

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

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

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

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Tradycja i Natura Pomorza. Ekologiczne wykorzystanie dziedzictwa przyrodniczego			
2. Termin realizacji zadania ²⁾	Data rozpoczęcia	03.06.2026	Data zakończenia	31.08.2026

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

Opis zadania

Zadanie publiczne „Tradycja i Natura Pomorza. Ekologiczne wykorzystanie dziedzictwa przyrodniczego” ma charakter edukacyjno-ekologiczny i jest skierowane przede wszystkim do mieszkańców Szczecina, a także do turystów i gości odwiedzających miasto w okresie letnim. Celem zadania jest popularyzacja tradycyjnych, przyjaznych środowisku sposobów korzystania z lokalnych zasobów przyrodniczych Pomorza Zachodniego oraz kształtowanie postaw proekologicznych poprzez praktyczne działania i bezpośredni kontakt z dziedzictwem przyrodniczym regionu.

Projekt zakłada realizację otwartego wydarzenia plenerowego o charakterze pokazowo-warsztatowym, które odbędzie się pod koniec czerwca 2026 roku, w terminie zbliżonym do obchodów Nocy Kupały. Nawiązanie do tego okresu, silnie związanego z cyklem natury i tradycją ludową, sprzyja wysokiej frekwencji oraz zwiększa zasięg oddziaływania edukacyjnego projektu. Wydarzenie zostanie zorganizowane na Psiej Polanie w Szczecinie – terenie ogólnodostępnym, przyjaznym dla wydarzeń ekologicznych i rodzinnych – i potrwa około 4 godzin.

Podczas wydarzenia uczestnicy będą mogli skorzystać z trzech tematycznych stref edukacyjnych, w ramach których doświadczeni edukatorzy zaprezentują wybrane, przykładowe działania związane z tradycyjnymi oraz współczesnymi sposobami ekologicznego wykorzystywania darów przyrody. Zakres prezentowanych aktywności będzie każdorazowo dostosowany do warunków organizacyjnych, sezonowości surowców oraz bieżących potrzeb i zainteresowań uczestników, przy zachowaniu spójności z celami zadania.

W ramach stref edukacyjnych zaplanowano m.in. prezentacje naturalnych metod przygotowywania i przechowywania żywności, takich jak wypiek chleba na zakwasie, kiszenie warzyw, przygotowywanie prostych past, dodatków i przetworów oraz wykorzystanie miodów i produktów pszczelich. Istotnym elementem wydarzenia będą również pokazy potraw przygotowywanych na żywo przy ognisku, z użyciem ognia oraz naczyń tradycyjnych, obejmujące przykładowo: potrawy jednogarnkowe na bazie kasz i warzyw, zupy z dodatkiem ziół, podpłomyki i placki pieczone na blasze, pasty z roślin strączkowych, prażone ziarna i nasiona, a także proste desery, takie jak pieczone jabłka z miodem. Pokazy te posłużą zaprezentowaniu niemarnującego podejścia do jedzenia, sezonowości składników oraz możliwości przygotowania pełnowartościowych posiłków z niewielkiej liczby produktów.

Integralną częścią wydarzenia będą warsztaty zielarskie, poświęcone wykorzystaniu lokalnych roślin i ziół w codziennym życiu. Obejmą one m.in. prezentację świeżych i suszonych ziół, zasady ich zbioru, suszenia i przechowywania, przygotowywanie naparów, mieszanek ziołowych oraz prostych, naturalnych kosmetyków i domowych preparatów pielęgnacyjnych. Uzupełnieniem tej strefy będą warsztaty plecenia wianków z roślin i ziół, nawiązujące do tradycji Nocy Kupały. Wykonane wianki zostaną wykorzystane w symboliczny sposób – poprzez wspólne puszczenie ich na wodę – jako element edukacyjny i kulturowy, podkreślający związek człowieka z naturą oraz niematerialne dziedzictwo regionu.

Przedstawione formy aktywności stanowią otwarty katalog przykładów, z którego – w zależności od warunków realizacji, dostępności surowców oraz specyfiki wydarzenia – wybrane zostaną działania najlepiej odpowiadające aktualnemu kontekstowi i celom edukacyjnym zadania.

Wszystkie prezentacje i warsztaty będą miały charakter praktyczny i pokazowy, z naciskiem na

rozwiązania łatwe do odtworzenia w warunkach domowych, bez specjalistycznego sprzętu i nadmiernych kosztów. Szczególny akcent zostanie położony na ideę niemarnowania zasobów, sezonowość, ponowne wykorzystywanie produktów oraz świadome, odpowiedzialne korzystanie z lokalnego dziedzictwa przyrodniczego. Istotnym elementem wydarzenia będzie również degustacja przygotowywanych potraw, umożliwiającą uczestnikom bezpośrednie doświadczenie prezentowanych treści.

