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*".

URZĄD MIASTA Stalowej Woli
KANCELARIA OGÓLNA
Wpł. 2026 -10- 15
Nr RPW.2.1504.1.2026
podpis

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta	Prezydent Miasta Stalowa Wola
2. Rodzaj zadania publicznego[1)]	ochrona i promocja zdrowia (art. 4 ust. 1 pkt 6)

EZ/1502/2026 15.10.2026
Zastępca Prezydenta Miasta
Monika Pachacz-Świderska

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	
Stowarzyszenie Absolwentów i Sympatyków Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3 im. Króla Jana III Sobieskiego w Stalowej Woli KRS 0000406531 Adres: Ul. Polna 15, 37-464 Stalowa Wola Email: stowarzyszenie@ekonomik-stalowawola.pl Nr telefonu: 668156606 Nr rach bankowego:	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Małgorzata Maziarz 662153660 m.maziarz@ekonomik-stalowawola.pl

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Zdrowe śniadanie – dobry początek dnia! Warsztaty i edukacja dla rodzin			
2. Termin realizacji zadania publicznego[2)]	Data rozpoczęcia	02.11.2026	Data zakończenia	15.12.2026
3. Syntetyczny opis zadania (wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)				

Grupa docelowa: Uczniowie klas 1–3 uczęszczający do Publicznych Szkół Podstawowych nr 1,4,5 i 9, i ich rodzice.
Główny cel: Zwiększenie świadomości dotyczącej roli pełnowartościowego śniadania w rozwoju dziecka oraz wykształcenie umiejętności przygotowania zdrowych potraw u najmłodszych.
Cele szczegółowe: Wzrost wiedzy rodziców na temat roli pełnowartościowego śniadania w rozwoju dziecka.
Zwiększenie samodzielności i pewności siebie dzieci podczas bezpiecznej pracy w kuchni.
Trwałość projektu podniosą wydrukowane broszury z przepisami na zdrowe śniadania – które otrzymają uczniowie biorący udział w warsztatach.

STRESZCZENIE PROJEKTU

Projekt odpowiada na istniejący problem złych nawyków żywieniowych wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym. Skierowany jest do uczniów 4 szkół podstawowych z terenu gminy Stalowa Wola- PSP nr 1, nr 4, nr 5 i nr 9. Składa się z dwóch komplementarnych modułów edukacyjnych łączących teorię z praktyką.

Pierwszy moduł obejmuje cztery stacjonarne ok. 30-minutowe pogadanki dla rodziców organizowane w trakcie szkolnych wywiadówek - po jednej w każdej z czterech wymienionych szkół. Rodzice zostaną poinformowani o spotkaniu razem z informacją o wywiadówce.

Drugi moduł to 8 intensywnych, 4-godzinnych warsztatów kulinarnych dla uczniów klas 1–3 - po dwa warsztaty dla

uczniów każdej ze szkół objętej projektem. Warsztaty odbędą się w pracowniach gastronomicznych ZS Nr 3 im. Króla Jana III Sobieskiego, które są odpowiednio wyposażone i przygotowane do takiego przedsięwzięcia.

W ramach projektu edukatorzy żywieniowi prowadzący wykłady dla rodziców opracują również autorską broszurę z przepisami, która zostanie wydrukowana i przekazana uczestnikom warsztatów, aby umożliwić trwałe wdrożenie zdrowych nawyków w domach.

DIAGNOZA SYTUACJI I UZASADNIENIE (PROBLEM)

Wielu uczniów klas 1-3 rozpoczyna dzień bez pożywnego posiłku lub zastępuje go bogatymi w cukier przekąskami. Powoduje to gwałtowne skoki poziomu cukru we krwi, co bezpośrednio przekłada się na spadek koncentracji, szybsze zmęczenie oraz problemy z zapamiętywaniem podczas lekcji. Ponadto prowadzi to do zwiększenia u dzieci choroby otyłościowej. Rodzice często nie wiedzą jak prawidłowo skomponować pełnowartościowe śniadanie lub borykają się z brakiem czasu czy pomysłów na przygotowanie wartościowych posiłków. Równie częstym problemem jest trudność w zachęceniu dzieci do jedzenia większej ilości warzyw, owoców i produktów pełnoziarnistych.

