sprzętów i akcesoriów do przygotowania i przechowywania sękaczy różnej wielkości, produktów spożywczych przeznaczonych do przeprowadzenia warsztatów oraz pokrycie kosztu osoby, która przeprowadzi warsztaty.

Zaplanowano cykl warsztatów, które mają na celu podtrzymywanie, upowszechnianie tradycji świątecznych, narodowych, prowadzenie działalności na rzecz wszechstronnego rozwoju obszarów wiejskich, rozwój kultury ludowej, w tym w szczególności kultury lokalnej i regionalnej. Tematyka przyszłych warsztatów to w szczególności: Wigilijny stół w Dobrzyniewie, Smaki Świąt Wielkanocnych, Smaki lata, Jesienne skarby na talerzu, Lato zamknięte w słoiku, Ziemiak na talerzu, Karnawał na słodko, Od mleka do sera. Przygotowane potrawy podczas warsztatów kulinarnych będą przekazane do degustacji bezpłatnie podczas spotkania społeczności lokalnej. Grupą docelową będą dzieci, młodzież, dorośli i seniorzy. Poprzez to zadanie pragniemy propagować wiedzę o kuchni tradycyjnej oraz zaprezentować bogactwo naszej tradycji. Przez to zadanie chcemy upowszechnić wiedzę na temat znaczenia zdrowej żywności w żywieniu człowieka. Realizacja zadania umożliwi uczestnikom zdobycie nowej wiedzy i dalszą popularyzację tradycyjnych metod wytwarzania Sękacza Podlaskiego wpisanego na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, budowę więzi wśród społeczności lokalnych gmin wiejskich Dobrzyniewo Duże w oparciu o wzmocnienie miejscowych tradycji kulinarnych, a także promocję wielokulturowości kulinarnej regionu.

Udział w warsztatach umożliwi zaprezentowanie, w szczególności młodszemu pokoleniu, bogactwa i różnorodności lokalnych tradycji kulinarnych i obyczajowości ludowej oraz kultywowanie i propagowanie wiedzy o tradycyjnej kuchni poprzez przekaz słowny i zajęcia praktyczne. Przygotowane potrawy - sękacze przygotowane podczas warsztatów kulinarnych, będą przekazane do degustacji bezpłatnie.

Pośrednim celem projektu jest aktywizacja i wspomaganie rozwoju wspólnoty lokalnej oraz wzmocnienie pozytywnych relacji pomiędzy społecznością lokalną. Celem pośrednim projektu jest również kształtowanie empatii i integracji międzypokoleniowej, podtrzymywanie świadomości narodowej, obywatelskiej i kulturowej oraz promocja lokalnej kultury kulinarnej i tradycji. Harmonogram działań podczas realizacji zadania:

- Przygotowanie informacji o warsztatach kulinarnych skierowanych do społeczności lokalnej – ogłoszenie w formie papierowej oraz w mediach społecznościowych. Projekt będzie uwzględniał politykę równości szans, czyli przy rekrutacji uczestników nie będziemy nikogo dyskryminować m.in. ze względu na wiek, płeć, pochodzenie, wyznawaną religię, czy też wykształcenie. Zadanie będzie dostępne dla każdego chętnego na równych prawach. Będzie liczyć się kolejność zgłoszeń.
- dokonanie zakupów zaplanowanych w projekcie,
- przeprowadzenie warsztatów kulinarnych "Wypieki z Tradycją" - wypieku tradycyjnego



podlaskiego sękacza,
- degustacja dań przygotowanych podczas warsztatów,
- rozliczenie projektu.