Realizacja zadania przyczyni się do zwiększenia świadomości ekologicznej mieszkańców Szczecina, promocji postaw sprzyjających ochronie środowiska oraz ochrony dziedzictwa przyrodniczego poprzez edukację i praktyczne działania. Projekt wpisuje się w lokalną politykę proekologiczną miasta, wspiera ideę zrównoważonego rozwoju oraz wzmacnia więź mieszkańców z przyrodą i tradycją regionu Pomorza Zachodniego.

Cele projektu:

- Edukacja mieszkańców Szczecina w zakresie ekologicznego i odpowiedzialnego korzystania z dziedzictwa przyrodniczego, poprzez prezentację tradycyjnych i współczesnych praktyk związanych z żywnością, ziołami oraz naturalnymi produktami codziennego użytku.
- Promowanie lokalnych, sezonowych surowców oraz dawnych metod ich przetwarzania, przechowywania i ponownego wykorzystywania w duchu niemarnowania.
- Ochrona i popularyzacja niematerialnego dziedzictwa przyrodniczego Pomorza, w tym tradycyjnej wiedzy ludowej dotyczącej wykorzystania darów natury.
- Zwiększenie świadomości ekologicznej uczestników oraz propagowanie zrównoważonego stylu życia, opartego na prostych, dostępnych i możliwych do wdrożenia w domu rozwiązaniach.
- Aktywizacja społeczności lokalnej oraz integracja mieszkańców wokół działań plenerowych, sprzyjających kontaktowi z naturą, tradycją i wspólnemu działaniu.

Korzyści z realizacji projektu:

- Dotarcie do szerokiego grona odbiorców – mieszkańców Szczecina oraz gości i turystów – dzięki realizacji wydarzenia w okresie letnim, powiązaniem z tradycją Nocy Kupały.
- Zaangażowanie uczestników w praktyczne działania edukacyjne, promujące ekologiczne postawy, niemarnowanie zasobów i świadome korzystanie z przyrody.
- Wzmocnienie lokalnej społeczności poprzez prezentację wiedzy i doświadczenia edukatorów, rzemieślników, kucharzy i zielarzy, związanych z regionem Pomorza Zachodniego.
- Budowanie i utrwalanie świadomości ekologicznej poprzez bezpośredni kontakt, pokaz, rozmowę i degustację, co zwiększa trwałość przekazywanych treści.
- Promocja Szczecina jako miasta wspierającego inicjatywy ekologiczne, edukacyjne i związane z ochroną dziedzictwa przyrodniczego.

Harmonogram realizacji zadania:

- 3 czerwca – 20 czerwca 2026 r.

Przygotowanie zadania: dopracowanie koncepcji wydarzenia, dobór edukatorów, przygotowanie i kompletowanie materiałów, ustalenie szczegółów logistycznych, rozpoczęcie działań informacyjnych.

- druga połowa czerwca 2026 r.

Realizacja wydarzenia plenerowego na Psiej Polanie w Szczecinie – pokazy, warsztaty, działania edukacyjne i degustacyjne.

- lipiec – 31 sierpnia 2026 r.

Opracowanie i publikacja materiałów podsumowujących zadanie (zdjęcia, relacje, teksty informacyjne), działania informacyjne po wydarzeniu oraz rozliczenie projektu.

Promocja projektu:

Ze względu na ograniczony budżet, działania promocyjne realizowane będą siłami własnymi oraz przez wolontariuszy i obejmą:

- przygotowanie informacji o wydarzeniu na stronie internetowej fundacji,
- promocję projektu w mediach społecznościowych (w szczególności Facebook),
- przekazanie informacji do lokalnych portali i grup społecznościowych,
- publikację materiałów podsumowujących realizację zadania po jego zakończeniu.

