



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

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	PREZYDENT MIASTA KRAKOWA
2. Rodzaj zadania publicznego¹⁾	Zadania w zakresie nauki, szkolnictwa wyższego, edukacji, oświaty i wychowania.

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 Promocji Wyrobów Rzemieślniczych 31-033 Kraków Westerplatte 18/* Forma prawna: fundacja KRS 0000780216

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. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Marcin Gadocha, m.gadocha@interia.eu , tel.604119595
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Krakowskie tradycje kawiarniane XIX i XX wieku - kultura kawy i cukiernictwa jako dziedzictwo niematerialne miasta Krakowa - wykład, warsztaty i wystawa.		
2. Termin realizacji zadania publicznego²⁾	Data rozpoczęcia	04.05.2026	Data zakończenia 30.07.2026

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

Opis zadania.

Krakowskie tradycje kawiarniane XIX i XX wieku - kultura kawy i cukiernictwa jako dziedzictwo niematerialne miasta Krakowa - wykład, warsztaty i wystawa.

Data i miejsce: 28.05.2026 r., siedziba Cechu Rzemiosł Spożywczych „Na Kotłowie”, ul. Westerplatte 18, 31-033 Kraków.

Wydarzenie obejmować będzie:

- wykład na temat kultury przygotowania i picia kawy oraz tradycji cukierniczych jako dziedzictwa Krakowa na przełomie XIX i XX wieku;
- warsztaty, pokaz wytwarzania oraz degustację - opartych na historycznych recepturach - produktów cukierniczych związanych z Krakowem (pączek krakowski), konsultacje z mistrzami tradycyjnego rzemiosła cukierniczego oraz pokaz tradycyjnego przygotowania kawy;
- wystawę dawnych artefaktów związanych z kulturą materialną krakowskich kawiarni.

Ad. 1) Tematyka wykładu

Wykład poświęcony będzie krakowskim kawiarniom XIX i XX wieku, historii kawy oraz związanym z nimi tradycjom cukierniczym, które stanowią ważny element niematerialnego dziedzictwa kulinarnego Krakowa. Dziedzictwo to obejmuje nie tylko dawne receptury i wyroby cukiernicze, lecz także utrwalone społecznie praktyki, zwyczaje i formy konsumpcji, kształtujące kulturę miejską Krakowa.

Istotną częścią wykładu będzie omówienie historii kawy oraz tradycyjnych sposobów jej parzenia i serwowania, charakterystycznych dla krakowskich kawiarni XIX i XX wieku, obejmujących zarówno

²⁾ Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni.

techniki przygotowania naparu, jak i formy podania, naczynia oraz obyczaje związane z jego spożywaniem. Praktyki te współtworzyły rozpoznawalny styl krakowskiej kultury kawiarnianej.

Równolegle przedstawione zostanie dziedzictwo rzemiosła cukierniczego rozwijanego przez lokalnych mistrzów prowadzących pracownie i cukiernie, często funkcjonujące jako rodzinne zakłady. Wytwarzane produkty - ciasta, torty, pączki, ciasteczka i wyroby sezonowe - bazowały na sprawdzonych recepturach, lokalnie dostępnych surowcach oraz umiejętnościach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Ich jakość, estetyka i powiązanie z kalendarzem obrzędowym oraz codziennym rytmem miasta budowały trwałą tożsamość kulinarną Krakowa.

Przekazywane informacje będą miały za zadanie podkreślenie międzypokoleniowych wzorców pracy rzemieślniczej, sposobów parzenia i podawania kawy oraz obyczajów kawiarnianych, utrwalonych w źródłach historycznych i pamięci kulturowej. Wykład umożliwi ich przybliżenie współczesnym odbiorcom poprzez narrację historyczną i kontekst kulturowy, sprzyjając zachowaniu ciągłości tradycji oraz wzmocnieniu lokalnej tożsamości.

Z perspektywy promocyjnej działanie to ma wspierać budowanie wizerunku Krakowa jako miasta o bogatej kulturze miejskiej i kulinarnej, opartej na autentycznym dziedzictwie rzemieślniczym i produktowym. Tradycja krakowskich kawiarni, rzemiosła cukierniczego oraz kultury picia kawy stanowi czytelny i nośny element promocji miasta.

