

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 publicznego¹⁾	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 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)	Beata Cieślińska Adres e-mail: beata.cieslinska@gmail.com Telefon: +48602257644

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	"Z profilaktyką na Ty: porozmawiajmy o zdrowiu"			
2. Termin realizacji zadania²⁾	Data rozpoczęcia	01.10.2026	Data zakończenia	18.12.2026

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

Opis zadania

"Z profilaktyką na Ty: porozmawiajmy o zdrowiu" to program mający zwiększyć 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 zyskają wiedzę na temat wpływu stylu życia na zdrowie fizyczne i psychiczne, jakość i długość życia, głównie w obszarach: zagrożeń wynikających ze spożywania alkoholu, wpływie odżywiania na stan zdrowia, przeciwdziałania występowaniu chorób cywilizacyjnych.

Wiele osób w wieku senioralnym wycofuje się z życia społecznego, nie spotyka się z rówieśnikami, zwiększa spożycie alkoholu (łącznie 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. Treści profilaktyczne, "sucho czy twardo" mówiące o niebezpieczeństwach wynikających ze spożycia alkoholu nie są pozytywnie odbierane przez słuchaczy (np. piję okazjonalnie, więc nie mam problemu i to nie dla mnie; obawa, że ktoś pomyśli, że mam lub ktoś z rodziny ma problem z alkoholem). Połączenie profilaktyki uzależnień z kwestiami dotyczącymi zdrowego odżywiania, zdrowego stylu życia i przyjemnymi dla wszystkich warsztatami kulinarnymi uatrakcyjnią przekaz i zwiększą prawdopodobieństwo dotarcia do odbiorców i wprowadzenia zmian w ich nastawieniu i codziennym życiu. Dlatego właśnie program "Z profilaktyką na Ty: porozmawiajmy o zdrowiu" zakłada profilaktykę uzależnień, edukację żywieniową i zdrowotną. Program ma zmotywować i zainspirować seniorów do przygotowywania bardziej odżywczych (zdrowszych) posiłków, ograniczania i eliminacji napojów alkoholowych oraz zastępowanie ich zdrowszymi np. woda, 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 słodyczy. 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.

Czynniki ryzyka w grupie docelowej: wycofanie z życia zawodowego i społecznego, dużo niezagospodarowanego czasu wolnego, błędne przekonania na temat alkoholu (piwo to nie alkohol, w małych ilościach nie szkodzi, nalewki dla zdrowia), złe nawyki i wzorce zachowań wyniesione z domu rodzinnego i dalej podtrzymywane, brak wiedzy na temat szkodliwości alkoholu, brak wiedzy na temat negatywnego wpływu łączenia alkoholu z lekami, podatność na reklamy, sugestie i opinie innych.

Program zakłada przeprowadzenie 5 warsztatów profilaktyczno-kulinarnych, których uczestnikami będą seniorzy zamieszkujący m.st. Warszawa (minimum 3 dzielnice)

Każdy warsztat będzie się składał z części dydaktycznej poświęconej profilaktyce uzależnień i edukacji zdrowotnej oraz części praktycznej (warsztat kulinarny)

W części dydaktycznej prowadząca omówi zagadnienia dotyczące profilaktyki zdrowia i profilaktyki uzależnień. W bloku dydaktycznym będzie też czas na zadawanie pytań i interakcje z grupą.

Najważniejsze zagadnienia części dydaktycznej warsztatów (75 minut): od czego zależy nasze zdrowie, jakość i długość życia; czy odżywianie i używki mają wpływ na nasze zdrowie, jakie?; dlaczego alkohol to toksyna a toasty z jego udziałem nie są "na zdrowie"; paradoks francuski czyli trochę więcej o czerwonym winie; dlaczego nie stosujemy się do zaleceń żywieniowych i ograniczania alkoholu; jakie czynniki wpływają na nasze wybory w obszarze odżywiania i spożywania alkoholu; co w potocznej opinii znaczy bezpieczne/umiarkowane picie alkoholu?; czy istnieje bezpieczna dawka alkoholu? kiedy mamy problem z alkoholem? kultura, tradycja, zwyczaje, reklama a wybory żywieniowe i spożywanie alkoholu; presja społeczna a wybory żywieniowe i spożywanie alkoholu; jak sobie z nią radzić; najważniejsze prozdrowotne zalecenia żywieniowe; jak dbać o swoje zdrowie na co dzień w prosty, szybki i tani sposób. W części praktycznej warsztatów (90 minut) uczestnicy wspólnie przygotowują posiłki spośród poniższych tematów (jeden do wyboru na zajęcia):

Temat 1

Prawidłowe komponowanie posiłków

W części praktycznej wspólne przygotowanie:

