

UPROSZCZONA OFERTA REALIZACJI ZADANIA PUBLICZNEGO

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta	Urząd Miasta i Gminy Zgierz			
2. Tryb, w którym złożono ofertę	Art. 19a ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie			
3. Rodzaj zadania publicznego <sup>1)</sup>	Prowadzenie działań terapeutycznych i wspierających dla osób uzależnionych i ich rodzin, ofiar i sprawców przemocy w ramach wspierania rodzin w kryzysie			
4. Tytuł zadania publicznego	Kuchnie Świata.			
5. Termin realizacji zadania publicznego <sup>2)</sup>	Data rozpoczęcia	17.10.2018 r.	Data zakończenia	31.12.2018 r.

II. Dane oferenta (-ów)

1. Nazwa oferenta (-ów), forma prawna, numer Krajowego Rejestru Sądowego lub innej ewidencji, adres siedziby oraz adres do korespondencji (jeżeli jest inny od adresu siedziby)	
Fundacja „Arka” Forma prawna: fundacja Numer KRS: 0000102687 Adres: Fundacja „Arka” ul. Kopernika 37 90-552 Łódź.	
2. Inne dodatkowe dane kontaktowe, w tym dane osób upoważnionych do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. numer telefonu, adres poczty elektronicznej, numer faksu, adres strony internetowej)	Osoba do udzielania informacji na temat projektu: Karolina Beim tel. 509-965-317 adres e-mail: karolina.beim@wp.pl

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Opis zadania publicznego proponowanego do realizacji wraz ze wskazaniem, w szczególności celu, miejsca jego realizacji, grup odbiorców zadania oraz przewidywanego do wykorzystania wkładu osobowego lub rzeczowego
Fundacja „ARKA” od 1993 r. prowadzi postrehabilitacyjny program dla osób, które ukończyły stacjonarne programy leczenia uzależnienia od narkotyków. Z naszych obserwacji wynika, że niemal wszyscy nasi podopieczni rozpoczęli inicjację narkotykową w okresie preadolescencyjnym i ze względu na długi okres pozostawania w nałogu, nie mają dostatecznego wytrenowania umiejętności społecznych (współpraca zespołowa i grupowa, autoprezentacja, występowanie publiczne) oraz praktycznych, przydatnych w codziennym życiu (gotowanie, planowanie budżetu, zarządzanie finansami, korzystanie z zasobów literatury, prasy, Internetu, przygotowywanie prezentacji multimedialnych itp.). Udział w projekcie pozwoli uczestnikom na niwelację tych deficytowych obszarów funkcjonowania oraz rozwój osobisty poprzez kontakt z wiedzą oraz nowymi formami pracy. Mamy nadzieję zachęcić uczestników do eksperymentowania w kuchni, korzystania z nowych produktów, poszerzania gamy przypraw, poszukiwania ulubionych smaków. Warsztaty staną się inspiracją do otworzenia się podopiecznych na prowadzenie zdrowszego niż dotychczasowy

<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.

<sup>2)</sup> Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni.

styl życia, przygotowywania wartościowych posiłków, w opozycji do często preferowanych gotowych półproduktów lub dań ze słoików. Przełamanie częstego przeświadczenia naszych podopiecznych „potrafię jedynie ugotować wodę na herbatę” może stać się punktem wyjścia do uwierzenia w swoje możliwości oraz lepszego prowadzenia gospodarstwa domowego po opuszczeniu naszej placówki. Projekt pomoże w rozwoju osobistym naszych podopiecznych, da korektywne doświadczenia współpracy, nauczy pozyskiwania nowej wiedzy oraz da możliwość nabywania doświadczeń, pozytywnie motywując ich do trwania w trzeźwości.

