

P. D. Wojciechowski  
19.07.2016  
Rada

P. A. Uzmajda  
2016.07.19  
Opracowanie

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego  
Kadencja 2015-2018  
Wydział Obszarów Wiejskich  
i Zasobów Naturalnych

## UPROSZCZONA OFERTA REALIZACJI ZADANIA PUBLICZNEGO

Wpłynęło 18-07-2016

3953/07 2016

WYDZIAŁ OBSZARÓW WIEJSKICH

Wpł. 18-07-2016

3953/07/116

104 Reichel  
2016.07.16

### 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 adresowana jest oferta	Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego			
2. Tryb, w którym złożono ofertę	Art. 19a ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie			
3. Rodzaj zadania publicznego <sup>1)</sup>	Działalność wspomagająca rozwój wspólnot i społeczności lokalnych			
4. Tytuł zadania publicznego	Świąteczne warsztaty pieczenia i zdobienia pierników dla mieszkańców gminy Radków			
5. Termin realizacji zadania publicznego <sup>2)</sup>	Data rozpoczęcia	17.10.2016 r.	Data zakończenia	19.12.2016 r.

### II. Dane oferenta (-ów)

1. Nazwa oferenta (-ów), forma prawna, numer Krajowego Rejestru Sądowego lub innej ewidencji, adres siedziby oraz adres do korespondencji (jeżeli jest inny od adresu siedziby)	Stowarzyszenie „Wszyscy Razem” z siedzibą w Ścinawce Górnej 18A, 57-410 Ścinawka Średnia, nr KRS 0000349264		
2. Inne dodatkowe dane kontaktowe, w tym dane osób upoważnionych do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. numer telefonu, adres poczty elektronicznej, numer faksu, adres strony internetowej)	Lidia Jagódka, tel. 74/8733343; fax. 74/8733042; wszyscyrazem.ngo@gmail.com		

### III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Opis zadania publicznego proponowanego do realizacji wraz ze wskazaniem, w szczególności celu, miejsca jego realizacji, grup odbiorców zadania oraz przewidywanego do wykorzystania wkładu osobowego lub rzeczowego	Proponowane do realizacji zadanie publiczne polega na zorganizowaniu przez nasze stowarzyszenie profesjonalnych „Świątecznych warsztatów pieczenia i zdobienia pierników dla mieszkańców gminy Radków”. Zadanie będzie obejmowało trzy etapy i będzie realizowane w następujących terminach: 26 listopada, 3 grudnia oraz 11 grudnia 2016 roku. Przed przystąpieniem do realizacji części warsztatowej zostanie przeprowadzony nabór uczestników warsztatów. Członkowie naszego stowarzyszenia poprzez kontakt z kołami gospodyń wiejskich w dziesięciu sołectwach dokonają naboru uczestników zainteresowanych udziałem w tym niezwykłym wydarzeniu kulinarnym. Uczestnicy rekrutowani będą bez ograniczenia na wiek czy płeć. Planuje się zebrać minimum czterdziestu uczestników warsztatów. 26 listopada w obiekcie Centrum Inicjatyw Wiejskich w Ścinawce Górnej nr 18A, które posiada odpowiednio przystosowane zaplecze kuchenne, zostanie zorganizowany pierwszy warsztat gdzie, zostaną przekazane tajniki składników piernikowego ciasta oraz sposób jego przygotowania. Uczestnicy		
--	---	--	--

<sup>1)</sup> 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.