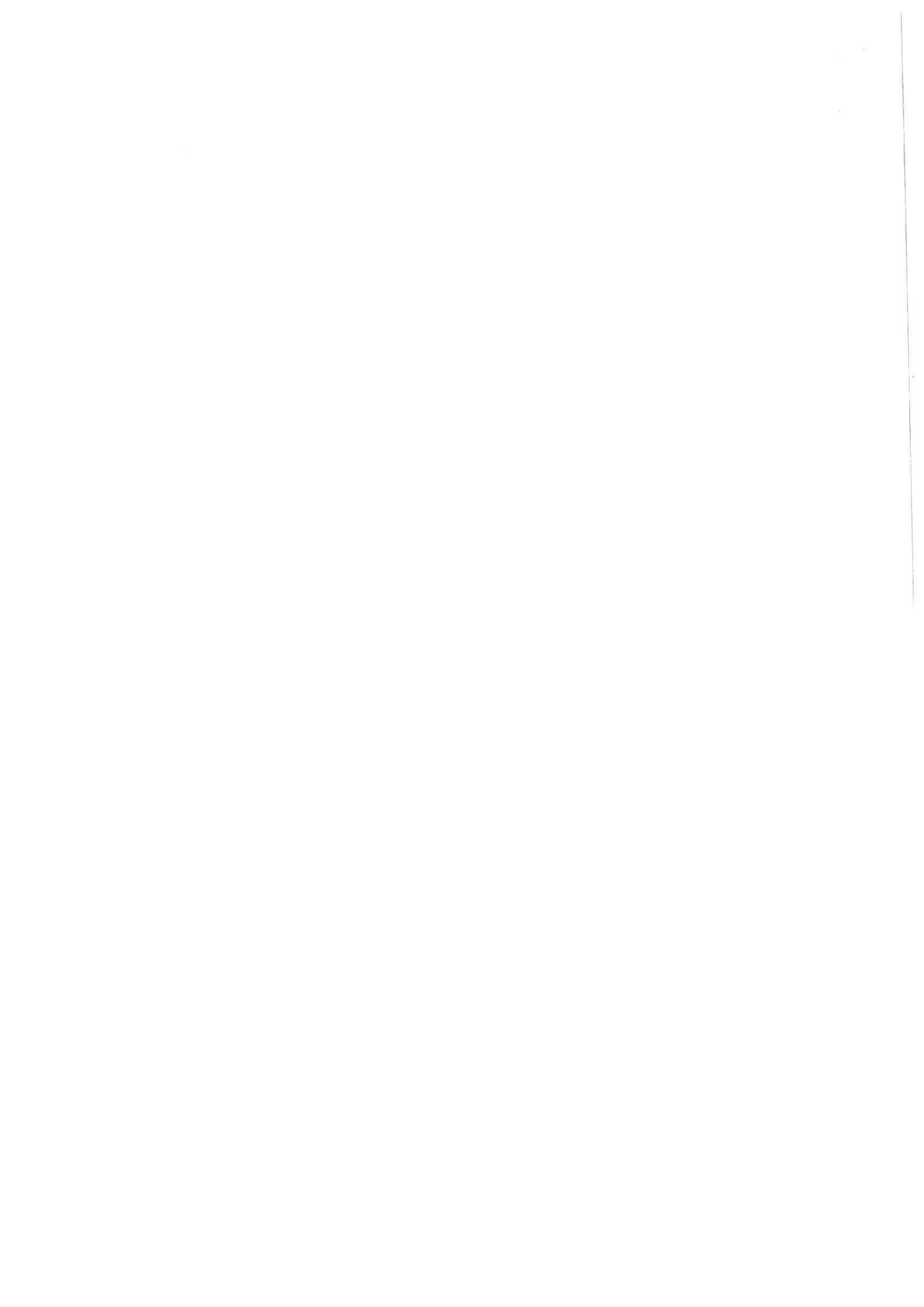
Miejsce realizacji

Miejszem realizacji zadania publicznego będzie Wiejski Dom Kultury w Gnifiej, sąsiedniej miejscowości. Zadanie będzie realizowane w budynku i na terenie utwardzonym wolnym od barier architektonicznych. Lokal mieści się na parterze, posiada zaplecze sanitarne, dobrze wyposażone zaplecze kuchenne, przestronną salę ze stołami i krzesłami. Zapewniona będzie możliwość poruszania się po miejscach realizacji zadania m.in osób na wózku, osób korzystających z kul, lasek i innych pomocy ortopedycznych, osób starszych oraz osób z wózkami dziecięcymi. Zapewnione zostanie także wsparcie innej osoby m.in. osobom ze szczególnymi potrzebami.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Liczba zorganizowanych warsztatów	1	Dokumentacja fotograficzna, notatka koordynatora, faktura/rachunek
Liczba uczestników warsztatu	30	Dokumentacja fotograficzna, notatka koordynatora
Liczba zestawów zakupionych sprzętów i akcesoriów do przygotowania i przechowywania sękaczy	1	Faktura/rachunek
Liczba postów promujących zadanie	3	Screeny z facebooka