Mięso (marynowane) ugrillowane na grillu elektrycznym

Sałatki warzywne z kiełkami, nasionami i orzechami

Sałatki warzywno-owocowe z suszonymi owocami i płatkami

Grzanki z pieczywa żytniego na zakwasie

Dresingi do sałatek

Temat 2

Śniadania

W części praktycznej wspólne przygotowanie:

Pasty kanapkowe: z białej fasoli, jajeczno-tuńczykowa, twarogowa zjedzone na pieczywie żytnim na zakwasie

Sałatki warzywne z kiełkami, nasionami i orzechami

Dresingi do sałatek

Koktajle warzywno-owocowe

Temat 3

Odżywczo na słodko

W części praktycznej wspólne przygotowanie:

Placuszki na bazie serka wiejskiego, jajek i płatków owsianych

Twarożek

Mus owocowy

Zdrowa nutella/krem orzechowo-daktylowy

Koktajl egzotyczny

Temat 4

Prawidłowe komponowanie posiłków w oparciu o talerz zdrowia.

W części praktycznej wspólne przygotowanie:

Prawdziwy jogurt owocowy
Domowa granola z płatków owsianych, nasion, orzechów i suszonych owoców
Pasta kanapkowa na bazie twarogu i ryb
Sałatki warzywno-owocowe z orzechami i nasionami
Pieczywo żytnie na zakwasie

Temat 5

Tortilla z mięsem i warzywami
W części praktycznej wspólne przygotowanie:
Mięso ugrillowane na grillu elektrycznym
Warzywa: sałata, pomidory, papryka, cebula, ogórek
Tortilla pełnoziarnista
Dipy na bazie jogurtu naturalnego: słodko kwaśny, czosnkowy

Do realizacji zadania nie potrzebne są specjalne pomieszczenia - zapewniamy niezbędny sprzęt do przeprowadzenia zajęć i produkty spożywcze

Dokładny harmonogram wraz z lokalizacjami oraz tematami zostanie ustalony po przyznaniu dotacji. Już kilka lat realizujemy projekty edukacyjno-profilaktyczne dla mieszkańców Miasta Stołecznego Warszawy. Znamy i współpracujemy z wieloma instytucjami i organizacjami z różnych Dzielnic Warszawy. Jesteśmy cenieni za swój profesjonalizm, zaangażowanie, energię w działaniu i jakość realizowanych projektów dlatego nie przewidujemy większych problemów z realizacją zadania. Zadanie będzie realizowane w minimum 3 dzielnicach. W projekcie będą uczestniczyć seniorzy zgromadzeni wokół organizacji seniorskich. Pozostali seniorzy będą rekrutowani za pośrednictwem profili społecznościowych organizacji seniorskich, miejsc realizacji zadania, naszej Fundacji, forach lokalnych oraz "pocztą pantoflową" (seniorzy pomiędzy sobą). Na zajęcia będą obowiązywały zapisy zgodnie z kolejnością zgłoszeń.

Plakaty informacyjno-promocyjne dotyczące zadania przygotuje nasza Fundacja.

Salę pod zajęcia mają zostać udostępnione nieodpłatnie, w ramach porozumień o współpracy.

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. Działania związane z zapewnieniem dostępności:

1) w obszarze dostępności architektonicznej: zadanie będzie realizowane w budynkach wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków.

2) w obszarze dostępności cyfrowej: informacja o zadaniu oraz treści opracowane w ramach zadania będą dostępne cyfrowo

3) w obszarze dostępności informacyjno-komunikacyjnej: na wniosek osoby ze szczególnymi potrzebami, w ramach realizowanego zadania publicznego, komunikacji w sposób preferowany przez osobę ze szczególnymi potrzebami.

Jeżeli będzie taka konieczność, osobie ze szczególnymi potrzebami, zapewnimy wsparcie innej osoby.

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 wykłady będą prowadzone online, w formie zdalnej.

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

Miejsce realizacji

Miejsca Aktywności Lokalnej, Domy i Ośrodki Kultury, Placówki Oświaty, Budynki Administracji Publicznej

Minimum 3 dzielnice Miasta Stołecznego Warszawy

Grupa docelowa: seniorzy

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego		
Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Przeprowadzenie edukacji profilaktyczno-zdrowotnej uczestników programu (część dydaktyczna zadania)	Liczba spotkań edukacyjnych (część dydaktyczna): 5 Czas trwania jednego spotkania (część dydaktyczna): 75 minut Planowana liczba uczestników jednego spotkania (część dydaktycznej): 15 - 20 osób	Relacja fotograficzna Lista obecności Harmonogram zadania
Przeprowadzenie warsztatów kulinarnych (część praktyczna zadania)	Liczba warsztatów: 5 Czas trwania jednego warsztatu: 90 minut Planowana liczba uczestników jednego warsztatu: 15 - 20 osób	Relacja fotograficzna Lista obecności Harmonogram zadania
Zwiększenie wiedzy, świadomości i kompetencji w obszarze zdrowego stylu życia w szczególności w obszarach związanych z odżywianiem i spożywaniem alkoholu	u min. 60% uczestników	rozmowy z uczestnikami, obserwacja zaangażowania grupy, rozmowy z koordynatorami