Miejsce realizacji

Jasne Błonia, Psia Polana, Szczecin

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Liczba uczestników wydarzenia	min. 700 osób	Deklaracja organizatora, dokumentacja fotograficzna.
Liczba stref / stanowisk edukacyjnych	3 strefy edukacyjne (żywność, ognisko, ziola)	Dokumentacja fotograficzna, faktury
Liczba osób uczestniczących w degustacjach potraw przygotowywanych	min. 200 osób	Deklaracja organizatora (liczba wydanych ekologicznych talerzyków), dokumentacja fotograficzna.
Liczba osób uczestniczących w działaniach zielarskich i warsztatach plecenia wianków	min. 20 osób	Dokumentacja fotograficzna
Liczba materiałów informacyjnych i publikacji podsumowujących projekt	min. 3 publikacje (strona WWW, media społecznościowe)	Zrzuty ekranów

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

Charakterystyka oferenta

Fundacja Rozwoju Regionalnego BIELIK od wielu lat prowadzi działania na rzecz ochrony i popularyzacji dziedzictwa kulturowego oraz przyrodniczego Pomorza Zachodniego, ze szczególnym uwzględnieniem edukacji ekologicznej i działań skierowanych do społeczności lokalnych. W swojej działalności łączy tradycyjną wiedzę o wykorzystywaniu zasobów naturalnych z nowoczesnymi formami edukacji i przekazu, promując postawy odpowiedzialne, proekologiczne i oparte na zasadach zrównoważonego rozwoju.

Fundacja realizuje projekty edukacyjne, warsztatowe i plenerowe, skierowane do mieszkańców regionu, które w przystępny sposób przybliżają zagadnienia związane z ochroną środowiska, niemarnowaniem zasobów, tradycyjnymi metodami przetwarzania żywności, zielarstwem oraz świadomym stylem życia. Ważnym elementem działań Fundacji jest praktyczny charakter realizowanych inicjatyw, oparty na bezpośrednim kontakcie z uczestnikami, pokazach, warsztatach i działaniach angażujących.

Równolegle Fundacja prowadzi działania informacyjne i promocyjne w przestrzeni internetowej, wspierając upowszechnianie wiedzy o lokalnym dziedzictwie przyrodniczym i kulturowym. Dzięki współpracy z edukatorami, rzemieślnikami i specjalistami z różnych dziedzin skutecznie dociera do szerokiego grona odbiorców i wzmacnia świadomość ekologiczną mieszkańców Szczecina. Działalność Fundacji ukierunkowana jest na budowanie trwałych postaw prośrodowiskowych oraz wzmacnianie więzi społecznych wokół wspólnych wartości związanych z naturą i tradycją regionu.

Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie

Fundacja Rozwoju Regionalnego BIELIK posiada wieloletnie doświadczenie w realizacji projektów edukacyjnych, ekologicznych i kulturalnych, których wspólnym mianownikiem jest ochrona dziedzictwa przyrodniczego, niemarnowanie zasobów oraz przekazywanie tradycyjnej wiedzy w nowoczesnej, przystępnej formie. Od 2007 roku Fundacja organizuje wydarzenia plenerowe, warsztaty i działania edukacyjne, a od 2018 roku w sposób szczególny rozwija projekty związane z ekologią praktyczną, żywnością, zielarstwem i stylem życia zgodnym z zasadami zrównoważonego rozwoju.

W ostatnich latach Fundacja zrealizowała szereg inicjatyw bezpośrednio powiązanych z tematyką niniejszej oferty, w tym m.in.:

- Eko-Kulinaria: Odkryj Ekologiczne Sekrety Średniowiecznej Kuchni Pomorza (czerwiec 2024) – wydarzenie edukacyjno-plenerowe zorganizowane na Psiej Polanie w Szczecinie w ramach obchodów Nocy Kupały. Projekt obejmował prezentację dawnych metod przygotowywania i przechowywania żywności, gotowanie na żywo, degustacje oraz warsztaty zielarskie. W wydarzeniu uczestniczyło ponad 300 osób.
- Rybołówstwo Pomorza – kulinarna i ekologiczna podróż (2023) – projekt łączący tradycje kulinarne regionu z edukacją ekologiczną, obejmujący warsztaty pieczenia podplomyków, przygotowywania i wędzenia ryb oraz działania edukacyjne dotyczące ochrony ekosystemów wodnych Odry, Bałtyku i wód śródlądowych Szczecina.
- Kulinaryny recykling: zero waste w kuchni (2023) – cykl warsztatów kulinarnych dla uczniów szkół gastronomicznych województwa zachodniopomorskiego, promujący kreatywne wykorzystanie resztek żywności. W ramach projektu powstało 16 filmów edukacyjnych oraz strona internetowa z przepisami, z których skorzystało blisko 10 tys. użytkowników.

- Kulinaryny recykling: zero waste w kuchni – warsztaty kulinarne (2024) – edycja projektu skupiona na lokalnych produktach Pomorza Zachodniego, takich jak sery regionalne, ryby, warzywa i miody. Zrealizowano 5 warsztatów oraz materiały filmowe promujące ekologiczne gotowanie.