Projekt „Kuchnie Świata” skierowany jest do osób uzależnionych od narkotyków, uczestniczących w Programie Adaptacji Społecznej. Adresatami opisywanego zadania będą kobiety i mężczyźni w wieku od 18 do 55 roku życia, którzy ukończyli leczenie w ośrodku stacjonarnym i zostali skierowani do Programu Adaptacji Społecznej w celu kontynuacji terapii. Grupa uczestników warsztatów będzie zróżnicowana pod względem umiejętności gotowania, znajomości kuchni świata, umiejętności współpracy oraz nabywania nowej wiedzy. Ogólna liczba osób które jednorazowo będą uczestniczyły w projekcie to 20 osób. Ze względu na otwarty charakter PAS, mogą się zmieniać odbiorcy projektu, przy zachowaniu stałej liczby beneficjentów w trakcie każdego działania, dlatego łączna liczba uczestników wyniesie szacunkowo 25 osób. **Głównym celem** projektu jest poszerzenie wiedzy uczestników na temat innych kultur oraz pogłębienie ich umiejętności kulinarnych.

**Celami szczegółowymi** projektu są:

1. Poszerzenie wiedzy na temat innych kultur, szczególnie w obszarze tradycyjnej kuchni wybranych regionów, przez uczestników projektu.
2. Zwiększenie umiejętności planowania oraz gospodarowania budżetem przez uczestników projektu.
3. Zwiększenie umiejętności kulinarnych i wykorzystywania nowych produktów w codziennym gotowaniu przez uczestników.
4. Poszerzenie doświadczeń związanych ze znajomością smaku potraw różnych kuchni przez uczestników.
5. Pogłębienie umiejętności współpracy zespołowej oraz grupowej.
6. Wykształcenie umiejętności poszukiwania wiedzy za pomocą różnych źródeł informacji.
7. Nabycie umiejętności przygotowywania prezentacji multimedialnych.
8. Nabycie umiejętności autoprezentacji przez uczestników projektu.

Projekt składać się będzie z dwóch modułów: teoretycznego oraz praktycznego. Na pierwszym spotkaniu zostanie zaprezentowana tematyka realizowanego projektu, jego założenia, zasady oraz przebieg. Uczestnicy projektu podzieleni zostaną na 6 zespołów 3,4-osobowych. Każdy zespół otrzyma w drodze losowania kuchnię wybranego kraju. W module teoretycznym zadaniem zespołów będzie przygotowanie prezentacji na temat kultury przypisanego kraju, z wyszczególnieniem uwarunkowań geograficznych oraz wpływu tego czynnika na występowanie produktów żywnościowych specyficznych dla danej kuchni. W trakcie prezentacji członkowie zespołów podzielą się z całą grupą nabytą wcześniej wiedzą o tradycyjnych daniach swojej kuchni oraz informacjami na temat ludności opisywanego terenu, jej obyczajów i innych interesujących faktów na temat danego kraju. Przedstawiona w formie prezentacji multimedialnej wiedza na temat poszczególnych kultur i kuchni świata (zdjęcia, filmiki itp.) stanie się punktem wyjściowym do realizacji modułu praktycznego.

W module praktycznym zespoły otrzymają określony budżet, będą musiały zaplanować menu w oparciu o tradycyjną kuchnię przypisanego regionu i wspólnie przygotować 3 posiłki do degustacji dla pozostałych uczestników projektu (przystawka, danie obiadowe oraz deser). Zadaniem grupy prezentującej potrawy będzie opowiedzenie o produktach z jakich zostały one przygotowane oraz podanie dań z zachowaniem zasad oraz wykorzystaniem rytuałów panujących w danej kulturze. Praca i zaangażowanie każdego zespołu zostaną ocenione przez pozostałych uczestników oraz prowadzących za pomocą punktacji w obszarach: smak potraw, estetyka podania i prezentacja dań oraz ogólne wrażenie. Grupa prezentująca otrzyma informacje zwrotne na temat swojej pracy, zaangażowania i efektów działań. Projekt zakończy się ogłoszeniem wyników i wręczeniem nagród za 3 pierwsze miejsca. Element ten pobudzi zaangażowanie zespołów i wzmocni element współpracy i rywalizacji.

