

Fundacja
KA-

Fundacja KA
20-244 Wrocław
ul. Św. Macieja 2
tel. 71 32 11 111
e-mail: ka@ka-wroclaw.pl

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
Departament Spraw Społecznych
SEKRETARIAT
Wpłynął: 28-11-2017
L. dz. RPW/86785/2017

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
Wydział Współpracy z Organizacjami Pozarządowymi
Wpłynęło 28-11-2017
Podpis: _____
(poz.)

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia.....

Załącznik nr 1

UPROSZCZONA OFERTA REALIZACJI ZADANIA PUBLICZNEGO



RPW/86785/2017 P
Data: 2017-11-27

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta	Zarząd Województwa Dolnośląskiego			
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 ¹⁾	Działalność na rzecz równych praw kobiet i mężczyzn			
4. Tytuł zadania publicznego	Przetwornik.			
5. Termin realizacji zadania publicznego ²⁾	Data rozpoczęcia	16.12.2017	Data zakończenia	29.12.2017

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 Ka-tet Pl. Św. Macieja 2 20-244 Wrocław KRS: 0000282538	
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)	Tadeusz Szmiągłel – prezes Hanna Janczak – koordynatorka projektu „Przetwornik”.

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
Czysty dom, ciepły posiłek, zdrowe dziecko to nie jest wyłącznie obowiązek kobiety. W dzisiejszych czasach mężczyzna powinien angażować się w domu w takim samym zakresie jak kobieta. Wychowany w warunkach, w których to kobieta brała na siebie większość obowiązków z tym związanych nie zawsze wie jak to zrobić, a kobiety boją często zaufać mężczyźnie w tej kwestii. Zaś Mężczyźni mają szansę być lepszymi kucharzami od kobiet ze względu chociażby na wrodzoną niepodzielność uwagi. Gdy mężczyzna wykonuje jakieś zadanie, maksymalnie się na nim skupia. Dzięki temu jest bardziej staranny i zaangażowany. Natomiast kobiety przy okazji niezobowiązujących zadań, do jakich należy gotowanie, częściej dzielą czas na inne czynności – w czasie gotowania nie raz jednocześnie prasują, czytają książki, a nawet uczą się języka obcego. Ma to swoje plusy i minusy. Kobiety częściej gotują automatycznie, „z pamięci”, rzadziej wkładając całe serce do wykonywanej czynności. Poza tym bywają mniej skrupulatne i dużo rzeczy robią „na oko” – bywa, że wychodzi genialnie, czasem gorzej, czasem po prostu poprawnie. Facet z reguły trzyma się przepisu, dokładnie odmierza wszelkie proporcje i czas. Jego potrawy bywają bardziej dopracowane.

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

Dzisiejsze kobiety powoli odsuwają się od kuchni nie tylko ze względu na równouprawnienie czy na bogate życie zawodowe, ale również odmienne niż jeszcze dwa pokolenia wcześniej podejście do tradycji. Kiedyś przepisy, tajniki gotowania, przygotowywania przetworów na zimę czy pieczenia ciast przekazywały matki swoim córkom, córki natomiast pielęgnowały te zwyczaje, by potem uczynić swoje pociechy ich spadkobierczyniami. Dzisiaj nauki matek idą w las – żyje się zbyt szybko, by zagłębiać się w kuchenne sekrety i niuanse. I tu pojawia się przestrzeń dla mężczyzny.

Za utrwalanie schematów w myśl których kobieta sama się zмага z domową codziennością jesteśmy sami sobie winni. Z góry zakładamy, że kobieta ugotuje, a mężczyzna wyremontuje. Żeby pokazać kobietom, że mężczyzna da sobie radę w kuchni i jeszcze zrobi to dobrze chcemy przeszkolić mężczyzn, żeby odciążyli kobiety w codziennych domowych obowiązkach. Projekt polega więc na przeprowadzeniu dwóch warsztatów wyłącznie dla mężczyzn, żeby wyrównać szansę kobiet i mężczyzn w kuchni. Projekt, nie tylko wpisuje się w trend społeczny wyrównywania szans kobiet i mężczyzn poprzez włączenie mężczyzn do prac domowych, ale też dotyczy profilaktyki zdrowotnej i slow-life.

