

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 Stołecznego Warszawy
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	32) przeciwdziałanie uzależnieniom i patologiom społecznym

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: Fundacja "Pani Zdrowia", Forma prawna: Fundacja, Numer Krs: 0000991366, Kod pocztowy: 26-900, Poczta: Nowiny, Miejscowość: Nowiny, Ulica: Zwoleńska, Numer posesji: 72, Województwo: mazowieckie, Powiat: kozienicki, Gmina: Kozienice, Strona www: , Adres e-mail: panizdrowia@gmail.com, Numer telefonu: 602257644,	
Adres korespondencji: Kod pocztowy: 03-667, Poczta: Warszawa, Miejscowość: Warszawa, Ulica: Mleczna, Numer posesji: 9, Województwo: mazowieckie, Powiat: Warszawa, Gmina: Targówek (dzielnica),	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Beata Cieślińska Adres e-mail: beata.cieslinska@gmail.com Telefon: +48602257644

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	"Zdrowie w moich rękach: nie piję, dobrze jem"			
2. Termin realizacji zadania ²⁾	Data rozpoczęcia	21.09.2025	Data zakończenia	30.11.2025

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

Opis zadania

"Zdrowie w moich rękach: nie piję, dobrze jem" to program mający zaktywizować i zintegrować seniorów, zwiększyć ich świadomość zdrowotną i wiedzę z zakresu prozdrowotnego stylu życia, w szczególności w obszarach przeciwdziałania uzależnieniom, promowania zdrowego żywienia oraz zapobiegania chorobom cywilizacyjnym.

W ramach programu beneficjenci będą mieli możliwość wspólnie spędzić czas, zintegrować się, wymienić poglądy i doświadczenia, nawiązać i wzmocnić więzi. Zyskają wiedzę na temat wpływu stylu życia na zdrowie, jakość i długość życia, głównie w obszarach: zagrożeń wynikających ze spożywania alkoholu, racjonalnego sposobu odżywiania, prozdrowotnych nawyków żywieniowych, wpływie odżywiania na stan zdrowia, przeciwdziałania występowaniu chorób cywilizacyjnych. Wspólne przygotowanie posiłku i jego konsumowanie to jedna z najlepszych form integracji i budowania więzi. Stwarzanie przestrzeni do rozmów i wymiany doświadczeń. Pomaga nawiązać i wzmocnić relacje, które mogą być dalej kontynuowane i pomocne w radzeniu sobie ze stresem, samotnością, wprowadzaniu prozdrowotnych nawyków żywieniowych i ograniczaniu spożycia alkoholu. Warsztaty pokażą też jak w prosty i szybki sposób przygotować bardziej odżywcze posiłki i przekąski. Uczestnicy sami się przekonają, że zmiana kilku składników może zwiększyć wartość odżywczą posiłku czy zmniejszyć jego wartość kaloryczną.

Program zakłada przeprowadzenie 2 warsztatów profilaktyczno-kulinarnych, których uczestnikami będą seniorzy zamieszkujący Dzielnicę Żoliborz m.st. Warszawy

Warsztaty będą prowadzone przez dyplomowanego dietetyka klinicznego z wieloletnim doświadczeniem w prowadzeniu wykładów, warsztatów i spotkań z zakresu profilaktyki zdrowia, edukacji zdrowotnej oraz wpływie odżywiania na zdrowie psychiczno-fizyczne dla dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów. Każdy warsztat będzie się składał z części dydaktycznej poświęconej profilaktyce uzależnień i edukacji zdrowotnej oraz części praktycznej.

