

۱. خلاصه پروژه

نامرتبط	مرجع فراخوان پیشنهاد:
موسسه غیردولتی حمایت از کودکان بی پناه کمک و سازمان امور پناهندگی نیروی	ارگان های دست اندرکار
نامرتبط	تاریخ ارسال:
توانمندسازی اقتصادی زنان سرپرست خانوار اتباع و ایرانی	عنوان پروژه:
IR KOMAK 202301`	شماره پروژه:
۲۴ آذر ۱۴۰۲ تا ۲۷ فروردین ۱۴۰۳	تاریخ شروع و پایان پروژه:
۴ ماه	مدت زمان پروژه:
۱۰,۲۷۴,۸۱۰,۰۴۲	بودجه کل (ریال):
زنان سرپرست خانوار افغانستانی و ایرانی	گروه هدف:
شهرستان شهریار، استان تهران	محل پروژه:
۱۰ نفر	تعداد کل شرکت کنندگان در پروژه :

۲. خلاصه ای از طرح پیشنهادی

۲.۱ تحلیل شرایط و نیازهای بشردوستانه

برخورداری از بالاترین معیار سلامت جسمی و روانی بدون تبعیض نژادی، مذهبی، اعتقاد سیاسی، موقعیت اقتصادی یا اجتماعی، از حقوق ضروری هر انسانی است. هم اکنون فقر و گرسنگی که منجر به سوءتغذیه حاد در قشر نیازمند جامعه مخصوصاً کودکان بی پناه می شود می تواند منجر به معضلاتی از جمله شیوع بیماری های ناشی از آن گردد، بنابراین می توان آب و نان را از مهم ترین و اولین نیازهای هر انسان دانست. در ایران بسیاری از مردم با توجه به وضعیت کشور برای برآوردن نیازهای اساسی خود دست و پنجه نرم می کنند. لذا ما در موسسه «کمک» بر آن شدیم تا با توجه به شرایط مشهود در کشور و ناتوانی بخش عظیمی از جامعه نسبت به دستیابی به نیازهای اولیه خود، توزیع نان و آرد را انتخاب کنیم تا به عنوان یکی از راه های حمایتی که با آن هر خانواده می تواند لاقط مبلغ مورد نیاز مصرف خرید نان خود را برای خرید سایر اقلام غذایی هزینه نمایند. در این پروژه طبق نیازسنجی که انجام شد متوجه شدیم که تعدادی از زنان در شهرستان شهریار در زمینه هایی که پتانسیل ایجاد درآمد را دارند، مستعد هستند اما با وجود فراهم نبودن شرایط و امکانات کسب و کار، این توانایی به یک فرصت بالفعل برای درآمدزایی تبدیل نشده است. توانمندسازی زنان سرپرست خانوار شهریار از طریق طرح تنور دلگرمی می تواند به توسعه اقتصادی و اجتماعی و بهبود شرایط زندگی آنان کمک کند. همچنین پروژه حاضر به نفع پناهندگان شهرستان شهریار است که با چالش ها و آسیب پذیری های متعددی روبرو هستند.

۳. شرح پاسخ

۳.۱ تاثیرگذاری مورد نظر و نیازسنجی

شهرستان شهریار به دلیل اینکه یکی از بزرگترین شهرستان های اطراف تهران و از قدیم منطقه ایی مناسب برای پناهندگان بوده است. با سیل مهاجرت جدید پناهندگان افغانستانی به این شهرستان مشکلاتی در مورد وضعیت درمان، بهداشت و تغذیه به وجود آمده است که روز به روز افزایش می یابد. با راه اندازی تنور دلگرمی و توزیع نان رایگان به خانواده های به شدت محروم می توان اثری مثبت در جهت کاهش سوء تغذیه کودکان و خانواده هایشان انجام داد. هر چند با بررسی های صورت گرفته آمار دقیقی از جمعیت مهاجرین در آن شهرستان موجود نمی باشد اما با این حال جمعیت حال حاضر آنان بیش از ۴۵۰ هزار نفر می باشد. هر چند که تعداد دقیق پناهندگان در شهر مشخص نیست. توان محلی برای فعالیت های درآمدزا و استقبال فرهنگی جامعه باعث شده است تا این طرح را بر اساس مهارت نانوائی زنان سرپرست خانوار شهرستان شهریار قرار دهیم.

