

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*~~”.

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego jest adresowana oferta	Zarząd Województwa Lubuskiego
2. Rodzaj zadania publicznego¹⁾	W obszarze rozwoju, w tym rozwoju obszarów wiejskich

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 GOSPODYŃ WIEJSKICH W JANCZEWIE WIEJSKA 7, 66-431 JANCZEWO Forma prawna: stowarzyszenie zwykłe EWIDENCJA STOWARZYSZEŃ ZWYKŁYCH : IRS.512.31 [REDAKTOWANE]	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	[REDAKTOWANE]

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Bierzemy dożynki na warsztat!		
2. Termin realizacji zadania publicznego²⁾	Data rozpoczęcia	2025-08-01	Data zakończenia 2025-10-19
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)			
Polskie dziedzictwo kulinarne, obejmuje zarówno wyrafinowane dania arystokratyczne, jak i skromniejsze potrawy chłopskie oraz różnorodne regionalne specjały.			

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.

SGW Janczewo w dniu 22 sierpnia br. w Janczewie (w plenerze np. plac przy Sali wiejskiej) organizuje warsztaty kulinarne pt. „Bierzemy Dożynki na warsztat” .

Prezentacja stołu biesiadnego oraz degustacja przyrządzonych potraw odbędzie się w trakcie Dożynek Gminnych 23 sierpnia w Starym Polichnie.

Grupa docelowa to mieszkańcy gminy Santok, miasta Gorzów Wlkp. , powiatu gorzowskiego oraz strzelecko-drezdeneckiego.

Organizowanie warsztatów kulinarnych, pokazów gotowania z tradycyjnych potraw, lekcji historii kuchni „ na własnym podwórku” , to sposoby na zwiększenie świadomości i zainteresowania polską kuchnią wśród młodszych pokoleń czy też nowych mieszkańców. Koła gospodyń wiejskich, które kultywują kulinarne tradycje, odgrywają ważną rolę w zachowaniu dziedzictwa kulinarnego. Zachowanie polskiej tradycji kulinarnej to nie tylko ochrona przepisów, ale także pielęgnowanie lokalnych zwyczajów, historii i tożsamości.

W trakcie warsztatów **22 sierpnia br. w Janczewie na świeżym powietrzu** odkrywamy, że w kuchni polskiej, podobnie jak i w innych narodowych kuchniach, tkwi mnóstwo różnorodnych i unikalnych smaków, które warto zachować. Polska kuchnia to niepowtarzalna mieszanka smaków, której charakter kształtowały burzliwe dzieje naszego kraju.

Kto z nas, wracając z egzotycznych wakacji, nie tęskni za pierogami, żurkiem czy schabowym? Podczas spotkania odpowiemy sobie na pytanie jakie dania możemy uznać za klasykę polskiej kuchni? Przyrządzimy je tak jak to robiły nasze babcie. Na świeżym powietrzu (kiedyś były letnie kuchnie) wśród zapachów wiejskich kwiatów, dobrodziejstw przydomowego ogródka postaramy się przekazać tajniki tradycyjnej kuchni polskiej następnym pokoleniom i wszystkim uczestnikom warsztatów.

Polska kuchnia opiera się na prostych, lecz smakowitych daniach, które często zawierają mięso, mąkę, ziemniaki oraz kapustę. Charakterystycznym elementem są również kiszonki, takie jak ogórki kiszone czy kapusta kiszona, która jest nieodłącznym składnikiem wielu potraw, jak bigos czy farsz do pierogów. Zasmakujemy przetworów przygotowanych minionej jesieni przez członkinie SGW Janczewo i wykorzystamy do przygotowania potraw.

Polska kuchnia wyróżnia się prostotą składników i stosunkowo łatwym sposobem przygotowania, chociaż tradycyjne potrawy wymagają często dłuższego czasu przygotowania.

Tradycyjna kuchnia polska jest pełna bogatych smaków i głęboko zakorzeniona w historii oraz regionalnych tradycjach. Pomimo wpływów z różnych kultur, takich jak żydowska, włoska czy turecka, polska kuchnia zachowała swoje unikalne cechy, które należy kultywować i ocalić od zapomnienia.

W ramach warsztatów zapraszamy uczestników na piękną podróż w przeszłość, gdzie zadbamy o kultywowanie dziedzictwa przodków po to, by to co najważniejsze przekazać następnemu, a zwłaszcza młodemu pokoleniu. A że to będzie czas dożynek – tradycyjne święto polskiej wsi - z którymi wiąże się szereg ciekawych obyczajów i tradycji, **przygotowane potrawy zaserwujemy następnego dnia na Dożynkach Gminnych** mieszkańcom naszej Gminy oraz wszystkim uczestnikom wydarzenia.

"Dożynkowe smaki" to właśnie tradycyjne potrawy kuchni polskiej związane ze Świętem Plonów. Dożynki to doskonała okazja do spróbowania lokalnych specjałów i produktów regionalnych, które przygotowują uczestnicy warsztatów pod okiem wykwalifikowanych kulinarnie gospodyń z SGW Janczewo.