Wiele osób w wieku senioralnym wycofuje się z życia społecznego, nie spotyka się z rówieśnikami, zwiększa spożycie alkoholu (łącznie to z przyjmowaniem leków) oraz żywności poprawiającej nastrój. To wszystko stanowi duże zagrożenie dla zdrowia i bardzo często prowadzi do przedwczesnej śmierci. Brak zobowiązań zawodowych i duża ilość czasu wolnego to jedne z głównych przyczyn wzrostu spożycia alkoholu wśród osób w wieku senioralnym. Wielu z nich nie zdaje sobie sprawy, że alkohol jest toksyną i ma negatywny wpływ na zdrowie, jakość i długość życia (m. in. zwiększanie ryzyka rozwoju chorób nowotworowych). Uważają, że regularne picie w małych ilościach jest "na zdrowie", nie zdając sobie sprawy z mechanizmów uzależnienia. W opinii wielu seniorów piwo to nie alkohol, tylko napój, który jest dostępny w wielu wariantach smakowych powszechnie i w niskiej cenie, co tylko sprzyja większemu spożyciu. Co również jest istotne, proponowane spotkania dla wielu osób, tych znajdujących się w trudniejszej sytuacji ekonomicznej, jest to jedna z niewielu możliwości zjedzenia wartościowego posiłku i spędzenia aktywnego czasu z rówieśnikami. Dlatego właśnie program "Zdrowie w moich rękach: nie piję, dobrze jem" zakładający profilaktykę uzależnień, edukację żywieniową i zdrowotną oraz przeprowadzenie części praktycznej (kulinarnej) jest odpowiedzią na potrzeby i prośby grupy docelowej. Program ma zmotywować i zainspirować seniorów do przygotowywania bardziej odżywczych (zdrowszych) posiłków, ograniczania i eliminacji napojów alkoholowych oraz zastępowanie ich zdrowszymi np. wody owocowe, herbaty owocowe, herbaty rozgrzewające, zioła. W trakcie spotkań uczestnicy dowiedzą się także jakie produkty wybierać, jak komponować posiłki, aby zaspokajać potrzeby żywieniowe osób w wieku senioralnym.

Dowiedzą się, dlaczego cukier i produkty go zawierające są określane jako "puste kalorie" oraz dlaczego nie warto osładzać sobie życia i dawać w nagrodę czy jako prezent wnukom słodczy. Prowadząca wyjaśni czym się różni naturalna żywność od wysokoprzetworzonej, gotowej do spożycia oraz da wskazówki jak dobrze jeść w przystępnej cenie. Warto podkreślić, że seniorzy, którzy wezmą udział w programie będą przekazywać wiedzę, dawać przykład i budować świadomość zdrowotną wśród innych seniorów oraz swoich rodzin i najbliższych.

Seniorzy zgromadzeni wokół Pierwszego Uniwersytetu III Wieku wysoko ocenili wcześniejsze programy realizowane przez naszą Fundację i Panią Beatę. Prosilili o więcej takich programów i działań oraz o możliwość przeprowadzenia praktycznej edukacji zdrowotnej, czyli warsztatów kulinarnych.

W warsztatach będą uczestniczyć seniorzy zgromadzeni wokół organizacji seniorskich działających na terenie Dzielnicy Żoliborz w szczególności z Pierwszego Uniwersytetu III Wieku. Pozostali seniorzy będą rekrutowani za pośrednictwem profili społecznościowych wymienionej wyżej organizacji, naszej Fundacji, forach lokalnych oraz "pocztą pantoflową" (seniorzy pomiędzy sobą). Na warsztaty będą obowiązywały zapisy zgodnie z kolejnością zgłoszeń, a pierwszeństwo będą miały osoby nie uczestniczące wcześniej w warsztatach (tak aby jak najwięcej osób niepowtarzających się uczestniczyło w warsztatach i skorzystało z programu).

Dokładny harmonogram warsztatów zostanie ustalony po przyznaniu dotacji, z osobą koordynującą Panią Ewą Janiszewską z Pierwszego Uniwersytetu III Wieku

Zagadnienia części dydaktycznej warsztatów (75 minut):

- wpływ stylu życia na zdrowie, jakość i długość życia
- dlaczego alkohol to toksyna a toasty z jego udziałem nie są "na zdrowie"
- najważniejsze prozdrowotne zalecenia żywieniowe
- jak dbać o swoje zdrowie na co dzień

W części praktycznej warsztatów (90 minut) uczestnicy wspólnie przygotują posiłek składający się z:

- polędwiczki z kurczaka grillowane na grillu elektrycznym
- sałatki warzywne z nasionami i orzechami (posiekane)
- sałatki warzywno-owocowe z płatkami i rodzynkami
- grzanki z pieczywa żytniego na zakwasie

Łączny czas trwania warsztatu: 165 minut

Program zostanie zaprojektowany i zrealizowany w taki sposób, aby zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami zgodnie z ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. (art. 6 ustawy) o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w obszarach dostępności: architektonicznej, informacyjno-komunikacyjnej oraz cyfrowej.