در طرح حاضر، طی جلسات محلی با گروهی از زنان سرپرست خانوار که در جلسات توجیهی حضور داشتند تمایل خود را برای شروع یک کسب و کار جمعی نشان داده و همگی اتفاق نظر داشتند که این کار آنان باید جنبه حمایتی داشته و از نیازمندان جامعه هدف خود به نوعی دستگیری کند. لذا با بررسی ایده های مختلف کارآفرینی و بررسی قابلیت و ظرفیت های موجود پس از بررسی های فراوان و ارزیابی های صورت گرفته از پروژه قبلی نسبت به اجرای مجدد پروژه تنور دلگرمی در شهرستان شهریار موافقت داشتند. درمورد انتخاب نوع نان، تقسیم وظایف، مشکلات کارکردن خارج از منزل و نگهداری در مورد کودکان شان، محدودیت های زمانی، و غیره یک جلسه در اردیبهشت ماه با کسانی که مایل به همکاری بودند تشکیل شده است و تمایل خود را برای کار و شرکت در پروژه اعلام کردند اما جهت صحبت در خصوص جزئیات کار و مشکلاتشان، مسائل مالی، پیشنهادات و غیره جلسه ای در آینده پس از توافق نهایی موسسه کمک و سازمان امور پناهندگان

نروژی تشکیل می شود. پس از بررسی چالش ها و ارزیابی نیازها به صورت جمعی روی ایده توافق خواهد شد و در ادامه طرح کسب و کار تنظیم می گردد و فضایی تحت عنوان کارگاه پخت نان برای ۱۰ نفر زن سرپرست خانوار (۷ زن افغانستانی و ۳ زن ایرانی) تجهیز می شود که از میان آنان ۲ نفر به عنوان سرگروه انتخاب خواهند شد و در دو شیفت کاری عصر و ظهر فعالیت خواهند کرد.

معیار انتخاب این ۱۰ نفر شامل موارد زیر می شود: مهارت پخت نان و شیرینی، تجربه کاری مرتبط با پخت نان، تعداد نانهایی که می توانند تولید کنند، توانایی برقراری ارتباط، امکان کار در خارج از خانه، نان آوری و نان آوری، و دارا بودن فرزندان زیر ۱۸ سال. برای آموزش دادن به این ۱۰ نفر، ۱ نفر مربی ماهر خارج از این گروه ۱۰ نفره، جهت برگزاری کلاس های آموزشی در طول پروژه به کار گرفته می شود. این مربی در زمینه پخت نان تجربه دارد و کیفیت کار ایشان در نمونه ارائه شده با استانداردهای نان و نمونه محصولات آزمایشگاه صنایع غذایی مطابقت دارد. بدین ترتیب ۱ نفر مربی ۱۰ شرکت کننده را آموزش میدهد. پس از آموزش این ۱۰ نفر تبدیل به دو گروه ۵ نفره خواهند شد که در دو نوبت کاری صبح و عصر مشغول به کار می شوند. در هر شیفت ۱ فرد از همان اعضای گروه به عنوان سرپرست به کیفیت محصولات تولید شده و مدیریت کارگاه در دو نوبت نظارت دارد. علاوه بر این با توجه به هماهنگی های صورت گرفته مقرر شده است آموزش ایمنی محیط کار توسط شرکت سازنده دستگاه و سازمان آموزش آتش نشانی شهرستان شهریار صورت پذیرد. شایان توجه است که پیشتر پروژه ای مشابه پیش از این با همکاری سازمان امور پناهندگی نروژی در منطقه خیرآباد از توابع شهرستان ورامین در سال ۱۳۹۹ به اجرا درآمده که همچنان نیز دایر می باشد. موفقیت های این پروژه را در ابعاد مختلف آن می توان ارزیابی کرد:

- **از نگاه شرکت کنندگان پروژه:** پتانسیل آموزش زنان سرپرست خانوار در جامعه پناهندگان، تحول در اداره امور زندگی افراد شاغل در پروژه، کسب استقلال مالی و فکری بهینه در جهت گذراندن امور زندگی.
- **از نگاه مددجویان:** کمک در هزینه های جاری زندگی با دریافت نان رایگان و هزینه کرد مبلغ آن در جهت خرید مواد پروتئینی. این پروژه باعث شد تا ابعاد بیشتری از مشکلات و معضلات زندگی مددجویان مشاهده و نمایان گردد.
- **از نگاه موسسه کمک:** خودباوری موسسه کمک نسبت به اجرای پروژه های متفاوت حوزه اشتغالزایی، ایجاد روحیه و حس و حال خوب برای همه اعضای کمک در طول اجرای پروژه.

یکی دیگر از پروژه های موفق و مشترک در حال اجرا بین موسسه «کمک» با «سازمان امور پناهندگی نروژی» به شماره IR/KOMAK/2021/01 است که منجر به شکل گیری اولین کارگاه تولید نان با نام اختصاصی «تنور دلگرمی» با به کارگیری ۱۵ نفر از زنان سرپرست خانوار نسبت به پخت، بسته بندی و توزیع رایگان آن در مناطق محروم و نیازمند در دشت ورامین اجرا شد. پروژه مذکور طبق قرارداد فی مابین پس از اجاره کارگاه و نصب تجهیزات لازم، آماده بهره برداری قرار گرفت در این پروژه تعداد ۱۵ نفر از زنان سرپرست خانوار پناهنده و ایرانی با دریافت آموزش لازم نسبت به تولید، بسته بندی و توزیع نان بهره مند شدند و در راستای توانمندسازی خود مشارکت داشتند. طی این پروژه شرکت کنندگان از آموزش های مهارت های شخصی و زندگی، مدیریت اقتصادی و مسائل بهداشت فردی و محیط بهره مند شدند و با توجه به اینکه اکثر سابق بر این شاغل نبودند در حال حاضر مجبور به مدیریت زمان و تطبیق آن با توجه به شرایط فعلی هستند. به صورت کلی هر کدام از افراد در پی کسب درآمد، احساس مفید بودن دارند و اعتماد به نفس و امید به زندگی در آنان افزایش یافته است. با توجه به سابقه پیشین موسسه کمک در خصوص ایجاد کارگاه های توانمندسازی زنان، آموختیم هرچند تعداد افراد کم و سطح پروژه کوچک باشد ولی میتواند دستاورد های بزرگی همچون توانمند شدن یک فرد را در پی داشته باشد.

۳.۱ منطق مداخله

پروژه حاضر با هدف توانمندسازی زنان سرپرست خانوار در منطقه شهریار که در فرآیند پناهندگی با استرس، آسیب و چالش مواجه هستند، صورت می پذیرد. این پروژه به آنان آموزش می دهد و تجهیزات و فرصتهایی برای راه اندازی یک کارآفرینی گروهی بر اساس مهارت های پخت نان ارائه می دهد که درآمد، معیشت، سلامت روانی و اجتماعی و کیفیت زندگی آنان را بهبود می بخشد. پروژه مذکور همچنین نان رایگان را بین آسیب پذیرترین خانواده ها توزیع می کند که برای تامین هزینه های معیشتی و نیازهای غذایی خود کمک دریافت خواهند کرد. این پروژه به شکاف ها و چالش های پیش روی زنان سرپرست

خانوار و خانواده های آنان در ایران می پردازد.

