

Departament Rozwoju Wsi i
Rolnictwa

nazwa Departamentu

.....

data wpływu

Tryb uproszczony 19a

nazwa konkursu

Wojewódzkie Święto Karpia Opolskiego - warsztaty kulinarne

nazwa zadania

Oferent

Grupa Rybacka "Opolszczyzna"

Suma kontrolna

82c7 2103 3b11 c524 c51c dafb 2585 b9fb

Oferta

☒

Korekta oferty

☐

Aktualizacja oferty

☐

Aneks oferty

☐

Sprawozdanie

☐Korekta
sprawozdania☐

Nr. wersji oferty z Generatora eNGO: 1

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*”.

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego adresowana jest oferta	Zarząd Województwa Opolskiego
2. Rodzaj zadania publicznego¹⁾	Działalności wspomagającej rozwój wspólnot i społeczności lokalnych

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 email, numer telefonu	
Grupa Rybacka "Opolszczyzna" 46-043 Biestrzynnik Poliwoda 18 Forma prawna: stowarzyszenie KRS 0000340924	
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Lista reprezentantów zgodnie z KRS: 0000340924: DANE ANONIMIZOWANE Osoba/y upoważniona do składania wyjaśnień: DANE ANONIMIZOWANE

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	Wojewódzkie Święto Karpia Opolskiego - warsztaty kulinarne			
2. Termin realizacji zadania publicznego ²⁾	Data rozpoczęcia	2025-09-22	Data zakończenia	2025-10-15

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

Warsztaty kulinarne to wyjątkowa inicjatywa edukacyjno-kulinarne, realizowana w ramach 13. Wojewódzkiego Święta Karpia Opolskiego – cyklicznego wydarzenia odbywającego się na terenie zamku książęcego w Niemodlinie, promującego lokalną tradycję rybacką i kulinarną. Podczas wydarzenia promowanych jest wiele produktów lokalnych, na czele z Karpem Niemodlińskim, który jako marka związana z PGL LP Gospodarstwem Rybackim Niemodlin, wpisany jest na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jest to zatem symbol nie tylko jakości i tradycyjnej hodowli, ale także dumy regionu. Warsztaty są doskonałą okazją, by każdy mógł poczuć się częścią tej historii oraz nauczyć się, jak w pełni wykorzystać ten produkt lokalny w swojej kuchni.

Ponieważ to wydarzenie ma charakter imprezy otwartej, stanowi ono prawdziwy integracyjny magnes dla lokalnej społeczności. Wspólna nauka filetowania karpia podczas warsztatów, gotowanie imponujących 300 porcji rybnej zupy oraz wspólna degustacja sprawiają, że uczestnicy – niezależnie od wieku czy doświadczenia kulinarnego – czują się częścią jednej wielkiej drużyny. Ta skala współpracy i wspólnego działania pozwala nawiązać nowe znajomości, zacieśnić relacje i – co najważniejsze – przeżyć autentyczną radość ze wspólnego działania.

Projekt bezpośrednio wspiera zatem rozwój wspólnot lokalnych poprzez tworzenie przestrzeni do integracji międzypokoleniowej, wymiany doświadczeń kulinarnych i pielęgnowania lokalnej tożsamości kulturowej. Wspólne gotowanie, rozmowy i degustacje budują więzi sąsiedzkie oraz wzmacniają poczucie przynależności do regionu. Projekt zatem ma bezpośredni wpływ na aktywizację mieszkańców, promuje współdziałanie i dziedzictwo kulinarne oraz przyczynia się do trwałego rozwoju relacji społecznych.

Celem zadania jest szeroko pojęta edukacja oraz promocja ryb słodkowodnych poprzez:

- praktyczną naukę filetowania karpia - przekazując wiedzę i narzędzia, które pozwalają uczestnikom na samodzielne i sprawne przygotowanie ryby w warunkach domowych. Instruktorzy pokazują, jak wykorzystać całą rybę – ograniczając marnotrawstwo i podkreślając walory ekologiczne,
- wspólne gotowanie zupy rybnej z pulpetami – uczestnicy aktywnie uczestniczą w przygotowaniu aż 300 porcji zupy, co integruje grupę i daje doświadczenie gotowania na dużą skalę,
- zakończenie warsztatów degustacją, co pozwala od razu docenić efekt wspólnej pracy i porównać smak domowej, świeżej zupy z tradycyjnie serwowanymi na festynach potrawami.

Wydarzenie odbędzie się 5 października 2025 roku, w godzinach 11:30-14:30 w Zamku w Niemodlinie – otwartym, plenerowym miejscu, które doskonale sprzyja integracji. Całe zaplecze techniczne i promocyjne jest na najwyższym poziomie – to gwarancja jakości i bezpieczeństwa, także w razie konieczności dostosowań do kaprysów pogody czy wymogów sanitarnych.

Wykonawca zapewnia wszystko, czego potrzeba, by skupić się na wspólnej radości gotowania:

- sprzęt kuchenny,
- produkty spożywcze,
- fartuchy, jednorazowe
- rękawiczki i naczynia.

