

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: „p**o**bieranie*/niepobieranie**”.

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

| | |
|---|--|
| 1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta | WÓJT GMINY WILKÓW |
| 2. Rodzaj zadania publicznego¹⁾ | 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 | |
| Stowarzyszenie – Koło Gospodyń Wiejskich w Bukowiu KRS 0000604779 Adres siedziby: ul. Lipowa 54, 46-115 Bukowie Adres do korespondencji: ul. Lipowa 54, 46-115 Bukowie Adres e-mail: skgwbukowie@wp.pl Tel.661-698-333 | |
| 2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej) | Prezes – Barbara Kuświk Tel. 661-698-333 basiakuswik@wp.pl |

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

| | | | | |
|--|---|---------------|-------------|--------------|
| 1. Tytuł zadania publicznego | Podtrzymanie i rozwijanie tradycji i obyczajów ludowych w Gminie Wilków | | | |
| 2. Termin realizacji zadania publicznego²⁾ | Data | 28.10.2024 r. | Data | 28.11.2024r. |
| | rozpoczęcia | | zakończenia | |

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

Realizacja zadania planowana jest na okres od 28 października 2024r do 28 listopada 2024r. Projekt ma na celu przede wszystkim kultywowanie, podtrzymywanie lokalnego dziedzictwa wśród mieszkańców wsi Bukowie oraz aktywizacja mieszkańców poprzez aktywny udział w warsztatach z kuchni śląskiej. Kuchnia śląska to tradycja, smak i historia typowych dań. Kuchnia regionalna jest nie tylko odbiciem kultury i historii danego regionu, lecz także skarbnicą smaków, które łączą pokolenia. Kuchnia śląska to doskonały przykład tego zjawiska – wypełniona tradycją, charakterystycznymi daniami i bogatymi aromatami, stanowi ona kluczowy element kulturowego dziedzictwa tego regionu. W ramach zadania planowane są warsztaty kulinarne nawiązujące do tradycji naszego regionu, które staną się okazją do integracji społeczności lokalnej, możliwości kultywowania, podtrzymywania tradycji oraz przekazania młodszemu pokoleniu możliwości spędzania czasu w towarzystwie, w sposób inny niż przed komputerem, dadzą możliwość przekazania istoty gościnności, a także umiejętności przyrządzania obfitych posiłków. W tradycyjnej kuchni śląskiej często stosuje się wieprzowinę, kielbasę, ziemniaki, kapustę i różnego rodzaju mąki. Duże znaczenie ma także wykorzystywanie sezonowych produktów, co wpływa na świeżość i autentyczność dań. Na spotkaniu warsztatowym kuchni śląskiej mimo, że istnieje kilka dań, które od razu przychodzą na myśl ze względu na ich niezaprzeczalny związek z regionem. To te potrawy stanowią serce śląskich dań regionalnych i są nieodłącznym elementem lokalnej kultury kulinarnej : 1. Rolada śląska zdecydowanie króluje na śląskim stole. Jest to rolada z wołowiny, która wewnątrz wypełniona jest mieszanką cebuli, boczku i musztardy, a całość jest duszona do

miękkości w aromatycznym sosie. Podaje się ją najczęściej z kluskami śląskimi i modrą kapustą, co tworzy zestawienie, które nie tylko rozpieszcza podniebienie, ale także dostarcza energii na cały dzień. 2. Kluski śląskie wspomniane wcześniej, to kolejne ikoniczne danie, które nie może być pominięte w żadnej dyskusji o kuchni śląskiej. Ich unikalna tekstura i delikatny smak czynią je idealnym dodatkiem do różnorodnych sosów i gulaszy. 3. Żurek śląski różni się od swoich polskich odpowiedników. Jest to zupa na bazie zakwasu żytniego, która w wersji śląskiej często wzbogacana jest dodatkiem kiełbasy, boczku oraz tzw. 'kartoflanki', czyli ziemniaczanych klusek. To połączenie smaków sprawia, że żurek śląski jest zupą, która nie tylko ogrzewa, ale i zaspokaja apetyt. W ramach zadania planujemy zorganizować spotkania 2 grup uczestników po 10 osób trwające po 6 godzin. Warsztaty dla uczestników będą zajęciami bezpłatnymi. Spotkanie szkoleniowe trwające 6 godzin. Warsztaty kulinarne kuchni śląskiej odbędą się w świetlicy wiejskiej w Bukowiu. Na koniec każdego ze spotkań grupa zasiądzie przy stole i skonsumuje potrawy wcześniej wspólnie przygotowane.