Ad. 2) Warsztaty

- pokaz smażenia pączków,
- samodzielne nadziewanie pączków,
- dekorowanie pączków polewami lub cukrem,
- degustację pączków,
- pokaz tradycyjnego wypalania kawy,
- pokaz tradycyjnego parzenia kawy,
- degustację kawy,

Ad. 3) Wystawa

Na wystawie zostaną pokazane artefakty związane z rzemiosłem cukierniczym oraz kawiarnianym dziedzictwem kultury materialnej Krakowa. Wystawie będzie towarzyszył komentarz historyczny.

Uczestnicy Goście otrzymają także wydrukowane przepisy przygotowywanych produktów. Przepisy będą też udostępnione w Internecie.

Wydarzenie potrwa ok. 3 godziny.

Harmonogram działań:

- 04.05-14.05.2026 - przygotowanie merytoryczne wydarzenia, scenariusza, materiałów promocyjnych oraz listy eksponatów;
- 15.05-21.05.2026 - promocja wydarzenia;
- 22.05-26.05.2026 - rekrutacja uczestników;
- 28.05.2026 - realizacja wykładu, warsztatów i wystawy oraz przeprowadzenie ankiety ewaluacyjnej;
- 29.05-15.06.2026 - opracowanie dokumentacji fotograficznej, zestawienie wyników ankiet i publikacja materiałów w Internecie;
- 16.06-30.07.2026 - przygotowanie podsumowania zadania i rozliczenie projektu.

1. Tematyka

Przedstawienie osiągnięć krakowskich naukowców oraz popularyzacja wiedzy wśród krakowian i turystów na temat historii **kawiarni, cukierni i kultury picia kawy w Krakowie**, ze szczególnym uwzględnieniem tradycji **dawnego Krakowa**.

Zakres tematyczny zadania obejmuje w szczególności:

- dzieje kawiarni i cukierni krakowskich od XIX do XX wieku,
- kulturę spożywania kawy, czekolady i wyrobów cukierniczych w Krakowie,
- tradycje kawiarniane Krakowa jako element lokalnego dziedzictwa niematerialnego,
- historyczne wyroby cukiernicze i kawiarniane związane z Krakowem,
- zapomniane postaci przedstawicieli branży cukierniczej, gastronomicznej i restauracyjnej,
- rolę kawiarni jako miejsc życia towarzyskiego, artystycznego i intelektualnego,
- kuchnię i cukiernictwo krakowskie na tle tradycji europejskich,
- rekonstrukcję kulinarną dawnych smaków, receptur i praktyk związanych z krakowską kulturą kawiarnianą.

2. Problem społeczny

Istotnym problemem społecznym jest **niska wiedza krakowian** na temat osiągnięć miejscowych naukowców badających historię społeczną i kulturową Krakowa, w tym historię życia codziennego, gastronomii, kawiarni i cukiernictwa w XIX i XX wieku.

Problem ten przejawia się również w:

- nieznanomości lokalnych tradycji kawiarnianych i cukierniczych, które mogłyby stać się ważnym elementem promocji Krakowa,
- słabej rozpoznawalności historycznych lokali, dawnych produktów, receptur i obyczajów związanych z kulturą kawiarni,
- zaniku wiedzy o roli krakowskich kawiarni jako miejsc spotkań naukowców, artystów, inteligencji i mieszkańców miasta,

- braku powszechnej znajomości tradycyjnych wyrobów cukierniczych i napojów związanych z Krakowem,
- ograniczonych możliwościach przekazywania zbadanych tradycji kulinarnych i kawiarnianych kolejnym pokoleniom,
- niewystarczającym wykorzystaniu wyników badań historycznych w edukacji, kulturze i ofercie turystycznej miasta.

W efekcie dochodzi do osłabienia ciągłości lokalnych tradycji, spłylenia wiedzy o historii życia codziennego Krakowa oraz niewykorzystania potencjału dziedzictwa kawiarnianego w budowaniu tożsamości miasta i jego promocji.

3. Cel zadania

Celem projektu jest popularyzacja wiedzy o **tradycjach kawiarnianych i cukierniczych Krakowa** oraz promocja miasta poprzez ukazanie jego dziedzictwa kulinarnego, naukowego i społecznego. Projekt ma służyć dalszemu rozwijaniu współpracy pomiędzy środowiskiem akademickim, rzemieślnikami, przedsiębiorcami, instytucjami kultury, organizacjami pozarządowymi i samorządem miejskim.

Celem zadania jest również zaangażowanie studentów uczelni krakowskich jako biernych i czynnych uczestników działań, w tym wolontariuszy wspierających organizację wydarzeń i popularyzację wiedzy o krakowskim dziedzictwie kawiarnianym.