Grupa Rybacka aktywnie rekrutuje uczestników, prowadzi promocję w internecie, szkołach i mediach branżowych – dzięki temu warsztaty mają ogromny, pozytywny zasięg i wdrażają mieszkańców w budowanie tożsamości regionu.

To wydarzenie to nie tylko lekcja kulinarna, ale zarazem element szerszego programu edukacyjno-promocyjnego: konkursy, pokazy, prezentacje rękodzieła, akcje medialne i spotkania z szefami kuchni – wszystko z myślą o tym, by karp i ryby słodkowodne wróciły na nasze stoły przez cały rok i stały się dumą regionu.

Warsztaty kulinarne podczas 13. Wojewódzkiego Święta Karpia Opolskiego to zatem prawdziwy motor integracji, promocji zdrowego stylu życia i kulinarnej otwartości. To święto, które łączy, inspiruje oraz wzmacnia pozytywny wizerunek tradycji rybackich i lokalnej społeczności.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów / źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Przeprowadzenie warsztatów z filetowania karpia, gotowanie zupy rybnej z pulpetami (łącznie 300 porcji po ok. 250 ml).	Grupa docelowa - 15 uczestników biorących udział, degustacja dla osób oglądających (kilkaset osób).	Dokumentacja fotograficzna, lista obecności.

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

Grupa Rybacka "Opolszczyzna" (dawniej Rybacka Lokalna Grupa Działania "Opolszczyzna") jest stowarzyszeniem działającym na terenie województwa opolskiego. Stowarzyszenie powstało w 2009 roku w wyniku inicjatywy sektora rybackiego oraz społecznego, przy wsparciu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego. Działa na podstawie przepisów prawa o stowarzyszeniach oraz ustawy o wspieraniu zrównoważonego rozwoju sektora rybackiego. Celem organizacji jest wspieranie zrównoważonego rozwoju społeczno-gospodarczego obszarów zależnych od rybactwa poprzez wdrażanie inicjatyw lokalnych, edukacyjnych oraz promocyjnych.

Grupa Rybacka "Opolszczyzna" posiada ponad 15 lat doświadczenia w realizacji projektów współfinansowanych ze środków unijnych i krajowych, w tym:

- Wdrażanie Lokalnych Strategii Rozwoju w ramach funduszy europejskich (Europejski Fundusz Rybacki, Europejski Fundusz Morski i Rybacki, Europejski Fundusz Morski, Rybacki i Akwakultury), obejmujące wsparcie inwestycji rybackich, rozwój infrastruktury turystycznej, promocję i edukację o rybactwie.
- Organizacja i promocja lokalnych wydarzeń, takich jak Wojewódzkie Święto Karpia Opolskiego czy ogólnopolski konkurs kulinarny „Czas na rybę!” – działania te zdobyły prestiżowe wyróżnienia i zwiększyły rozpoznawalność regionu.
- Koordynacja projektów edukacyjnych i promocyjnych skierowanych do szerokiego grona odbiorców: mieszkańców, dzieci, młodzieży, lokalnych samorządów i przedsiębiorstw z branży HoReCa.
- Współpraca z samorządami, instytucjami publicznymi, lokalnymi organizacjami i branżą rybacką: budowa sieci partnerstw, doradztwo, udział w konsultacjach społecznych oraz wymiana doświadczeń z krajowymi i zagranicznymi grupami rybackimi.

Efektom tych działań jest m.in. liczba podpisywanych umów o dofinansowanie (ponad 170 umów na przestrzeni dwóch okresów programowania) i skuteczne rozdysponowanie środków finansowych wśród sektora rybackiego, publicznego i społecznego.

IV. Szacunkowa kalkulacja kosztów realizacji zadania publicznego

Lp.	Rodzaj kosztu	Wartość [PLN]	Z dotacji	Z innych źródeł
1	Kompleksowa organizacja warsztatów kulinarnych.	10 000,00 zł		
Suma wszystkich kosztów realizacji zadania		10 000,00 zł	10 000,00 zł	0,00 zł

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(-ja)*/zalega(-ja)* z opłacaniem należności z tytułu zobowiązań podatkowych;
4. oferent*/oferenci* składający niniejszą ofertę nie zalega(-ja)*/zalega(-ja)* z opłacaniem należności z tytułu składek na ubezpieczenia społeczne;
5. dane zawarte w części II niniejszej oferty są zgodne z Krajowym Rejestrem Sądowym*/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.
8. Oświadczam, że w bieżącym roku kalendarzowym ~~OTRZYMAŁEM*/NIE OTRZYMAŁEM*~~ w innym konkursie ogłaszanym przez Zarząd Województwa Opolskiego, finansowania lub dofinansowania na realizację zadania publicznego o spójnej treści określonej w niniejszej ofercie. Oferta, która otrzymała dotację na finansowanie lub dofinansowanie realizacji zadania publicznego, a została złożona do innego konkursu ogłoszonego przez Zarząd zostaje pozostawiona bez rozpatrzenia

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

Data: 2025-07-30 11:26:07

Przypisy

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 2024 r. poz. 1491, z późn. zm.).
2. Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni.