

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 lub w przypisach.

Zaznaczenie gwiazdką, np. "pobieranie*/niepobieranie*" oznacza, że należy skreślić niewłaściwą odpowiedź i pozostawić prawidłową. Przykład: "pobieranie*/niepobieranie*".

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta	Biuro Pomocy i Projektów Społecznych Urzędu m.st. Warszawy
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	7) działalność na rzecz osób niepełnosprawnych

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	
Nazwa: Stowarzyszenie Otwarte Drzwi , Forma prawna: Stowarzyszenie Rejestrowe , Numer Krs: 0000080010 , Kod pocztowy: 03-418 , Poczta: Warszawa , Miejscowość: Warszawa , Ulica: Równa , Numer posesji: 10 , Numer lokalu: 3 , Województwo: mazowieckie , Powiat: Warszawa , Gmina: Praga-Północ (dzielnica) , Strona www: www.otwartedrzwi.pl , Adres e-mail: sekretariat@otwartedrzwi.pl , Numer telefonu: 22 6198501 , Adres do korespondencji jest taki sam jak adres oferenta	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Marta Skrobicka Adres e-mail: m.skrobicka@otwartedrzwi.pl Telefon: 609 252 706

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	„Kucharz Doskonały” - XVI edycja Ogólnowarszawskiego Konkursu Umiejętności Kulinarnych dla osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju			
2. Termin realizacji zadania ²⁾	Data rozpoczęcia	01.08.2025	Data zakończenia	29.10.2025

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

Opis zadania

Przedmiotem wniosku jest organizacja XVI edycji Ogólnowarszawskiego Konkursu Umiejętności Kulinarnych dla osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju „Kucharz Doskonały”, cyklicznego przedsięwzięcia dla uczestników placówek rehabilitacyjnych z terenu Warszawy.

Przedsięwzięcie organizowane jest od 2007 roku (m.in. partnerem Konkursu był Hotel Jan III Sobieski, Restauracja Włoska „La Strada”, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni, Centrum Techniki Kulinarnej DoraMetal, Instytut Kulinaryny Transgourmet).

Konkurs „Kucharz Doskonały” skierowany jest do 20 osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju – uczestników warsztatów terapii zajęciowej, środowiskowych domów samopomocy, ośrodków dziennego pobytu. Rokrocznie bierze w nim udział kilkadziesiąt osób. Z perspektywy kilkuletnich doświadczeń oceniamy, że tego typu przedsięwzięcia mają wysoki walor motywacyjny i rozwojowy dla osób niepełnosprawnych, natomiast dla terapeutów wartość inspirującą do bardziej kreatywnego sposobu prowadzenia procesu rehabilitacji.

Naszym celem jest stworzenie wyjątkowego wydarzenia, które promuje inkluzję, rozwój umiejętności kulinarnych oraz wzmacnia samodzielność i pewność siebie uczestników.

Strategicznym celem projektu jest wyrównywanie szans oraz przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju.

Pragniemy, aby Konkurs przyczynił się do większej integracji społecznej i promocji pozytywnego wizerunku tej grupy osób.

Wzorem ubiegłych lat w finale Konkursu udział wezmą także m.in. popularni aktorzy, znaczące osoby ze świata publicznego, którzy wspierać będą drużyny podczas rywalizacji.

W trakcie Finału dla specjalistów i gości poprowadzony zostanie wykład dotyczący pracy z osobami z niepełnosprawnością i warsztaty kreatywne.

W tej części wydarzenia prowadzona będzie także obsługa cateringowa.

Konkurs obejmować będzie następujące działania:

Działanie I. Promocja.

Promocja projektu służyć będzie rozpropagowaniu idei Konkursu, poinformowaniu zainteresowanych osób i placówek o możliwości skorzystania z oferty. Celem działań promocyjnych będzie dostarczenie wszystkim potencjalnie zainteresowanym uczestnikom i terapeutom placówek rehabilitacyjnych i edukacyjnych z terenu Warszawy, wiedzy o celach Konkursu, zasadach uczestnictwa oraz pozyskanie zawodników. Działania promocyjne adresowane będą również do podmiotów działających na rzecz osób z całościowymi zaburzeniami rozwoju. Natomiast w celu nadania społecznego wymiaru i rangi przedsięwzięciu, pozyskamy prestiżowy patronat oraz nawiążemy współpracę z mediami.

Promocja działań obejmować będzie:

- przygotowanie oferty medialnej, z uwzględnieniem historii wydarzenia, celu, założeń i skierowanie jej do mediów;
- zamieszczenia na oficjalnej stronie Stowarzyszenia [www.otwartedrzwi.pl] oraz stronach placówek dla osób z całościowymi zaburzeniami rozwoju prowadzonych przez Stowarzyszenie, informacji o rekrutacji, działaniach planowanych w ramach projektu oraz aktualizacji w trakcie jego realizacji;

- prowadzenie funpage Konkursu w mediach społecznościowych - <https://www.facebook.com/konkurskucharzdoskonaly>, https://www.instagram.com/konkurs_kucharz_doskonaly/; aby dotrzeć do jak największej liczby osób i podkreślić wartość inkluzji i talentu osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju;
- przygotowania i dystrybucji plakatów i zaproszeń informujących o projekcie w środowisku podmiotów działających na rzecz osób z niepełnosprawnością;
- publikacja materiałów prasowych, artykułów, zdjęć i filmów, które dokumentują przebieg Konkursu i osiągnięcia uczestników.
- pozyskanie patronatów honorowych, np. : Honorowy Patronat Pierwszej Damy, Patronat Marszałka Województwa Mazowieckiego, Patronat Pełnomocnika Rządu do Spraw Osób Niepełnosprawnych,
- pozyskanie patronatów medialnych, np. : TVP Warszawa, Czwórka Polskie Radio, Polskie radio RDC, Niepełnosprani.pl, itp.
- pozyskanie do współpracy następujące magazyny, np.: Papaja.pl, Poradnik restauratora, Przegląd gastronomiczny, Restaurant Management, Szef Kuchni Magazyn Branży Gastronomicznej, Restauracja pismo biznesu gastronomicznego, FOODSERVICE24.PL, Naszesprawy.eu, Integracja.org,
- pozyskanie do współpracy programy telewizyjne, np.: Pełnosprawni, Pytanie na Śniadanie.

Działanie II. Kwalifikacja uczestników, obejmująca:

- opracowanie oferty Konkursu „Kucharz Doskonały”, Regulaminu (obejmującego m.in. zakres merytoryczny, zasady uczestnictwa tryb zgłoszenia i naboru), Informacji dot. przetwarzania danych osobowych (RODO) oraz Karty Zgłoszenia;
- rozesłanie Regulaminu, RODO i Kart Zgłoszeń do placówek dla osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju z terenu Warszawy
- rejestracja zgłoszonych kandydatów – 10 drużyn 2-osobowych reprezentujących placówkę;
- nawiązanie kontaktu z przedstawicielami – pracownikami merytorycznymi placówek zgłaszających gotowość udziału w przedsięwzięciu.

Działanie III. Pozyskanie partnerów do realizacji przedsięwzięcia (kucharzy, członków jury, sponsorów, miejsca, osób publicznych).

- rozesłanie oferty oraz zadań konkursowych do placówek z terenu Warszawy: warsztatów terapii zajęciowej, środowiskowych domów samopomocy, ośrodków dziennego pobytu;
- podjęcie współpracy z potencjalnymi sponsorami gotowymi ufundować drobne upominki dla placówek biorących udział w Konkursie oraz specjalistów przygotowujących uczestników do udziału;
- pozyskanie członków jury oraz kucharzy - w tej sprawie jesteśmy po rozmowach z kucharzem Jarosławem Uścińskim, właścicielem restauracji Moonsfera w Warszawie;
- nawiązanie współpracy z Instytutem Kulinarnym Transgourmet
- pozyskanie przedstawicieli instytucji koordynującej proces rehabilitacji osób niepełnosprawnych na terenie Warszawy do udziału w przedsięwzięciu;
- nawiązanie współpracy ze znanymi osobami, którzy świadczyć będą wsparcie drużynom podczas Konkursu;
- pozyskanie patronatów ze strony prestiżowych społecznie podmiotów.

Działanie IV. Proces przygotowania w placówkach.

- rozesłanie menu konkursowego - opracowanego we współpracy z kucharzem Jarosławem Uścińskim (Prezesem Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni) - do zakwalifikowanych placówek;

- rejestracja zakwalifikowanych drużyn;
- monitorowanie procesu przygotowań w placówkach;
- ćwiczenie przez uczestników procesu przygotowywania potraw konkursowych, pod kierunkiem instruktorów.

Działanie V. Finał XVI Edycji Konkursu „Kucharz Doskonały”.

- rejestracja uczestników i przedstawicieli placówek;
- przydzielenie celebryty do każdej z drużyn;
- realizacja Finału XVI edycji Ogólnowarszawskiego Konkursu „Kucharz Doskonały”;
- realizacja wykładu i warsztatów kreatywnych;
- wręczenie dyplomów i nagród laureatom oraz instruktorom przygotowującym do udziału w Konkursie;
- catering dla zawodników, instruktorów, członków jury, zaproszonych gości.

Działanie VI. Zarządzanie zadaniem.

Zarządzanie projektem obejmować będzie:

- koordynację zadania pod względem formalnym, logistycznym, organizacyjnym i programowym (nabór beneficjentów, koordynacja przygotowania i dystrybucji materiałów, koordynowanie pracy zespołu merytorycznego), czuwanie nad przebiegiem wszystkich działań formalnych, takich jak: przygotowanie harmonogramu zadania, promocja projektu, dystrybucja materiałów promocyjnych, zapewnienie obsługi fotograficznej i filmowej, monitorowanie prawidłowości, prowadzenia dokumentacji z realizacji zadania oraz sprawozdawczości zgodnie z postanowieniami umowy.
 - obsługa finansowo-kadrowa zadania: zapewnienie poprawnej obsługi finansowej, zgodnej z Ustawą o rachunkowości oraz przedłożonym kosztorysem; opisanie, zadekretowanie i wprowadzenie w system finansowy. Prowadzenie wyodrębnionej ewidencji księgowej środków dotacji w sposób umożliwiający identyfikację poszczególnych operacji finansowych.
 - dokumentowanie zadania: prowadzenie dokumentacji z realizacji zadania, w tym dokumentacji działań merytorycznych w sposób umożliwiający identyfikację sposobu i stopnia realizacji założeń zawartych w ofercie. Dokumentacja merytoryczna stanowi źródło wszystkich stwierdzeń dotyczących realizacji zadania w sprawozdaniach określonych umową.
- Dokumentacja projektu: listy beneficjentów biorących udział w zadaniu, karty czasu pracy wolontariusza, dokumentacja fotograficzna i filmowa. W ramach zadania zostaną zakupione materiały biurowe oraz nagrody dla zwycięzców i upominki dla instruktorów przygotowujących uczestników do Konkursu. Zakup produktów spożywczych przeznaczonych na wykonanie prac konkursowych oraz drobnego wyposażenia gospodarstwa domowego, niezbędnego do realizacji zadania.

- formą ewaluacji projektu będzie film pt.: „Kucharz Doskonały - edycja XVI” dokumentujący przebieg przedsięwzięcia oraz dokumentacja fotograficzna.

