

# 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 lub w przypisach.

Zaznaczenie gwiazdką, np. "pobieranie\*/niepobieranie\*" oznacza, że należy skreślić niewłaściwą odpowiedź i pozostawić prawidłową. Przykład: "pobieranie\*/niepobieranie\*".

## I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

<b>1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta</b>	Prezydent Miasta Szczecin
<b>2. Rodzaj zadania publicznego<sup>1)</sup></b>	18) ekologia i ochrona zwierząt oraz ochrona dziedzictwa przyrodniczego

## II. Dane oferenta(-tów)

<b>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</b>	
Nazwa: FUNDACJA ROZWOJU REGIONALNEGO BIELIK, Forma prawna: Fundacja, Numer Krs:	
Adres do korespondencji jest taki sam jak adres oferenta	
<b>2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)</b>	

## III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

<b>1. Tytuł zadania publicznego</b>	Eko-kulinaria: Tradycja i Natura w Kuchni Pomorza			
<b>2. Termin realizacji zadania<sup>2)</sup></b>	Data rozpoczęcia	05.05.2025	Data zakończenia	31.07.2025

<b>3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)</b>
---

## Opis zadania

Projekt ma na celu promocję ekologicznych praktyk kulinarnych, ochronę dziedzictwa przyrodniczego i popularyzację tradycyjnych metod wytwarzania oraz przechowywania żywności. Wydarzenie zostanie zorganizowane pod koniec czerwca 2025 roku, najprawdopodobniej w sobotę, 28 czerwca. Planowane jest jako część obchodów Nocy Kupały (termin nie został jeszcze ustalony), co zapewni szeroką publiczność i dodatkowy zasięg dla wydarzenia.

Wydarzenie odbędzie się na Psiej Polanie w Szczecinie i potrwa około 4 godziny.

Podczas wydarzenia uczestnicy będą mogli odwiedzić cztery interaktywne stoiska, na których eksperci zaprezentują dawne techniki kulinarne i przetwórcze, bazujące na lokalnych i ekologicznych produktach. Ważnym elementem będzie degustacja przygotowanych potraw oraz możliwość zdobycia praktycznej wiedzy na temat ekologicznego stylu życia i świadomego podejścia do żywności.

Główne stoiska:

### 1. Kram Tradycyjnych Smaków Pomorza

Prezentacja gotowych ekologicznych produktów, przygotowanych według dawnych receptur:

- Sery podpuszczkowe i dojrzewające,
- Chleby na zakwasie,
- Smalce i pasty smakowe,
- Kiszonki (ogórki, marchew, buraki, grzyby),
- Suszone i wędzone produkty (mięsa, ryby, owoce, grzyby),
- Miody i produkty pszczele,

### 2. Ognisko Smaku – Gotowanie na Żywo

Na oczach publiczności będą przygotowywane tradycyjne potrawy (w ognisku, w glinianych naczyniach i kociołkach):

- Bigos bez kapusty,
- Zupa średniowieczna z kaszą i ziołami,
- Placki (średniowieczne podplomyki),
- Pasta z grochu i soczewicy,
- Pieczone jabłka z miodem,

Publiczność będzie mogła nie tylko zobaczyć proces gotowania, ale także degustować potrawy i dowiedzieć się, jak odtworzyć je w domu.

### 3. Pachnący Ogród Zielarki

Warsztat poświęcony tradycyjnemu zielarstwu i wykorzystywaniu roślin leczniczych:

- Prezentacja świeżych i suszonych ziół,
- Pokaz tworzenia mieszanek ziołowych i naturalnych kosmetyków,
- Degustacja herbat i naparów ziołowych,
- Warsztat uprawy i przechowywania ziół w warunkach domowych.

#### 4. Rzemieślniczy Kram Gospodarski

Prezentacja dawnych metod przechowywania żywności i tradycyjnego rzemiosła:

- Gliniane naczynia i ceramika użytkowa,
- Drewniane przybory kuchenne,
- Lniane i konopne tkaniny do przechowywania żywności,
- Kosze i pojemniki plecione z wikliny,
- Warsztat: „Jak dawniej przechowywano żywność?” (beczki, piwniczki ziemne, gliniane amfory).

#### Kontekst wydarzenia

Wydarzenie zostanie zorganizowane przy okazji Nocy Kupały, która tradycyjnie przyciąga dużą liczbę uczestników dzięki bogatemu programowi obejmującemu pokazy walk wojów, tańce słowiańskie, obrzędy przesilenia letniego, koncerty oraz prezentacje dawnych rzemiosł. Obecność przy Nocy Kupały gwarantuje wysoką frekwencję i zainteresowanie projektem, co przyczyni się do lepszej edukacji ekologicznej i kulinarnej wśród uczestników.

