

URZĄD MIASTA ZGIERZA

Wydział Zdrowia, Spraw Społecznych
i Polityki Senioralnej
95-100 Zgierz, ul. k. J. B. Popiełuszki 3a
tel. 42 714 32 20, 42 714 32 96

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

Załącznik nr 1

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 Zgierza
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	Prowadzenie działań terapeutycznych i wspierających dla osób uzależnionych i ich rodzin, ofiar i sprawców przemocy w ramach wspierania rodzin w kryzysie

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	
<p>Fundacja „ARKA” Forma prawna: fundacja Numer KRS: 0000102687 Adres siedziby (i do korespondencji): Fundacja „ARKA” ul. Kopernika 37 90-552 Łódź. www.fundacja-arka.org.pl fundacja-arka.zgierz@wp.pl tel. 42 637-55-59 Bank PKO S.A. VII Oddział w Łodzi. 76 1240 2539 1111 0000 3938 1893</p>	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	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. Tytuł zadania publicznego	Kuchnie Świata – kolejna podróż.			
2. Termin realizacji zadania publicznego ²⁾	Data rozpoczęcia	20.10.2019 r.	Data zakończenia	31.12.2019 r.
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)				

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.

Fundacja „ARKA” od 1993 r. prowadzi postrehabilitacyjny Program Adaptacji Społecznej (PAS) 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.). Posiadając doświadczenie w przeprowadzeniu pierwszej edycji projektu „Kuchnie Świata” i opierając się na jego pozytywnych rezultatach, postanowiliśmy włączyć w działania edukacyjno-warsztatowe kolejną grupę podopiecznych PAS. Udział w projekcie pozwoli jego uczestnikom na niwelację w/w 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 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 – kolejna podróż” 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. Liczba osób które jednorazowo będą uczestniczyły w warsztacie to 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 4,5-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 dla grup, które zajęły 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 peruwiańska
3. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia peruwiańska
4. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia indyjska
5. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia indyjska
6. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia gruzińska
7. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia gruzińska
8. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia ukraińska
9. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia ukraińska
10. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia hiszpańska
11. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia hiszpańska
12. Prezentacja multimedialna grupy I: kuchnia amerykańska
13. Prezentacja przygotowanych potraw oraz ich degustacja: kuchnia amerykańska
14. Spotkanie podsumowujące – wyłonienie zwycięzców, ogłoszenie wyników, przeprowadzenie ankiet ewaluacyjnych..

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.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Przeprowadzenie 26 godzin zajęć edukacyjno-warsztatowych.	26 godzin	<ul style="list-style-type: none"> • Listy obecności uczestników zajęć • Sprawozdanie z realizacji zadania • Dokumentacja fotograficzna
Uczestnictwo 25 osób uzależnionych od narkotyków, utrzymujących abstynencję, będących na etapie adaptacji społecznej, w 26 godzinach zajęć edukacyjno-warsztatowych.	25 osób	<ul style="list-style-type: none"> • Listy obecności uczestników zajęć • Sprawozdanie z realizacji zadania • Dokumentacja fotograficzna
Wydruk 5 plakatów informacyjnych na temat projektu.	5 plakatów	Faktura VAT za wydruk materiałów promocyjnych
Stworzenie 6 prezentacji multimedialnych na temat kuchni różnych kultur.	6 prezentacji	Pliki z prezentacjami multimedialnymi w formacie ppt.

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

Od 1993 r. pracownicy fundacji „ARKA” prowadzą postrehabilitacyjny Program Adaptacji Społecznej, a od 2001 r. ośrodek dla osób uzależnionych, realizowane ze środków NFZ. Przez 25 lat realizacji naszej działalności, na rzecz osób uzależnionych prowadzone były warsztaty, treningi i zajęcia umożliwiające zdobycie wiedzy i umiejętności funkcjonowania podopiecznych w społeczeństwie. Dwukrotnie prowadzony był program „Teraz kultura”, programy „Z kulturą na Ty”, „Coolturałnie w Łodzi”, „Z żab w książniczki”, „Zaufaj sobie i mnie”, a także warsztaty profilaktyki HIV/AIDS na zlecenie m.in. Regionalnego Centrum Polityki Społecznej przy Urzędzie Marszałkowskim w Łodzi. Ponadto, projekt „Terapii Ulicznej” na zlecenie KBPN oraz projekty „Kolejne wyzwanie - szczęśliwa rodzina”, „Lato z kulturą i sportem” oraz „Kuchnie Świata” przy wsparciu Urzędu Miasta Zgierza. Fundacja od 1998 r. realizuje projekty aktywizacji zawodowej dofinansowywane ze środków FARE oraz EFS, w ramach których prowadzone są zajęcia

warsztatowe z obszaru podnoszenia umiejętności psychospołecznych podopiecznych: "Gotowi na sukces", "Nowy start", "Lepsze życie", "Lepiej dla nas", "Odzyskane potencjały".

Zasoby kadrowe:

Realizatorami programu będą:

1. Dr 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. Wykładowca uczelni, posiada doświadczenie w pracy warsztatowej i terapii grupowej.
2. Mgr 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”, „Kolejne wyzwanie – szczęśliwa rodzina”, „Kuchnie Świata”. 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.

Zasoby rzeczowe:

Budynek w którym realizowany będzie projekt, posiada salę przystosowaną do prowadzenia warsztatów edukacyjnych. Pomieszczenie jest w dobrym stanie technicznym, wyposażone w projektor multimedialny, ekran i komputer. Do dyspozycji uczestników jest w pełni wyposażona kuchnia (duży i mały sprzęt AGD, zastawa stołowa, garnki itp.) co umożliwi poszczególnym grupom przygotowanie potraw do prezentacji. 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 umożliwia realizację zadania w obszarze dostępu do informacji oraz przygotowania dokumentacji sprawozdawczej.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Wynagrodzenie prowadzących	- 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 do wynagrodzeń z poz. 1	566,30 zł.		
3.	Produkty żywnościowe do warsztatów kulinarnych	1200 zł.		
4.	Nagrody dla zwycięskich zespołów	200 zł.		
5.	Plakaty na temat projektu	20 zł.		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		5106,30 zł.	5000,00 zł.	106,30 zł.

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.

Prezes Fundacji „Arka”


mgr Aleksandra Majańska-Zajac

Data 08.10.2019r

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

FUNDACJA „ARKA”
90-552 Łódź, ul. Kopernika 37
NIP 726 00 16 800, REG. 47069191E