Zgodnie z ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, zadanie nie wyklucza uczestnictwa w nim osób ze specjalnymi potrzebami. Zgodnie z charakterem zadania lokal w którym odbędzie się finał Konkursu jak również warsztaty jest wolny od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków. W indywidualnych przypadkach dopuszczamy dostęp alternatywny polegający na zapewnieniu osobie ze szczególnymi potrzebami wsparcia innej osoby.

Miejsce realizacji

Gala Konkursowa odbędzie się w Instytut Kulinary Transgourmet.

Instytut Kulinary w hali Selgros w Piasecznie to nowoczesna przestrzeń dla szefów kuchni z Polski i zagranicy. Oferuje szkolenia kulinarne, baristyczne, barmańskie i sommeliarskie na profesjonalnych stanowiskach, a także organizację konkursów, programów kulinarnych i warsztatów integracyjnych. Przestrzeń dostosowana jest do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Posiada odpowiednią liczbę miejsc parkingowych.

Wnętrza lokalu w pełni dostosowane są do przeprowadzenia wszelkiego rodzaju warsztatów kulinarnych. Studia wyposażone są w niezbędny sprzęt i akcesoria kuchenne. Posiada lodówki, piekarniki, przenośne kuchenki gazowe, drobny sprzęt AGD oraz pełną zastawę kuchenną.

Proces przygotowania uczestników do udziału w konkursie odbywał się będzie w placówkach z terenu Warszawy biorących w nim udział.

Pozostałe formy tj. :

- * promocja, nabór uczestników, pozyskanie partnerów i zarządzanie zadaniem, realizowane będą w siedzibie Stowarzyszenia Otwarte Drzwi przy ulicy Targowa 82 w Warszawie;
- * warsztaty przygotowujące do Finału Konkursu odbędą się w zakwalifikowanych placówkach;

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
podwyższenie kompetencji kulinarnych osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju w trakcie przygotowań do Konkursu	20 osób	lista uczestników placówek rehabilitacyjnych przygotowujących się do eliminacji konkursowych
podniesienie poziomu integracji osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju, poprawa ich kompetencji społecznych oraz zaufania do własnych możliwości - poprzez współpracę z celebrytami w trakcie rozgrywek konkursowych	20 osób	lista uczestników placówek rehabilitacyjnych zakwalifikowanych do Finału Konkursu dokumenty uczestnictwa Dokumenty Jury Konkursu

zwiększenie motywacji do własnego rozwoju u osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju, poprzez możliwość doświadczenia rywalizacji i sukcesu w trakcie udziału w prestiżowym Konkursie	20 osób	karty zgłoszenia uczestnictwa, lista obecności uczestników Konkursu
wzmocnienie systemu współpracy placówek rehabilitacyjnych pracujących z osobami z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju	minimum 10 placówek	Karta zgłoszenia uczestnictwa w Konkursie Lista uczestników Finału Konkursu
wypromowanie innowacyjnych metod i form rehabilitacji społecznej i zawodowej osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju, zwiększających efektywność procesu i zapobiegających wypaleniu zawodowemu terapeutów;	minimum 10 placówek	Karta zgłoszenia uczestnictwa w Konkursie
pozytywna zmiana społecznego wizerunku osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju i ich możliwości zawodowych w różnych grupach społecznych	minimum 50 osób	lista gości Konkursu lista członków Jury

