



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 prawidłową. Przykład: „pobieranie*/niepobieranie*”.

URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO
BIURO PODAWCZE (19)

niewłaściwa odpowiedź pozostawiając

Data wpływu: 08-05-2025

Godzina wpływu: 8-15

Ilość załączników:

Podpis przyjmującego:

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta	Zarząd Województwa Łódzkiego
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	Podtrzymywanie i upowszechnianie tradycji narodowej, pielęgnowanie polskości oraz rozwój świadomości narodowej, obywatelskiej i kulturowej

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 Lokalna Grupa Działania „Kraina Rawki” ul. Zwolińskiego 14A 96-200 Rawa Mazowiecka NIP: 8351547886 REGON: 10019032200000 KRS: 0000255294 www.krainarawki.eu (46 814 50 18) biuro@krainarawki.eu	
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	Z Tradycją ku Przyszłości – Warsztaty kulinarne dla Społeczności Wiejskich			
2. Termin realizacji zadania publicznego ²⁾	Data rozpoczęcia	01.08.2025	Data zakończenia	20.10.2025
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)				

Wśród potrzeb lokalnej społeczności Krainy Rawki znajduje się wyraźne dążenie do szerszego wykorzystywania oraz promowania lokalnych produktów, w szczególności tych łączących się z darami natury charakterystycznymi dla naszego regionu. Zauważalny wzrost zainteresowania dziedzictwem kulinarnym i potrzeba integracji międzypokoleniowej wskazują na konieczność tworzenia przestrzeni, które umożliwią mieszkańcom obszarów wiejskich zdobywanie wiedzy kulinarnej, rozwój kreatywności oraz wzmacnianie lokalnej tożsamości kulturowej.

Projekt „Z Tradycją ku Przyszłości – Warsztaty kulinarne dla Społeczności Wiejskich” zakłada organizację warsztatów kulinarnych dla członków kół gospodyń wiejskich oraz innych mieszkańców obszarów wiejskich z terenu powiatu rawskiego, skierniewickiego i tomaszowskiego, co doskonale wpisuje się w pielęgnowanie i rozwój polskiej tradycji kulturowej. Realizowane działania mają na celu ochronę i popularyzację dziedzictwa kulinarnego regionu. Uczestnicy nie tylko uczą się przygotowywać tradycyjne potrawy, ale także poznają historię, pochodzenie i znaczenie lokalnych składników oraz przepisów, co przekłada się na wzrost świadomości kulturowej. Dodatkowo projekt wspiera aktywizację społeczną i integrację mieszkańców wsi poprzez wspólne działania edukacyjne i kulturalne. Warsztaty – zarówno z zakresu tzw. dzikiej kuchni, jak i te wykorzystujące lokalne produkty tradycyjne – stanowią przestrzeń do międzypokoleniowej wymiany wiedzy, integracji i budowania więzi w społeczności lokalnej. Projekt wspiera również rozwój lokalnej

przedsiębiorczości i kreatywności. Zdobyte podczas warsztatów umiejętności mogą być wykorzystane w działalności zarobkowej (np. produkcja lokalna, mała gastronomia, sprzedaż produktów na targach lub festynach).

Grupą docelową projektu są przede wszystkim kobiety zamieszkujące obszary wiejskie objęte działaniem naszego stowarzyszenia (powiat rawski, skierniewicki i tomaszowski), w tym: członkinie kół gospodyń wiejskich, kobiety prowadzące zagrody edukacyjne i tematyczne oraz inne osoby zainteresowane kuchnią regionalną i tradycjami kulinarnymi. Uczestniczki projektu to kobiety aktywne społecznie, zaangażowane w życie lokalne, które często pełnią rolę animatorek kultury i tradycji w swoich miejscowościach. Są to osoby, które chcą rozwijać swoje umiejętności kulinarne, poznawać nowe techniki gotowania oraz zdobywać wiedzę na temat dzikich jadalnych roślin i produktów lokalnych. Ważna jest dla nich integracja, wymiana doświadczeń oraz pielęgnowanie lokalnych tradycji i tożsamości kulturowej. Warsztaty zostały zaplanowane z myślą o ich potrzebach – zarówno edukacyjnych, jak i społecznych. Każde spotkanie to okazja nie tylko do nauki, ale także do budowania relacji, dzielenia się pasją i wspólnego tworzenia czegoś wartościowego w przyjaznej atmosferze. Dzięki temu uczestniczki będą mogły rozwinąć swoje kompetencje, podnieść jakość oferowanych potraw np. na lokalnych wydarzeniach, a także zyskać nowe inspiracje do dalszego działania w swoich środowiskach.

Celem realizacji czterech zaplanowanych warsztatów jest podniesienie wiedzy i umiejętności mieszkańców obszarów wiejskich w zakresie rozpoznawania dzikich, jadalnych roślin występujących w najbliższym otoczeniu, produktów lokalnych oraz nowych technik przygotowywania potraw typu Finger Food z wykorzystaniem lokalnych składników.

Efektom warsztatów będzie nie tylko rozwój kompetencji kulinarnych uczestników, ale także popularyzacja tradycyjnej kuchni regionalnej poprzez wykorzystanie zdobytych przepisów podczas lokalnych wydarzeń. Poprzez publikację dokumentacji fotograficznej z przeprowadzonych warsztatów oraz wykorzystywanie sekretnych przepisów podczas eventów zwiększy się zainteresowanie tematem kuchni regionalnej, produktami lokalnymi Krainy Rawki oraz jej obszarem turystycznym.

Rekrutacja, termin: sierpień-październik 2025

Na każdy warsztat odbędzie się otwarty nabór. Uczestniczki zostaną zaproszone poprzez rozesłanie wiadomości e-mail do lokalnych KGW oraz zamieszczenie informacji na stronie i Facebooku. Rekrutacja będzie telefoniczna i mailowa, a liczyć się będzie kolejność zgłoszeń. W każdym warsztacie weźmie udział 15 osób.

Warsztat: „Dzika kuchnia – smaki natury Krainy Rawki”, miejsce: Studio Kulinarne „Ogród Różany”, Zarzecze, Gmina Rawa Mazowiecka, termin: sierpień 2025

Pierwszy warsztat w ramach cyklu zostanie poświęcony odkrywaniu smaków płynących prosto z natury. Hasłem przewodnim warsztatu będzie „Dzika kuchnia”, czyli kuchnia oparta na tym, co daje nam przyroda – jadalnych roślinach, ziołach i kwiatach, które rosną tuż za progiem naszych domów. Warsztat odbędzie się w profesjonalnym studiu kulinarnym, które jest w pełni wyposażone. Warsztaty rozpoczną się od spaceru edukacyjnego po okolicznych terenach leśnych i łąkach, podczas którego uczestniczki nauczą się rozpoznawać dzikie rośliny jadalne, dzikie zioła i kwiaty o właściwościach kulinarnych i zdrowotnych. Spacer będzie jednocześnie inspirującą lekcją botaniki, zdrowego żywienia oraz refleksją nad bogactwem lokalnej przyrody. Po powrocie z wyprawy uczestniczki wykorzystają zebrane rośliny do przygotowania prostych, sezonowych i kreatywnych dań. Podczas warsztatu poruszone zostaną także tematy związane z naturalnym stylem życia, ekologicznym podejściem do gotowania, sezonowością i powrotem do tradycji naszych przodków, którzy w sposób naturalny wykorzystywali to, co oferowała im przyroda. Warsztat „Dzika kuchnia” to doskonała okazja do obcowania z naturą, zdobywania wiedzy w sposób praktyczny i intuicyjny, ale przede wszystkim do budowania wspólnoty opartej na pasji, szacunku do przyrody i kulinarnych odkryciach.

Warsztat: „Tradycyjne smaki z pieca”, miejsce: Stary Wylezin, Gmina Kowiesy, termin: wrzesień 2025

Drugi z planowanych warsztatów kulinarnych odbędzie się w wyjątkowej scenerii – na świeżym powietrzu, w miejscowości Stary Wylezin, na terenie, który został stworzony dzięki wsparciu ze środków Urzędu Marszałkowskiego. Miejsce to wyposażone jest w plenerowy piec opalany drewnem, który stanowi nie tylko praktyczne narzędzie pracy, ale i ciekawy element edukacyjny, nawiązujący do dawnych tradycji kulinarnych wsi łódzkiej. Warsztat będzie poświęcony przygotowywaniu regionalnych potraw z wykorzystaniem pieca, ze szczególnym uwzględnieniem lokalnych składników – owoców, miódów i ziół. Te trzy elementy będą motywem przewodnim całego spotkania. Uczestniczki poznają ich walory smakowe, właściwości zdrowotne oraz możliwości zastosowania w różnych odsłonach kulinarnych – od dań głównych, przez pieczywo, aż po słodkości. Warsztat poprowadzi doświadczony edukator kulinarny, który oprócz instruktażu praktycznego opowie o tradycjach wypieku chleba, znaczeniu pieców w wiejskiej kulturze oraz o tym, jak współcześnie

można czerpać z dawnych metod przygotowywania potraw, nadając im nowoczesny, estetyczny wymiar. Warsztaty w Starym Wylezinie to nie tylko okazja do zdobycia nowych umiejętności, ale także doświadczenie wspólnego działania w pięknym otoczeniu przyrody, w atmosferze spokoju, życzliwości i inspiracji.

Warsztat: „Finger Food – lokalne przekąski na jeden kęs”, miejsce: Studio Kulinarne „Ogród Różany”, Zarzecze, Gmina Rawa Mazowiecka, termin: październik 2025

Trzeci warsztat to prawdziwa gratka dla osób, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zakresie tworzenia efektownych i smacznych przekąsek – idealnych na wydarzenia lokalne, pikniki, do stoisk promujących kuchnię regionalną, ale też na rodzinne spotkania. Tematem przewodnim spotkania będzie Finger Food, czyli drobne przekąski, które z łatwością można zjeść „na raz” – bez konieczności używania sztućców, a często nawet talerza. Choć niewielkie, te mini-dania potrafią zachwycić smakiem, wyglądem i kreatywnym podejściem do składników. Warsztat odbędzie się w profesjonalnym studio kulinarnym, które jest w pełni wyposażone. Warsztaty rozpoczną się od krótkiego wprowadzenia dotyczącego zasad tworzenia Finger Food – estetyki podania, doboru kolorów i tekstur, a także komponowania smaków na bazie lokalnych i sezonowych produktów, takich jak sery, warzywa, zioła, wędliny, jajka, miody czy pieczywo. Uczestniczki poznają także tajniki cateringowego savoir-vivre’u, czyli jak przygotować stół na wydarzenie promujące lokalne dziedzictwo kulinarne. Warsztat „Finger Food” to połączenie estetyki, smaku i praktyki – idealna propozycja dla tych, którzy chcą rozwijać swoje kulinarne pasje i promować lokalne dziedzictwo w nowoczesnej, przystępnej formie.

Na każdym warsztacie uczestniczki zostaną podzielone na małe grupy i wspólnie przygotują kilka potraw. Zajęcia będą okazją do praktycznego wykorzystania lokalnych i sezonowych produktów, poznania ciekawych połączeń smakowych oraz wymiany wiedzy i kulinarnych doświadczeń. Zadbamy także o estetyczną prezentację dań, aby warsztat inspirował również do działań promocyjnych podczas wydarzeń lokalnych czy stoisk kulinarnych. Na zakończenie warsztatów odbędzie się degustacja przygotowanych potraw, podczas której uczestniczki podzielą się swoimi wrażeniami oraz wezmą udział w „wymianie przepisów” – każda z osób będzie mogła przekazać swoją autorską recepturę i zabrać do domu zestaw przepisów stworzonych podczas warsztatu. Dzięki temu powstanie mini publikacja kulinarna (on-line), która będzie mogła być wykorzystywana w działaniach promujących kuchnię regionalną województwa łódzkiego i Krainy Rawki.