<sup>2)</sup> Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni.

własnoręcznie przygotowują ciasto, uformują pierniki, które następnie zostaną upieczone. Należy tu zaznaczyć, że do przygotowania ciasta zostaną wykorzystane lokalne składniki, w tym przede wszystkim miody z pasiek zlokalizowanych na terenie gminy Radków. W kolejnym tygodniu tj. 3 grudnia ta sama grupa uczestników warsztatów pozna sekrety idealnej gęstości lukru piernikowego, jego rodzaje, nauczy się wykonywać samodzielnie woreczki do dekorowania pierników oraz pozna sposoby jak prawidłowo nanosić na pierniki wzory. Ponadto nauczą się jakie podstawowe wzory łączyć ze sobą, aby piernik stał się wyjątkowym dziełem sztuki oraz co zrobić by gotowe pierniki były miękkie i pachnące i w jaki sposób je przechowywać. Każdy z dwóch warsztatów będzie trwał min. 6 godzin, a uczestnicy będą podzieleni na grupy. Osoba prowadząca warsztaty posiada bogate doświadczenie i niezwykle umiejętności kulinarne. Prowadzący warsztaty będzie zobowiązany nie tylko przekazać wiedzę i umiejętności, ale również zapewnić wszystkie składniki niezbędne do przygotowania pierników. Zapewni przede wszystkim wszystkie składniki do ciasta w tym np. słoiki z naturalnym miodem od lokalnych miodziarzy, mąkę cukier, cukier puder, masło, sodę, przyprawy korzenne jak imbir, cynamon, goździki, ziele angielskie itd. jak również zapewni dla całej czterdziestoosobowej grupy pięć wałków do ciasta, desek drewnianych do wyrobienia ciasta, foremek, papieru do pieczenia, fartuszków ochronnych, rękawic oraz wszystkich innych niezbędnych do zrealizowania warsztatów akcesoriów jak tablica flipchartowa z kartkami oraz wszelkie dekory, obrusy, talerze które pozwolą na wyeksponowanie pierników na zdjęciach robionych przez fotografa. Każdy uczestnik przygotowuje samodzielnie minimum pięć pierników. Zdobyta wiedza będzie mogła być wykorzystana do dekorowania innych wypieków. Ostatnim trzecim etapem zadania będzie zorganizowanie wystawy przygotowanych przez uczestników warsztatów pierników (płaskich, przestrzennych – typu domek i pierników witraży) podczas organizowanego w dniu 11 grudnia 2016 roku w hali sportowej w Ścinawce Średniej w godz. od 12:00 do 17:00 „Jarmarku bożonarodzeniowego gminy Radków”. Podczas tego wydarzenia będzie miało miejsce rozstrzygnięcie konkursu na „Najpiękniejszy piernik świąteczny”. Laureaci konkursu otrzymają pamiątkowe statuetki. Podczas obu warsztatów oraz podczas wystawy dla wszystkich 40 uczestników przygotowany będzie serwis kawowy tj. kawa, herbata i ciasto. Planowane działania warsztatowe będą nie tylko okazją do pozyskania wiedzy i umiejętności cukierniczo-kulinarnych, ale również stworzą możliwość podzielenia się z innymi posiadaną wiedzą. Ziemia radkowska, podobnie jak cały Dolny Śląsk, jest swoistym tygłem kulturowym. O ile w innych dziedzinach życia różnice wynikające z pochodzenia mieszkańców stopniowo się zacierają, o tyle na przykładzie kulinariów nadal są doskonale widoczne. Dlatego też planowane warsztaty będą doskonałą okazją do wymiany doświadczeń oraz receptur na ciasto piernikowe czy lukier, ponieważ niemal każda gospodyni ma swój unikatowy przepis wyniesiony z domu rodzinnego, a przekazany przez starsze pokolenia. Przepisy na ciasto piernikowe, receptury i metody wykonania lukru oraz sposoby jego nakładania zostaną opisane w „Piernikowym przewodniku kulinarnym”, który zostanie przygotowany podczas warsztatów. Broszura zawierająca przepisy będzie bogato ilustrowana zdjęciami wykonanymi przez fotografa podczas warsztatów. Fotograf w ramach umowy będzie fotografował uczestników warsztatów na każdym etapie i tym samym będzie pracował podczas całego czasu organizowanych warsztatów. Zdjęcia muszą być najlepszej rozdzielczości, aby spełniły wymagania firmy graficznej