Ważną częścią tradycji kulinarnej stało się również odpowiednie przygotowanie stołu dlatego też biesiadny stół przystroją **ozdoby dożynkowe przygotowane własnoręcznie** w tradycyjny sposób przez uczestników warsztatów.

Warto podkreślić, że dożynki są nie tylko okazją do świętowania i integracji społeczności lokalnej, ale także do zachowania i promowania polskich tradycji, zwyczajów i folkloru. Dzięki nim postaramy się przypomnieć sobie o naszych korzeniach oraz nauczyć młode pokolenie pielęgnowania dziedzictwa naszych przodków. To wspaniała okazja dla kultywowania polskiej tradycyjnej kuchni, kultury i historii.

Zakupiony w ramach projektu sprzęt w postaci : stołów i ławek ogrodowych, namiotu, akcesoriów kuchennych, pojemników curver pozwoli nam na realizację tego oraz następnych projektów na rzecz lokalnej społeczności. Dadzą możliwości na realizację wielu spotkań na łonie natury, bez ograniczeń ilości uczestników spotkania, w miejscach bez barier. "Ograniczać nas będzie już tylko nasza wyobraźnia ".

Założenie projektu:

1. Podnoszenie świadomości społeczności lokalnej poprzez zwiększenie wiedzy uczestników warsztatów jak i dożynek o bogactwie kulturowym i kulinarnym kuchni polskiej a przede wszystkim województwa lubuskiego.
2. Podnoszenie jakości życia społeczności lokalnej : warsztaty czy dożynki będą okazją do wspólnej celebracji i integracji lokalnej społeczności na łonie natury;
3. Rozwijanie aktywności społeczności lokalnej: jest to doskonały sposób zaangażowania się mieszkańców gminy w życiu społecznym wsi,
4. Zachowanie i promocja lokalnego dziedzictwa kulturowego: wydarzenia będą nawiązywały do tradycji regionu, prezentując elementy kultury ludowej, lokalne receptury i zwyczaje, których kultywowanie ma istotne znaczenie dla zachowania tożsamości kulturowej.

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 + prezentacja stołu biesiadnego, degustacja w trakcie Dożynek Gminnych	1	dokumentacja zdjęciowa, informacje w mediach społecznościowych
Zakup sprzętu dla potrzeb realizacji wydarzenia	1	faktury
Zakup artykułów spożywczych	1	faktury

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

Jako nieformalne Koło Gospodyń Wiejskich działające około 70 lat braliśmy udział w setkach spotkań, konkursach, wystawach oraz targach rolnych i kulinarnych na poziomie regionalnym, tj. gminnym, powiatowym i wojewódzkim oraz ponadregionalnym, zdobywając najwyższe lokaty. Np. w ogólnopolskim konkursie w 2010 roku, jedna z członkiń otrzymała "Perłę 2010" , za "Słoneczną papierówkę zimą". Koło było organizatorem licznych zabaw, wieczorków tanecznych, gospodynie starały się o oprawę takich potańcówek w postaci dobregojadła, przygotowywanego przez każdą członkinię oraz oprawę muzyczną. Koło zawsze, od zarania było i jest ogniwem łączącym wieś i jej mieszkańców. Choćby wspomnieć o organizacji dożynek wiejskich, gminnych, powiatowych, wypiekanie ciast, szykowanie pysznych potraw, tym samym uświetniając wiele imprez promujących wieś Janczewo, gminę Santok i powiat gorzowski. Członkinie Koła wpłatały wieńce dożynkowe. Sztuka ta jest przekazywana z pokolenia na pokolenie przez mistrzynie w tej dziedzinie, które od początku istnienia Koła są wciąż aktywne i pracują na jego rzecz. Członkinie naszej społeczności prowadzą również blog kulinarny, który cieszy się ogromną poczytnością. Ponadto każda z Pań może się pochwalić wieloma nagrodami i wyróżnieniami w konkursach ogólnopolskich, gminnych i powiatowych. Koło Gospodyń Wiejskich w Janczewie to rozpoznawalna marka w województwie lubuskim. Własnoręcznie przygotowywane potrawy w duchu tradycyjnych smaków polskiej kuchni cieszą się niezmiennie od wielu lat olbrzymim zainteresowaniem wśród uczestników różnych kulturalnych spotkań, w których zawsze uczestniczą nasze członkinie. Od 2023 roku działamy w formie stowarzyszenia pod nazwą "Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Janczewie" zarejestrowane w Ewidencji Stowarzyszeń Zwykłych prowadzonej przez Starostę Gorzowskiego.

W na przestrzeni ostatnich 3 lat zrealizowaliśmy następujące projekty:

1. „Danie Wspólnych Chwil” – 3 spotkania w ramach I edycji, ze środków Fundacja Biedronki . Działania kierowane były do Seniorów z gminy Santok i powiatów ościennych.