Innymi celami są:

- zainteresowanie studentów, nauczycieli akademickich, muzealników, archiwistów, przewodników, przedstawicieli biznesu i mieszkańców dziedzictwem kawiarnianym Krakowa w XIX i XX wieku,
- upowszechnianie wiedzy o zasobach muzealnych, archiwalnych i bibliotecznych oraz najnowszych osiągnięciach naukowych związanych z historią krakowskich kawiarni i cukierni,
- przekazywanie wiedzy na temat dawnych receptur, wyrobów cukierniczych oraz kultury spożywania kawy i słodkości w Krakowie,
- promowanie dziedzictwa niematerialnego poprzez prezentację tradycyjnych technik cukierniczych, kawiarnianych i gastronomicznych,
- budowanie tożsamości kulturowej mieszkańców poprzez odwołanie do lokalnych tradycji i pamięci miejsca,
- upowszechnianie wiedzy o rekonstrukcjach kulinarnych jako sposobie ożywiania i interpretowania dziedzictwa,
- wskazywanie możliwości kształcenia i rozwoju zawodowego w obszarach związanych z rzemiosłem, gastronomią, turystyką, muzealnictwem, archiwistyką i technologią żywności,
- tworzenie synergii pomiędzy uczelniami krakowskimi, rzemiosłem, biznesem, samorządem miejskim oraz organizacjami pozarządowymi,

- zwiększenie atrakcyjności oferty kulturalnej i turystycznej Krakowa poprzez wykorzystanie dziedzictwa kawiarnianego i cukierniczego.

4. Wykładowcy (kadra)

- pracownicy naukowcy Uniwersytetu KEN w Krakowie
- pracownicy Cechu Rzemiosł Spożywczych
- członkowie Cechu Rzemiosł Spożywczych (mistrzowie piekarstwa, cukiernictwa i przetwórstwa mięsa)
- wolontariusze związani z Cechem Rzemiosł Spożywczych, Uniwersytetem KEN, Fundacją Promocji Wyrobów Rzemieślniczych.

5. W jaki sposób będzie promowany projekt wśród potencjalnych odbiorców?

Wiadomość o wydarzeniu będzie promowana poprzez informację zamieszczoną na stronie internetowej Cechu Rzemiosł Spożywczych, na stronach internetowych Uczelni Wyższych, w mediach społecznościowych Fundacji Promocji Wyrobów Rzemieślniczych, Uniwersytetu KEN oraz Miasta Krakowa.

6. Kto będzie odbiorcą działań? Dlaczego projekt jest skierowany do tej konkretnej grupy odbiorców?

Uzasadnienie.

Wydarzenie adresowane jest do mieszkańców Krakowa, studentów, nauczycieli akademickich, muzealników, archiwistów, przedsiębiorców z Krakowa, organizacji pozarządowych. Promocja wydarzenia rozpocznie się 15.05.2026 w mediach społecznościowych i stronach internetowych Fundacji (www.cech.pl/fundacja) oraz Partnerów. Zainteresowane osoby będą przysyłały swoje zgłoszenia od 22.05.2026 na dedykowany adres e-mail (fundacja@cech.pl) - do wyczerpania limitu miejsc, maksymalnie do 26.05.2026. W warsztatach ze względów zapewnienia bezpieczeństwa p. poź. weźmie udział 50 osób. Do odbiorców wydarzenia trzeba zaliczyć także studentów, którzy będą uczestniczyć w przygotowaniu i realizacji wydarzenia, oraz przedsiębiorców, pozostałych wolontariuszy związanych z Fundacją. Oni także zdobędą wiedzę i umiejętności, którą będą mogli przekazywać dalej. Łącznie odbiorców projektu będzie ok. 50 osób.

7. Krótka diagnoza ryzyka związanego z realizacją projektu. Należy wyraźnie zaznaczyć w tekście ryzyko bądź ryzyka.

W trakcie realizacji projektu mogą wystąpić nieplanowane zagrożenia w postaci zwiększonej inflacji i związany z tym wzrost kosztów, jednakże to ryzyko może być zniwelowane poprzez środki własne Fundacji bądź obniżenie ilości zakupionych produktów, jednakże niedopuszczalne będzie obniżenie jakości surowców i gotowych produktów.

Kolejnym zagrożeniem może być niespodziewana choroba wykładowców, jednakże Fundacja posiada szeroką kadre naukową wśród swoich współpracowników i znalezienie zastępstwa nie będzie problemem.