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



Charakterystyka oferenta

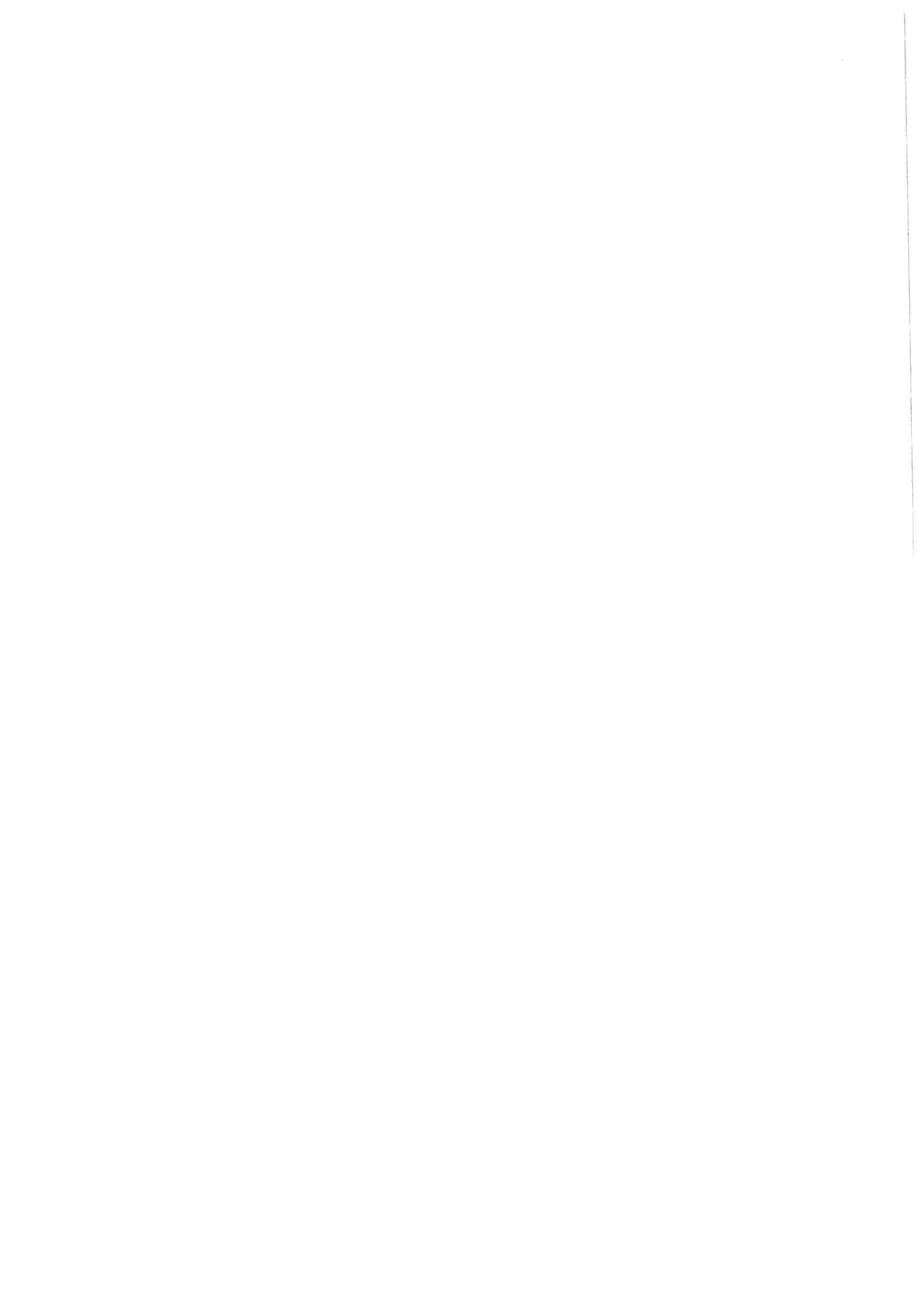
Koło Gospodyń Wiejskich Dobrzynianki w Dobrzyniewie Dużym powstało w 2023 roku. Jednym z celów, który przyświeca uczestniczkom koła jest promocja i wspieranie rozwoju obszaru wiejskiego w którym mieszkamy. Pojęmowanie działań mających na celu: rozwój kultury ludowej, pielęgnowanie i podtrzymywanie tradycji lokalnych oraz regionalnych. Uczestnictwo w kole, to również sposób na budowanie wieloletnich przyjaźni nie tylko między sąsiadkami. Zaangażowanie i wspólna praca przy uroczystościach pozwala poznać, poszerzyć grono znajomych oraz przyjaciół, budować relacje międzyludzkie. Solidarna działalność KGW Dobrzynianki w lokalnej społeczności daje pewność, że w okolicy nie brakuje kobiet z inicjatywą, dążących do wszechstronnego rozwoju. KGW Dobrzynianki jest przykładem współpracy międzypokoleniowej, gdyż najmłodsza z uczestniczek nie skończyła jeszcze 30 lat, a najstarsza obchodziła już 81 urodziny. Połączenie młodości, nowoczesności oraz dojrzałości i tradycji daje niewyczerpalną energię do wszechstronnego działania, wymiany doświadczeń oraz budowania relacji międzyludzkich, pielęgnowania lokalnych zwyczajów. Niewątpliwie rola KGW Dobrzynianki w społeczności lokalnej będzie rosła. Na uwagę zasługuje fakt, iż mimo „młodego wieku” mamy za sobą uczestnictwo w trzech ważnych wydarzeniach w miejscowości. Z dumą możemy mówić o sukcesach w każdym z nich: festyn rodzinny w dniu 15.08.2023 r. z okazji obchodzonego corocznie w dniu 15 sierpnia święta Dobrzyniewa Dużego; wykonanie tradycyjnego wieńca dożynkowego, który został oceniony najwyższej podczas Gminnych Dożynek w dniu 20.08.2023 r.; następnie w dniu 10.09.2023 r. KGW Dobrzynianki z wińcem dożynkowym reprezentowało Gminę Dobrzyniewo Duże na Dożynkach Województwa Podlaskiego.

Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie

1. Organizacja festynu rodzinnego w dniu 15.08.2023 r. z okazji obchodzonego corocznie w dniu 15 sierpnia święta Dobrzyniewa Dużego. Tradycyjna procesja w naszej miejscowości z modlitwą za zdrowie mieszkańców w dniu 15 sierpnia, sięga czasów przedwojennych. W tym roku po wspólnej modlitwie mieszkańców, KGW Dobrzynianki zorganizowały festyn rodzinny, przy Gminnym Centrum Kultury. Każdy z mieszkańców miał okazję spróbować tradycyjnych wyrobów kulinarnych serwowanych i sporządzonych przez członkinie naszego koła. Serwowano między innymi babkę ziemniaczaną, ogórki małosolne, bigos, kiełbaski, a na słodko duży wybór ciast i ciasteczek, do tego woda, kawa, herbata. Najmłodszy uczestnicy festynu mogli korzystać z rozstawionych zabawek dmuchanych oraz chłodzącej mgły wodnej w upalnym dniu, przygotowanej przez OSP w Dobrzyniewie Dużym. Wspólna zabawa zakończyła się późnym popołudniem.

2. Coroczne Dożynki Gminne zorganizowane przez Gminne Centrum Kultury w Dobrzyniewie Dużym, były kolejną okazją do zaprezentowania się i zaproszenia lokalnej społeczności do aktywizacji. Konkurs ogłoszony przez GCK w Dobrzyniewie Dużym, na wykonanie tradycyjnego wieńca dożynkowego, zmobilizował nas do pracy. Wspólny cel zintegrował, dał możliwość skorzystania z doświadczenia starszych członkini koła przy tworzeniu tradycyjnej korony żniwnej. Przygotowania do wykonania wieńca rozpoczęły się jeszcze w lipcu, ponieważ zboże musiało być w różnych etapach dojrzewania – zielone i złote. Podzielono zadania, ustalono miejsce i terminy spotkań, dla usprawnienia komunikacji została utworzona grupa na WhatsApp. Owocem wspólnej pracy jest zajęcie pierwszego miejsca w wyżej wymienionym konkursie. KGW Dobrzynianki z wińcem dożynkowym reprezentowało Gminę Dobrzyniewo Duże na Dożynkach Województwa Podlaskiego.

3. KGW Dobrzynianki przygotowało na plebanii Parafii Rzymskokatolickiej w Dobrzyniewie Kościelnym poczęstunek uczestnikom 39 Pieszej Pielgrzymki Do Krypna 09.09.2023 r. Na suto



zastawionym stole znalazły się wytrawne smakowitości, m.in. pasztety, pierożki, mięsa pieczone, sery, wędliny, warzywa, chleb własnego wypieku.

Koło Gospodyń Wiejskich Dobrzynianki w Dobrzyniewie Dużym powstało w 2023 roku. Jednym z celów, który przyświeca uczestniczkom koła jest promocja i wspieranie rozwoju obszaru wiejskiego w którym mieszkamy, położonego w województwie podlaskim. Podejmowanie działań mających na celu: rozwój kultury ludowej, pielęgnowanie i podtrzymywanie tradycji lokalnych oraz regionalnych. Uczestnictwo w kole, to również sposób na budowanie wieloletnich przyjaźni nie tylko między sąsiadkami. Zaangażowanie i wspólna praca przy uroczystościach pozwala poznać, poszerzyć grono znajomych oraz przyjaciół, budować relacje międzyludzkie. Solidarna działalność Koła Gospodyń Wiejskich Dobrzynianki w lokalnej społeczności daje pewność, że w okolicy nie brakuje kobiet z inicjatywą, dążących do wszechstronnego rozwoju. Koło Gospodyń Wiejskich Dobrzynianki jest przykładem współpracy międzypokoleniowej. Koło uczestniczy w licznych festynach o charakterze lokalny i wojewódzkim oraz organizuje warsztaty kulinarne i spotkania środowiskowe, angażuje się w akcje charytatywne oraz inicjuje działania w tym zakresie, aby w środowisku lokalnym wspierać osoby potrzebujące pomocy. W 2023 roku zostały zrealizowane przez Koło Gospodyń Wiejskich Dobrzynianki warsztaty kulinarne pod tytułem: "Smaki Święta Niepodległości", zadanie publiczne było współfinansowane ze środków Województwa Podlaskiego, a w 2024r. "Piknik pod biało - czerwona" w sferze działalności wspomagającej rozwój wspólnot i społeczności lokalnych.