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

Charakterystyka oferenta

Stowarzyszenie Otwarte Drzwi to warszawska OPP działająca 30 lat na rzecz osób zagrożonych wykluczeniem społecznym: dzieci i młodzieży ze środowisk dysfunkcyjnych, osób z niepełnosprawnością, bezdomnych, bezrobotnych, dotkniętych ubóstwem. W dotychczasowej działalności wsparła przeszło 70 tysięcy osób. Wyróżnia się kompleksowym, interdyscyplinarnym i dynamicznym charakterem działań, nowatorstwem i otwartością, a nade wszystko podmiotowym podejściem do osób wspieranych – stają się one partnerami realizowanych przedsięwzięć na rzecz własną i innych środowisk. Część beneficjentów poprzez pracę samopomocową i wolontariacką oraz podnoszenie kwalifikacji, uzyskuje stopień rozwoju pozwalający im dołączyć do zespołów pracowniczych. SOD stał się cenionym partnerem samorządu w działaniach na rzecz budowania integracji i solidarności społecznej, realizując w 6 dzielnicach Warszawy projekty służące temu procesowi. Skupia ludzi o wysokim morale. Nasi pracownicy to osoby profesjonalne, ambitne, o szerokich kompetencjach zawodowych, wysokim poziomie identyfikacji z misją organizacji. SOD współpracuje ze środowiskiem naukowym, rządowym, samorządowym, pozarządowym, biznesowym i międzynarodowym. W realizacji zadań statutowych SOD współdziała z resortem

zdrowia, pomocy społecznej, edukacji i zatrudnienia, dzięki czemu wyróżnia się wysoką efektywnością i jakością realizowanych programów i projektów. Uczestniczy w kreowaniu polityki społecznej poprzez aktywność w inicjatywach na poziomie rządowym, samorządowym i obywatelskim. Wzmacnia i inspiruje lokalne środowiska do rozwiązywania własnych problemów w celu budowania solidarności i współodpowiedzialności obywatelskiej z grupami zagrożonymi marginalizacją. Podejmuje trudne problemy i „tematy tabu”, podejmuje kampanie przeciwdziałające stereotypom społecznym i zjawisku wykluczenia. Realizuje projekty na rzecz integracji, wymiany doświadczeń i tworzenia partnerstw pomiędzy organizacjami pozarządowymi i samorządem. Współpracuje z partnerami międzynarodowymi (wizyty studyjne, praktyki, konferencje).

Prowadzi szeroką, zintegrowaną działalność na rzecz:

- *osób z niepełnosprawnościami, głównie z zaburzeniami psychicznymi: 5 placówek rehabilitacyjnych, 4 mieszkania chronione/wspomagane, Zakład Aktywności Zawodowej;
- *dzieci i młodzieży wieku szkolnym pochodzące z praskich rodzin borykających się z wielorakimi problemami społecznymi i zdrowotnymi: Świetlicę Socjoterapeutyczną „Mały Książę” dla dzieci i młodzieży zagrożonych wykluczeniem społecznym (od 2008), Świetlicę środowiskową „Marysieńka” (2014–18), projekty: Na którym jesteś poziomie? z zakresu kompetencji informatycznych (2016–18), Kokon-Model przeciwdziałania dziedziczeniu biedy (2017–21), Baza - Baza Akcji Zintegrowanej Animacji w partnerstwie z 10 znaczącymi organizacjami z terenu Pragi,
- *osób długotrwale bezrobotnych - prowadzenie Agencji Zatrudnienia, ze środków własnych (od 1998), projekt Włącz się – program reintegracji zawodowej „la Caixa” (od 2016 ciągle)
- *osób starszych i samotne objęte wsparciem socjalnym, wolontariackim wnosząc do społeczności lokalnych bezcenny wkład kulturowy i obywatelski: „W słabości siła” – wolontariat osób z niepełnosprawnościami na rzecz seniorów (od 2014 do chwili obecnej), Klub za Bramą – międzypokoleniowe działania rekreacyjno – integracyjne (2019-21). Ponadto, SOD ściśle współpracuje z podmiotami publicznymi i prywatnymi oraz ngo w wyznaczaniu nowych kierunków polityki społecznej.

Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie

Na rzecz osób z niepełnosprawnościami Stowarzyszenie Otwarte Drzwi prowadzi:

10 placówek

WTZ - Praga Północ (od 2001)

Ośrodek Dziennego Pobytu i Rehabilitacji Społecznej Osób z Niepełnosprawnością (od 2002)

Ośrodek Wsparcia PARTNERZY (od 2007)

ŚDS B (od 2013)

ŚDS A (od 2013)

Mieszkanie Chronione-Treningowe „Życie na swoim” (od 2007)

3 Mieszkania Chronione stałego pobytu (od 2018)

ZAZ Galeria Apteka Sztuki (od 2007)

realizowało projekty ze środków unijnych:

Warszawski Zintegrowany System Leczenia i Wspierania Środowiskowego Osób z Zaburzeniami Psychicznymi (2016 –21)

Warszawski Zintegrowany Model Wsparcia Środowiskowego Osób Dorosłych z

Niepełnosprawnością Intelktualną (2017)

Akademia Samodzielności (2017 –19)

Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej opracowanie Modelu Gminnego Standardu Wychodzenia z Bezdomności (2009 –14)

Usługi przerwy regeneracyjnej dla opiekunów niepełnosprawnych osób zależnych (2017 –18)

realizowało projekty ze środków krajowych:

Zauważ - Zatrudnij - Zyskaj zatrudnienie wspomagane osób z zaburzeniami psychicznymi (od 2014-18, 2019-21)

Giełda Mocy „Zauważ – Zatrudnij – Zyskaj” z zakresu promocji zatrudnienia wspomagane na otwartym rynku pracy (od 2014 w sposób ciągły)

„Bez Granic I” i „Bez Granic II” z zakresu profilaktyki selektywnej lub wskazującej wśród osób z niepełnosprawnościami (2015-17, 2018)

„Siła Woli II” – osoby z niepełnosprawnością jako edukatorzy społeczni w zakresie tematyki związanej z niepełnosprawnością (2016-17)

„Kucharz Doskonały” Warszawski Konkurs Umiejętności Kulinarnych dla Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną (ciągle od 13 lat)

Ochotnik VII - spotkania z pasją. Budowanie identyfikacji ze społecznością lokalną (2015-17)

„Kręgi Wsparcia Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną” (2016 – nadal)

„Rozwój umiejętności rodzicielskich osób z niepełnosprawnością intelektualną wychowujących małoletnie dzieci (2015-18)

Piknik Sąsiedzki na Pradze – coroczna impreza dla społeczności lokalnej

„Klub za Bramą” (2019-21)

Integracyjne wyjazdy (od 2001)

Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania

Do realizacji zadania zostaną zaangażowani następujący specjaliści:

Koordinator zadania: posiada bogate doświadczenie w pracy z osobami z niepełnosprawnością. Koordynatorka projektów, absolwentka studiów magisterskich na kierunku pedagogika z plastyką na Akademii Podlaskiej w Siedlcach oraz studiów podyplomowych o specjalności grafika komputerowa na Uniwersytecie im. Marii Curie – Skłodowskiej. Współpracuje ze Stowarzyszeniem Otwarte Drzwi od 14 lat, aktualnie jako specjalista itp. promocji. Realizator programów rozwojowych dla osób niepełnosprawnych. Pomysłodawca konkursów umiejętności zawodowych: „Kucharz Doskonały” i „Dzień z Klawiaturą”. W przeszłości kierownik Warsztatów Terapii Zajęciowej Stowarzyszenia Otwarte Drzwi i instruktor terapii zajęciowej pracujący z osobami z niepełnosprawnością intelektualną.

Psycholog: z wieloletnim stażem w rehabilitacji osób z niepełnosprawnością intelektualną. Biegły sądowy w sprawach rodzinnych. Terapeuta, nauczyciel – wychowawca w szkołach specjalnych, współorganizator świetlicy terapeutycznej młodzieży z upośledzeniem umysłowym i mózgowym porażeniem dziecięcym. Realizator i autor programów edukacyjnych i terapeutycznych z zakresu promocji zdrowia (w tym również edukacji seksualnej) wśród osób z niepełnosprawnością intelektualną i ich rodzin. Od 16 lat koordynator projektów i przedsięwzięć Stowarzyszenia obejmujących różne aspekty rehabilitacji tej grupy osób. Innowator promujący przestrzeganie praw osób niepełnosprawnych, wykładowca, pracownik naukowy Uniwersytetu Łódzkiego, współautor książki pt. „Wieczne dzieci czy dorośli. Problem seksualności osób z niepełnosprawnością intelektualną”. Organizator i realizator szkoleń dla specjalistów zajmujących się edukacją i rehabilitacją osób niepełnosprawnych intelektualnie z zakresu rozwoju psychoseksualnego osób z upośledzeniem umysłowym oraz inicjowania i promowania ruchów samopomocowych.