Działania w projekcie

1. Rekrutacja uczestników i promocji zadania – kampania informacyjno-promocyjna przez cały okres realizacji zadania. Zamieszczone zostaną ogłoszenia i plakat na tablicach ogłoszeń oraz w mediach społecznościowych zachęcające do udziału w zadaniu. Osoby zainteresowane udziałem podpiszą zgodę o przetwarzaniu danych osobowych i inne niezbędne dokumenty. Uczestnikiem zadania będzie mogła zostać każda osoba, która zgłosi chęć udziału.
2. Warsztaty kuchni śląskiej – zajęcia będą prowadzone przez dwie panie ze Stowarzyszenia Koło Gospodyń Wiejskich w Bukowiu - nieodpłatnie, zaplanowano 2 grupy uczestników po 10 osób, po 6 godzin. Na warsztaty zostaną zakupione naczynia gastronomiczne do kuchni (talerze, filiżanki, patery, sztucce itp.) oraz produkty do przygotowania potraw oraz produkty spożywcze na warsztaty (kawa, herbata, owoce).
3. W warsztatach planuje się udział 20 uczestników, warunkiem uczestnictwa będzie zgłoszenie się w wyznaczonym terminie, o przyjęciu będzie decydować kolejność zgłoszeń.
4. Księgowe rozliczenie zadania - zadanie zostanie rozliczone przez biuro księgowe (wkład własny)
5. Koordynator zadania – koordynatorem zadania będzie Prezes stowarzyszenia, który w ramach wkładu osobowego będzie czuwać nad realizacją całości zadania. Zajmie się działaniami związanymi z promocją, rekrutacją uczestników, zakupami materiałów niezbędnych do realizacji zadania.

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.

| 4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego | | |
|---|---|--|
| Nazwa rezultatu | Planowany poziom osiągnięcia Rezultatów (wartość docelowa) | Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika |
| Warsztaty kulinarne kuchni śląskiej | Szkolenie 12 godzin grupa docelowa 20 osób | Lista uczestników warsztatów. Artykuł na portalu społecznościowym, zdjęcia |
| Zakup produktów do przygotowania potraw kuchni śląskiej | Produkty mięsne, produkty spożywcze | F-ra za zakup |
| Zakup naczyń gastronomicznych | Zakup talerzy, filiżanki, sztucce, patery, patelnie, garnki, miski, itp | F-ra za zakup |

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

Obecnie Stowarzyszenie – Koło Gospodyń Wiejskich w Bukowiu liczy 35 członkinie , istnieje od 2014 roku. Stowarzyszenie często organizuje i jednocześnie uczestniczy w różnych imprezach mające charakter integracji społeczności lokalnej, zarówno starsi jak i młodzież. Stowarzyszenie zrealizowało w latach 2016 -2023 zadanie publiczne z zakresu: Kultura, sztuka i ochrona dóbr kultury i dziedzictwa narodowego.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

| Lp. | Rodzaj kosztu | Wartość PLN | Z dotacji | Z innych źródeł |
|--|---|-------------|-----------|-----------------|
| 4. | Zakup produktów do przygotowania potraw kuchni śląskiej | 1500,00 | | |
| 5. | Zakup naczyń gastronomicznych | 3000,00 | | |
| 6. | Księgowe rozliczenie zadania (wkład własny) | 300,00 | | |
| 7. | Koordinator zadania publicznego (wkład własny) | 500,00 | | |
| Suma wszystkich kosztów realizacji zadania | | 5300,00 | 4000,00 | 1300,00 |

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.

STOWARZYSZENIE - KOŁO
GOSPODYŃ WIEJSKICH w BUKOWIU
ul. Lipowa 54, 46-115 Bukowie
NIP 7521453305 REGON 363833061
KRS 0000604779


PREZES ZARZĄDU
Barbara Kuświk

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

.....
Data Bukowie 10.10.2024