



Załączniki do rozporządzenia
Przewodniczącego Komitetu do spraw Pożytku
Publicznego z dnia 24 października 2018 r. (poz. 2055)

Załącznik nr 1

WZÓR

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 jest adresowana oferta	Zarząd Województwa Lubuskiego
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	Działalności na rzecz osób w wieku senioralnym

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	
Fundacja Viva Regio Zielona Góra, ul. Fabryczna 17d/3, 65-410 KRS: 0001188544 NIP: 9292090723 fundacjavivaregio@gmail.com	
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	„Lubuskie smaki pokoleń – aktywni seniorzy na szlaku Lubuski Stół”			
2. Termin realizacji zadania publicznego ²⁾	Data rozpoczęcia	14.11.2025	Data zakończenia	31.12.2025
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)				
Projekt ma na celu aktywizację i integrację seniorów z województwa lubuskiego poprzez udział w wyjazdach edukacyjno-kulinarno-integracyjnych w ramach ścieżki kulinarnej „Lubuski Stół”, obejmującej Pałac w Solnikach, Winnicę Kinga oraz Gościniec u Deców.				

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.

Seniorzy podczas wspólnych spotkań poznają bogactwo regionalnych produktów, lokalne tradycje kulinarne oraz ludzi, którzy tworzą smak Lubuskiego. Projekt ma pomóc im wyjść z domu, spotkać się, współdziałać i doświadczyć wspólnoty w otoczeniu natury, dobrej kuchni i lokalnej kultury.

Cele projektu:

Integracja środowiska seniorów i przeciwdziałanie izolacji społecznej.

Promocja lubuskich produktów tradycyjnych i producentów skupionych wokół ścieżki „Lubuski Stół”.

Aktywizacja seniorów poprzez udział w wydarzeniach kulturalno-kulinarno-edukacyjnych.

Zachowanie i przekazywanie dziedzictwa kulinarnego regionu poprzez wydanie publikacji z przepisami i historiami seniorów.

Grupa docelowa:

Seniorzy (60+) z województwa lubuskiego — osoby aktywne, ale również te, które potrzebują motywacji do wyjścia z domu i kontaktu z innymi.

Działania w projekcie:

Działanie 1 – „Smak wina i tradycji”

Wyjazd integracyjny do Gościńca u Deców w Karszynie, połączony z degustacją prowadzoną przez Winnicę Kinga. prezentacja tradycyjnych produktów Lubuskiego Stołu, degustacja win i przekąsek regionalnych, spotkanie integracyjne z elementami rozmów o tradycjach kulinarnych, warsztaty o zrównoważonym stylu życia i zdrowym odżywianiu.

Działanie 2 – „Smaki pałacowego ogrodu”

Wyjazd do Pałacu w Starych Solnikach – śniadanie lub podwieczorek dla seniorów w otoczeniu sadu jabłoniowego. warsztaty o dawnych przetworach (np. powidła, kompoty, szarlotka z lubuskich jabłek), wspólne gotowanie i wymiana przepisów, rozmowy o historii miejsc i wspomnieniach smaków dzieciństwa.

Działanie 3 – Publikacja „Lubuskie smaki pokoleń”

Opracowanie i wydanie broszury z przepisami inspirowanymi spotkaniami: przepisy na tradycyjne potrawy (np. szarlotka, powidła, pasztet z dziczyzny), krótkie historie uczestników i miejsc, zdjęcia z wyjazdów, cytaty z rozmów, publikacja w wersji PDF (do udostępnienia w sieci).

Rekrutacja prowadzona będzie w sposób bezpośredni (telefony, maile) do Uniwersytetów Trzeciego Wieku (powiat nowosolski, zielonogórski i Zielona Góra), rozwieszenie plakatów w Urzędzie Gmin Nowa Sól, Kargowa oraz poprzez media społecznościowe (Pałac Solniki, Gościniec u Deców i Winnica Kinga – mają bardzo dużo odstępów i obserwujących). Taki sposób rekrutacji będzie skuteczny, ponieważ łączy bezpośredni kontakt z grupą docelową z nowoczesnymi kanałami promocji, zapewniając szeroki zasięg i trafność dotarcia.

Kontakt telefoniczny i mailowy z Uniwersytetami Trzeciego Wieku pozwoli na szybkie i osobiste przekazanie informacji o projekcie osobom starszym, które chętnie uczestniczą w inicjatywach edukacyjnych i społecznych. To forma budująca zaufanie i dająca możliwość natychmiastowego uzyskania odpowiedzi na pytania potencjalnych uczestników. Będzie się liczyła kolejność zgłoszeń. Transport odbywa się będzie własnymi środkami uczestników.

Z kolei plakaty w urzędach gmin (Nowa Sól, Kargowa) pozwolą dotrzeć do lokalnej społeczności, w tym do osób mniej aktywnych w internecie, ale zainteresowanych życiem społecznym i ofertą lokalnych inicjatyw. Natomiast promocja poprzez media społecznościowe partnerów projektu – takich jak Pałac Solniki, Gościniec u Deców czy Winnica Kinga – pozwoli wykorzystać już istniejącą, liczną i zaangażowaną społeczność odbiorców, w tym zarówno osoby starsze, jak i młodzież. Profile te cieszą się dużym zaufaniem i popularnością, dzięki czemu publikacje o projekcie będą miały szeroki zasięg, a przekaz zostanie odebrany jako wiarygodny i atrakcyjny. Połączenie tych kanałów gwarantuje równowagę między tradycyjnymi i nowoczesnymi metodami rekrutacji, co w efekcie zwiększy liczbę zgłoszeń i zaangażowanie uczestników. Dojazd na warsztaty będzie we własnym zakresie – uczestnicy będą z różnych stron. Działania w projekcie będą pokazywane również w mediach społecznościowych jako promocja województwa lubuskiego.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
warsztaty integracyjno-kulinarne z udziałem ok. 40 seniorów,	2	Zdjęcia, publikacje w mediach społecznościowych
1 publikacja promująca lubuskie dziedzictwo kulinarne, wzmocnienie więzi społecznych między seniorami, zwiększona wiedza o lokalnych produktach i tradycjach regionu.	1	Faktura

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

1. Nazwa oferenta: Fundacja Viva Regio

Forma prawna: organizacja pozarządowa (fundacja)

Siedziba: województwo lubuskie

Zakres działania: promocja lokalnych produktów, aktywizacja społeczności wiejskich i miejskich, edukacja kulinarna, rozwój turystyki kulinarnej i enoturystyki, współpraca międzyregionalna.

Fundacja Viva Regionalnych powstała z potrzeby połączenia ludzi, którzy od lat działają na rzecz rozwoju lubuskiej tożsamości kulinarnej i promocji lokalnych produktów. Choć sama organizacja nie ma jeszcze długiej historii, tworzą ją osoby z ogromnym doświadczeniem w obszarze przedsiębiorczości, turystyki, edukacji i samorządu.

2. Zespół i doświadczenie kluczowych osób

Magdalena Dec

Współwłaścicielka Gościńca u Deców w Karszynie – miejsca znanego z kuchni opartej na dziczyźnie, produktach lokalnych i zdrowym stylu życia. Od lat prowadzi warsztaty kulinarne dla dzieci, młodzieży i dorosłych, a także szkolenia i spotkania edukacyjne dla grup turystycznych i seniorów. Jest jedną z liderów inicjatywy „Lubuski Stół”, promującej produkty regionalne i współpracę między producentami. Wyróżniona licznymi nagrodami i wpisami na listę produktów tradycyjnych

 dec

za wyroby z dziczyzny. Wnosi do projektu wiedzę o lokalnych produktach, doświadczenie w pracy warsztatowej oraz pasję do edukacji kulinarnej.

Kinga Kowalewska-Koziarska

Właścicielka rodzinnej Winnicy Kinga w Starej Wsi – jednej z najbardziej rozpoznawalnych winnic w Polsce.

Od lat prowadzi warsztaty winiarskie i degustacyjne, współpracuje z instytucjami edukacyjnymi, samorządami i organizacjami turystycznymi. Winnica Kinga była wielokrotnie nagradzana w konkursach ekologicznych i stanowi ważny punkt szlaku „Lubuski Stół”. Pani Kinga wnosi do projektu doświadczenie w edukacji dorosłych, promocji regionalnych smaków i tworzeniu atmosfery spotkań integracyjnych wokół kultury wina.

Irena Lisowska-Szron

Właścicielka Pałacu w Starych Solnikach / Sadu Solniki, producentka tradycyjnych przetworów z jabłek i owoców.

Jej gospodarstwo stanowi ważny punkt kulinarnej mapy Lubuskiego. Organizuje warsztaty o tematyce przetwórstwa owocowego i zdrowego stylu życia, aktywnie uczestniczy w wydarzeniach regionalnych i targach promujących dziedzictwo kulinarne. Wnosi do projektu wiedzę o tradycjach przetwórstwa owocowego, umiejętność organizacji spotkań w plenerze i naturalnej integracji wokół kuchni regionalnej.

Łukasz Kozłowski

Samorządowiec, były wicedyrektor Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Nowej Soli, pomysłodawca i właściciel marki „Niesamowite Lubuskie” – inicjatywy promującej walory regionu i jego ludzi z pasją. Od lat zaangażowany w promocję województwa lubuskiego, organizację wydarzeń sportowych, rekreacyjnych i kulturalnych.

Współpracował z samorządami lokalnymi i organizacjami społecznymi w zakresie integracji społecznej, promocji turystyki oraz wspierania aktywności mieszkańców. Wnosi do projektu wiedzę o zarządzaniu, promocji regionalnej, komunikacji i współpracy z instytucjami publicznymi.

3. Potencjał i zasoby organizacyjne

Fundacja Viva Regionalnych dysponuje:

zapleczem lokalowym i merytorycznym swoich partnerów (Pałac Solniki, Winnica Kinga, Gościniec u Deców), doświadczoną kadrą specjalistów z zakresu gastronomii, edukacji, promocji i organizacji wydarzeń, silnym zapleczem promocyjnym (media społecznościowe, lokalne media, partnerzy samorządowi i branżowi), doświadczeniem w pracy z różnymi grupami społecznymi, w tym z dziećmi, rodzinami i seniorami.

4. Mocne strony oferenta

Synergia trzech unikatowych miejsc i osobowości – fundacja łączy w jednym projekcie producentów, edukatorów i promotorów regionu.

Praktyczne doświadczenie – zespół prowadził liczne warsztaty, szkolenia i wydarzenia regionalne.

Znajomość specyfiki regionu – członkowie Fundacji to osoby od lat działające lokalnie i rozpoznawalne w środowisku lubuskim.

Zdolność organizacyjna – zespół ma doświadczenie zarówno w pracy z samorządami, jak i w zarządzaniu projektami promocyjnymi.

sadnienie wyboru

Fundacja Viva Regionalnych łączy potencjał ludzi, którzy od lat współtworzą lubuską tożsamość kulinarną i społeczną. Ich wspólne doświadczenie w gastronomii, turystyce, przetwórstwie, edukacji i zarządzaniu

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Warsztaty integracyjno- kulinarne (przeprowadzenie warsztatów 3h +2h, posiłek, degustacja produktów regionalnych, ciepłe napoje, upominki regionalne dla uczestników)	9 200		
2.	Publikacja	800		
3.	Materiały informacyjne (plakat, zaproszenie)	100		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		10 100	10 000	100

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.

Dec Magdalena
Łucja K. Zula

Data 28.10.2025

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