

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	Urząd Miasta Łodzi
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	4) podtrzymywanie i upowszechnianie tradycji narodowej, pielęgnowanie polskości oraz rozwoju świadomości narodowej, obywatelskiej i kulturowej 5) działalność na rzecz mniejszości narodowych i etnicznych oraz języka regionalnego 9) działalność na rzecz równych praw kobiet i mężczyzn

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 Uniwersytetu Medycznego w Łodzi ZAWSZE WARTO - Energia Kobiet 40 PLUS, Forma prawna: Stowarzyszenie Rejestrowe, Numer Krs: 0001159649, Kod pocztowy: 90-419, Poczta: Łódź, Miejscowość: Łódź, Ulica: Aleja T. Kościuszki, Numer posesji: 4, Województwo: łódzkie, Powiat: Łódź, Gmina: m. Łódź, Strona www: https://umed.pl/energia-kobiet-new/ , Adres e-mail: monika.osinska@umed.lodz.pl , Numer telefonu: 785911570,	
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)	 Adres e-mail:  Telefon: 

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Kulinarne mosty			
2. Termin realizacji zadania ²⁾	Data rozpoczęcia	01.09.2025	Data zakończenia	31.10.2025

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

Opis zadania

Projekt zakłada organizację warsztatów kulinarnych, które odbędą się w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi. Zajęcia będą prowadzone przez uznanych szefów kuchni z Łodzi i regionu i skoncentrują się na dziedzictwie kulinarnym czterech kultur historycznie obecnych w Łodzi: polskiej, żydowskiej, rosyjskiej i niemieckiej. Wybór właśnie tych czterech tradycji kulinarnych nie jest przypadkowy – to one współtworzyły tożsamość Łodzi jako miasta wielokulturowego, w którym przez dekady współistniały i wzajemnie przenikały się różne języki, religie i zwyczaje. Kuchnia – jako jeden z najbardziej namacalnych i uniwersalnych elementów kultury – odzwierciedla te wspólne korzenie i wpływy. Przywołanie smaków, zapachów i przepisów wywodzących się z czterech kultur stanowi hołd dla przeszłości miasta, a jednocześnie buduje przestrzeń dialogu i porozumienia tu i teraz. Każda z grup warsztatowych przygotowuje dania oparte na tradycyjnych recepturach i lokalnych składnikach charakterystycznych dla jednej z czterech kuchni. Warsztaty potrwać około sześciu godzin i zakończą się wspólną degustacją oraz wymianą przepisów i doświadczeń kulinarnych.

1 godzina spotkania będzie miała charakter edukacyjno - informacyjny (na wstępie uczestnicy symbolicznie dokonają losowania kuchni, w której będą odbywać warsztat; krótkie szkolenie organizacyjne z elementami BHP, omówienie autorskich przepisów przygotowanych specjalnie na warsztaty, rys historyczny, omówienie walorów dietetycznych przygotowywanych potraw)
kolejne 3 h godziny - to wspólne gotowanie w podziale na grupy pod okiem szefów kuchni i obsługi z Technikum
ostatnie 2 h - przedstawienie przygotowanych potraw przez każdą z grup, wspólna degustacja, wymiana dobrych praktyk, doświadczeń, własnych spostrzeżeń zaczerpniętych z tradycji rodzinnych i kulturowych.

Spotkanie ma nie tylko walor edukacyjny i integracyjny, ale także symboliczny – ma przypominać o wspólnych korzeniach mieszkańców Łodzi, pielęgnować pamięć o jej wielokulturowym dziedzictwie oraz promować postawy otwartości, szacunku i współpracy. Wspólne gotowanie i dzielenie się posiłkiem to także element integracji – „kulinarne mosty” mają łączyć, a nie dzielić. Spotkanie będzie okazją do międzypokoleniowej i międzykulturowej integracji, budowania wspólnoty oraz promowania idei równości i współpracy bez względu na pochodzenie czy płeć. Rekrutacja na warsztaty odbywać się będzie drogą elektroniczną poprzez formularz zgłoszeniowy dostępny na stronie internetowej Stowarzyszenia Uniwersytetu Medycznego w Łodzi Energia Kobiet 40 plus. Rekrutacja będzie otwarta dla wszystkich Łodzian niezależnie od poziomu umiejętności kulinarnych, doświadczenia, możliwości finansowych, płci, koloru skóry i pochodzenia. Niezmiernie ważny jest dla nas międzykulturowy wymiar warsztatów. Mamy nadzieję, że wydarzenie spotka się z zainteresowaniem osób anglojęzycznych studiujących w Łodzi oraz osób na stałe mieszkających i pracujących w naszym mieście. Zaproszenie do udziału w warsztatach zostanie szeroko rozpowszechnione poprzez media społecznościowe, FB, stronę internetową Stowarzyszenia Uniwersytetu Medycznego w Łodzi.