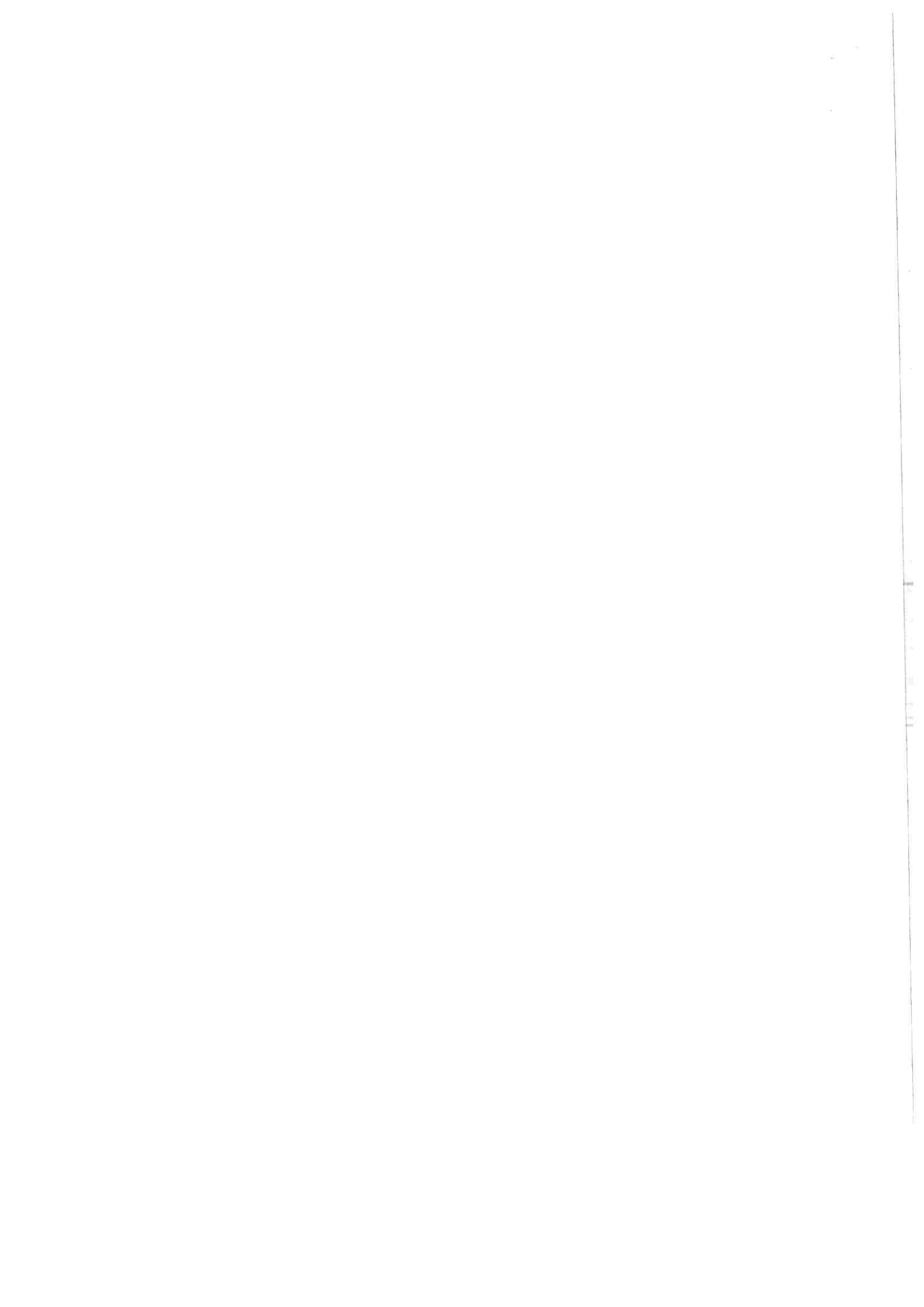
Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania

Zasoby osobowe: Koordynatorem zadania będzie przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich Dobrzynianki w ramach pracy społecznej. Koordynator podzieli pracę na wszystkich członków Koła Gospodyń Wiejskich Dobrzynianki w ramach pracy społecznej. Zostanie przygotowane miejsce realizacji działań, zostaną zaplanowane zakupy, nastąpi wybór najkorzystniejszych ofert. Koordynator będzie nadzorował każdy etap realizacji zadania, a następnie dokona rozliczenia zadania.

Zasoby rzeczowe: pomieszczenia w budynku Wiejskiego Domu Kultury w Gniłej, stoły, krzesła, Zastawa stołowa na 40 osób przekazana nieodpłatnie na rzecz koła - do przygotowania poczęstunku po zakończonych warsztatach.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Przeprowadzenie warsztatów kulinarnych – koszt osoby prowadzącej warsztat kulinarny /koszt całkowity/	4 500,00		
2.	Koszt zakupu produktów spożywczych przeznaczonych do przeprowadzenia warsztatów /koszt całkowity/	3 000,00		
3.	Zestaw sprzętów i akcesoriów do przygotowania i przechowywania sękaczy /koszt całkowity i dostawa/	2 500,00		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		10 000,00	10 000,00	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.

