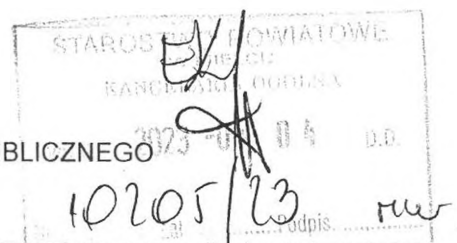


UPROSZCZONA OFERTA REALIZACJI ZADANIA PUBLICZNEGO



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	Zarząd Powiatu Mieleckiego
2. Rodzaj zadania publicznego¹⁾	- ochrona i promocji zdrowia, ratownictwo i ochrona ludności oraz obronności państwa oraz działania na rzecz osób niepełnosprawnych i osób starszych

II. Dane oferenta

1. Nazwa oferenta, 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 PRZECŁAWIU, ul. Zielona 38, 39-320 Przecław. KRAJOWY REJESTR KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH w PRZECŁAWIU: nr 181107000. ADRES: KGW w PRZECŁAWIU, ul. ZIELONA 38, 39-320 PRZECŁAW, tel. 507 050 629 E-mail: kgw.przeclaw@interia.pl
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	MARZENA PIETRUSZKA - tel. 785 627 478 IZABELA WOLANIN – tel. 501 207 882 E- mail: kgw.przeclaw@interia.pl

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	ZIOŁA W KUCHNI I LECZNICTWIE			
2. Termin realizacji zadania publicznego²⁾	Data rozpoczęcia	04.05.2023 r.	Data zakończenia	28.07.2023 r.

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

Koło Gospodyń Wiejskich w Przecławiu proponuje zrealizować grant pt. „ZIOŁA W KUCHNI I LECZNICTWIE” w postaci 4 warsztatów zielarskich (trwające po ok. 3-4 godz.) - wykładu wykwalifikowanej dietetyczki i instruktorki zielarstwa oraz praktycznych warsztatów zielarskich polegających na samodzielnym zbieraniu ziół rosnących w okolicy i uprawie w przydomowych ogródkach, przetwarzaniu tych ziół: suszeniu na herbatki ziołowe oraz do zastosowania w kuchni, robienia nalewek ziołowych do nacierania bolących stawów czy syropów ziołowych na przeziębienia, itp. medykamentów. Poznanie właściwości tych ziół, kiedy i w jakich schorzeniach można je stosować oraz jakich ziół i w jakiej postaci stosować je w kuchni w czasie przyrządzania dietetycznych potraw.

Proponujemy ten projekt dlatego, że zioła są coraz bardziej zalecane w naszej diecie, gdyż są skuteczne jako ziołowe herbatki na różne dolegliwości, szczególnie w starszym wieku dla seniorów, pomagają w leczeniu przeziębień, nawet lekarze polecają picie herbatki z lipy na przeziębienia, czy ziołowe syropy z mniszka na kaszel dla dzieci i dorosłych.

Najnowsze dane ekspertów Instytutu Żywności i Żywienia, którzy opublikowali nową Piramidę Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej, w której to między innymi piszą: „ważną zmianą jest umieszczenie w piramidzie ziół, które nie tylko służą jako przyprawy roślinne poprawiające smak potraw, ale także dostarczają wielu prozdrowotnych składników. Ich stosowanie jest też dobrym sposobem na ograniczenie spożycia soli, która jest przez lekarzy nazywana „cichym zabójcą”, współodpowiedzialnym m.in. za sporą część zawałów serca i udarów mózgu”

Zastosowanie ziół z własnego ogródka lub zbieranych z łąk i terenów zielonych wokół nas, w naszej kuchni jest tanim i skutecznym sposobem na poprawienie smaku przygotowywanych potraw. W czasie warsztatów plenerowych uczestnicy poznają zioła, które rosną wokół nas, na łąkach i miedzach.