Zadanie będzie realizowane zgodnie z wytycznymi wynikającymi z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (Dz. U. z 2024 r. poz. 560).

Zadanie będzie realizowane z zachowaniem przepisów ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych. W razie konieczności epidemiologicznej wykładry będą prowadzone online, w formie zdalnej.

Jeżeli zmianie ulegnie sytuacja zdrowotna lub wymienione poniżej miejsca realizacji będą podlegały remontom lub z jakiś innych przyczyn nie będzie można z nich skorzystać znajdziemy pomieszczenia zastępcze lub zmianie ulegnie harmonogram projektu.

Miejsce realizacji

Dom Pielgrzyma Amicus

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego		
Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Zrealizowanie warsztatów kulinarnych "Zdrowie w moich rękach: nie piję, dobrze jem"	Liczba warsztatów: 2 Czas trwania jednego warsztatu: 165 minut Wykorzystany sprzęt: grille elektryczne, kuchenka elektryczna, patelnia, miski, talerze, sztucze, (wielokrotnego użytku), obrus Produkty spożywcze: mięso (polędwiczki z piersi kurczaka wcześniej zamarynowane), warzywa, owoce, nasiona, orzechy, kiełki, przyprawy, oliwa z oliwek, chleb żytni na zakwasie	Relacja fotograficzna
Przeprowadzenie edukacji zdrowotnej dla uczestników warsztatów	Przewidywana liczba uczestników jednego warsztatu: 15-20 osób	Lista obecności
Zwiększenie wiedzy, świadomości i kompetencji w obszarze zdrowego stylu życia	u min. 60% uczestników	rozmowy z uczestnikami, obserwacja zaangażowania grupy, rozmowy z koordynatorami

Zaangażowanie uczestników w działania kulinarne, aktywizacja, inspiracja, wymiana przepisów	u min. 70% uczestników	rozmowy z uczestnikami, obserwacja zaangażowania grupy, rozmowy z koordynatorami
---	------------------------	--

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

Charakterystyka oferenta

Głównym celem działań Fundacji Pani Zdrowia jest promocja zdrowego stylu życia, profilaktyki i edukacji zdrowotnej. Fundacja prowadzi działalność edukacyjną w zakresie rozpowszechniania wiedzy na temat prozdrowotnych zachowań, profilaktyki uzależnień oraz chorób, zwłaszcza tych związanych z rozwojem cywilizacyjnym, zależnościach pomiędzy sposobem odżywiania, a stanem zdrowia. Wybieramy najefektywniejsze sposoby działania na rzecz poprawy zdrowia fizycznego oraz psychicznego, profilaktyki uzależnień oraz zapobieganiu depresji. Organizujemy szkolenia, wykłady i warsztaty. Swoje działania dostosujemy do odbiorców - inaczej pracujemy z dziećmi, młodzieżą, a inaczej z dorosłymi i seniorami. Współpracujemy z osobami z udokumentowanym wykształceniem i wieloletnim doświadczeniem. Pragniemy aby każdy mógł zadbać o swoje zdrowie, dlatego naszą misją jest niesienie pomocy osobom i rodzinom w trudnej sytuacji życiowej oraz wyrównywanie szans w dostępie do edukacji i wiedzy z zakresu promocji zdrowego stylu życia i profilaktyki zdrowotnej.