#### Cele projektu

- Edukacja społeczności w zakresie ekologicznych praktyk kulinarnych i tradycyjnych metod przetwarzania żywności,
- Promowanie lokalnych, sezonowych składników i dawnych sposobów ich przechowywania,
- Ochrona i popularyzacja dziedzictwa kulinarnego Pomorza,
- Zwiększenie świadomości ekologicznej i propagowanie zrównoważonego podejścia do żywności,
- Aktywizacja społeczności lokalnej i zachęcenie do zdrowego, naturalnego stylu życia.

#### Korzyści z realizacji projektu

- Dotarcie do szerokiej publiczności dzięki powiązaniu z Nocą Kupały,
- Zaangażowanie uczestników w praktyczne działania promujące zrównoważone praktyki kulinarne,
- Wzmocnienie lokalnej społeczności poprzez wsparcie rzemieślników, kucharzy i zielarzy,
- Budowanie świadomości ekologicznej poprzez edukację i degustację naturalnych produktów.

#### Harmonogram realizacji

Do 20 czerwca 2025 – przygotowanie stanowisk, dobór edukatorów, zakup produktów spożywczych, promocja wydarzenia,

28 czerwca 2025 – realizacja wydarzenia (degustacje, pokazy, warsztaty),

29 czerwca – 31 lipca 2025 – publikacja zdjęć i tekstów, rozliczenie projektu.

#### Promocja

Ze względu na ograniczony budżet działania promocyjne będą prowadzone przez wolontariuszy i obejmą:

- Podstronę wydarzenia na stronie fundacji,
- Promocję na portalu Facebook,
- Informacje na lokalnych portalach społecznościowych.

#### Miejsce realizacji

Jasne Błonia, Psia Polana, Szczecin

<b>4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego</b>		
<b>Nazwa rezultatu</b>	<b>Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)</b>	<b>Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika</b>
Liczba uczestników wydarzenia	min. 1500 osób	Deklaracja organizatora, dokumentacja fotograficzna.
Liczba stoisk edukacyjnych	4 stanowiska	Dokumentacja fotograficzna, faktury
Liczba osób uczestniczących w degustacjach potraw przygotowywanych	300 osób	Deklaracja organizatora (liczba wydanych ekologicznych talerzyków), dokumentacja fotograficzna.

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

**Charakterystyka oferenta**

Angażujemy się w budowanie i podtrzymywanie świadomości narodowej, rozwój regionów oraz promocję ich dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego. Działamy na rzecz dialogu międzykulturowego, edukacji historycznej i ekologicznej, a także popularyzacji tradycyjnych wartości poprzez nowoczesne formy przekazu. Od wielu lat współpracujemy z artystami, rzemieślnikami, historykami i edukatorami, wspierając ich w popularyzacji dorobku oraz publikacji, które umożliwiają szerszy dostęp mieszkańców do kultury i wiedzy o dziedzictwie regionu. Zajmujemy się promocją wydarzeń kulturalnych, rzemiosła tradycyjnego oraz sztuki historycznej i współczesnej na terenie całej Polski.

Realizujemy liczne inicjatywy promocyjne, edukacyjne i informacyjne w internecie, dzięki czemu skutecznie docieramy do szerokiego grona odbiorców. Od kilku lat aktywnie uczestniczymy w organizacji "Żywych lekcji historii", a także w tworzeniu filmów edukacyjnych i promocyjnych dla rekonstruktorów historycznych oraz organizacji pozarządowych, działających na polu historii, patriotyzmu, ekologii, sportu i turystyki Pomorza Zachodniego. Nasza działalność łączy tradycję z nowoczesnością, podkreślając wartość lokalnych zasobów naturalnych i kulturowych, a także edukując społeczeństwo w zakresie zrównoważonego rozwoju i ekologii. Wierzymy, że poprzez takie inicjatywy możemy nie tylko chronić i popularyzować dziedzictwo historyczne, ale także kształtować świadomą i odpowiedzialną społeczność lokalną.

**Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie**

Nasza organizacja posiada wieloletnie doświadczenie w realizacji projektów edukacyjnych, kulturalnych i ekologicznych, które łączą historię, tradycję i zrównoważony rozwój. Od 2007 roku organizujemy wydarzenia historyczne i spotkania edukacyjne, a od 2018 roku zrealizowaliśmy

szereg inicjatyw, które angażowały społeczność lokalną, promując tradycyjne metody wytwarzania żywności, dawne rzemiosła i ekologiczne podejście do życia.