Dlatego proponujemy powyższy grant, by zainteresowane osoby: w szczególności seniorki i młode gospodynie oraz panowie zarówno z gminy Przecław jak i gminy miejskiej Mielec, zdobyli stosowną wiedzę o ziołach: jakie zioła uprawiać we własnych ogródkach, jakie i kiedy zbierać zioła rosnące w naszej okolicy, jak je suszyć oraz jak przechowywać, by nie traciły swoich właściwości. Ważne, by dobrze poznać te zioła, które chcemy zbierać i przetwarzać, by nie popełnić pomyłki, aby nam nie zaszkodziły.

Proponowany grant będzie polegał na przeprowadzeniu 4 warsztatów przez osobę odpowiednio do tego przygotowaną, która jest biologiem z wykształcenia, ukończyła stosowne kursy zielarstwa, posiada certyfikaty do prowadzenia warsztatów zielarstwa i od lat zajmując się tą tematyką.

Każdy przeprowadzony warsztat będzie poświęcony innej tematyce, uczestnicy będą mogli czynnie uczestniczyć w warsztatach, tzn.: zbierać zioła w najbliższej okolicy pod kierunkiem prowadzącej instruktorki, następnie nauczą się suszyć zioła oraz przygotowywać odpowiednie mikstury, będą przyrządzać dietetyczne potrawy z dodatkiem ziół, poznają sposoby uprawy ziół w swoich ogródkach, itp. czynności. Otrzymają też stosowne materiały, by nie zapomnieć i korzystać z nich już po zakończeniu warsztatów.

Proponowane warsztaty – 4 spotkania poświęcone sezonowym ziołom czterech pór roku, będą poświęcone zapoznaniu uczestników z właściwościami leczniczymi wybranych ziół oraz sposobami wykorzystania, przerabiania oraz przechowywania.

Proponujemy przeprowadzenie następujących warsztatów:

- 1 Warsztaty: „Skarby wokół nas” – Zapoznanie z właściwościami leczniczymi wybranych ziół. Wycieczka plenerowa połączona ze zbieraniem ziół w naszym najbliższym otoczeniu. Zasady suszenia i przechowywania do dalszej obróbki odbędą się w wynajętym lokalu wraz z pomieszczeniami kuchennymi .
- 2 Warsztaty: „Ziołowe dekoracje” – warsztaty robienia wiązanek, wianków i bukietów zielnych ze świeżych ziół. Wystawa i omówienie publikacji o ziołach wartych przeczytania, wykonywanie z suszonych ziół pachnidełek, np. poduszek ziołowych, itp. akcesoriów. Praca wspólna w wynajętym lokalu.
- 3 Warsztaty: „Przygotowywanie herbatek ziołowych, dobór ziół i mieszanie ich” – rozpoznawanie suszonych ziół po zapachu i wyglądzie. Zaparzenie i degustacja herbatek ziołowych. Wykonanie maści z nagietka i nalewki z żywokostu do nacierania bolących stawów. Zajęcia odbędą się w wynajętym lokalu i kuchni pod przewodnictwem instruktora i pani obsługującej wynajętą kuchnię.
- 4 Warsztaty: „Zastosowanie ziół w gotowaniu potraw dietetycznych” – jakie zioła dodawać i jakie ilości do gotowania potraw, które przyrządzaliśmy do tej pory, omówienie pozytywnego wpływu na procesy smakowe i trawienne ziół w codziennych potrawach. Warsztaty praktyczne w kuchni: gotowanie potrawy „jednogarnkowej” z dodatkiem mięsa, warzyw i ziół pod kierunkiem instruktorki warsztatów zielarskich i pani - pracownika stałego w wynajmowanej kuchni od firmy gastronomicznej w Przecławiu.

Warsztaty będą trwać po 3 - 4 godziny. Zioła omawiane na spotkaniach to między innymi: pokrzywa, skrzyp, szalwia, nagietek, mniszek, rumianek, dziurawiec, oregano, czosnek niedźwiedzi, lawenda, wrzos, żywokost i inne.