Celem projektu jest przeszkolenie 26 mężczyzn z gotowania łatwych i zdrowych potraw i nauczania ich robienia kiszonek.

Opis działań:

W pierwszym warsztacie panowie dowiedzą się jak przygotować kiszonki z różnych warzyw. Kiszzenie konserwuje i wzbogaca pokarmy, nie zużywając przy tym energii. Czyni je łatwiej strawnymi, tworzy nowe smaki: pokarm jest bardziej odżywczy, emanuje specyficzną energią, wzbogacony jest w nowe witaminy, makro – i mikroelementy. Przede wszystkim robiąc kiszonki – mamy zawsze warzywo na obiad, należy tylko przynieść słoik z piwnicy.

Podczas drugiego warsztatu dowiedzą się jak przygotować obiad dla dziecka. Panowie będą robić naleśniki, racuchy, gołąbki czy pulpety. Danie zostanie ustalone wcześniej z kucharzami. W ten sposób mają szansę dowiedzieć jak szybko i zdrowo przygotować obiad, a tym samym odciążą kobietę ale też zaimponują swojemu dziecku stanowiąc dla niego/niej fajny wzorzec zachowania, który być może utrwali w dzieciach nowy model taty, który realnie angażuje się w życie rodziny.

Uczestnicy:

mężczyźni w różnym wieku – łącznie 26 mężczyzn z Wrocławia (po 13 na warsztat). Min. 20 (po 10 mężczyzn na warsztat)

Miejsce:

Pracownia Food Think Tank przy ul. Łokietka 6, Wrocław

Zasoby wnioskodawcy:

Pracownia Food Think Tank nieodpłatnie udostępni lokal z w pełni wyposażoną kuchnią na czas warsztatów. (Koszt wynajmu takiego lokalu to 350 zł/h). Sami zrobimy zakupy i dowiedzimy na miejsce. Pracownia posiada też świetnych kucharzy, chętnie angażujących się w działania społeczne, krzewiąc wiedzę na temat jedzenia oraz dzieląc swą pasję z innymi. Mamy więc doskonale zasoby kadrowe do przeprowadzenia szybko i sprawnie projektu w narzuconym przez termin projektu czasie. W zajęciach wezmą udział osoby z Wrocławia. Istotną będzie kolejność zgłoszeń. Do uczestników dotrzemy przez Fb Food Tink Tank oraz FB Sektora 3 i w Infopunkcie Nadodrze. Przygotujemy plakat informujący o wydarzeniu, który powiesimy w dzielnicy Nadodrze – tam gdzie Pracownia ma swój lokal.

Wkład osobowy:

Hanna Janczak - koordynacja, nadzór nad całością realizowanych działań, przygotowywanie umów cywilnoprawnych, gromadzenie danych i przygotowywanie ankiet końcowych, dbanie o całościowy przebieg komunikacji i wymianę informacji pomiędzy osobami zatrudnionymi przy projekcie jak i opiekunem projektu, sprawozdawczość merytoryczna. Osoba doświadczona w koordynowaniu wielu projektów zarówno funduszy krajowych jak i UE. W ostatnim roku przeprowadziła projekty: m. in. „Cichy positek”, który odbył się w Muzeum Współczesnym, dla osób głuchych dofinansowany z MOPS.

Tomasz Hartman – kucharz 22 lata pracy w gastronomii; szef kuchni: gospoda Śląska (Rybnik), folks (Wrocław), Szajnochy 11 (Wrocław), restauracja Jasna (wrocław) - obecnie. W 2015 zdobywca nagrody kreatywni Wrocław.
 Karol Karpiak – 6 lat pracy w gastronomii. Kucharz: gospoda Śląska, folks , Szajnochy 11, sous chef restauracja Jasna. Specjalista wyrobów mięsnych.