W pełni pokazywały warsztatowe szaleństwo piernikowe i jego efekt finalny, a ich ilość w wersji cyfrowej musi wynosić min. 200 sztuk, aby można było wybrać najciekawsze. Przewodniki kulinarne zostaną rozdane podczas organizowanego „Jarmarku bożonarodzeniowego gminy Radków”. Z fotografem zostanie podpisana umowa na realizację zadania, a zdjęcia będą w posiadaniu stowarzyszenia „Wszyscy razem”, a w przyszłości będą udostępniane chętnym. Promocja warsztatów i wystawy będzie prowadzona przy współpracy z kołami gospodyń wiejskich, które znają mieszkańców i chętnie wskażą osoby, które mogą wziąć udział w warsztatach. Ponadto informacje zostaną umieszczone na stronie internetowej miejscowości Ścinawka Górna [www.radkowskiewioski.pl](http://www.radkowskiewioski.pl) oraz na lokalnym gminnym portalu: [www.radkowklodzki.pl](http://www.radkowklodzki.pl), na plakatach informacyjnych oraz na bannerze, który powieszony będzie w strategicznym miejscu gminy Radków. Zaprojektowaniem i wykonaniem „Piernikowego przewodnika kulinarnego” zajmie się profesjonalna firma graficzna.

Członkowie stowarzyszenia „Wszyscy Razem” zajmą się promocją wydarzenia, naborem uczestników, powołaniem komisji konkursowej (jury), współpracą z Urzędem Miasta i Gminy Radków oraz rozliczeniem projektu. Jednocześnie wszelkie prace porządkowe spoczywać będą na członkach stowarzyszenia „Wszyscy Razem”.

Celem zadania, poza pogłębieniem umiejętności kulinarnych, jest również wzrost aktywności lokalnych społeczności, ich aktywizacja poprzez wspólne obcowanie i działania na warsztatach oraz wspólne tworzenie misternie dopracowanych dekoracji piernikowych. Konieczność wykonania zadania wynika z głębokiej potrzeby organizacji spotkań mieszkańców wsi, a nie byłoby to możliwe gdyby nie wspólny cel, który tych mieszkańców pozwoli zebrać aż z dziesięciu miejscowości. Ponadto warsztaty rozwijają wiedzę kulinarną, motywują do kreatywnego myślenia oraz pozwalają na rozwijanie zdolności manualnych. W miastach udział w warsztatach rozmaitych branż nie jest niczym zaskakującym gdyż w dużych skupiskach ludności działa wiele firm czy organizacji, które prowadzą szkolenia. Natomiast warsztaty dla mieszkańców wsi są rzadkością, a możliwość skorzystania z nich nieodpłatnie stanowi dużą zachętę i w przyszłości zaowocuje większym zainteresowaniem problemami i potrzebami sąsiadów, a co za tym idzie również ich małych lokalnych społeczności. Ponadto okres przedświątecznej krzątaniny, barwnych świateł i zapachu sprzedawanych choinek jest doskonałym czasem na organizację pachnących piernikami warsztatów. Wymiana doświadczeń oraz receptur na piernikowe wypieki pozwoli na poczynienie kolejnego kroku w kierunku wykreowania produktu lokalnego ziemi radkowskiej. Formuła warsztatów, w których mogą wziąć wszyscy chętni bez ograniczeń wiekowych pozwoli na międzypokoleniową wymianę doświadczeń. Dzięki temu również w najmłodszym pokoleniu zostanie utrwalona potrzeba dbałości o tradycje i konieczność uczestniczenia w życiu społecznym wsi.

## 2. Zakładane rezultaty realizacji zadania publicznego

Najważniejszym rezultatem jest zintegrowanie lokalnej wspólnoty oraz rozwój tożsamości wiejskiej poprzez aktywne włączenie się we wspólne działania. Pieczenie i dekorowanie pierników oraz rywalizacja konkursową, która będzie dodatkowym elementem zachęty do stworzenia najpiękniejszych pierników, będzie czynnikiem

integrującym i mobilizującym mieszkańców do wspólnych działań. Warsztaty pozwolą pozyskać wiedzę, która zostanie przekazana kolejnym osobom, a pomocny w tym będzie wydany „Piernikowy przewodnik kulinarny”. W efekcie zostanie zachowana tradycja pieczenia i zdobienia pierników, która będzie inspiracją do dalszych działań kulinarnych wiejskich organizacji, a być może dla niektórych mieszkańców stanie się sposobem na życie. Ponadto realizacja projektu przyczyni się do wykreowania i popularyzacji produktu lokalnego w postaci pierników upieczonych z wykorzystaniem miodów, z lokalnych pasiek.