Wiceprzewodnicząca Społecznej Rady itp. Osób Niepełnosprawnych przy Prezydencie Miasta Stołecznego Warszawy (w latach 2005-2007).

Kucharze/Jury: początkowo szef kuchni w Restauracji 99 w Warszawie notowanej przez kilka lat w Europejskim Wall Street Journal jako 1 z 10 najlepszych restauracji w Europie. Szef kuchni i właściciel Restauracji Moonsfera w Centrum olimpijskim. Prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni. Realizator programu kulinarnego w TVP 2 oraz członek Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni odpowiedzialny za organizację ogólnopolskich konkursów kulinarnych. Doświadczony kucharz, nauczyciel, wykładowca w Szkole Gastronomicznej przy ulicy Poznańskiej w Warszawie.

Osoby publiczne – w tym również osoby zaangażowane w działalność społeczną.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Koszt zakupu nagród za I, II, III miejsce, drużyny 2-osobowe/zwycięzcy Konkursu (łącznie 6 osób: 2 os x 400,00 zł, 2 os. x 300,00 zł, 2 os. x 200,00 zł) (faktura)	1 800,00		
2.	Koszt zakupu nagród pocieszenia dla uczestników i upominków dla terapeutów przygotowujących ich do Konkursu (14 uczestników - 14 os x 50,00 zł = 1120,00 zł i 10 terapeutów - 10 os. x 48,00 zł = 480,00 zł) (faktura)	1 600,00		
3.	Koszt zakupu materiałów i artykułów do przeprowadzenia Konkursu: produkty żywnościowe, drobne materiały eksploatacyjne – deski, noże, fartuchy, itp. (faktura)	1 500,00		
4.	Koszt wynajmu sali na przeprowadzenie finału Konkursu (faktura)	2 200,00		
5.	Koszt cateringu / zakup produktów żywnościowych dla gości i uczestników wydarzenia (faktura)	2 400,00		

6.	Wynagrodzenie osoby dokonującej nagrania, montażu i opracowania materiału filmowego z realizacji projektu (umowa zlecenie wraz ze wszystkimi składkami, 10 h x 50,00 zł/h)	500,00		
7.	Koszt pracy wolontariuszy /10 wolontariuszy x 10 h x 21,00 zł/ (umowa wolontariacka)	2 100,00		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		12 100,00	10 000,00	2 100,00

V. Oświadczenia

Oświadczam(y), 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.

.....
.....

.....
.....

.....
.....

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

Data.....

Załączniki:

1. w przypadku, gdy oferent nie podlega wpisowi w Krajowym Rejestrze Sądowym – kopię aktualnego wyciągu z innego rejestru lub ewidencji, ewentualnie inny dokument potwierdzający status prawny oferenta. Odpis musi być zgodny ze stanem faktycznym i prawnym, niezależnie od tego, kiedy został wydany; *(fakultatywny)*
2. w przypadku wyboru innego sposobu reprezentacji oferentów składających ofertę niż wynikający z Krajowego Rejestru Sądowego lub innego właściwego rejestru - dokument potwierdzający upoważnienie do działania w imieniu oferenta(-ów); *(fakultatywny)*
3. kopię umowy lub statutu spółki - w przypadku gdy oferent jest spółką prawa handlowego, o której mowa w art. 3 ust. 3 pkt 4 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie. *(fakultatywny)*
4. Fakultatywne załączniki oferenta. *(fakultatywny)*

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.