Projekt zakłada przeprowadzenie 14 zajęć:

1. Spotkanie rozpoczynające projekt
2. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia francuska
3. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia francuska
4. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia chińska
5. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia chińska
6. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia grecka
7. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia grecka
8. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia litewska
9. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia litewska
10. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia włoska
11. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia włoska



12. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia meksykańska
13. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia meksykańska
14. Spotkanie podsumowujące – wyłonienie zwycięzców.

Poszczególne spotkania każdego modułu trwać będą 2 godziny, spotkanie początkowe oraz podsumowujące 1 godzinę. Łącznie projekt zakłada przeprowadzenie 26 godzin zajęć. Projekt promowany będzie za pomocą plakatu, zawierającego logotyp Urzędu Miasta Zgierza.

Projekt będzie realizowany w placówce fundacji „Arka” w Zgierzu, mieszczącym się przy ul. Narutowicza 12. Budynek posiada salę przystosowaną do prowadzenia warsztatów edukacyjno-motywacyjnych. Pomieszczenie jest w dobrym stanie technicznym, wyposażone w projektor multimedialny, ekran i komputer. Uczestnicy będą mogli korzystać z toalety oraz kuchni, w której można przygotować sobie kawę lub herbatę. Biuro fundacji wyposażone jest w sprzęt komputerowy, Internet i telefon, co umożliwi realizację zadania w obszarze dostępu do informacji oraz przygotowania dokumentacji sprawozdawczej.

**Realizatorami programu będą:**

1. Nina Kalista, doktor psychologii, specjalista terapii uzależnień (certyfikat Krajowego Biura ds. Przeciwdziałania Narkomanii), kierownik Programu Adaptacji Społecznej w Zgierzu. Od wielu lat pracuje z osobami uzależnionymi od alkoholu i narkotyków. Doradca zawodowy projektów aktywizacji zawodowej, realizowanych przez Fundację „Arka”. Prowadzi zajęcia edukacyjne z obszaru profilaktyki uzależnień, HIV/AIDS, zajęcia psychoedukacyjne dla osób uzależnionych i różnych grup zawodowych. Prowadzi zajęcia ze studentami w Instytucie Psychologii im. C. Junga. Ma doświadczenie w pracy warsztatowej i terapii grupowej.
2. Karolina Beim, psycholog, terapeuta w Ośrodku Rehabilitacyjno-Readaptacyjnym Fundacji „Arka” w Zgierzu. Prowadzi zajęcia grupowe i warsztatowe z obszaru profilaktyki uzależnień, psychopatologii dzieci i młodzieży dla dzieci i dorosłych, realizowała programy skierowane do osób uzależnionych, m.in. animacji kulturalnej „Teraz Kultura” oraz „Trzeźwe inspiracje – lato z kulturą i sportem” i „Kolejne wyzwanie – szczęśliwa rodzina”. Kierownik świetlicy środowiskowej „Przystań” w Zgierzu, realizator programu wczesnej profilaktyki narkotykowej dla dzieci i młodzieży zleconego przez Krajowe Biuro ds. Przeciwdziałania Narkomanii. Przeszkolona w zakresie wiedzy na temat HIV/AIDS.

## 2. Zakładane rezultaty realizacji zadania publicznego

Rezultaty realizacji zadania:

- 25 osób uzależnionych od narkotyków, utrzymujących abstynencję, będących na etapie adaptacji społecznej, weźmie udział w 26 godzinach spotkań edukacyjnych oraz warsztatowych;
- 25 osób podniesie swoje umiejętności kulinarne;
- 25 osób poszerzy wiedzę na temat innych kultur;
- 25 osób podniesie kompetencje w obszarze planowania budżetu oraz gospodarowania finansami;
- 25 osób nabędzie umiejętność wyszukiwania informacji przy pomocy różnych źródeł oraz tworzenia prezentacji multimedialnych;
- 25 osób zyska umiejętność autoprezentacji;
- 25 osób poszerzy słownictwo i zakres pojęciowy, dotyczący poruszanych zagadnień;
- 25 osób nabędzie praktyczne umiejętności interpersonalne i społeczne, w tym współpracy zespołowej oraz grupowej;
- Podniesienie poziomu integracji grupy osób mieszkających w hostelu.