Członkowie stowarzyszenia „Wszyscy Razem” zyskają kolejne doświadczenie w pozyskiwaniu środków zewnętrznych na organizację działań o tak szerokim zasięgu. Realizacja zadania przyczyni się do wzrostu zainteresowania ziemią radkowską i jej bogatą kulturą i kulinariami. W efekcie powstanie 500 sztuk „Piernikowego przewodnika kulinarnego”, który zostaną wręczony podczas wystawy pierników na „Jarmarku bożonarodzeniowego gminy Radków”.

**IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego** (w przypadku większej liczby kosztów istnieje możliwość dodania kolejnych wierszy)

Lp.	Rodzaj kosztu	Koszt całkowity (zł)	do poniesienia z wnioskowanej dotacji <sup>3)</sup> (zł)	do poniesienia ze środków finansowych własnych, środków pochodzących z innych źródeł, wkładu osobowego lub rzeczowego <sup>4)</sup> (zł)
1.	Statuetki dla laureatów konkursu, 3 szt.	270,00	270,00	0,00
2.	Banner informacyjny 8,6 m2	635,00	635,00	0,00
3.	Wynagrodzenie prowadzącego warsztaty (w tym zapewnienie wszystkich składników do przygotowania pierników)	2640,00	2640,00	0,00
4.	Wynagrodzenie fotografa	1800,00	1800,00	0,00
5.	Projekt i wydruk broszury, 500 szt.	2250,00	2250,00	0,00
6.	Catering	1920,00	1920,00	0,00
<b>Koszty ogółem:</b>		<b>9515,00</b>	<b>9515,00</b>	<b>0,00</b>

Oświadczam(-y), że:

- 1) proponowane zadanie publiczne będzie realizowane wyłącznie w zakresie działalności pożytku publicznego oferenta;
- 2) w ramach składanej oferty przewidujemy ~~pobieranie~~/niepobieranie\* świadczeń pieniężnych od adresatów zadania;
- 3) wszystkie podane w ofercie oraz załącznikach informacje są zgodne z aktualnym stanem prawnym i faktycznym;
- 4) oferent\*/oferenci\* składający niniejszą ofertę nie zalega (-ją)\*/zalega (-ją)\* z opłacaniem należności z tytułu zobowiązań podatkowych;
- 5) oferent\*/oferenci\* składający niniejszą ofertę nie zalega (-ją)\*/zalega (-ją)\* z opłacaniem należności z tytułu składek na ubezpieczenia społeczne.

<sup>3)</sup> Wartość kosztów ogółem do poniesienia z dotacji nie może przekroczyć 10 000 zł.

<sup>4)</sup> W przypadku wsparcia realizacji zadania publicznego.

Stowarzyszenie "Wszyscy Razem"  
PREZES

.....  
Stowarzyszenie "Wszyscy Razem" .....

.....  
SKARBNIK .....

.....  
(podpis osoby upoważnionej

lub podpisy osób upoważnionych  
do składania oświadczeń woli w imieniu  
oferenta)

Stowarzyszenie "Wszyscy Razem"  
Ścinawka Górna 18A  
57-410 Ścinawka Średnia  
NIP 8851625023, REGON 021215649

Data: 14.07.2016 roku

**Załącznik:**

W przypadku gdy oferent nie jest zarejestrowany w Krajowym Rejestrze Sądowym – potwierdzona za zgodność z oryginałem kopia aktualnego wyciągu z innego rejestru lub ewidencji.