Realizowane projekty związane z tematyką oferty:

- Eko-Kulinaria: Odkryj Ekologiczne Sekrety Średniowiecznej Kuchni Pomorza (czerwiec 2024) – wydarzenie edukacyjno-kulinarne, które odbyło się na Psiej Polanie w Szczecinie i było częścią obchodów Nocy Kupały. W ramach projektu zaprezentowaliśmy dawne metody przygotowywania i przechowywania żywności. Uczestnicy mogli skosztować tradycyjnych kiszzonek, chlebów na zakwasie, potraw gotowanych na żywo oraz wziąć udział w warsztatach zielarskich. Wydarzenie zgromadziło ponad 300 uczestników i cieszyło się dużym zainteresowaniem.
- Rybołówstwo Pomorza – kulinarna i ekologiczna podróż (2023) – projekt łączący kuchnię historyczną z tradycjami rybackimi Pomorza Zachodniego. W ramach warsztatów kulinarnych uczestnicy nauczyli się pieczenia podpłomyków, przygotowania i wędzenia ryb oraz gotowania tradycyjnych potraw Pomorza. Ważnym elementem była edukacja ekologiczna dotycząca ochrony fauny Odry, Bałtyku i wód śródlądowych Szczecina.
- Kulinaryny recykling: zero waste w kuchni (2023) – cykl warsztatów kulinarnych dla uczniów szkół gastronomicznych w województwie zachodniopomorskim, promujących ideę zero waste i kreatywne wykorzystanie resztek żywności. W ramach projektu powstało 16 filmów edukacyjnych, które miały blisko 3000 wyświetleń na YouTube, oraz strona internetowa z przepisami, którą odwiedziło 9600 osób.
- Kulinaryny recykling: zero waste w kuchni – Warsztaty kulinarne (2024) – edycja wydarzenia skupiona na lokalnych produktach Pomorza Zachodniego, takich jak Sery Bałtyckie, Pstrągi z „Zielenicy”, Ogórki Kołobrzeskie i miody. Uczestnicy nauczyli się zrównoważonego gospodarowania żywnością, organizując 5 warsztatów kulinarnych, które promowały ekologiczne gotowanie. Powstało 5 filmów z przepisami, publikowanych w sieci.
- Warsztaty ZeroWaste dla młodzieży (2024 – w trakcie realizacji) – cykl edukacyjny uczący młodzież praktycznych umiejętności dbania o środowisko, w tym tworzenia naturalnych kosmetyków, ekotoreb, biżuterii z recyklingu, oszczędzania wody i energii oraz prowadzenia ogródków ziołowych.

Doświadczenie w realizacji projektów edukacyjno-historycznych

- Żywe Lekcje Historii (2018 – 2023) – organizacja pokazów edukacyjnych i interaktywnych warsztatów, m.in. "Teatr historyczny – od fascynacji do edukacji", "Szczecin tworzyMY" oraz "Nasi Rybacy", które łącznie zgromadziły ponad 2000 uczestników w szkołach i placówkach edukacyjnych Pomorza Zachodniego.
- Codziennie Polskę tworzyMY – Tradycja Oręża Polskiego (2018) – organizacja pokazów dawnych rzemiosł, jazdy konnej w oporządzeniu wczesnośredniowiecznym, łucznictwa konnego oraz tradycyjnych gier i zabaw plebejskich, zakończonych historyczną paradą ulicami Szczecina.
- Produkcja edukacyjnych filmów historycznych (2020 – obecnie) – tworzenie materiałów promujących historię Pomorza Zachodniego, m.in. w formie interaktywnych lekcji, filmów dokumentalnych oraz materiałów na potrzeby rekonstrukcji historycznych.

Nasza organizacja ma bogate doświadczenie w realizacji projektów historycznych, kulinarnych i ekologicznych, które skutecznie angażują społeczność lokalną. Dzięki poprzednim edycjom Eko-Kulinariów oraz licznym warsztatom kulinarnym i edukacyjnym, posiadamy niezbędne kompetencje, aby przeprowadzić wydarzenie na wysokim poziomie. Nasze dotychczasowe działania potwierdzają, że potrafimy łączyć tradycję z nowoczesnością, promując świadome podejście do ekologii, lokalnych produktów i zrównoważonego rozwoju.

## Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania

### 1. Zasoby kadrowe

W realizację zadania zaangażowane będą osoby posiadające wieloletnie doświadczenie w organizacji wydarzeń historycznych, ekologicznych i edukacyjnych. informatyk i członek grup rekonstrukcyjnych, od lat zajmuje się organizacją projektów kulturalnych i historycznych, w tym pokazów dawnych rzemiosł i inscenizacji bitew. projekt „POJEZIERZE MYŚLIBORSKIE – DAJ SIĘ OCZAROWAĆ”, a także inicjatywy edukacyjne, takie jak „Żywe Lekcje Historii – od fascynacji do edukacji”, w ramach których organizowano spotkania w szkołach i tworzono filmy edukacyjne. Jego doświadczenie obejmuje także promocję dziedzictwa historycznego w ramach projektów realizowanych na Dniach Grunwaldu, Bańskich Spotkaniach z Historią i Dniach Twierdzy na Wyspach w Świnoujściu.

od lat zajmuje się realizacją projektów kulturalnych i historycznych, a także opracowywaniem materiałów promocyjnych i publikacji. Brał udział w organizacji wydarzeń historycznych, takich jak Inscenizacja Bitwy pod Grunwaldem i Inscenizacja Bitwy pod Koronowem. projekty ekologiczne, m.in. „Zielony Myślubórz”, „Bądź EKO – Rady na odpady” i „Świadomy turysta – jak ekologicznie zwiedzić Pomorze Zachodnie”. Jego doświadczenie obejmuje również produkcję materiałów edukacyjnych, w tym filmów poświęconych inscenizacjom historycznym i promocji lokalnego dziedzictwa.