Miejsce realizacji

Miasto Łódź, na terenie Zespołu Szkół Gastronomicznych, ul. Sienkiewicza 88

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego		
Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Warsztaty gastronomiczne	50 osób	Listy osób zarejestrowanych poprzez formularz zgłoszeniowy na warsztaty, dokumentacja fotograficzna

5. Krótka charakterystyka Oferenta, jego doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie oraz zasobów, które będą wykorzystywane w realizacji zadania.
Charakterystyka oferenta Wnioskodawca - Stowarzyszenie Uniwersytetu Medycznego w Łodzi „Zawsze Warto – Energia Kobiet 40 plus” powołano do życia 7 marca br. w konsekwencji działań, które zapoczątkowała inicjatywa „Zawsze warto – Energia Kobiet 40 Plus”, realizowana przez Uniwersytet Medyczny w Łodzi od marca 2024 r. Projekt, który aktualnie chcemy realizować bezpośrednio nawiązuje do dziedzictwa kulinarnego Łodzi – miasta o bogatej i wielokulturowej historii, w którym przez lata współistniały społeczności polska, żydowska, niemiecka i rosyjska. Celem projektu jest podtrzymanie oraz promocja tego dziedzictwa, wzmocnienie tożsamości regionalnej oraz integracja społeczna, ze szczególnym uwzględnieniem działań na rzecz mniejszości narodowych i etnicznych oraz równości kobiet i mężczyzn. Zarówno prowadzącymi warsztaty, jak i ich uczestnikami będą kobiety i mężczyźni, co dodatkowo podkreśla otwarty i inkluzyjny charakter przedsięwzięcia. Wspólne gotowanie i degustacja staną się symbolem budowania relacji i mostów między kulturami – bez uprzedzeń i podziałów. Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie Wnioskodawca z powodzeniem zorganizował warsztat gastronomiczny jako jedną z aktywności w ramach inicjatywy "Zawsze warto - Energia Kobiet 40 Plus". Zajęcia te spotkały się z bardzo pozytywnym odbiorem uczestniczek. Zajęcia prowadzili mistrzowie sztuki kulinarnej: • Kamila Świerczyńska-Kurzyk • Jakub Wolski • Andrzej Wiesławski W trakcie warsztatów przygotowywano m.in. babeczki, pasztet i burgery z dziczyzny, a także gnocchi i carbonarę. Spotkania przebiegały w atmosferze wzajemnego wsparcia, pozwoliły wymienić doświadczenia i przedyskutować wspólne działania – z entuzjastycznymi opiniami uczestniczek, które podkreślały wyjątkowy charakter i smak przygotowanych potraw oraz integracyjny wymiar wydarzenia. Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania Zasoby kadrowe, rzeczowe i finansowe wykorzystywane w realizacji zadania będą wyglądać następująco:

Zasoby kadrowe:

- Szefowie kuchni – prowadzący warsztaty;
- Pracownicy Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi – wsparcie techniczne i organizacyjne;
- Pracownicy Uniwersytetu Medycznego w Łodzi – koordynacja i obsługa administracyjna;
- Koordynator projektu – odpowiedzialny za harmonogram, logistykę i raportowanie;
- Zespół administracyjny – obsługa rejestracji uczestników, przygotowanie materiałów informacyjnych i rozliczenia finansowe.

Zasoby rzeczowe:

- Sale warsztatowe, kuchnie i pełne zaplecze gastronomiczne Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi;
- Produkty spożywcze niezbędne do realizacji warsztatów.

Zasoby finansowe:

- Źródłem finansowania zadania będzie dotacja pozyskana w ramach niniejszego konkursu.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Organizacja warsztatów gastronomicznych - wynajęcie pomieszczeń warsztatu szkolnego w celu przeprowadzenia jednocześnie trzech warsztatów kulinarnych : kuchnia polska, kuchnia żydowska, kuchnia niemiecka i rosyjska - łącznie dla 50 osób (wynajęcie trzech pomieszczeń kuchennych wraz z pełnym wyposażeniem, wynajęcie sali, w której będzie miała miejsce część organizacyjna oraz część degustacyjna i podsumowująca spotkanie)	1 000,00		
2.	Organizacja warsztatów gastronomicznych - wynagrodzenie opiekunów trzech pracowni, tj. pracowników ZSG nadzorujących bezpieczeństwo i pomagającym w obsłudze sprzętu 3 x 650,00 zł brutto	1 950,00		
3.	Organizacja warsztatów gastronomicznych - wynagrodzenie dla trzech szefów kuchni 3 x 750,00 zł brutto	2 250,00		
4.	Organizacja warsztatów gastronomicznych - zakup produktów niezbędnych do wykonania potraw zgodnie z autorskimi recepturami szefów kuchni	2 800,00		

Suma wszystkich kosztów realizacji zadania	8 000,00	8 000,00	0,00
--	----------	----------	------

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. Wyciąg z właściwego rejestru (*obligatoryjny - papierowo*)
2. Oświadczenie oferenta (*obligatoryjny - złożony elektronicznie*)
3. Oświadczenie oferenta o braku zaległości (*obligatoryjny - złożony elektronicznie*)

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.