Następnym zagrożeniem może być awaria urządzeń technicznych jednakże i tu Fundacja na miejscu będzie miała swoich przedstawicieli z doświadczeniem technicznym, ponadto Fundacja posiada np. zapasowe urządzenia kuchenne.

8. Czy zakładany jest wkład osobowy? Jeżeli tak, należy określić i opisać zadania do wykonania.

Tak, udział wolontariuszy związanych z Fundacją i UKEN – pomoc w przygotowalniach Sali Cechowej do przyjęcia zaproszonych uczestników i obsługa techniczna w trakcie ich trwania.

9. Czy zakładany jest wkład rzeczowy? (nieobowiązkowe)

Tak, jest przewidziany wkład rzeczowy w postaci m.in. użyczenia sprzętów kuchennych (dokładny opis w kosztorysie), wypożyczenie części zabytkowych artefaktów.

10. Opis dodatkowych rozwiązań podnoszących dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami

Wydarzenie będzie miało miejsce w budynku Cechu Rzemiosł Spożywczych w Krakowie przy ul. Westerplatte. Budynek powstał w 1881 r. i spełnienie aktualnie wymaganych udogodnień dla osób z niepełnosprawnościami lub specjalnymi potrzebami jest ograniczone. Budynek jest wpisany do rejestru zabytków. Budynek posiada aktualną instrukcję przeciwpożarową.

- W przypadku udziału osoby z niepełnosprawnością lub ze szczególnymi potrzebami, w dostępie do pomieszczeń wykorzystywanych podczas wydarzenia, zostanie zapewniona pomoc wolontariuszy.
- W razie uczestnictwa osoby słabosłyszącej istnieje możliwość zastosowanie nagłośnienia czy mikrofonu.
- W razie potrzeby istnieje możliwość kontaktu telefonicznego bądź poprzez sms z przedstawicielami Fundacji.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Wzrost wiedzy z zakresu historii kawiarni z dawnego Krakowa (XIX/XX w.)	minimum 40 osób potwierdziło zdobycie wiedzy	Ankieta na zakończenie wydarzenia.
Wzrost wiedzy z zakresu produktów żywnościowych oraz produktów regionalnych z Krakowa	minimum 40 osób potwierdziło zdobycie wiedzy	Ankieta na zakończenie wydarzenia.

Minimalna liczba uczestników wydarzenia	50 osób	Lista obecności, dokumentacja fotograficzna.
-----------------------------------------	---------	----------------------------------------------

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

Fundacja Promocji Wyrobów Rzemieślniczych

Założycielem Fundacji Promocji Wyrobów Rzemieślniczych jest Cech Rzemiosł Spożywczych. Fundacja powstała w 2019 r. Jej celem jest promocja spożywczych produktów rzemieślniczych oraz edukacja w zakresie świadomego odżywiania. Zajmujemy się też historią krakowskiego i małopolskiego rzemiosła, historią kulinariów i produktów regionalnych.

Od 2019 r. Fundacja zrealizowała m. in.:

26.05.2022 - warsztat kulinarny dla studentów uczelni krakowskich - finansowanie z małych grantów Małopolskiego Urzędu

Marszałkowskiego.

13.04.2023 - pokazy i szkolenia kulinarne podczas 31. edycji konferencji International Medical Students' Conference

(IMSC).

24.05.2023 - warsztat kulinarny dla studentów UP im. KEN i URK.

12-13.10.2023 - warsztat kulinarny w ramach konferencji „Food and Drink as a Gift” dla UP im. KEN.

8.11.2023 - warsztat kulinarny - "Co jadał Mikołaj Kopernik podczas studiów na Akademii Krakowskiej 1491-1495"- zadanie publiczne Urzędu Miasta Krakowa.

29.11.2023 - projekt „Kulinarna Podróż w Małopolskę” - zadanie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego „Zasmakuj w Małopolsce”.

04.12.2023 - warsztaty dla dzieci z klas 1-3 „W dawnym warsztacie rzemieślniczym”.

24.01.2024 - seminarium naukowe i warsztat kulinarny pt. „Pączek krakowski, dwa wieki tradycji karnawałowej Małopolski” - finansowanie z małych grantów Małopolskiego Urzędu Marszałkowskiego.

10.02.2024 - wydarzenie „Pączek z kulturą” - finansowanie z małych grantów Małopolskiego Urzędu Marszałkowskiego.

