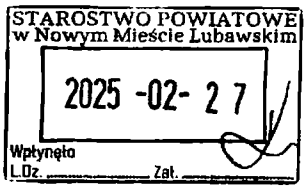
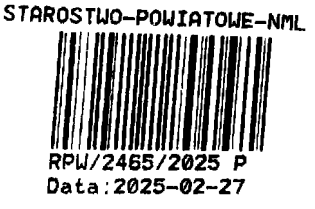
Uproszczona oferta realizacji zadania publicznego

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~~*".





CR

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego jest adresowana oferta	ZARZĄD POWIATU W NOWYM MIEŚCIE LUBAWSKIM
2. Rodzaj zadania publicznego[1]	PROMOWANIE TRADYCJI KULTUROWYCH W POWIECIE NOWOMIEJSKIM

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 ZWYKŁE NOWOMIEJSKA AKADEMIA KOBIET REJESTRACJA POD NUMEREM 7 W EWIDENCJI STOWARZYSZEŃ ZWYKŁYCH PROWADZONEJ PRZEZ STAROSTĘ NOWOMIEJSKIEGO UL. DZIAŁYŃSKICH 12A, 13-300 NOWE MIASTO LUBAWSKIE nowomiejskaakademiakobiet@gmoail.com	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Bożena Dąbrowska 728504237 bozena.d197@onet.pl

[1] Rodzaj zadania zawiera się w zakresie zadań określonych w art. 4 ustawy z 24.04.2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1057).

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	**„Zaczyn na tradycję** – powrót do tradycji domowego wypieku chleba"			
2. Termin realizacji zadania publicznego[2]	Data rozpoczęcia	25.03.2025	Data zakończenia	23.06.2025

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

MIEJSCE REALIZOWANIA DZIAŁANIA - POWIAT NOWOMIEJSKI W WYNAJETEJ SALI.

GRUPĄ DOCELOWĄ BĘDĄ KOBIETY ZRZESZONE W NOWOMIEJSKIEJ AKADEMII KOBIET.

Celem projektu jest kultywowanie dawnych metod wypieku chleba oraz przekazywanie tradycji piekarskich Ziemi Lubawskiej. W ramach dwóch trzygodzinnych spotkań uczestniczki poznają tajniki przygotowywania zakwasu, tradycyjnego wyrabiania ciasta oraz dawnych zwyczajów związanych z pieczeniem chleba. Pieczywo będzie wypiekane w nowo zakupionym piekarniku oraz kamionkowych formach, które nawiązują do dawnych technik pieczenia.
Dodatkowo uczestniczki przygotują dwa tradycyjne smarowidła do chleba, inspirowane lokalnymi przepisami.

Projekt zakończy się wspólną degustacją własnoręcznie wypieczonych bochenków i przygotowanych smarowideł, które staną się symbolem wspólnego dziedzictwa kulturowego.

Główne działania:

◆ **Spotkanie 1** – Historia pieczenia chleba, wyszukiwanie dawnych przepisów i ich opracowanie, nauka przygotowywania zakwasu, wyrabianie ciasta, omówienie tradycyjnych wzorów dekoracji pieczywa.

◆ **Spotkanie 2** – Formowanie bochenków, wypiek w kamionkowych formach, przygotowanie smarowideł, wspólna degustacja, omówienie sposobów przechowywania pieczywa.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów/źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Odtworzenie tradycyjnych przepisów na chleby	Uczestniczki spotkań – 20 osób Obserwatorzy na Facebooku 200 osób	lista obecności ze spotkania, zdjęcia, relacje, wpisy w mediach społecznościowych
Nabycie umiejętności wypieku chleba na zakwasie w tradycyjny sposób.	Uczestniczki spotkań – 20 osób	lista obecności ze spotkania, zdjęcia, relacje, wpisy w mediach społecznościowych
Zachowanie i upowszechnienie dawnych zwyczajów piekarskich	Uczestniczki spotkań – 20 osób Obserwatorzy na Facebooku 200 osób	lista obecności ze spotkania, zdjęcia, relacje, wpisy w mediach społecznościowych