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
Warsztaty kulinarne	3	Listy uczestników, dokumentacja fotograficzna
Liczba opublikowanych promocji projektu w mediach	5	Wydruki, screeny postów, artykułów
Publikacja on-line z przepisami powstałymi w ramach warsztatów	1	Publikacja w formacie PDF

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

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Kraina Rawki” zostało powołane do życia 10 marca 2006 roku. Powstałymi, aby aktywizować społeczności lokalne do wspólnego działania na rzecz rozwoju obszarów wiejskich oraz poprawy jakości życia mieszkańców. Obecnie swoim zasięgiem obejmujemy dziesięć gmin: Biała Rawska, Cieladź, Rawa Mazowiecka, miasto Rawa Mazowiecka, Regnów, Sadkowiec (powiat rawski), Kowiesy (powiat skierniewicki), Żelechlinek (powiat tomaszowski) oraz Puszcza Mariańska i Wiskitki (powiat żyrardowski).

Nadrzędnym celem i misją LGD „Kraina Rawki” jest poprawa jakości życia na obszarach wiejskich. Wszystkie nasze działania ukierunkowane są na: rozwój społeczności, promocję regionu i wyrównywanie szans. W szeregach LGD „Kraina Rawki” działają najbardziej aktywni liderzy z całego obszaru. Członkowie LGD „Kraina Rawki” reprezentują sektory: społeczny, gospodarczy i publiczny. Są wśród nich również mieszkańcy obszaru.

LGD „Kraina Rawki” działa w ramach osi LEADER finansowanej z Europejskiego Funduszu Rolnego na Rzecz Obszarów Wiejskich. Dokumentem zawierającym cele, zadania oraz zasięg podejmowanych przedsięwzięć jest Lokalna Strategia Rozwoju. Dzięki funduszom z osi Leader jakimi dysponuje LGD „Kraina Rawki” powstają m.in. nowe miejsca pracy, place zabaw, siłownie zewnętrzne i w pełni wyposażone świetlice wiejskie.

LGD „Kraina Rawki” wspiera finansowo cenne inicjatywy lokalne. Jest to możliwe dzięki działaniu „Granty Krainy Rawki” i „Działaj Lokalnie”, które są finansowane ze środków własnych Stowarzyszenia. Zainteresowanie działalnością LGD „Kraina Rawki” nieustannie rośnie, co świadczy o tym, że jesteśmy partnerem godnym zaufania, a aktywności przez nas podejmowane odpowiadają potrzebom naszych mieszkańców.

Na bieżąco współpracujemy z aktywnymi KGW z naszego obszaru – współorganizując wydarzenia dotyczące lokalnych kulinariów np. „Biblioteka Samków” w 2024 roku, na które zaprosiliśmy Pascala Brodnickiego, który w plenerze gotował potrawę z wykorzystaniem miejscowych jabłek. Realizowaliśmy również projekty własne np. „Moc Kobiet” adresowane w szczególności do kobiet.

Jako Lokalna Grupa Działania posiadamy duże doświadczenie w zakresie organizowania warsztatów o różnorodnej tematyce oraz doświadczenie w zakresie wzmacniania społeczeństwa, aktywizacji i integracji społecznej oraz podtrzymywania i doskonalenia bogatego dziedzictwa kulturowego obszaru działania. Warto podkreślić, iż jako nadrzędny cel stawiamy sobie poprawę jakości życia na obszarach wiejskich.