Michał Czekajło – 14 lat pracy na kuchni, Kucharz: pod papugami. Szef kuchni: lwia brama, browar 100 mostów. Inicjator i technolog w koncept 100 mostów. Współzałożyciel fundacji food think tank. Półfinalista programu top chef.

Katarzyna Wróblewska – księgowość. Prowadzenie wyodrębnionej dokumentacji finansowo-księgowej środków finansowych otrzymanych na realizację zadania zgodnie z zasadami ustawy o rachunkowości. Współpraca z kadrami projektu w zakresie realizacji zaplanowanych wydatków na działania, w tym sporządzanie rachunków, weryfikacja finansowa dokumentów, dokonywanie płatności, sporządzenie sprawozdania końcowego z realizacji zadania w zakresie finansowym. Osoba, która ma kilkuletnie doświadczenie w rozliczaniu i księgowaniu wydatków projektów finansowanych ze źródeł publicznych (POKL, fundusze gminne, samorządowe).

Wpisujemy celowo 3 kucharzy ponieważ będziemy ich zatrudniać w miarę dostępności.

2. Zakładane rezultaty realizacji zadania publicznego

Rezultaty twarde:

1. Udział 13 mężczyzn w warsztatach z kiszzonek. (sposób monitorowania: lista obecności, zdjęcia)
2. Udział 13 mężczyzn w warsztatach z przygotowania obiadu dla dzieci. (sposób monitorowania: lista obecności, zdjęcia)
3. Dwa warsztaty z gotowania – łącznie 6h

Rezultaty miękkie:

1. Każdy mężczyzna dostanie przepis na potrawy przygotowywane podczas warsztatów.
2. Zwiększenie wiedzy dot. przygotowania potraw
3. Zwiększenie zaangażowania mężczyzn w codzienne domowe obowiązki.

Wartością wybiegająca poza ramy projektu będzie fakt, iż są to pierwsze warsztaty z gotowania wyłącznie dla mężczyzn jakie zadzieją się we Wrocławiu.

Wartością dodaną jest fakt, iż na zakończenie warsztatów każdy z mężczyzn otrzyma fartuch uszyty przez osoby niepełnosprawne.

Ewaluacja: koordynatorka przygotowuje ankiety ewaluacyjne dot. warsztatów, których wyniki przedstawimy w sprawozdaniu końcowym.

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 ³⁾ (zł)	do poniesienia ze środków finansowych własnych, środków pochodzących z innych źródeł,

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

				wkładu osobowego lub rzeczowego ⁴⁾ (zł)
1	Kucharz (2 osoby) – prowadzenie warsztatów z kiszzonek – umowa zlecenie ze składkami (3h x 2os x 100 = 600)	600	600	0
2	Kucharz (2 osoby) – prowadzenie warsztatów z przygotowania obiadu dla dziecka – umowa zlecenie ze składkami (3h x 2os x 100 = 600)	600	600	0
3	Zakup produktów na warsztaty z kiszzonek (wszelkie warzywa, słoiki etc.) - faktura	500	500	0
4	Zakup produktów na warsztaty z przygotowania obiadu - faktura	500	500	0
5	Fartuchy dla uczestników – 26 szt. (26 x 60zł =)	1560	1560	0
6	Projekt plakatu na wydarzenia (1 plakat) – umowa zlecenia ze składkami	400	400	0
7.	Koordinacja działań w projekcie (przygotowanie info na FB, rekrutacja, sprawozdanie merytoryczne, wymiana informacji, ewaluacja) – umowa zlecenie ze składkami	500	500	0
8.	Księgowa - faktura	250	250	0
Koszty ogółem:		4910	4910	0

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.

FUNDACJA KA-TET
Preres Zarządu

Tadeusz Szmygiel

[podpis osoby upoważnionej
lub podpisy osób upoważnionych
do składania oświadczeń woli w imieniu
oferenta]

Fundacja
ka-tet

Fundacja KA-TET
ul. Główna 20/10
00-001 Warszawa
tel. 22 62 42 11 11
biuro@fundacja-ka-tet.pl
www.fundacja-ka-tet.pl

Data 27.11.2017 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.

⁴⁾ W przypadku wsparcia realizacji zadania publicznego.