W realizację zadania zaangażowani zostaną także dwaj wolontariusze Fundacji, którzy będą wspierać organizację wydarzenia, obsługę stoisk oraz dokumentację fotograficzną i promocyjną.

### 2. Zasoby rzeczowe

Do realizacji zadania wykorzystane zostaną aparaty fotograficzne wraz z oprzyrządowaniem, które posłużą do dokumentacji fotograficznej wydarzenia. Środki transportu wolontariuszy umożliwią przewóz niezbędnych materiałów i wyposażenia. Zasoby rzeczowe nie będą wyceniane ani wpisywane w koszty zadania, lecz przyczynią się do sprawnej organizacji i udokumentowania wydarzenia.

## 6. Opis sposobu zapewnienia dostępności architektonicznej, cyfrowej oraz informacyjno-komunikacyjnej, zgodnie z wymaganiami o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o poprawie zapewniania dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Miejsce wydarzenia to obszar ogólnie dostępny dla mieszkańców miasta, wolny od przeszkód terenowych. Przed rozpoczęciem wydarzenia współpracujący z nami wolontariusze dodatkowo obejrzą miejsce i usuną ewentualne przeszkody.

W trakcie wydarzenia wyznaczone osoby będą czuwać nad bezpieczną drogą i służyć pomocą osobom ze szczególnymi potrzebami.

## IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
-----	---------------	-------------	-----------	-----------------

1.	Koszt wynajmu 2 edukatorów prowadzących warsztaty i pokazy kulinarne. Edukatorzy zapewnią artykuły spożywcze, także wcześniej przygotowane półprodukty, do swoich pokazów w ilości wystarczającej do małego poczęstunku publiczności. Dodatkowo zapewnią ekologiczne naczynia do poczęstunku.	3 400,00		
2.	Koszt wynajmu edukatora prowadzącego warsztaty i pokazy zielarskie. Zielarka zapewni też produkty dla warsztatów dla dzieci: m.in. doniczki, ziemię, sadzonki ziół, narzędzia, itp.	1 500,00		
3.	Koszt wynajmu edukatora prowadzącego Rzemieślniczy Kram Gospodarski wraz z namiotem i wyposażeniem.	2 000,00		
4.	Koszt wynajmu elementów i wyposażenia kuchni średniowiecznej, zainscenizowanego stanowiska historycznego: dwa namioty, stoły, zastawy kuchenne, naczynia, narzędzia. Wyposażenie dwóch namiotów kuchennych.	1 500,00		
5.	Koszt wynajmu namiotu dla Ogrodu Zielarki, wraz z podstawowym wyposażeniem prezentacyjnym.	600,00		
6.	Koszt przygotowania i nadzoru nad ogniskiem do przygotowywania potraw: - zabezpieczenie miejsca (park miejski) - zapewnienie odpowiedniej ilości drewna (min. 100L) - nadzór nad ogniem (bezpieczeństwo odwiedzających i parku) - bezpieczeństwo przeciwpożarowe - sprzątnięcie po zakończeniu wydarzenia – usunięcie popiołu, wygaszenie żaru, zabezpieczenie terenu po zakończeniu pokazów kulinarnych, przywrócenie terenu do stanu sprzed warsztatów.	350,00		

7.	Koszt promocji i dokumentacji projektu: - opracowanie artykułów (przepisów dań, które będą przygotowywane), jako zachęta do odwiedzin w trakcie warsztatów) - przygotowanie i publikacja zdjęć oraz relacji z pokazów w mediach społecznościowych - opracowanie materiałów podsumowujących projekt (artykuły na stronę internetową) - wynagrodzenie dla fotografa do udokumentowania przebiegu warsztatów	650,00		
<b>Suma wszystkich kosztów realizacji zadania</b>		10 000,00	10 000,00	0,00

## V. Oświadczenia

Oświadczam(y), 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.



.....

....

.....

....

.....

....

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

Data.....

Załączniki:

1. Oświadczenie do umowy (*fakultatywny - złożony elektronicznie*)
2. Dodatkowy załącznik (np. pełnomocnictwo, upoważnienie) (*fakultatywny*)

<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.