Zasoby kadrowe

Stowarzyszenie LGD „Kraina Rawki” dysponuje stabilnym zapleczem kadrowym, umożliwiającym skuteczną realizację projektów. Organem zarządzającym jest 11-osobowy Zarząd, natomiast bieżącą działalność operacyjną wspiera trzyosobowy zespół pracowników zatrudnionych w pełnym wymiarze etatu. Organizacja zrzesza 104 członków, spośród których około 30 aktywnie angażuje się w działania wolontariackie, wspierając realizację projektów i inicjatyw lokalnych. Do realizacji projektu zostanie wybrany Koordynator posiadający doświadczenie w zarządzaniu projektami oraz umiejętności w zakresie księgowości i rozliczania środków finansowych, a jego praca będzie stanowić wkład osobowy w projekcie. Nasi wolontariusze posiadają umiejętności w zakresie projektowania graficznego i promocji, co stanowi istotne wsparcie przy stworzeniu publikacji on-line. W ramach wkładu osobowego wolontariusz przygotuje publikację on-line zawierającą przepisy prezentowane podczas warsztatów, co pozwoli na dalsze promowanie dziedzictwa kulinarnego regionu. Dodatkowo, w ramach wkładu osobowego przewidziano pracę wolontariuszy związaną z organizacją warsztatu „Tradycyjne smaki z pieca”, w tym przygotowanie miejsca do przeprowadzenia zajęć oraz posprzątanie po ich zakończeniu.

Przewidywany wkład osobowy: 1 700,00 zł

Zasoby rzeczowe

LGD „Kraina Rawki” dysponuje dobrze wyposażonym zapleczem rzeczowym, które umożliwia sprawną realizację projektów i działań statutowych. Biuro organizacji mieści się w dogodnej lokalizacji w Rawie Mazowieckiej, co ułatwia kontakt z mieszkańcami oraz partnerami. Wyposażone jest w nowoczesny sprzęt biurowy, w tym komputery, drukarki,

skanery oraz urządzenia wielofunkcyjne, a także posiada stały dostęp do Internetu, co zapewnia sprawną komunikację i efektywne zarządzanie dokumentacją.

Dodatkowo Stowarzyszenie posiada stronę internetową, która pełni funkcję informacyjną i promocyjną, umożliwiając mieszkańcom i partnerom dostęp do aktualnych informacji o działalności LGD. Aktywnie prowadzimy również fanpage na Facebooku oraz konto na Instagramie, dzięki czemu możemy skutecznie docierać do szerokiego grona odbiorców, informując o realizowanych projektach, wydarzeniach i inicjatywach. Nasze kanały komunikacji pozwalają na interakcję z lokalną społecznością oraz budowanie zaangażowania mieszkańców w rozwój regionu.

Zasoby finansowe

Stowarzyszenie LGD „Kraina Rawki” posiada stabilną sytuację finansową, co pozwala na efektywną realizację projektów oraz zobowiązań wynikających z działalności statutowej. Źródłem dochodów organizacji są składki członkowskie, które zapewniają bieżące funkcjonowanie Stowarzyszenia, a także środki pozyskiwane z dotacji oraz innych form wsparcia finansowego, np. darowizn. Na koncie Stowarzyszenia znajdują się zabezpieczone środki finansowe, które umożliwiają pokrycie wkładu własnego wymaganego przy realizacji projektów. Dzięki odpowiedzialnemu zarządzaniu budżetem oraz współpracy z profesjonalnym biurem księgowym, zapewniamy pełną transparentność finansową i zgodność z obowiązującymi przepisami. Nasza organizacja posiada doświadczenie w zarządzaniu środkami publicznymi oraz projektami współfinansowanymi z różnych źródeł, co stanowi dodatkową gwarancję rzetelnej realizacji zobowiązań finansowych.

Przewidywana suma środków finansowych spoza dotacji: 1 125,00 zł, w tym: środki finansowe własne w kwocie: 1 125,00 zł

W celu zapewnienia racjonalnego i efektywnego wykorzystania środków publicznych przeprowadziliśmy rozeznanie cenowe dotyczące usług niezbędnych do realizacji projektu „Z Tradycją ku Przyszłości – Warsztaty kulinarne dla Społeczności Wiejskich”. Analiza cen rynkowych pozwoliła na oszacowanie kosztów w sposób realistyczny i adekwatny do zakresu zaplanowanych działań, z zachowaniem wysokiej jakości merytorycznej i organizacyjnej wydarzeń.