Zaangażowanie uczestników w działania kulinarne, aktywizacja, inspiracja, wymiana przepisów, budowanie relacji	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 edukacja zdrowotna, profilaktyka oraz promocja zdrowego stylu życia. 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 2023 r., w ramach małych dotacji z Miasta Stołecznego Warszawa Dzielnica Ochota zrealizowaliśmy program z zakresu profilaktyki uzależnień "Zdrowie na Talerzu"- cykl 4 warsztatów 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. Dodatkowo w 2024 r. otrzymaliśmy dotację na projekty poświęcone edukacji zdrowotnej i żywieniowej seniorów zamieszkujących Miasto Stołeczne Warszawa (cykl 10 wykładów), seniorów z dzielnicy Włochy (cykl wykładów i warsztatów kulinarnych) oraz seniorów zamieszkujących miasto Ełk (cykl wykładów). W 2025 r. otrzymaliśmy dofinansowanie na prowadzenie wykładów dla seniorów zgromadzonych wokół Ełckiego UTW, cyklu wykładów i warsztatów kulinarnych dla seniorów w Czarnkowie, przeprowadzenie 2 wykładów i 2 warsztatów kulinarnych dla mieszkańców Włocławka, przeprowadzenie programu z zakresu profilaktyki uzależnień wśród seniorów zamieszkujących dzielnicę Rembertów, przeprowadzenie 5 wykładów poświęconych edukacji zdrowotnej i 5 warsztatów kulinarnych dla dorosłych i seniorów na terenie Powiatu Krakowskiego, przeprowadzenie 5 wykładów poświęconych edukacji zdrowotnej i 5 warsztatów kulinarnych dla seniorów mieszkających na terenie Warszawy oraz 16 wykładów i 12 warsztatów kulinarnych na terenie Województwa Wielkopolskiego. Wszystkie projekty zostały wysoko ocenione zarówno przez uczestników jak i organy zlecające.

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. Prowadzi także zajęcia z zakresu profilaktyki.

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.

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 2023 r., w ramach małych dotacji z Miasta Stołecznego Warszawa Dzielnica Ochota zrealizowaliśmy program z zakresu profilaktyki uzależnień "Zdrowie na Talerzu"- cykl 4 warsztatów 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. Dodatkowo w 2024 r. otrzymaliśmy dotację na projekty poświęcone edukacji zdrowotnej i żywieniowej seniorów zamieszkujących Miasto Stołeczne Warszawa (cykl 10 wykładów), seniorów z dzielnicy Włochy (cykl wykładów i warsztatów kulinarnych) oraz seniorów zamieszkujących miasto Ełk (cykl wykładów). W 2025 r. otrzymaliśmy dofinansowanie na prowadzenie wykładów dla seniorów zgromadzonych wokół Ełckiego UTW, cyklu wykładów i warsztatów kulinarnych dla seniorów w Czarnkowie, przeprowadzenie 2 wykładów i 2 warsztatów kulinarnych dla mieszkańców Włocławka, przeprowadzenie programu z zakresu profilaktyki uzależnień wśród seniorów zamieszkujących dzielnicę Rembertów, przeprowadzenie 5 wykładów poświęconych edukacji zdrowotnej i 5 warsztatów kulinarnych dla dorosłych i seniorów na terenie Powiatu Krakowskiego, przeprowadzenie 5 wykładów poświęconych edukacji zdrowotnej i 5 warsztatów kulinarnych dla seniorów mieszkających na terenie Warszawy oraz 16 wykładów i 12 warsztatów kulinarnych na terenie Województwa Wielkopolskiego. Wszystkie projekty zostały wysoko ocenione zarówno przez uczestników jak i organy zlecające.

Zasoby, które będą wykorzystywane w realizacji zadania

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

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość PLN	Z dotacji	Z innych źródeł
1.	Usługa przeprowadzenia warsztatów edukacyjnych (5 warsztatów, 600 pln/warsztat)	3 000,00		

2.	Usługa przeprowadzenia warsztatów kulinarnych. Usługa zawiera przeprowadzenie warsztatu, przygotowanie przepisów, wcześniejszy zakup produktów spożywczych, wykorzystanie sprzętu do przeprowadzenia zajęć należącego do usługobiorcy, sprzątnięcie, transport (5 warsztatów, 1400 pln/warsztat)	7 000,00		
3.	Koszty związane z koordynacją, organizacją i rozliczeniem zadania (wkład osobowy naszej Fundacji)	1 000,00		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		11 000,00	10 000,00	1 000,00

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.