W 2023 r., w ramach małych dotacji z Miasta Stołecznego Warszawa zrealizowaliśmy program "Zdrowie na Talerzu" - cykl 10 wykładów poświęconych tematyce zdrowia i odżywiania, którego beneficjentami byli dorośli i seniorzy zamieszkujący Miasto Stołeczne Warszawa, w tym seniorów z Pierwszego Uniwersytetu III Wieku. W 2023 r., w ramach małych dotacji z Miasta Stołecznego Warszawa Dzielnica Ochota zrealizowaliśmy program "Zdrowie na Talerzu" - cykl 4 warsztatów profilaktyczno-kulinarnych dla młodzieży z Dzielnicy Ochota w Strefie Wsparcia dla Młodzieży. Obydwa programy zostały bardzo wysoko ocenione zarówno przez uczestników jak i organy zlecające, dzięki czemu w 2024 r Fundacja otrzymała środki na kontynuację obydwu projektów - w Dzielnicy Ochota w Środowiskowym Ognisku Wychowawczym TPD Ochota. Dodatkowo w 2024 r. otrzymaliśmy dotację na projekty poświęcone edukacji zdrowotnej i żywieniowej seniorów zamieszkujących Miasto Stołeczne Warszawa, cykl 10 wykładów (w tym seniorów z Pierwszego Uniwersytetu III Wieku), seniorów z dzielnicy Włochy (cykl wykładów i warsztatów kulinarnych) oraz seniorów zamieszkujących miasto Ełk (cykl wykładów). Wszystkie projekty cieszyły się dużym zainteresowaniem, a ich realizacja została wysoko oceniana przez uczestników i organy zlecające. W 2025 r. otrzymaliśmy dofinansowanie na prowadzenie wykładów dla seniorów zgromadzonych wokół Ełckiego UTW, cyklu wykładów i warsztatów kulinarnych dla seniorów w Czarnkowie oraz przeprowadzenie 5 wykładów poświęconych edukacji zdrowotnej i 5 warsztatów kulinarnych dla dorosłych i seniorów na terenie Powiatu Krakowskiego.

Prowadzimy wykłady i warsztaty w:

Dom Kultury Zacisze
Pałacyk Konopackiego
Białołęcki Ośrodek Kultury

Szkoła Podstawowa nr 381 im. Krzysztofa Kamila Baczyńskiego
Klub "Strefa Wsparcia dla młodzieży"
Urząd Dzielnicy Rembertów
Urząd Dzielnicy Ursynów
Środowiskowe Ognisko Wychowawcze TPD Ochota
Dom Pielgrzyma Amicus
Dom Kultury Włochy
OTP Pogodna Wesoła
Dom Otwarty
Klub Seniora EVA
Wawerskie Centrum Kultury
Ełckie Centrum Rewitalizacji Społecznej
Szkoła Collegium Verum

Dietetyk współpracujący z Fundacją - Pani Beata Cieślińska, jest dyplomowanym dietetykiem i ma ogromne doświadczenie w pracy z dziećmi, młodzieżą oraz dorosłymi i seniorami. Prowadzi szkolenia oraz warsztaty żywieniowo-kulinarne dla młodych ludzi i dorosłych w różnym wieku oraz z różnych środowisk społeczno-ekonomicznych.

Pani Beata prowadzi wykłady dla seniorów "Zdrowy i Aktywny Senior" poświęcone odżywianiu, zdrowiu psychicznemu i fizycznemu oraz profilaktyce realizowane w Domach Kultury, Stowarzyszeniach Uniwersytetów Trzeciego Wieku czy Miejscach Aktywności Lokalnej w całej Polsce.

W 2023 r. Pani Beata prowadziła główną prelekcję w trakcie VIII Sejmiku Senioralnego Województwa Mazowieckiego poświęconej pozamedycznemu wymiarowi profilaktyki zdrowotnej.

Pani Beata realizowała w latach 2021-2022 warsztaty żywieniowe "Jem Zdrowo i Kolorowo- Zdrowa Przekąska" w szkołach podstawowych w ramach stołecznego programu "Aktywność Młodego Warszawiaka", który obejmował swym zasięgiem wszystkie dzielnice Warszawy. W ramach tego zadania przeprowadziła 186 warsztatów żywieniowo-kulinarnych dla dzieci z klas trzecich szkół podstawowych. Prowadzi warsztaty dla młodych ludzi aktywnych fizycznie "Dieta młodego sportowca" realizowane w klubach sportowych i placówkach oświaty oraz warsztaty dla dzieci i młodzieży poświęcone odżywianiu, zdrowiu psychicznemu i fizycznemu oraz profilaktyce realizowane na terenie całej Warszawy oraz Polski.