ارزیابی نیاز این پروژه بر روی شهریار و روستاهای اطراف آن جایی که در نظر داریم فاز دوم تنور دلگرمی را اجرا کنیم، متمرکز است. شرکت کنندگان طرح حاضر پناهندگان و زنان ایرانی سرپرست خانوار هستند. این زنان برای شرکت در این طرح باید دارای فرزند زیر ۱۸ سال و درآمد پایین باشند. ما در پروژه پیشین (تنور دلگرمی ۱) با اخذ مجوزهای لازم و آموزش تولید نان به زنان پناهنده، تجربه هایی به دست آورده ایم. توانمندسازی شرکت کنندگان در طول این پروژه به معنای افزایش مهارت فنی و توانایی آنان در مدیریت کسب و کار است.

۳.۲ اهداف اصلی پروژه

- افزایش درآمد ۱۰ زن در پایان ماه سوم از طریق راه اندازی نانوايي
- فراهم سازی دوره های آموزشی و فرصت های درآمدزایی برای ۱۰ زن سرپرست خانوار
- فراهم سازی حمایت اجتماعی برای شرکت کنندگان به عنوان راهبرد مقابله ای برای کاهش استرس های محیطی و خانوادگی
- ارتقا مهارت های زندگی شرکت کنندگان از طریق برگزاری دوره های مقتضی
- فراهم سازی دوره های مهارت های کسب و کار

۳.۳ شرکت کنندگان پروژه

شرکت کنندگان این پروژه در شهرستان شهریار، تحت پوشش موسسه غیردولتی حمایت از کودکان بی پناه «کمک» هستند و نیازمند حمایت در زمینه های مختلف اعم از معیشت، درمان و دندانپزشکی و... می باشند. دلیل دیگر انتخاب گروه وجود کودک زیر ۱۸ سال در خانواده می باشد که تقریباً بیشتر این کودکان بازمانده از تحصیل هستند. یکی از دلایل انتخاب این گروه ها، رسالت این موسسه در زمینه حمایت از کودکان و پیشگیری از کار کودک بوده است.

شرکت کنندگان در پروژه بدین ترتیب انتخاب خواهند شد: بر اساس ارزیابی موسسه «کمک» اکثر زنان پناهنده از پخت نان و شیرینی پزی آگاهی اولیه دارند و از جامعه محلی ۱۰ نفر (۷ نفر پناهنده و ۳ نفر ایرانی) به عنوان شرکت کننده انتخاب میگردد. این افراد بر اساس انواع مهارت پخت نان، تجربه کاری مرتبط با پخت نان یا شیرینی، توانایی برقراری ارتباط، امکان کار در خارج از خانه و دارا بودن فرزند زیر ۱۸ سال می باشد. عمده ترین نیاز زنان سرپرست خانوار کسب درآمد می باشد که در صورت دایر شدن کارگاه و توانمندی آنان، این مهم محقق خواهد شد. تمامی زنان پناهنده تا زمان توانمندی کامل، علاوه بر کسب و کار از خدمات روانشناسی و درمانی موسسه کمک بهره مند خواهند شد.

۳.۴ فعالیت ها

۳.۴.۱- برگزاری جلسات و ارزیابی نیازها:

موسسه کمک در راستای استخراج ایده ها، چالش ها و نیازها، شرکت کنندگان را بر اساس معیارهای روابط عمومی مناسب، مهارت در پخت نان، امانت داری و شهرت بر اساس مصوبه شورای محل و همسایگان انتخاب و پس از آن به پنج گروه دسته بندی خواهند شد.

۳.۴.۲- نوع نان و نحوه پخت آن:

موسسه «کمک» جهت پخت و تولید حداقل ۱۲ هزار قرص نان در روز جهت توزیع در مناطق محروم شهریار، نیازمند روزانه حداقل ۲۴ کیسه آرد ۴۰ کیلویی می باشد. نان انتخابی لواش و پخت آن به صورت تمام اتوماتیک صورت می پذیرد و برای هر ۱۲ هزار قرص نان، به یک ست کامل دستگاه تمام اتومات نیاز می باشد. حداقل فضای لازم جهت نصب دستگاه ها، راه اندازی کارگاه، انبار آرد و ایجاد محل استراحت نانوايان، نیازمند ۲۵۰ متر مربع و حداقل

۴ متر ارتفاع می باشد. با توجه به شرایط فعلی توزیع آرد در کشور، طبق جلسات صورت گرفته نسبت به بررسی موضوع، مقرر گردید پس از گذشت چند ماه از افتتاح پروژه (با آرد آزاد) و اطمینان فرمانداری نسبت به انجام پروژه و تعهدات صورت گرفته به مقدار لازم آرد با قیمت دولتی در اختیار موسسه قرار بگیرد. هماهنگی جهت دریافت آن به قیمت دولتی با هماهنگی موسسه کمک و فرمانداری شهرستان شهریار بوده و خرید آن به عهده موسسه «کمک» می باشد. مکان مناسب باید به گاز صنعتی و برق سه فاز مجهز باشد. نان مصرفی در بسته بندی های ۵۰ عددی در ساعات مشخص، در محل نانوایی به نماینده معرفی شده توسط هر دهیاری و هر سازمان مردم نهاد تحویل داده می شود. هر دستگاه نیز حداقل به ۵ نفر نیروی کار ماهر نیازمند است. مواد مورد نیاز تهیه این نان را آرد، نمک، آب و مایه خمیر تشکیل می دهد.

۳.۴.۳- راه اندازی نانوایی:

تمامی ۱۰ نفر شرکت کننده در بخش آماده سازی و چانه زنی خمیر، تنورزنی نان و بسته بندی فعالیت می نمایند. این تقسیم بندی می تواند بر اساس تمایل شرکت کنندگان برای مشارکت در هر قسمت، به صورت چرخشی باشد.

با آماده شدن خمیر و زمان استراحت آن، آماده سازی هر ۱۲ عدد نان به طور متوسط ۶۰ ثانیه به طول می انجامد که با توجه به تعداد نیروهای فعال و تعداد تنورها و ابزارهای مورد استفاده در ۱۲ ساعت کاری ۲ شیفت ۶ ساعته (۶۰۰۰ عدد نان در هر شیفت و ۱۲۰۰۰ عدد نان در روز و در مجموع ۳۱۲۰۰۰ عدد نان در ۲۶ روز کاری می گردد. این تعداد بر اساس یک تنور تمام اتوماتیک در نظر گرفته شده است. حقوق ماهیانه ۱۰ زن سرپرست مشغول در نانوایی مطابق وزارت کار آخر هر ماه توسط موسسه کمک پرداخت می گردد.

پایداری پروژه:

طی مدت زمان پروژه، با توجه به نصب تعداد قطعات (کالیبره شدن) تنور مذکور نمونه گیری از پخت آن که به صورت اتوماتیک صورت می پذیرد همچنین بازدید مسئولین شهرستان در جهت تایید تولید نان رایگان و دستور ارائه سهمیه آرد دولتی، این پروژه در ماه اول طی یک روند آهسته تری نسبت به ماههای آینده آن شروع به فعالیت خواهد کرد تا در روند پروژه ارزیابی نهایی انجام شود همچنین هدف این پروژه دستیابی به پایداری بلندمدت است، همانطور که پروژه موفق قبلی ما (تنور دلگرمی ۱) اجرا شد.

در راستایی جمع بندی پروژه، فهرستی از دوره های آموزشی و فعالیت ها به شرح ذیل ارائه شده است:

➤ دوره های آموزشی

- دوره آموزش مهارت های فنی (استانداردسازی پخت نان، آموزش کار با ماشین های تمام اتوماتیک)
- دوره آموزش مهارت های کسب و کار: طرح های جامع کسب و کار، و مدیریت کسب و کار برای هر ۱۰ شرکت کننده، در ۱۲ ساعت در ۸ هفته.
- دوره آموزش مهارت های زندگی: خودآگاهی، هدفمندی، حل مسئله و غیره برای هر ۱۰ شرکت کننده، به مدت ۱۲ ساعت در ۸ هفته.
- دوره آموزش سواد مالی: برای توانمندسازی شرکت کنندگان برای مدیریت بهتر برنامه ریزی مالی در زندگی روزمره، برای هر ۱۰ شرکت کننده، به مدت ۱۲ ساعت در ۸ هفته.
- همایش تغذیه سالم: برای کمک به شرکت کنندگان در مدیریت بهتر بهداشت غذایی، برای هر ۱۰ شرکت کننده، به مدت ۱۲ ساعت در ۸ هفته

➤ راه اندازی کارگاه

- یافتن یک مکان مناسب
- تجهیز کارگاه

• خرید مواد اولیه

➤ تولید، پخت و بسته بندی

- پشتیبانی فنی شرکت کنندگان توسط مربی پخت نان
- پشتیبانی فنی برای کار با دستگاه پخت نان تمام اتوماتیک توسط سازنده.
- کنترل کیفیت
- کنترل سلامت
- توزیع نان در مناطق محروم
- تهیه بسته بندی مناسب در خصوص تازه بودن و سلامت نان

۳.۵ برنامه کاری پروژه

شرح فعالیت ها		ماه			
فعالیت اصلی	فعالیت فرعی	اول	دوم	سوم	چهارم
تشکیل جلسه محلی و نیازسنجی	استخراج مسائل و مشکلات و نیازها ، استخراج ایده ها، توافق بر سر ایده ها				
	شناسایی و انتخاب شرکت کنندگان				
آموزش	آموزش مهارت های فنی (استانداردسازی پخت نان، آموزش کار با دستگاه های تمام اتوماتیک)				
	آموزش مهارت های کسب و کار (اجزای طرح کسب و کار، مدیریت کسب کار)				
	آموزش سواد مالی				
	برگزاری کارگاه تغذیه سالم				
	خدمات مددکاری اجتماعی				

	آموزش مهارت های زندگی				
تأسیس کارگاه	پیدا کردن مکان مورد نظر و تجهیز کارگاه				
	تهیه مواد اولیه				
تولید و پخت	حمایت فنی شرکت کنندگان				
	کنترل کیفیت				
	کنترل سلامت				
	حمایت فنی و تخصصی در مورد کار با دستگاه تمام اتوماتیک پخت نان از طریق شرکتی که دستگاه از آن خریداری شده است.				
بسته بندی	تهیه بسته بندی مناسب به لحاظ حفظ تازگی و مسائل بهداشتی				
	تحويل و توزیع آن در مناطق محروم				

۴. ملزومات پدیداری

اصول پدیداری مطابق با دستورالعمل های ارائه شده توسط سازمان امور پناهندگی نیروی دنبال می شوند که بر اساس اصول و دستورالعمل های حامیان مالی تعریف شده و غیرقابل تغییر هستند. این اصول شامل و نه محدود به موارد زیر است:

- فعالیت های پروژه: لوگوی حامی مالی و یا تامین کنندگان مالی بر روی تمامی بنرها و بروشورها چاپ می شود تا اینکه در خصوص فعالیت های پروژه اطلاع رسانی انجام شود.
- پرچم حامی مالی در کارگاه در جایی قرار می گیرد که به راحتی قابل مشاهده باشد.
- هرگونه ارتباط و یا اقلام پدیداری مرتبط به این پروژه باید قبل از انتشار توسط سازمان امور پناهندگی نیروی بررسی و به تأیید این سازمان برسد.