Remata Rutkowska

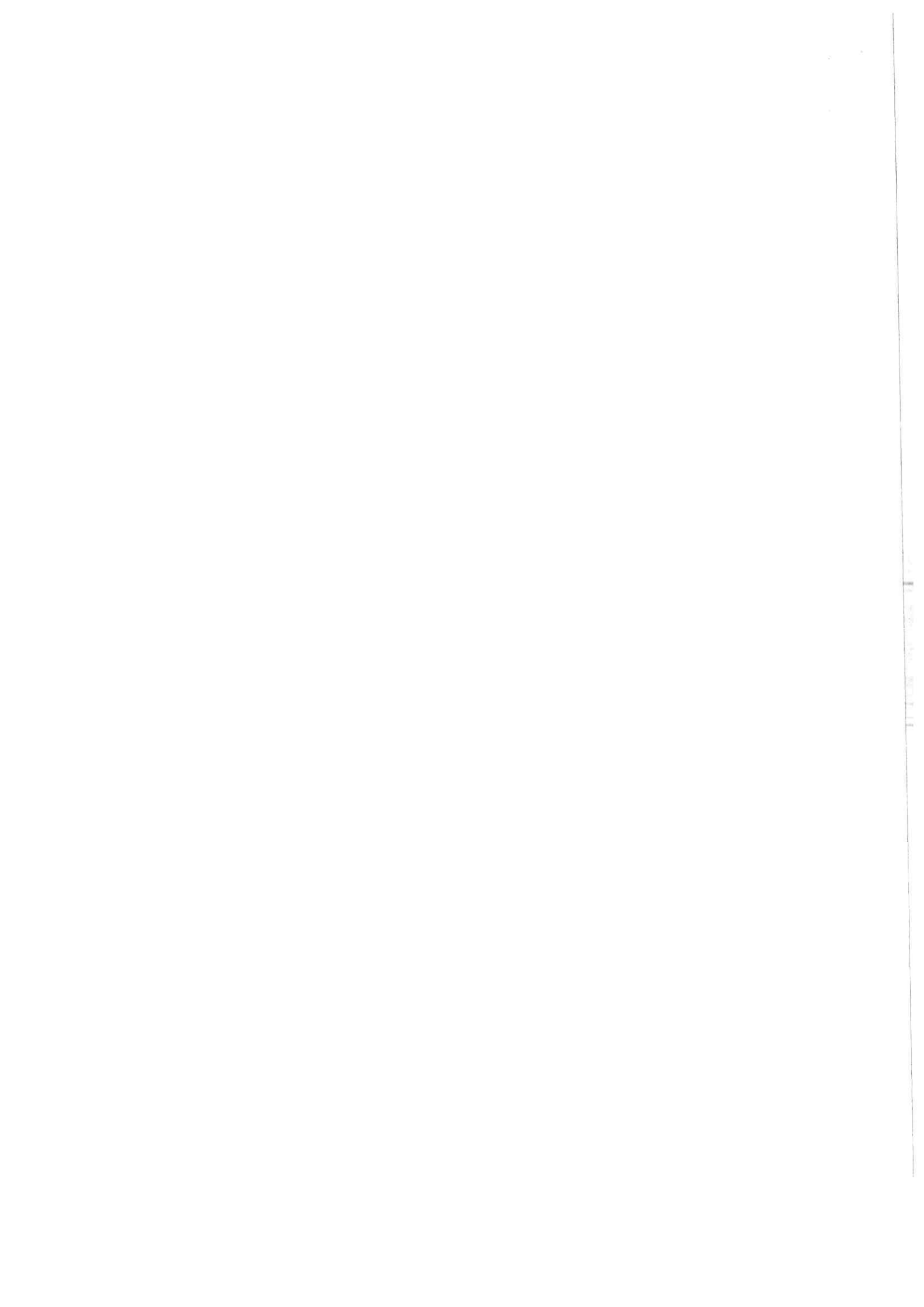
Monika Truszkowska

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

Data 17.10.2024r

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 RODO (*obligatoryjny - papierowo*)
 6. Deklaracja dostępności oświadczenie (*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.