Projekt rozwiązuje te problemy dwutorowo: wyposaża rodziców w skondensowaną wiedzę dotyczącą najważniejszych zasad zdrowego odżywiania, a dzieci uczy samodzielności oraz przekonuje, że zdrowe jedzenie może być atrakcyjne zarówno wizualnie jak i smakowo. Zachęca również dzieci do samodzielnego włączania się w przygotowywanie zdrowych posiłków.

SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM DZIAŁAŃ

Zadanie 1: Przygotowanie, promocja i opracowanie materiałów

Przygotowanie i rozwieszenie plakatów informacyjnych na terenie szkoły podstawowej.
Umieszczenie informacji o projekcie w mediach społecznościowych szkół podstawowych, ZS Nr 3, oraz stronie Urzędu Miasta.
Wytypowanie uczestników - uczniów szkół podstawowych z klas 1-3. Decyzja o wyborze klas uczestniczących w warsztatach zostanie podjęta przez dyrekcję szkoły podstawowej wraz z wychowawcami klas 1-3.
Opracowanie przez edukatorów żywieniowych zestawu 7 autorskich, prostych i zbilansowanych przepisów śniadaniowych, zakup papieru i wydruk kolorowych broszur edukacyjnych dla rodzin.

Zadanie 2: Pogadanki dla rodziców (4 spotkania x 30 minut)

Forma: Stacjonarne prelekcje prowadzone podczas ogólnych spotkań z rodzicami (wywiadówek) w szkołach podstawowych – każda z pogadanek przeprowadzona będzie w jednej ze szkół tj: PSP nr 1, nr 4, nr 5 i nr 9. Termin pogadanek będzie uzależniony od harmonogramu spotkań z rodzicami w danej szkole. Rodzice klas 1-3 zostaną poinformowani przez szkołę o mającej się odbyć prelekcji razem z informacją o wywiadówce. Przed indywidualnymi wywiadówkami rodzice zostaną zaproszeni na salę gimnastyczną gdzie odbędzie się prelekcja, a bezpośrednio po niej zebrania w klasach. Wszyscy rodzice, którzy przybędą na zebranie wezmą w udział w prelekcji.
Tematyka pogadanki: Wpływ pierwszego posiłku na koncentrację i wyniki w nauce, zasady komponowania „talerza zdrowia", skutki niewłaściwej diety dzieci, interpretacja oznaczeń oraz symboli na opakowaniach żywności wygodnej.

Zadanie 3: Warsztaty kulinarne dla dzieci (8 spotkań x 4 godziny)

Forma: Praktyczne zajęcia w pracowniach gastronomicznych ZS Nr 3 w Stalowej Woli dla uczniów klas 1–3 ze szkół: PSP nr 1, nr 4, nr 5 i nr 9., Odbędzie się 8 warsztatów – po 2 grupy uczniów z każdej ze szkół biorącej udział w projekcie. W jednym warsztacie weźmie udział miń. 12 uczniów wraz z opiekunami. Ilość uczestników będzie dostosowana do wielkości klasy – tak aby cała klasa mogła wziąć udział w warsztatach, jednak nie więcej niż 16 osób w grupie. Decyzję o udziale uczniów w warsztatach podejmą dyrektorzy poszczególnych szkół podstawowych w porozumieniu z wychowawcami klas 1-3.
Przebieg 4-godzinnego bloku:
Godzina 1: Krótkie szkolenie BHP, zasady higieny, omówienie zasad „talerz zdrowego żywienia".
Godziny 2-3: Część praktyczna – samodzielne tworzenie posiłków (kolorowe kanapki, pasty warzywne, owocowe owsianki, koktajle mocy, itp).
Godzina 4: Wspólna degustacja, edukacja w zakresie kulturalnego spożywania posiłków oraz wspólne sprzątanie stanowisk w formie gry zespołowej. Wręczenie broszur z przepisami.

