Szczecin, 15.10.2020r.

**Zapytanie Ofertowe 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**

1. **ZAMAWIAJĄCY:**

IZBA RZEMIEŚLNICZA MAŁEJ I ŚREDNIEJ PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

AL. WOJSKA POLSKIEGO 78

70-482 SZCZECIN

1. **MIEJSCE REALIZACJI:**

CENTRUM SZKOLENIOWO-EGZAMINACYJNE

AL. WOJSKA POLSKIEGO 78

70-482 SZCZECIN

1. **SPECYFIKACJA ZAPYTANIA:**

W ramach zamówienia przewiduje się, autorskie opracowanie merytorycznej koncepcji dla 10 minutowych 35 zawodowych e-wideo instruktaży (skr. „eWI”) wraz z ich osobistą prezentacją podczas nagrania. Każdy specjalista w ramach niniejszego zapytania musi opracować autorską merytoryczną treść do każdego filmiku zgodnie z jego tematyką oraz wystąpić w 10 minutowym filmie pokazując przygotowanie, obróbkę i końcową produkcję danej potrawy lub wyrobu. Na każdy 10 minutowy e-wideo instruktaż przewiduje się 6 godzin nagrania.

Wszystkie autorskie koncepcje muszą być opracowane merytorycznie w następujących obszarach tematycznych:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ZAWÓD KUCHARZ** | **ZAWÓD CUKIERNIK** | **ZAWÓD PIEKARZ** |
| 1. Aranżacja dań na talerzu według najnowszych trendów w kuchni – **3 koncepcje**  2. Nowoczesna kuchnia i techniki przygotowania dań- **3 koncepcje**  3. Nowoczesne trendy w kuchni PL-**1 koncepcja**  4.Nowoczesna kuchnia włoska - **1 koncepcja**  5.Desery ala carte – **1 koncepcja**  6.Aranżacja dań na talerzu -**1 koncepcja**  7.Kuchnia śródziemnomorska – **1 koncepcja**  8.Przystawki zimne jednoporcjowe (finger food)- **1 koncepcja**  9.Ryby – filetowanie, porcjowanie i przygotowanie dań – **1 koncepcja**  10.Sous vide – 1 **koncepcja**  11.Nowoczesna kuchnia i techniki przygotowania dań – **1 koncepcja**  12.Dania mięsne przygotowane rożnymi technikami- **1 koncepcja** | 1. Drobne ciastka i ciasteczka - **1 koncepcja**  2.Nowe formy dekorowania tortów – **1 koncepcja**  3.Produkcja serników - **1 koncepcja**  4.Tradycyjne ciasta polskie - **1 koncepcja**  5.Komponowanie deserów na talerzu – **1 koncepcja**  6.Ciastka bankietowe i tortowe - **1 koncepcja**  7.Produkcja ciast z zastosowaniem owoców sezonowych - **1 koncepcja**  8.W prostocie siła – ciasto drożdżowe - **1 koncepcja**  9.Torty – współczesne nurty europejskie - **1 koncepcja**  10.Karmel - sztuka cukiernicza - **1 koncepcja**  11.Przygotowanie słodkich napojów na bazie kawy -**1 koncepcja** | 1. Galanteria piekarska z ciasta pszennego – **1 koncepcja**  2.Produkcja chleba pszenno–żytniego - **1 koncepcja**  3.Chleby razowe i żytnie z zastosowaniem ziaren zbóż- **1 koncepcja**  4.Drobne wyroby piek. i piek.-cuk.- **1 koncepcja**  5.Dekorowanie chlebów ozdobnych- **1 koncepcja**  6.Chałki, rogale - **1 koncepcja**  7.Produkcja drobnych przekąsek z pieczywa – **1 koncepcja**  8.Pieczywa kuchni eur. -**1 koncepcja** |

Zamawiający zapewnia:

- profesjonalny dostęp do zaplecza gastronomicznego udostępnionego w Centrum Szkoleniowo-Egzaminacyjnym przy Izbie Rzemieślniczej MiŚP.

- organizację nagrań 10 minutowych filmików z zakresu wyżej wymienionych koncepcji e-Wideo instruktaży.

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności:

- przekazać na Zamawiającego prawa autorskie do opracowanych i nagranych e-Wideo instruktaży. Z Wykonawcą zostanie podpisana umowa na przeniesienie autorskich praw majątkowych.

- do posiadania dyplomu mistrzowskiego w zakresie zawodu kucharz/cukiernik/piekarz;

lub

- do posiadania wykształcenia technicznego lub wyższego w zakresie gastronomii czy żywienia człowieka.

Wykonawca wraz z ofertą cenową oraz zał. Nr 2 przedstawia kserokopie dyplomu mistrzowskiego lub dyplomu szkoły wyższej czy technikum zawodowego.

**SPOSÓB, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Oferty należy składać na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 wraz z Załącznikiem nr 2.
2. Oferty można składać elektronicznie pod adresem [sekretariat@irszczecin.pl](mailto:sekretariat@irszczecin.pl) **do dnia 22.10.2020 r.**
3. Osoba do kontaktów i wyjaśnień ze strony Zamawiającego: Pani Dorota Miśkiewicz, tel. 91 422 22 78, 661-063-290, [d.miskiewicz@irszczecin.pl](mailto: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 dopuszcza składanie ofert częściowych na wybrane tematyki w danym zawodzie.

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