

J. A. Świdorska  
21.08.2025



## 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 adresowana jest oferta	Wiesław Muszyński BURMISTRZ MIASTA WŁODAWA
2. Rodzaj zadania publicznego <sup>1)</sup>	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 Dziedzictwo Kulinarne Hrabiny Rozalii Pocięj – stowarzyszenie KRS 0001066063 22-200 Włodawa ul. Piłsudskiego 10 <a href="mailto:kontaktstowarzyszenie.dk@gmail.com">kontaktstowarzyszenie.dk@gmail.com</a> Konto nr: 43124022491111001131937948
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Teresa Kubik 600724342 Aldon Dzieciół 509210746

### III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Na Jarmark z Hrabina			
2. Termin realizacji zadania publicznego <sup>2)</sup>	Data rozpoczęcia	29.08.2025	Data zakończenia	25.09.2025 r
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)				
<p>Projekt skierowany jest do mieszkańców Włodawy i okolic, turystów odwiedzających Włodawę oraz uczestników Jarmarku Paulińskiego. Celem jest ocalenie od zapomnienia poprzez zaprezentowania dziedzictwa narodowego, którym są nie tylko wielkie dzieła sztuki ale też tradycje i lokalne zwyczaje w tym kultura stołu oraz regionalne potrawy. Sposób w jaki zostały przyrządzone aby jak najlepiej sprzyjały zdrowiu. Zaprezentowane zostaną do degustacji potrawy sporządzone według receptur kuchni Pocięjowej zgodnie z przepisami z książki „Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca, do której receptury sporządzali lubelscy lekarze. Zaprezentowana zostanie wymieniona książka, która została spisana w połowie XVIII w., zawiera ona między innymi kopie receptur z tzw. Kuchmistrzostwa zaginionej książki opublikowanej w 1540 r. w Krakowie. Jest to więc książka, która zawiera nie tylko przepisy ale również bogatą historię rodów, których przepisy znalazły się w niej. W oparciu o przepis hrabiny zostaną wykonane naleśniki z konfiturą z dzikiej róży oraz lemoniada dla najmłodszych uczestników</p> <p>Degustacja będzie <b>bezpłatna</b>.</p>				

<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 (Dz. U. z 2018 r. poz. 450, z późn. zm.).

<sup>2)</sup> 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
Rozbudzenie zainteresowania kuchnią staropolską młodzieży i osób dorosłych	Weźmie udział około 50 osób, młodzież z rodzinami plus członkowie stowarzyszenia SK	zdjęcia
Propagowanie zdrowego odżywiania, kultywowanie tradycji kulinarnych Rozalii Pocięj, kultury stołu, słownictwa i tradycji	Dzieci, młodzież, dorośli, seniorzy, turyści około 100 osób	zdjęcia
Promocja znaczenia sposobu przechowywania i przyrządzania żywności w tym leczniczych nalewek i maści. Możliwości korzystania z oryginalnych przepisów. Książka jako pozycja w literaturze medycznej	Osoby pasjonujące się kuchnią staropolską.	Dokumentacja fotograficzna
Obalenie mitu, że to co dobre musi być drogie	Osoby odwiedzające stoisko stowarzyszenia	zdjęcia

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

Stowarzyszenie powstało w październiku 2023 r. do chwili obecnej zorganizowało dwukrotnie warsztaty kulinarne, spotkanie z autorem książki „Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca: Jarosławem Dumanowskim, Dwukrotnie zorganizowało konkurs kulinarny o złotą wagę hrabiny Rozalii Pocięj. Piknik z Hrabinią, Romantyczną kolację przy świecach, uczestniczyło w Festiwalu Trzech Kultur, Nocy Muzeów oraz Jarmarku Paulńskim. W organizację i obsługę stoiska będzie zaangażowany zarząd oraz członkowie stowarzyszenia DK.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Materiały biurowe	150,00	150,00	0,0
2.	Artykuły spożywcze, - catering	550,00	550,00	0,0
3.	Środki czystości i naczynia jednorazowe, (kosz na śmieci)	150,00	150,00	0,0
4.	Mały stół składany – 2 szt.	100,00	100,00	0,0
9	Księgowy	50,00	50,00	0,0
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		1000,00	1000,00	00,0

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.

KULINARNE HRABINY ROZALII POCIEJ

PREZES

*Teresa Kubik*

STOWARZYSZENIE DZIEDZIC.T.N.O.

KULINARNE HRABINY

(podpis osoby upoważnionej lub podpis osoby upoważnionej do składania oświadczeń)

al. J. Pitwala 10, 20-000 Włocławek

NIP 5651532338, REGON 52677994400000

KRS 0001066063

Data 21 sierpień 2025 r.

*Wiceprezes*