Ukończyła Żywnienie Człowieka na SGGW oraz Dietetykę w chorobach wewnętrznych i metabolicznych na Warszawskim Uniwersytecie Medycznym.

Doświadczenia w realizacji działań planowanych w ofercie

W 2023 r., w ramach małych dotacji z Miasta Stołecznego Warszawa zrealizowaliśmy program "Zdrowie na Talerzu" - cykl 10 wykładów poświęconych tematyce zdrowia i odżywiania, którego beneficjentami byli dorośli i seniorzy zamieszkujący Miasto Stołeczne Warszawa, w tym seniorzy z Pierwszego Uniwersytetu III Wieku. W 2023 r., w ramach małych dotacji z Miasta Stołecznego Warszawa Dzielnica Ochota zrealizowaliśmy program "Zdrowie na Talerzu" - cykl 4 warsztatów profilaktyczno-kulinarnych dla młodzieży z Dzielnicy Ochota w Strefie Wsparcia dla Młodzieży. Obydwa programy zostały bardzo wysoko ocenione zarówno przez uczestników jak i organy

zlecające, dzięki czemu w 2024 r Fundacja otrzymała środki na kontynuację obydwu projektów - w Dzielnicy Ochota w Środowiskowym Ognisku Wychowawczym TPD Ochota. Dodatkowo w 2024 r. otrzymaliśmy dotację na projekty poświęcone edukacji zdrowotnej i żywieniowej seniorów zamieszkujących Miasto Stołeczne Warszawa, cykl 10 wykładów (w tym seniorów z Pierwszego Uniwersytetu III Wieku), seniorów z dzielnicy Włochy (cykl wykładów i warsztatów kulinarnych) oraz seniorów zamieszkujących miasto Ełk (cykl wykładów). Wszystkie projekty cieszyły się dużym zainteresowaniem, a ich realizacja została wysoko oceniana przez uczestników i organy zlecające. W 2025 r. otrzymaliśmy dofinansowanie na prowadzenie wykładów dla seniorów zgromadzonych wokół Ełckiego UTW, cyklu wykładów i warsztatów kulinarnych dla seniorów w Czarnkowie oraz przeprowadzenie 5 wykładów poświęconych edukacji zdrowotnej i 5 warsztatów kulinarnych dla dorosłych i seniorów na terenie Powiatu Krakowskiego.

Seniorzy zgromadzeni wokół Pierwszego Uniwersytetu III Wieku wysoko ocenili wcześniejsze programy realizowane przez naszą Fundację i Panią Beatę. Prosili o więcej takich programów i działań oraz o możliwość przeprowadzenia praktycznej edukacji zdrowotnej, czyli warsztatów kulinarnych.

Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania

Zasoby ludzkie (prezes zarządu) oraz rzeczowe: komputer, telefon, drukarka

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Usługa przeprowadzenia warsztatów edukacyjnych: przygotowanie prezentacji, poznanie uczestników, interaktywna edukacja, wymiana doświadczeń, odpowiedzi na pytania; czas trwania 75 minut (2 warsztaty po 600 pln)	1 200,00		
2.	Usługa przeprowadzenia warsztatów kulinarnych z zagwarantowaniem niezbędnego sprzętu (grille elektryczne, kuchenka elektryczna, patelnia, miski, talerze, sztucze wielokrotnego użytku, obrus) i zakupem produktów spożywczych (mięso: polędwiczki z piersi kurczaka wcześniej zamarynowane, warzywa, owoce, nasiona, orzechy, kiełki, przyprawy, oliwa z oliwek, chleb żytni na zakwasie); czas trwania 90 minut (2 warsztaty po 1400 pln)	2 800,00		
3.	Koszty administracyjne związane z realizacją i rozliczeniem projektu	600,00		

Suma wszystkich kosztów realizacji zadania	4 600,00	4 000,00	600,00
--	----------	----------	--------

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 - 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.