Warsztaty tego typu są oczekiwane przez panie z Koła Gospodyń i zaprzyjaźnionego stowarzyszenia z gminy Mielec.

Miejsce realizacji to lokal wynajęty w Przecławiu wraz z dostępem do kuchni. Koło Gospodyń Wiejskich w Przecławiu nie posiada odpowiedniego lokalu, w którym była by możliwość przeprowadzenia takich warsztatów.

Do uczestnictwa w warsztatach zostaną zaproszone osoby zainteresowane z gminy Przecław oraz gminy miejskiej Mielec z zaprzyjaźnionego stowarzyszenia TMZM. Przewidujemy, że łącznie w warsztatach zielarskich weźmie udział co najmniej 30 osób.

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.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego		
Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Nabywanie wiedzy o zbieraniu, suszeniu i wykorzystaniu ziół w kuchni, zastosowaniu jako wspomagające w leczeniu przeziębień oraz do dekorowania naszych domów.	Liczba uczestników do 30 osób	Materiały szkoleniowe dla 30 uczestników
Przeprowadzenie 4 warsztatów zielarskich wg planu.	Liczba uczestników do 30 osób	Zdjęcia, listy obecności

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

Koło Gospodyń Wiejskich w Przecławiu powstało w 26 czerwca 2020 r. W roku 2021 napisaliśmy wniosek do Podkarpackich Inicjatyw Lokalnych i otrzymaliśmy dotację, by zrealizować projekt pt. „Aby się rozwijać”. Natomiast w roku 2022 napisaliśmy wniosek, na prośbę parafii i opiekunów opiekujących się kościółkiem św. Bernardyna ze Sieny w Przecławiu pt. „Świadek przeszłości zakorzeniony w glebie i historii”, by firma dendrologiczna dokonała fachowej konserwacji ponad 100-letniej lipy, która rośnie na terenie przylegającym do zabytkowego kościółka. Oprócz tego z dotacji dla kół gospodyń organizujemy warsztaty rękodzieła dla seniorów i dzieci ze szkoły podstawowej. Także organizujemy warsztaty kulinarne dla gospodyń z Przecławia.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Przeprowadzenie 4 warsztatów wraz z materiałami informacyjnymi - Umowa o Dzieło	2 000,00		
2.	Wynajęcie lokalu oraz pomieszczeń kuchni do przeprowadzenia 4 warsztatów wraz z 1-osobową obsługą firmy gastronomicznej – faktura VAT	2 000,00		
3.	Artykuły spożywcze do przeprowadzenia warsztatów	300,00		
4.	Artykuły dekoracyjne do przeprowadzenia warsztatów	300,00		
5.	Praca społeczna: koordynacja realizacji grantu, promocja, rozliczenie oraz pisanie sprawozdania	300,00		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		4 900,00	4 000,00	900,00

V. Oświadczenia

Oświadczam, że:

- 1) proponowane zadanie publiczne będzie realizowane wyłącznie w zakresie działalności pożytku publicznego oferenta;
- 2) pobieranie świadczeń pieniężnych będzie się odbywać wyłącznie w ramach prowadzonej odpłatnej działalności pożytku publicznego;
- 3) oferent* składający niniejszą ofertę nie zalega* / zalega(-ją)* z opłacaniem należności z tytułu zobowiązań podatkowych;
- 4) oferent* składający niniejszą ofertę nie zalega* / 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.

Marzena Pietruszka i Izabela Wolanin

Marzena Pietruszka
Izabela Wolanin

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

Data 29 marca 2023 roku

**Koło Gospodyń Wiejskich
w Przecławiu**

39-320 Przecław, ul. Zielona 38

NIP: 8172197352, REGON: 386401961

kgw.przeclaw@interia.pl