Wymienione powyżej szczegółowe rezultaty oddziaływań programu wpłyną na utrwalenie pozytywnych zmian terapeutycznych, zinternalizowanie norm zdrowego stylu życia, a w efekcie zmniejszą powracalność do nałogu. Biorąc pod uwagę fakt, że narkomania jest poważnym problemem społecznym, to ograniczanie jej skutków ma wymiar nie tylko w obszarze pomocy jednostce, ale także chronienia społeczności w których osoby czynnie uzależnione przebywają. Podejmowane w ramach projektu działania dadzą więc szansę nie tylko osobom uzależnionym na osobisty sukces ale i na poprawę bezpieczeństwa innych grup społecznych.

**IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego** (w przypadku większej liczby kosztów istnieje możliwość dodania kolejnych wierszy)

Lp.	Rodzaj kosztu	Koszt całkowity (zł)	do poniesienia z wnioskowanej dotacji <sup>3)</sup> (zł)	do poniesienia ze środków finansowych własnych, środków pochodzących z innych źródeł, wkładu osobowego lub rzeczowego <sup>4)</sup> (zł)
1.	Koszty merytoryczne po stronie Fundacji „Arka” 1) wynagrodzenie prowadzących 2) składki ZUS do wynagrodzeń z poz. 1	1) 12 warsztatów x 2 godz. oraz 2 warsztaty x 1 godz. = 26 godz. x 60 zł. za godzinę – 1560 zł. 2) prowadzących x 1560 zł. = 3120 zł. 2) Składki ZUS od wynagrodzeń z pozycji 1 – 604,60 zł.	1) 3120 zł.  2) 604,60 zł.	0 zł.  0 zł.
2.	Produkty żywnościowe do warsztatów kulinarnych	1200 zł.	1200 zł.	0 zł.
3.	Nagrody dla zwycięskich zespołów	200 zł.	55,40 zł.	144,60 zł.
4.	Plakaty na temat projektu	20 zł.	20 zł.	0 zł.
<b>Koszty ogółem:</b>		<b>5144,60 zł.</b>	<b>5000,00 zł.</b>	<b>144,60 zł.</b>

Oświadczam(-y), że:

- 1) proponowane zadanie publiczne będzie realizowane wyłącznie w zakresie działalności pożytku publicznego oferenta;
- 2) w ramach składanej oferty przewidujemy pobieranie\*/niepobieranie\* świadczeń pieniężnych od adresatów zadania;
- 3) wszystkie podane w ofercie oraz załącznikach informacje są zgodne z aktualnym stanem prawnym i faktycznym;
- 4) oferent\*/oferenci\* składający niniejszą ofertę nie zalega (-ją)\*/zalega(-ją)\* z opłacaniem należności z tytułu zobowiązań podatkowych;
- 5) oferent\*/oferenci\* składający niniejszą ofertę nie zalega (-ją)\*/zalega(-ją)\* z opłacaniem należności z tytułu składek na ubezpieczenia społeczne.

PREZES  
Fundacji „ARKA”

*Majdańska*  
mgr Aleksandra Majdańska

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

Data .....28.09.2018 r.....

**Załącznik:**

W przypadku gdy oferent nie jest zarejestrowany w Krajowym Rejestrze Sądowym – potwierdzona za zgodność z oryginałem kopia aktualnego wyciągu z innego rejestru lub ewidencji.

<sup>3)</sup> Wartość kosztów ogółem do poniesienia z dotacji nie może przekroczyć 10 000 zł.

<sup>4)</sup> W przypadku wsparcia realizacji zadania publicznego.