Szczecin, 06.10.2020r.

**Zapytanie Ofertowe nr 04/K026/18**

**na nagranie i zmontowanie e-Wideo - instruktaży**

**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**

1. **ZAMAWIAJĄCY:**

IZBA RZEMIEŚLNICZA MAŁEJ I ŚREDNIEJ PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

AL. WOJSKA POLSKIEGO 78

70-482 SZCZECIN

1. **MIEJSCE DOSTAWY:**

CENTRUM SZKOLENIOWO-EGZAMINACYJNE

AL. WOJSKA POLSKIEGO 78

70-482 SZCZECIN

1. **SPECYFIKACJA ZAPYTANIA:**

W ramach zamówienia przewiduje się, iż powstanie 10 minutowych 35 zawodowych e-wideo instruktaży (skr. „eWI”). Ich nagranie i montaż ma na celu umożliwienie uczestnikom projektu m. in.:

- uzupełnienie i/lub przypomnienie wiedzy i umiejętności w danym obszarze tematycznym (patrz zestawienie poniżej),

- lepsze przygotowanie się do egzaminu sprawdzającego,

- Zamawiający na każdy 10 minutowy wideo-instruktaż przewiduje ok. 6 godzin na nagranie,

Wszystkie nagrane i zmontowane ZVI będą umieszczane na platformach e-learningowych Zamawiającego. ZVI powstaną dla następujących obszarów tematycznych:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ZAWÓD KUCHARZ**(16 nagrań) | **ZAWÓD CUKIERNIK**(11 nagrań) | **ZAWÓD PIEKARZ**(8 nagrań) |
| - Aranżacja dań na talerzu według najnowszych trendów w kuchni – **3 nagrania**- Nowoczesna kuchnia i techniki przygotowania dań- **3 nagrania**- Nowoczesne trendy w kuchni PL-**1 nagranie**-Nowoczesna kuchnia włoska - **1 nagranie**-Desery ala cart – **1 nagranie**-Aranżacja dań na talerzu -**1 nagranie**-Kuchnia śródziemnomorska – **1 nagranie**-Przystawki zimne jednoporcjowe (finger food)- **1 nagranie**-Ryby – filetowanie, porcjowanie i przygotowanie dań – **1 nagranie**-Sous vide – 1 **nagranie**-Nowoczesna kuchnia i techniki przygotowania dań – **1 nagranie**-Dania mięsne przygotowane rożnymi technikami- **1 nagranie** | - Drobne ciastka i ciasteczka - **1 nagranie**-Nowe formy dekorowania tortów – **1 nagranie**-Produkcja serników - **1 nagranie**-Tradycyjne ciasta polskie - **1 nagranie**-Komponowanie deserów na talerzu – **1 nagranie**-Ciastka bankietowe i tortowe - **1 nagranie**-Produkcja ciast z zastosowaniem owoców sezonowych - **1 nagranie**-W prostocie siła – ciasto drożdżowe - **1 nagranie**-Torty – współczesne nurty europejskie - **1 nagranie**-Karmel - sztuka cukiernicza - **1 nagranie**-Przygotowanie słodkich napojów na bazie kawy -**1 nagranie** | - Galanteria piekarska z ciasta pszennego – **1 nagranie**-Produkcja chleba pszenno–żytniego - **1 nagranie**-Chleby razowe i żytnie z zastosowaniem ziaren zbóż- **1 nagranie**-Drobne wyroby piek. i piek.-cuk.- **1 nagranie**-Dekorowanie chlebów ozdobnych- **1 nagranie**-Chałki, rogale - **1 nagranie**-Produkcja drobnych przekąsek przy użyciu pieczywa – **1 nagranie**-Pieczywa kuchni eur. -**1 nagranie** |

Zamawiający zapewnia:

- aktorów występujących w charakterze instruktora w danym zawodzie prezentującego treści merytoryczne,

- wsparcie merytoryczne w zakresie nagrywania i montażu ZVI (opiniowanie, przekazywanie wskazówek i sugestii dot. poruszanych kwestii w danym ZVI kwestii merytorycznych etc.),

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności:

- zapewnić profesjonalną infrastrukturę nagraniowo – montażową niezbędną do realizacji zamówienia (kamery, oświetlenie, mikrofony, blendy, profesjonalne oprogramowanie do montażu itp.),

- artykuły spożywcze na potrzeby realizacji nagrań 35 e-Wideo – instruktaży,

- zapewnić na własny koszt miejsce realizacji nagrań oraz rekwizyty umożliwiające merytoryczne nagranie i montaż poszczególnych eWI w danym zawodzie w promieniu maksymalnie 30km od siedziby Zamawiającego celem umożliwienia przedstawicielowi Zamawiającego uczestnictwa w procesie nagrywania,

- być dostępnym w ramach realizacji spotkań roboczych w siedzibie Zamawiającego nie częściej niż raz w tygodniu podczas okresu realizacji zamówienia,

- zrealizować nagrania w oparciu o przekazywany przez Zamawiającego harmonogram dostępności aktorów/instruktorów występujących w danym eWI,

- umieścić wszystkie nagrane i zmontowane eWI na platformie eleanrningowej Zamawiającego,

- uwzględniać uwagi i sugestie Zamawiającego względem nagrania i montażu poszczególnych eWI,

- oznakować wszystkie nagrane i zmontowane eWI odpowiednimi logotypami zgodnie z Kartą Wizualizacji RPO WZ 2014-2020 oraz innymi aktualnymi wytycznymi,

- przekazać na Zamawiającego prawa autorskie do nagranych i zmontowanych 35 eWI,

- do nieumieszczania swojego logotypu i danych kontaktowych w nagranych i zmontowanych video-instruktażach,

- do posiadania min. 2 letniego doświadczenia zawodowego w zakresie montażu i nagrań filmów video-instruktażowych.

Zamawiający wymaga spełnienia następujących kryteriów technicznych dla każdego eWI:

- czołówka zawierająca tytuł projektu, filmu i logotypy UE: TAK,

- tyłówka zawierająca logotypy UE: TAK,

- muzyka: TAK,

- czas trwania: min. 10 minut,

- lektor: TAK (jeżeli będzie tego wymagał specyfika eWI)

- dźwięk: TAK (bez widocznych szumów i zakłóceń)

Wykonawca przeniesie na Zamawiającego wszelkie autorskie prawa majątkowe i prawa pokrewne (w tym wyłączne prawa do zezwalania na wykonywanie zależnych praw autorskich oraz przenoszenia praw nabytych na inne podmioty posiadające osobowość prawną) do:

 - Opracowanych, zmontowanych i nagranych informatyczne 35 zawodowych e-wideo instruktaży. Z Wykonawcą zostanie podpisana umowa na przeniesienie autorskich praw majątkowych.

**SPOSÓB, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT**

a) Oferty należy składać na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 wraz z Załącznikiem nr 2 oraz dokumentami potwierdzającymi wymagane 2-letnie doświadczenie zawodowe w zakresie montażu i nagrań filmów video-instruktażowych.

1. Oferty należy złożyć drogą elektroniczną na adres sekretariat@irszczecin.pl **do dnia 12.10.2020r.**
2. Osoba do kontaktów i wyjaśnień ze strony Zamawiającego: Pani Dorota Miśkiewicz, tel. 91 422 22 78, 661-063-290, d.miskiewicz@irszczecin.pl

UWAGA:

\* Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty najkorzystniejszej - powyższe bez prawa do odszkodowania po stronie Wykonawców ubiegających się o uzyskanie zamówienia.

\*Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

\*Zamawiający informuje, że oferent związany jest 30 dni ze złożoną ofertą.