W 2025 roku Fundacja znacząco rozszerzyła zakres działań ekologicznych, realizując m.in.:

- Mali Ogrodnicy w Wielkim Mieście: Ekoprzygoda w Szkole (marzec–maj 2025) – cykl warsztatów ekologicznych dla uczniów szkół podstawowych w Szczecinie, opartych na praktycznych zajęciach z zakresu uprawy roślin, ogrodnictwa miejskiego i kontaktu z naturą w warunkach miejskich.
- Eko-Kulinaria: Tradycja i Natura w Kuchni Pomorza (czerwiec 2025) – wydarzenie plenerowe będące bezpośrednim poprzednikiem planowanego zadania, które potwierdziło skuteczność przyjętej formuły edukacyjnej i duże zainteresowanie mieszkańców Szczecina tematyką ekologicznego wykorzystywania darów natury.
- Zero Marnowania w praktyce: warsztaty i edukacja ekologiczna (maj–listopad 2025) – szeroki cykl działań edukacyjnych skierowanych do rodzin, dzieci, młodzieży i społeczności lokalnych województwa zachodniopomorskiego. Projekt obejmował m.in. naukę niemarnowania żywności, uprawę ziół i roślin z resztek kuchennych, tworzenie naturalnych kosmetyków i eko-zabawek oraz wykorzystanie autorskiej gry edukacyjnej „Eko-Wąż”, promującej zasady zero waste.

Równolegle Fundacja posiada bogate doświadczenie w realizacji projektów edukacyjno-historycznych, takich jak „Żywe Lekcje Historii” (2018–2023), „Codziennie Polskę tworzyMY – Tradycja Oręża Polskiego” czy produkcja edukacyjnych materiałów filmowych (2020 – obecnie), co przekłada się na umiejętność pracy z różnymi grupami odbiorców oraz skuteczne łączenie treści merytorycznych z atrakcyjną formą przekazu.

Zgromadzone doświadczenie, sprawdzona kadra edukatorów oraz pozytywne rezultaty dotychczasowych projektów potwierdzają, że Fundacja posiada pełne kompetencje organizacyjne i merytoryczne do realizacji zadania „Tradycja i Natura Pomorza. Ekologiczne wykorzystanie dziedzictwa przyrodniczego” na wysokim poziomie, z realnym wpływem na świadomość ekologiczną mieszkańców Szczecina.

Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania

1. Zasoby kadrowe:

Realizacja zadania oparta będzie na pracy osób posiadających wieloletnie doświadczenie w przygotowaniu i prowadzeniu wydarzeń edukacyjnych, ekologicznych oraz plenerowych. Za koordynację działań odpowiadać będą członkowie Zarządu Fundacji, którzy od lat realizują projekty związane z dziedzictwem kulturowym i przyrodniczym Pomorza Zachodniego.

wykształcenia informatyk, od wielu lat zaangażowany w organizację projektów kulturalnych, historycznych i edukacyjnych. Posiada doświadczenie w koordynowaniu przedsięwzięć plenerowych, pokazów rzemiosł oraz działań popularyzujących dziedzictwo historyczne i przyrodnicze. Współtworzył i nadzorował realizację licznych inicjatyw edukacyjnych, w tym projektów skierowanych do szkół i społeczności lokalnych, a także działań promocyjnych realizowanych podczas dużych wydarzeń plenerowych w regionie.

od lat zajmujący się przygotowaniem i realizacją projektów edukacyjnych, kulturalnych i ekologicznych. Posiada doświadczenie w koordynacji

wydarzeń plenerowych, opracowywaniu materiałów informacyjnych i promocyjnych oraz tworzeniu treści edukacyjnych. Brał udział w realizacji licznych inicjatyw związanych z ekologią, zrównoważonym rozwojem oraz promocją lokalnego dziedzictwa Pomorza Zachodniego, w tym projektów dotyczących świadomego turysty, ochrony środowiska i edukacji ekologicznej.

Dodatkowo w realizację zadania zaangażowani zostaną wolontariusze Fundacji, którzy będą wspierać organizację wydarzenia, obsługę stref edukacyjnych oraz dokumentację fotograficzną i informacyjną.

2. Zasoby rzeczowe:

Na potrzeby realizacji zadania wykorzystane zostaną własne zasoby techniczne Fundacji, w szczególności sprzęt fotograficzny wraz z oprzyrządowaniem, służący do dokumentacji przebiegu wydarzenia. Do transportu materiałów i wyposażenia wykorzystane zostaną środki transportu wolontariuszy. Zasoby rzeczowe stanowią wkład własny organizacyjny i nie będą wyceniane ani ujmowane w kosztorysie, jednak znacząco wpłyną na sprawną realizację oraz prawidłowe udokumentowanie zadania.

