

**Urząd Miasta i Gminy
w GOŁĄNCZY (2)**

Data 24. 10. 2025 **Wpł.**

12468/K5

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	Burmistrz Miasta i Gminy Gołańcz
2. Rodzaj zadania publicznego¹⁾	Rozwój i kultywowanie dziedzictwa regionalnego, promocja produktów lokalnych i rzemiosła

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	
KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W CZESZEWIE Adres siedziby Czeszewo 58, 62-130 Czeszewo Nr koła w rejestrze 3028030012 wpis 27.11.2024 r.	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	KORNELIA JANUCHOWSKA - PRZEWODNICZĄCY KAROLINA KABACIŃSKA - SKARBNIK BARBARA SULIŃSKA - ZASTĘPCA PRZEWODNICZĄCEGO

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Koleżeńskie spotkania KGW – promocja produktów lokalnych i dziedzictwa kulinarnego Wielkopolski			
2. Termin realizacji zadania publicznego²⁾	Data rozpoczęcia	3.11.2025 r.	Data zakończenia	16.11.2025 r.
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)				
W ramach realizacji projektu planujemy spotkanie naszych członkiń i przedstawicielek ok. 3 innych KGW z terenu naszej gminy, podczas którego wspólnie nauczymy się przygotowywać dania stanowiące kulinarne dziedzictwo regionu. Będzie to znakomita okazja do wspólnego spędzenia czasu, integracji naszych kół. Warsztaty w naszej świetlicy w Czeszewie poprowadzi mistrz kulinarny Szymon Brukwicki z Akademii Gotowania. Podczas tych warsztatów uczestnicy poznają niezwykle bogatą kuchnię naszego regionu. Odtworzymy smaku, których nauczyli nas				

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.

nasz przodek. Warsztaty kulinarne połączone będą z lekcją historii.

Podczas tej części zanurzymy się w bogatą paletę smaków i aromatów, które przez wieki kształtowały kuchnię tego urokliwego zakątka Polski. Warsztaty na temat tradycyjnej kuchni wielkopolskiej to doskonała okazja do poznania historii, kultury i zwyczajów ludności zamieszkującej ten region.

Na warsztatach nauczymy się nowych technik kulinarnych, poznamy zapomniane produkty i receptury, a także zainspirujemy się twórczością znanych szefów kuchni.

Jesień - pora roku niezwykle bogata w lokalne warzywa i owoce, z których można do woli komponować zdrowe menu. Śliwki, gruszki, jabłka, dynie, grzyby leśne dają nam możliwość urozmaicenia swojego żywienia i wzmocnienia odporności przed zimą. Te warsztaty pomogą również w pełni wykorzystać potencjał sezonowych warzyw i owoców.

Gęś to zdecydowanie Królowa Polskiego stołu, Szlachcianka w pełnej swej krasie.

Uwodzi serce, ma wielu wielbicieli i smakoszy. Jej mięso wyróżnia się szczególnymi walorami kulinarnymi. Późną jesienią, kiedy przypada dzień Świętego Marcina gęsi są najdorzodniejsze. To idealna pora, aby przyrządzić wykwintne i niezwykle delikatne w swym smaku potrawy.

Spotkanie będzie okazją nie tylko do spędzenia czasu w kuchni, ale również do integracji członkiń KGW, rozmów o przyszłości, omówienia planów, projektów itp.

Przygotowane produkty będą dla nas lekcją i z pewnością wykorzystamy nabytą wiedzę i umiejętności w przyszłości podczas przygotowywania poczęstunku dla naszych mieszkańców, przy okazji wydarzeń, imprez, spotkań itp.

Zakładamy udział max. 20 osób w warsztatach (w pierwszej kolejności członkinie naszego KGW).

Warsztaty planujemy na listopad 2025 r.

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 z dziedzictwa kulinarnego Wielkopolski	1 wydarzenie	Zdjęcia z wydarzenia, artykuły prasowe, wydruki z Internetu
Udział przedstawicielek KGW w warsztatach	max. 20 osób	Lista obecności, zdjęcia

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

Nasze KGW istnieje od 2024 roku kiedy zostało zarejestrowane w ARMiR. Współpracujemy z

samorządem i środowiskiem lokalnym przy okazji organizacji różnego rodzaju wydarzeń gminnych np. festynów.

W tym roku przygotowaliśmy jedzenie na dożynki w Smogulcu 7 września – wykonaliśmy szaszłyki i kiełbaski z grilla oraz popcorn. Uczestniczyliśmy w Biesiadzie Zamkowej 14 września gdzie szykowaliśmy tradycyjną zupę flaki, aromatyczną po staropolsku gotowaną z serem oraz smażoną kiełbasę z cebulką, klasyk który zawsze smakuje najlepiej!

Nie mogło nas zabraknąć podczas I Festiwalu Smaków 3 lipca, gdzie serwowaliśmy szaszłyki, kiełbaski i naleśniki na deser. Przygotowaliśmy Festiwal Libeltowski w Czeszewie 14 czerwca ze stoiskiem Smaki Wsi. Zorganizowaliśmy dzień matki pod chmurką.

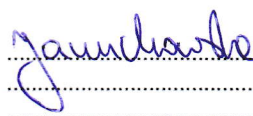
IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Warsztaty kulinarnego dziedzictwa Wielkopolski	1.800,00		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		1.800,00	1.000,00	800,00

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.


.....
.....

Data: 23.10.2025 r.

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