Szczecin, 15.10.2020r.

**………………………………………….**

**Nazwa (pieczęć) Oferenta**

**Formularz oferty do zapytania ofertowego nr 05/K026/18**

**na opracowanie merytoryczne koncepcji e-Wideo instruktaży wraz z ich prezentacją w zawodach kucharz, cukiernik, piekarz.**

**Tytuł projektu:** „MASTER – wsparcie specjalistycznego kształcenia zawodowego w sektorze spożywczo-gastronomicznym odpowiadającego na pilne potrzeby regionalnego rynku pracy woj. zachodniopomorskiego”

**Numer wniosku:** RPZP.08.06.00-32-K026/18

**Działanie:** 8.6. wsparcie szkól i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego

**Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020**

Składam ofertę cenową na autorskie opracowanie merytoryczne koncepcji wybranych tematycznie e-Wideo instruktaży wraz z ich prezentacją, zgodnie z zapytaniem ofertowym.

**KUCHARZ:**

1. Aranżacja dań na talerzu według najnowszych trendów w kuchni

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

2. Nowoczesna kuchnia i techniki przygotowania dań

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

3. Nowoczesne trendy w kuchni PL

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

4.Nowoczesna kuchnia włoska

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

5.Desery ala carte

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

6.Aranżacja dań na talerzu

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

7.Kuchnia śródziemnomorska

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

8.Przystawki zimne jednoporcjowe

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

9.Przygotowanie dań Sous-Vide

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

10.Ryby – filetowanie, porcjowanie

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

11.Techniki przygotowania dań

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

12.Dania mięsne przygotowane różnymi technikami

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

**CUKIERNIK:**

1. Drobne ciastka i ciasteczka

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Nowe formy dekorowania tortów

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Produkcja serników

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Tradycyjne polskie ciasta

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Komponowanie deserów na talerzu

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Ciastka bankietowe i tortowe

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Ciasta z owocami sezonowymi

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. W prostocie siła - ciasto drożdżowe

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Torty-współczesne nurty europejskie

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Karmel-sztuka cukiernictwa

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Przygotowanie słodkich napojów na bazie kawy

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

**PIEKARZ:**

1. Galanteria piekarska z ciasta pszennego - chleb pszenny

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Produkcja chleba pszenno-żytniego

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Chleby razowe i żytnie z zastosowaniem ziaren zbóż

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Drobne wypieki piekarskie i piekarsko - cukiernicze

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Dekorowanie chlebów ozdobnych

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Chałki, rogale

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Pieczywa kuchni europejskiej

Cena brutto za godzinę nagrania ………………………………………………. Zł

1. Drobne przekąski z pieczywa

………………………………………………..

Podpis oferenta