ANALIZA RYZYKA I EFEKTYWNOŚĆ KOSZTOWA

Zarządzanie ryzykiem frekwencji: Powiązanie pogadanek z obowiązkowymi wywiadówkami gwarantuje maksymalną obecność rodziców bez konieczności angażowania ich dodatkowego czasu wolnego. Short-form (30 minut) chroni przed zniecierpliwieniem odbiorców. Pogadanki przeprowadzi dwóch edukatorów (każdy w dwóch szkołach)– aby wyeliminować ryzyko, że terminy zebrań z rodzicami w szkołach pokryją się.

Warsztaty dla dzieci – grupa docelowa – klasy 1, 2, 3 gwarantują, że w szkole będzie odpowiednia ilość uczniów chętnych do wzięcia udziału wydarzeniu. Dyrektorzy szkół wraz z wychowawcami podejmę decyzję, które klasy wezmą udział, tak aby maksymalna liczba uczniów mogła skorzystać z warsztatu. Warsztaty poprowadzą dwaj edukatorzy – po 4 warsztaty każdy.

Efektywność kosztowa: Budżet został zoptymalizowany pod kątem merytorycznym. Środki trafiają do beneficjentów w postaci profesjonalnych warsztatów, najwyższej jakości surowców spożywczych oraz trwałych materiałów edukacyjnych z przepisami.

[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.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego		
Nazwa rezultatu	**Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)**	**Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika**
Rezultaty ilościowe (mierzalne):		
Zorganizowanie pogadanek dla rodziców :	4 spotkania po 30 minut każde	Dwie umowy zlecenie, listy obecności
Zorganizowanie warsztatów kulinarnych dla dzieci	8 warsztatów po 4 godz lekcyjne każdy	Dwie umowy zlecenie Listy obecności Faktury za produkty
Opracowanie, wydruk broszur z przepisami	100	Faktura za zakup papieru, tonera
Wydruk plakatów	15	Faktura za zakup papieru, tonera

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

Stowarzyszenie Absolwentów i Sympatyków ZS Nr 3 im. Króla Jana III Sobieskiego jest organizacją, dla której niniejszy projekt będzie pierwszym oficjalnym zadaniem realizowanym jako samodzielny podmiot prawny. Głównym atutem i gwarantem sukcesu projektu jest jednak unikalny kapitał ludzki organizacji. Członkami oraz kadrą zarządzającą Stowarzyszenia są wieloletni pracownicy ZS Nr 3. Osoby tworzące zespół posiadają bogate, wieloletnie doświadczenie w koordynacji i realizacji projektów współfinansowanych ze środków zewnętrznych (w tym programów rządowych, samorządowych oraz funduszy unijnych realizowanych na gruncie szkolnym). Dzięki temu organizacja dysponuje sprawdzonymi procedurami, wiedzą z zakresu zarządzania projektami oraz doskonałą znajomością specyfiki i potrzeb grupy docelowej.

Warsztaty odbędą się w pracowniach ZS Nr 3 im. Króla Jana III Sobieskiego, które są odpowiednio wyposażone i przygotowane do przyjęcia uczniów.

Warsztaty i pogadanki przeprowadzą nauczyciele z wieloletnim doświadczeniem i odpowiednim wykształceniem zawodowym.

Nauczyciele prowadzący warsztaty i pogadanki w ramach umowy opracują również broszurę ze śniadaniami, przygotują plakat promujący projekt, zakupią surowce na warsztaty.

W celu rozliczenia prawidłowego rozliczenia projektu zostanie zatrudniona księgowa.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Koszt 1- wydruk plakatów	100		
2.	Koszt 2 - **Materiały edukacyjne** zakup papieru, wydruk kolorowych broszur dla uczestników – 100 szt	600		
3.	Koszt 3 -**Wynagrodzenie (wykłady)** Przeprowadzenie 4 pogadanek dla rodziców podczas wywiadówek szkolnych	720		
4.	Koszt 4 **Wynagrodzenie (warsztaty)** Przeprowadzenie 8 warsztatów kulinarnych dla dzieci (8 x 4 godziny)	5760		
5.	Koszt 5 **Surowce i produkty**	4420		

	Zakup świeżych artykułów spożywczych na warsztaty oraz niezbędnych środków czystości i naczyń jednorazowych, rękawiczek itp.			
6	Koszt 6 – rozliczenie projektu	400		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		12000	12000	

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.

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

Data 14.10.2026 r.