21.03.2024 - Cechowe Wielkanocne Smaki.

23.05.2024 - debata oksfordzka dla studentów „Tradycja czy nowoczesność, Czy tradycyjna dieta mięsna jest lepsza od wegetariańskiej” razem z UKEN i URK.

22.05.2024 - warsztaty rzemieślnicze z dziedzictwa regionów dla UKEN.

27.05.2024 - warsztaty dla przedszkolaków „Kulinarne legendy Krakowa”.

29.10.2024 - Galicyjskie smaki Na Kotłowym - warsztaty kulinarne - zadanie publiczne Urzędu Miasta Krakowa

10.12.2024 - „Tysiąc lat kulinarnej historii Polski” - finansowanie ze środków Urzędu Marszałkowskiego „Kocham Polskę”.

19.02.2025 - seminarium naukowe i warsztaty "Słodkie zapusty" - finansowanie z małych grantów Małopolskiego Urzędu Marszałkowskiego.

17.10.2025 - „Tysiąc lat kulinarnej historii Polski” - finansowanie ze środków Urzędu Marszałkowskiego „Kocham Polskę”.

28.10.2025 - Tajemnice kuchni "krakoskiej" - warsztaty kulinarne - zadanie publiczne Urzędu Miasta Krakowa.

19.11.2025 - "40-lecie Cechu Rzemiosł Spożywczych" - warsztat edukacyjny, wykład i pokaz kulinarny - finansowanie z małych grantów Małopolskiego Urzędu Marszałkowskiego.

02.12.2025 – „Krakowski szlak kulinarny” – finansowanie z programu: „Turystyka zrównoważona oraz rozwój, promocja krakowskich produktów i szlaków turystycznych – zgodnie z rekomendacjami Polityki zrównoważonej turystyki w Krakowie na lata 2021-2028 oraz na podstawie ustawy o samorządzie gminnym”.

18.12.2025 - Rzemieślnicze dziedzictwo kulinarne Małopolski – warsztat edukacyjny - finansowanie z małych grantów Małopolskiego Urzędu Marszałkowskiego.

Zasoby osobowe: pracownicy naukowcy Uniwersytetu KEN w Krakowie - pracownicy Cechu Rzemiosł Spożywczych - członkowie Cechu Rzemiosł Spożywczych - wolontariusze związani z Cechem Rzemiosł Spożywczych, Uniwersytetem KEN i Fundacją Promocji Wyrobów Rzemieślniczych.

Zasoby rzeczowe: pomieszczenia Cechu Rzemiosł Spożywczych (udostępnione fundacji), artefakty będące w posiadaniu Cechu Rzemiosł Spożywczych (udostępnione fundacji), sprzęty kuchenne (będące w posiadaniu fundacji), komputery, drukarki, sprzęt multimedialny.

Wszystkie dotychczasowe zadania publiczne zostały zrealizowane prawidłowo i rozliczone bez zastrzeżeń instytucji finansujących.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Usługa cateringowa związana z pokazem smażenia pączków	4500		
2.	Usługa cateringowa związana z pokazem parzenia kawy	1500		
3.	Wynagrodzenie dla wykładowców za: przygotowanie merytoryczne scenariusza wydarzenia, wykonanie prezentacji i komentarzy historycznych, prowadzenie wydarzenia; 20 h x 125 zł.	2500		
3.	Zakup artykułów między innymi: woda, herbata, ręczniki papierowe, obrusy, kubeczki, talerze, sztuce, torebki jednorazowe	500		
4.	Koordinacja administracyjna	1000		
5.	Wynajęcie sali cechowej 5 h x 200 zł/h (wkład własny)	1000		
6.	Obsługa wydarzenia przez wolontariuszy: 4 osoby x 5 godz. 50 zł/h (wkład osobowy)	1000		
7.	Udostępnienie pamiątek cechowych i artefaktów związanych z tematyką wydarzenia oraz sprzętu kuchennego (wkład własny)	1500		
8.	Wykonanie dokumentacji fotograficznej, opracowanie graficzne zdjęć, publikacja w Internecie przy wolontariusza 5x150 zł/h (wkład osobowy)	750		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		14250	10000	4250

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.

Data

02.04.2026 v

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


Członek Zarządu Fundacji
Hubert Stawski

Członek Zarządu Fundacji

Hubert Stawski


Prezes Zarządu Fundacji
Grzegorz Krupa

Prezes Zarządu Fundacji

Grzegorz Krupa