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 zapewnienia dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami.

1. Dostępność architektoniczna:

Wydarzenie realizowane będzie w przestrzeni ogólnodostępnej – na terenie Psiej Polany w Szczecinie – charakteryzującej się otwartym układem i brakiem trwałych barier architektonicznych. Teren wydarzenia jest wolny od schodów, progów i innych przeszkód utrudniających poruszanie się osobom z niepełnosprawnościami ruchowymi, seniorom oraz osobom z wózkami dziecięcymi.

Przed rozpoczęciem wydarzenia miejsce realizacji zadania zostanie dodatkowo sprawdzone przez wolontariuszy, którzy w miarę możliwości usuną ewentualne przeszkody terenowe oraz zadbają o czytelny i bezpieczny układ stref wydarzenia. W trakcie realizacji zadania wyznaczone osoby będą czuwać nad drożnością ciągów komunikacyjnych oraz służyć bieżącą pomocą osobom ze szczególnymi potrzebami.

2. Dostępność informacyjno-komunikacyjna:

Informacje dotyczące wydarzenia będą przekazywane w sposób jasny, prosty i zrozumiały, z wykorzystaniem języka niespecjalistycznego. Podczas wydarzenia uczestnicy będą mogli uzyskać informacje bezpośrednio u organizatorów i wolontariuszy, którzy zostaną poinformowani o konieczności udzielania wsparcia osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym osobom starszym oraz osobom z niepełnosprawnościami.

W razie potrzeby organizator zapewni możliwość indywidualnego wsparcia informacyjnego, w tym spokojnego wyjaśnienia zasad udziału w wydarzeniu, lokalizacji poszczególnych stref oraz przebiegu działań edukacyjnych.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Koszt wynagrodzenia edukatorów prowadzących pokazy kulinarne i działania Zero Waste. Zakres: • prowadzenie pokazów gotowania na żywo z wykorzystaniem ognia (ognisko, kociołki, naczynia gliniane), • prezentacja prostych potraw opartych na lokalnych i sezonowych produktach, • omówienie zasad niemarnowania żywności oraz możliwości odtworzenia potraw w warunkach domowych, • zapewnienie produktów spożywczych, półproduktów oraz ekologicznych naczyń degustacyjnych dla min. 200 osób.	3 200,00		
2.	Koszt wynagrodzenia edukatora prowadzącego warsztaty zielarskie i działania związane z naturą. Zakres: • warsztaty zielarskie (świeże i suszone zioła, napary, herbaty), • prezentacja prostych naturalnych kosmetyków i domowych preparatów, • warsztaty plecenia wianków z roślin i ziół (Noc Kupały), • zapewnienie materiałów warsztatowych (zioła, rośliny, sznurki, dodatki).	1 800,00		
3.	Koszt wynajmu elementów i wyposażenia kuchni średniowiecznej, zainscenizowanego stanowiska historycznego: namiot, stoły, zastawy kuchenne, naczynia, narzędzia. Wyposażenie jednego namiotu kuchennego.	1 200,00		

4.	Koszt wynajęcia i przygotowania elementów ekspozycyjnych dla trzech stref tematycznych wydarzenia. Koszt obejmuje wynajęcie i przygotowanie elementów ekspozycyjnych i prezentacyjnych wykorzystywanych w trzech strefach wydarzenia (stoły robocze, elementy wystawiennicze, materiały informacyjne i edukacyjne), niezbędnych do realizacji pokazów kulinarnych, warsztatów przy ognisku oraz działań zielarskich.	1 250,00		
5.	Koszt wynajmu namiotu dla warsztatów zielarskich wraz z podstawowym wyposażeniem prezentacyjnym.	800,00		
6.	Koszt przygotowania i obsługi ogniska. Zakres: • zabezpieczenie miejsca, • zakup i przygotowanie drewna, • nadzór przeciwpożarowy, • sprzątnięcie i przywrócenie terenu do stanu pierwotnego po wydarzeniu.	550,00		
7.	Koszt promocji i dokumentacji wydarzenia. Zakres: • dokumentacja fotograficzna wydarzenia, • przygotowanie relacji i materiałów podsumowujących, • publikacje w mediach społecznościowych i na stronie Fundacji, • opracowanie treści edukacyjnych (np. przepisy, porady zero waste).	1 200,00		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		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*)

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.