Do realizacji projektu zaangażowaliśmy profesjonalnych edukatorów kulinarnych, którzy posiadają doświadczenie w pracy warsztatowej oraz wiedzę z zakresu tradycyjnej kuchni regionalnej. Oprócz praktycznego przygotowywania potraw, prowadzący przełożą uczestniczkom również cenną wiedzę związaną z lokalnym dziedzictwem kulinarnym, technikami gotowania oraz świadomym podejściem do żywienia. Koszty warsztatów zawierają również zakup niezbędnych produktów spożywczych, które są zapewniane przez prowadzących – nie prowadziliśmy odrębnego rozeznania cenowego w tym zakresie, ponieważ produkty te stanowią integralną część kompleksowej usługi edukacyjnej.

Dwa warsztaty odbędą się w profesjonalnie wyposażonym studiu kulinarnym, które zapewni uczestnikom komfortowe warunki pracy oraz odpowiednie zaplecze techniczne. Udało nam się uzyskać korzystną cenę wynajmu tego miejsca dzięki współpracy z jego właścicielką – beneficjentką naszej Lokalnej Strategii Rozwoju na lata 2014–2020, która otrzymała dofinansowanie na rozwój działalności gospodarczej. Dzięki temu projekt zyskuje dodatkowy wymiar lokalnej współpracy i wspierania przedsiębiorczości, a jednocześnie pozwala na optymalne wykorzystanie dostępnych środków.

Dodatkowo, dla wszystkich uczestniczek warsztatów przewidziano fartuchy z napisem „Tak gotujemy w Łódzkiem!”, które będą pamiątką z wydarzenia oraz elementem budującym jego tożsamość. Fartuchy zostaną uszyte przez lokalną krawcową, co stanowi kolejny element wspierania lokalnych przedsiębiorców i aktywizacji społeczności.

Zaproponowane koszty są zatem nie tylko realistyczne i rynkowo uzasadnione, ale również wynikają z dbałości o jakość oraz efektywność działań, co pozwoli na osiągnięcie założonych celów projektu przy zachowaniu transparentności i gospodarności.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Warsztat: „Dzika kuchnia – smaki natury Krainy Rawki” – koszt przeprowadzenia warsztatu	3690,00	3690,00	0,00
2.	Warsztat: „Dzika kuchnia – smaki natury Krainy Rawki” – wynajem studia kulinarnego	800,00	800,00	0,00
3.	Warsztat: „Finger Food – lokalne przekąski na jeden kęs” – koszt przeprowadzenia warsztatu	2700,00	2700,00	0,00
4.	Warsztat: „Finger Food – lokalne przekąski na jeden kęs” – wynajem studia kulinarnego	800,00	800,00	0,00

5.	Warsztat: „Tradycyjne smaki z pieca” – koszt przeprowadzenia warsztatu	1800,00	1800,00	0,00
6.	Warsztat: „Tradycyjne smaki z pieca” – przygotowanie miejsca do przeprowadzenia warsztatów i posprzątanie	300,00	0,00	300,00
7.	Zakup naczyń i środków jednorazowych	210,00	210,00	0,00
8.	Zakup fartuchów z napisem „Tak gotujemy w Łódzkiem!” (45 szt.)	1 125,00	0,00	1 125,00
9.	Przygotowanie publikacji on-line z przepisami	800,00	0,00	800,00
10.	Koordinacja projektu	600,00	0,00	600,00
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		12 825,00	10 000,00	2 825,00

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.

WICEPREZES
LGD "Kraina Rawki"

Członek Zarządu
LGD "Kraina Rawki"

Iwona Gierach

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

Data 07.05.2025r.