2. „Silver Plus III – Poznajmy Się Lokalnie” w partnerstwie ze Stowarzyszeniem Sanis Sano, spotkanie integrujące Seniorów Województwa Lubuskiego połączone z rekreacją profilaktyczno-terapeutyczną oraz warsztaty kulinarne obejmujące przygotowanie potraw, degustacje i wspólne rozmowy podczas, których członkinie SGW opowiadały o swoich tradycjach, produktach i smakach sołectwa Janczewo i gminy Santok, działania kierowane do Seniorów z Województwa Lubuskiego

3. Jak za dawnych lat – kunszt kulinarny”, Zadanie kierowane do Kół Gospodyń Wiejskich (w trakcie realizacji) finansowane ze środków Zarządu Województwa Lubuskiego, działania kierowane do mieszkańców gminy Santok oraz gmin ościennych, mające na celu zachowanie kunsztu kulinarnego członkiń Stowarzyszenia, poprzez warsztaty kulinarne dla młodszych pokoleń. W ramach warsztatów odbyły się 3 spotkania tematyczne.

4. Udział w dożynkach gminnych organizowanych w sołectwie Janczewo. Zrealizowano zadania polegające na: tworzeniu wieńca dożynkowego reprezentującego sołectwo Janczewo podczas dożynek, tworzeniu ozdób dożynkowych tj. wianuszki, chochoły, bukiety dożynkowe, ozdoby z nasion, itp. dla potrzeb wystrojenia stoiska sołectwa Janczewo w duchu tradycji dożynkowych. Członkinie stowarzyszenia wydarzenie uświetniły tradycyjnymi

strojami KGW. W trakcie dożynek odśpiewana została przez Panie z SGW piosenka stworzona specjalnie na tę okazję przez członka SGW Janczewo, promująca naszą wieś oraz działalność naszych członków. Ponadto czynnie uczestniczyliśmy we mszy polowej, gdzie członkinie naszego stowarzyszenia niosły dary ołtarza.

5. „Danie Wspólnych Chwil” – 6 spotkania w ramach II edycji, ze środków Fundacja Biedronki. Działania kierowane były do Seniorów z gminy Santok i powiatów ościennych.

6. „PING-PONG, KAWA I LIŚCIE – SPOTKANIE W JESIENNEJ SCENERII” - zadanie publiczne w ramach wspierania i upowszechniania kultury fizycznej, finansowane ze środków Zarządu Województwa Lubuskiego, działania kierowane do mieszkańców gminy Santok oraz gmin ościennych. Zorganizowano wydarzenie rekreacyjno-sportowe, które było doskonałą okazją do zacieśnienia więzi sąsiedzkich i spędzenia czasu na świeżym powietrzu.

7. „ZACHOWAĆ OD ZAPOMNIENIA” - zadanie publiczne Kultury, sztuki, ochrony dóbr kultury i dziedzictwa narodowego, finansowane ze środków Zarządu Województwa Lubuskiego, działania kierowane do mieszkańców gminy Santok oraz gmin ościennych. Uczestnikom spotkania, jako następnemu pokoleniu, przekazano wieloletnią tradycję kultywowaną przez członkinie SGW, czczenia pamięci o tych, którzy odeszli. Wspólnie stworzono wianki, które złożone zostały w miejscach pamięci.

8. Otwarty konkurs ofert na wsparcie w 2024 roku realizacji zadań publicznych Województwa Lubuskiego w obszarze kultury – wydanie książki o "Egipskiej księżniczce...z Janczewa". W ramach projektu wydano książkę o bohaterce miejscowych legend Marthe von Carnap księżnej Egiptu. Wydarzenie o zasięgu międzynarodowym.

9. W poszukiwaniu własnej tożsamości śladami egipskiej księżniczki z Janczewa - promocja książki "Egipska księżniczka...z Janczewa". Zadanie finansowane ze środków Zarządu Województwa Lubuskiego. W trakcie prelekcja książki „Egipska księżniczka...z Janczewa” uczestnikom spotkania została przybliżona historia Marthe von Carnap księżnej Egiptu, a jednocześnie członka rodziny właścicieli sołectwa Janczewo. Wydarzenie o zasięgu międzynarodowym

10. Uroczystość obchodów Narodowego Święta Niepodległości - święto obchodzone corocznie 11 listopada dla upamiętnienia odzyskania niepodległości przez Polskę. W uroczystości uczestniczyło ponad 70 osób. SGW przygotowały część artystyczną i kulinarną.

11. Co roku udział w dożynkach gminnych, organizacji Dnia Dziecka, organizacji Dnia Seniora, organizacji Mikołajek, organizacji Dnia Kobiet., organizacji Festynów Rodzinnych oraz wielu innych spotkań np. w ramach sprzątania świata itp.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	zakup artykułów spożywczych, akcesoriów kuchennych	2.740	2.640	100
2.	stoły , ławki ogrodowe	1.400	1.400	
3.	namiot	760	760	
4.	materiały florystyczne	200	200	
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		5.100	5.000	100

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 jest prawdziwy

...Dokument podpisany przez Magdalena.....
Rzeczycka-Wieckowska.....
Data: 2025.07.11 07:59:37 CEST.....

Data ..11.07.2025r.....

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