

Szczecin, dnia 20.04.2021 r.

Zapytanie Ofertowe nr 06/K026/18

na opracowanie merytoryczne koncepcji e-Wideo instruktaży wraz z ich prezentacją w zawodach kucharz, 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 szkół 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

I. ZAMAWIAJĄCY:

IZBA RZEMIEŚLNICZA MAŁEJ I ŚREDNIEJ PRZEDSIĘBIORCZOŚCI
AL. WOJSKA POLSKIEGO 78
70-482 SZCZECIN

II. MIEJSCE REALIZACJI:

CENTRUM SZKOLENIOWO-EGZAMINACYJNE
AL. WOJSKA POLSKIEGO 78
70-482 SZCZECIN

III. SPECYFIKACJA ZAPYTANIA:

W ramach zamówienia przewiduje się, autorskie opracowanie merytorycznej koncepcji dla 10 minutowych 24 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 PIEKARZ
<p>1. Aranżacja dań na talerzu według najnowszych trendów w kuchni – 3 koncepcje</p> <p>2. Nowoczesna kuchnia i techniki przygotowania dań- 3 koncepcje</p> <p>3. Nowoczesne trendy w kuchni PL-1 koncepcja</p> <p>4. Nowoczesna kuchnia włoska - 1 koncepcja</p> <p>5. Desery ala carte – 1 koncepcja</p> <p>6. Aranżacja dań na talerzu -1 koncepcja</p> <p>7. Kuchnia śródziemnomorska – 1 koncepcja</p> <p>8. Przystawki zimne jednoporcjowe (finger food)- 1 koncepcja</p> <p>9. Ryby – filetowanie, porcjowanie i przygotowanie dań – 1 koncepcja</p> <p>10. Sous vide – 1 koncepcja</p> <p>11. Nowoczesna kuchnia i techniki przygotowania dań – 1 koncepcja</p> <p>12. Dania mięsne przygotowane różnymi technikami- 1 koncepcja</p>	<p>1. Galanteria piekarska z ciasta pszennego – 1 koncepcja</p> <p>2. Produkcja chleba pszenno-żytniego - 1 koncepcja</p> <p>3. Chleby razowe i żytnie z zastosowaniem ziaren zbóż- 1 koncepcja</p> <p>4. Drobnne wyroby piek. i piek.-cuk.- 1 koncepcja</p> <p>5. Dekorowanie chlebów ozdobnych- 1 koncepcja</p> <p>6. Chałki, rogate - 1 koncepcja</p> <p>7. Produkcja drobnych przekąsek z pieczywa – 1 koncepcja</p> <p>8. Pieczywa kuchni eur. -1 koncepcja</p>

Zamawiający zapewnia:

- profesjonalny dostęp do zaplecza gastronomicznego udostępnionego w Centrum Szkoleniowo-Egzaminacyjnym przy Izbie Rzemieśniczej 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/piekarz;
lub
- do posiadania wykształcenia technicznego lub wyższego w zakresie gastronomii czy żywienia człowieka.

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

SPOSÓB, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

- a) Oferty należy składać na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 wraz z Załącznikiem nr 2.
- b) Oferty można składać elektronicznie pod adresem sekretariat@irszczecin.pl **do dnia 28.04.2021 r. do godz. 9.00.**
- c) Osoba do kontaktów i wyjaśnień ze strony Zamawiającego: Pani Grzegorz Biczak, tel. 91 422 22 78, g.biczak@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.