۵. تحلیل ریسک و اقدامات تقلیل دهنده

توضیح ریسک	احتمال (۳-۱)	پیامدها (۹-۱)	تاثیر (۱-۳)	اقدامات جهت کاهش و حل ریسک
متوقف شدن و یا کاهش پخت نان در صورت کمبود آرد	۱	۷	۳	مکتبه پیش از شروع پروژه با وزارت کشاورزی و فرمانداری شهریار جهت دریافت آرد دولتی
فاسد شدن محصول	۲	۷	۳	تولید محدود در دوره آزمایشی
موارد خطرآفرین برای سلامت شرکت کنندگان	۳	۸	۳	رعایت نکات ایمنی و بیمه کردن افراد
بلایای طبیعی	۲	۷	۳	بیمه کردن شرکت کنندگان

۶. همکاری با سایر شرکا و فعالان

موسسه کمک:

- نوشتن پروپوزال
- دریافت مجوز از سازمان ملی مهاجرت
- هماهنگی با اداره کل امور اتباع و مهاجرین خارجی استان تهران جهت اجرای پروژه در سطح منطقه
- کنترل و مدیریت مالی
- جلسه با شرکای اجرایی
- اطمینان از انطباق با قوانین لجستیکی و تدارکاتی سازمان امور پناهندگی نروژی
- شناسایی شرکت کنندگان پروژه با همکاری سازمان امور پناهندگی نروژی با نظارت دفتر امور اتباع و مهاجرین خارجی استان تهران
- انجام پایش و ارزشیابی پروژه
- تهیه گزارشات ادواری و نهایی مالی و توصیفی برای سایر شرکا به ویژه سازمان ملی مهاجرت
- اطمینان پیدا کردن از مطابقت با اهداف پدیداری در طول اجرای پروژه

سازمان امور پناهندگی نروژی:

- تأمین هزینه های پروژه به عنوان حامی مالی
- نظارت بر اجرای پروژه و فرایندهای لجستیکی، مالی، استخدام پرسنل و اصول پایداری
- دریافت گزارشات تشریحی و مالی از جمعیت حمایت از بهبود یافتگان
- همکاری با جمعیت حمایت از بهبود یافتگان در شناسایی ذینفعان
- انجام بازدیدهای دوره‌ای از پروژه

سازمان ملی مهاجرت:

- ارائه مجوز اجرای پروژه و ارائه مجوزهای لازم برای تیم سازمان امور پناهندگی نیروی برای بازدیدهای نظارتی و هماهنگی های دوره ای
- دریافت گزارش از سازمانهای مجری
- تأیید لیست انتخابی شرکت کنندگان
- تأیید بازدیدهای دوره‌ای از پروژه
- دریافت گزارشهای دوره ای
- نظارت بر روند اجرای پروژه

۷. چارچوب منطقی پروژه

منابع و ابزارهای تأیید	اهداف	شاخص ها	زنجیره نتایج	
<ul style="list-style-type: none"> - پیگیری ذینفعان سه ماه بعد از پایان فعالیت ها - نتایج پایش اولیه (از طریق مصاحبه با نمونه‌ای از شرکت کنندگان) - نتایج پایش ثانویه (از طریق مصاحبه با نمونه‌ای از شرکت کنندگان) - پرسشنامه میزان درآمد (قبل و بعد) 	۸۰%	<ul style="list-style-type: none"> - درصد شرکت کنندگانی که اظهار می کنند که تولید یا افزایش درآمد داشته‌اند 	<ul style="list-style-type: none"> افزایش سطح درآمد شرکت کنندگان 	نتایج میان مدت
-	۱	<ul style="list-style-type: none"> - تعداد کسب و کارهایی که 3 ماه پس از تاسیس هنوز فعال هستند 	<ul style="list-style-type: none"> پایداری کارگاه 	
<ul style="list-style-type: none"> - اسناد مالی - مدارک مربوط به تجهیز کارگاه - گزارش‌های مرتبط 	۱ ۱۰	<ul style="list-style-type: none"> - تعداد کارگاه‌هایی که تأسیس و مجهز شده‌اند. - تعداد افرادی که در کارگاه‌های درآمدزایی تجهیز شده توسط شریک اجرایی، مشغول به کار شده‌اند. 	<ul style="list-style-type: none"> حمایت از راه‌حل‌های پایدار برای فرصت‌های درآمدزایی و پیوند با بازار 	نتایج کوتاه مدت
<ul style="list-style-type: none"> - لیست نهایی شرکت کنندگان 	۱۰	<ul style="list-style-type: none"> - تعداد افرادی که در کارگاه‌های درآمدزایی تجهیز شده توسط شریک اجرایی، مشغول به کار شده‌اند. 		