Poznanie tradycyjnych smarowideł do chleba i ich roli w lokalnej kuchni	Uczestniczki spotkań – 20 osób	lista obecności ze spotkania, zdjęcia, relacje, wpisy w mediach społecznościowych
Integracja i wymiana międzypokoleniowa uczestniczek	Uczestniczki spotkań – 20 osób	lista obecności ze spotkania, zdjęcia, relacje, wpisy w mediach społecznościowych
Stworzenie podstaw do kontynuowania tradycji domowego wypieku chleba.	Uczestniczki spotkań – 20 osób	lista obecności ze spotkania, zdjęcia, relacje, wpisy w mediach społecznościowych

[2] Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni

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

Nowomiejska Akademia Kobiet (NAK) to prężnie działająca organizacja zrzeszająca aktywne kobiety z Nowego Miasta Lubawskiego i okolic, której misją jest kultywowanie i popularyzacja regionalnych tradycji. Od momentu powstania w 2020 roku, a zwłaszcza od przełomowego projektu „W poszukiwaniu dawnych smaków" (2021), NAK konsekwentnie angażuje się w przywracanie i adaptowanie lokalnych zwyczajów kulinarnych, językowych i rękodzielniczych do współczesnego życia.

Realizowane przez Akademię inicjatywy, m.in. „Z gwarą nam do twarzy" (2022), „Szyjemy fartuchy i smażymy placuchy" (2024) czy działania związane z odtwarzaniem dawnych receptur (np. szneki z glancem, brukowiec, dzyndzałki z hreczką), pokazują, że NAK dysponuje bogatym doświadczeniem w organizacji projektów o tematyce regionalnej. W ramach „Zaczynu na tradycje" Akademia wykorzysta swoją wiedzę, kontakty oraz sprawdzone metody. Kluczowymi zasobami będą:

- **Zespół 25 Członkiń** – posiadających kompetencje w zakresie organizacji wydarzeń, kulinariów, rękodzieła oraz promocji działań w mediach społecznościowych.
- **Doświadczenie w odtwarzaniu dawnych przepisów** i ich adaptacji do współczesnych realiów, co sprzyja promowaniu regionalnych smaków.
- **Umiejętność integracji lokalnej społeczności wokół tradycji** poprzez konkursy, warsztaty i działania w przestrzeni miejskiej.
- **Zasięgi w mediach społecznościowych** – skuteczna promocja projektów na Facebooku, co przyczynia się do szerokiego rozgłosu podejmowanych działań.
- **Zaplecze materialne** – fertykuł (odnowiona szafa-bufet kawowy), sprzęt kulinarny.

Projekt „Zaczyn na tradycje" wpisuje się w misję NAK, łącząc zamiłowanie do historii z nowoczesnym podejściem do jej kultywowania i promowania wśród mieszkańców regionu.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	z dotacji	z innych źródeł
1.	WARSZTATY Z WYPIEKU CHLEBA i ROBIENIA SMAROWIDEŁ	4.350,00	4350	
2.	NAPISANIE I ROZLICZENIE WNIOSKU	200,00		200
3.	FOTORELACJA, OBSŁUGA WNIOSKU	300,00		300
4.	TRENER WYPIEKU	150,00		150

5.	Koszt 5			
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		5.000,00	4350,00	650,00

V. Oświadczenia

Oświadczam(-my), że:

1) proponowane zadanie publiczne będzie realizowane wyłącznie w zakresie działalności pożytku publicznego oferenta(-ów);
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.

27.02.2025 r.
data

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

Nowomiejska Akademia Kobiet
Stowarzyszenie zwykłe
ul. Działyńskich 12a, 13-300 Nowe Miasto Lubawskie
NIP 877-148-33-25, REGON 387351627