منابع و ابزارهای تایید	اهداف	شاخص ها	زنجیره نتایج	
- لیست نهایی ثبت نام شرکت کنندگان - لیست شرکت کنندگانی که دوره را تکمیل کرده اند - لیست حضور و غیاب شرکت کنندگان	۱۰ نفر ۱۰ نفر	- تعداد افرادی که مهارت نانوائی را ثبت نام کردند - تعداد افرادی که مهارت نانوائی را تکمیل کرده اند	آموزش مهارت نانوائی	
- لیست ثبت نام نهایی شرکت کنندگان - لیست حضور و غیاب شرکت کنندگان	۱۰ نفر	- تعداد افرادی که در دوره شرکت کرده و مهارتهای عمومی کسب و کار را دریافت کردند.	آموزش مهارتهای عمومی کسب و کار	
- لیست نهایی شرکت کنندگان - لیست حضور و غیاب شرکت کنندگان	۱	- تعداد کارگاه برگزار شده	برگزاری کارگاه تغذیه سالم	
- لیست نهایی شرکت کنندگان - لیست حضور و غیاب شرکت کنندگان	۱۰ نفر	- تعداد افرادی که مهارتهای مورد نظر را دریافت کرده اند	آموزش سواد مالی	
- لیست نهایی فارغ التحصیلان	۱۰ نفر	- تعداد افرادی که خدمات را دریافت کرده اند	ارائه خدمات مددکاری اجتماعی	
- لیست نهایی شرکت کنندگان	۱۰ نفر	- تعداد افرادی که مهارتهای نرم را دریافت کرده اند	آموزش مهارتهای زندگی	
<ul style="list-style-type: none"> دریافت مجوز از سوی سازمان ملی مهاجرت وزارت کشور آموزش مهارتهای فنی (استانداردسازی پخت نان، آموزش کار با دستگاه های تمام اتوماتیک) آموزش مهارتهای کسب و کار (اجزای طرح کسب و کار، مدیریت کسب کار) ارائه آموزشهای مهارتهای زندگی و تغذیه سالم به شرکت کنندگان آموزش سواد مالی ارائه خدمات مددکاری اجتماعی به شرکت کنندگان پایش اقدامات مرکز در دوره پروژه و ارزشیابی عملکرد مرکز در پایان دوره 				فعالیتها

۸. پایش و ارزیابی پروژه

پایش و ارزیابی در طول پروژه برای بررسی میزان پیشرفت فعالیتها، کیفیت فعالیتها و هزینه های صورت گرفته و تجهیزات مورد نیاز خواهد بود. ارزیابی شاخص های خروجیها و دستاوردها نیز صورت خواهد گرفت.

۹. برآورد کلی هزینه‌های مالی

۹,۸۷۹,۶۲۵,۰۴۰	۱. مجموع هزینه‌های پروژه (ریال)
۴۸,۰۰۰,۰۰۰	۲. مجموع هزینه‌های پرسنل (ریال)
۹,۸۳۱,۶۲۵,۰۴۰	۳. مجموع هزینه‌های جاری (ریال)
۱۰,۲۷۴,۸۱۰,۰۴۲	بودجه کل به علاوه ۴ درصد مازاد (ریال)