

Výzva k podání nabídky



Název zakázky: Zvýšení informovanosti koncových spotřebitelů o zvěřin
vzdělávací a mediální kampaň na podporu zvěřiny.

Předmět veřejné zakázky:

Výroba nejméně 8 kuchařských epizod – úprava a vaření zvěřiny

Datum vyhlášení: 20. 5. 2021

- **Zadavatel:** Českomoravská myslivecká jednota, z.s.; Lešanská
1176/2a;141 00 Praha 4 – Chodov (doručovací adresa)
- **Osoba oprávněná jednat jménem zadavatele:** Ing. Jiří Janota, předseda
ČMMJ, z.s.; e-mail: predseda@cmmj.cz
- **Kontaktní osoba zadavatele:** Bc. Andrea Güttlerová; Tel: +420 727 828 739;
e-mail: andrea.guttlerova@cmmj.cz
- **Lhůta pro podání nabídek:** 2. 6. 2021 do 14.00 hod.

Předběžná cena: 250 000 Kč vč. DPH

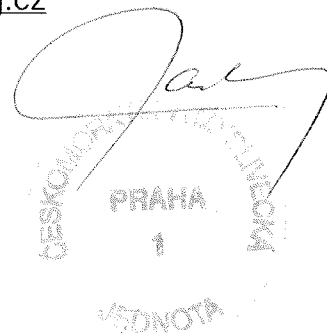
Hodnotící kritéria: Výše nabídkové ceny při splnění všech požadavků zadavatele
uvedených ve výzvě.

Požadavek na písemnou formu nabídky: Nabídka musí obsahovat návrh konceptu
a zpracování epizod. Reference a obdobná audiovizuální díla ke zhlédnutí.
Rozpočet na jeden natáčecí den včetně vybavení a jiných nákladů spojených
s natáčením. (technika, ubytování, doprava apod.) Celkový rozpočet na výrobu.

Nabídku je nutno předložit poštou nebo osobně na doručovací adresu zadavatele,
popřípadě poslat elektronicky na e-mail andrea.guttlerova@cmmj.cz

V Praze 20. 5. 2021

Ing. Jiří Janota, předseda ČMMJ



POŽADAVKY:

Výroba nejméně 8 kuchařských epizod včetně 2 krátkých upoutávek na sérii epizod.

Cíl: popularizace zvěřiny; zdravotní, společenské přínosy a výhody konzumace zvěřiny

Epizody:

6 epizod připravovaných pokrmů viz níže

1 epizoda příprava bažanta – zpracování

1 epizoda – kde a kdy čerstvou zvěřinu získat (sezónní), představení jednotlivých druhů zvěřiny, představení zvěřiny z hlediska zdravotního (vitamíny, dietní potrava apod.)

Délka každé epizody 5–10 minut.

Délka každé upoutávky 20–30 vteřin.

Součástí dodávky bude veškerý natočený surový materiál.

Dodavatel poskytne zadavateli neomezenou licenci k využití veškerých v rámci zakázky vytvořených autorských děl (včetně surového materiálu).

Upoutávky:

Upoutávky jsou určeny pro online prostředí a jako úvodník před kuchařskou show v rámci pódia veřejných akcí, které proběhnou v období od 08 – 10/ 2021. Zároveň by jedna z upoutávek měla být součástí samotných epizod. Cílem je upozornit na celou sérii. (např. stříh jednotlivých epizod nebo stříh patronů zvěřiny, kteří sdělují benefity zvěřiny apod.).

Místo natáčení:

- Restaurace U Sapíků; <https://www.klokocna.cz/>
- Exteriér, interiér restaurace nebo v přírodě v okolí restaurace.

Termín natáčení:

- První natáčecí dny: 14.–16. 6. 2021 (3 natáčecí dny) s ohledem na termíny patronů
- Ostatní dle aktuální dohody

Hlavní účinkující: Jaroslav Sapík

Patroni: Jožka Šmukař (14.6.), Ondřej Brzobohatý (15.6.), prof. MUDr. Věra Adámková, CSc. (o termínu jednáme). Dále jednáme s Alešem Hámou, Dominikem Haškem.

Zadavatel si vyhrazuje právo změny.

Dále požadujeme:

- koncept celé série a scénář na každou epizodu
- před natáčením, které proběhne 14.–16. 6. obhlídku míst k natáčení ke každé epizodě, konzultace s J. Sapíkem
- kreativní zpracování epizod doplněné o grafické prvky, záběry z dronů apod.
- doplnění vhodné hudby, která by nepřehlušovala aktéry
- srozumitelnost, jednoduchost pro pochopení

- finalizaci prvních 4 epizod do konce června
- finalizaci ostatních do konce července

Nejvyšší cena postprodukce nad rámec definovaného rozsahu dodávky: 3500 Kč vč. DPH / den.

Připravovaná jídla:

Bažantí prsa na grilu, pečená zelenina /4 porce/

8 prsních filetů z bažanta
 8 širších plátků slaniny
 sůl, drcený pepř,
 několik větviček rozmarýnu a tymiánu

Prsa opláchneme studenou vodou, osušíme, posolíme, lehce posypeme drceným pepřem a každé prso obalíme tence nakrájeným plátkem špeku a zajistíme párátkem. Opékáme na rozpáleném grilu z obou stran.

Jako přílohu podáváme grilovanou zeleninu, kterou také připravíme společně s bažantími prsíčky na grilu

Pečená zelenina

1 cuketa
 1 lilék
 2 slovenská paprika
 1 cibule
 3 brambory

Zeleninu nakrájíme na plátky, osolíme, lehce opepříme, jako první dáme na gril plátky brambor až budou z části měkké, přidáme nakrájenou zeleninu a grilujeme. Na závěr pokapeme olivovým olejem.

Muflon s pikantní zeleninou pečené v alobalu

800 g mufloní kýty z mladého kusu
 100 g špeku
 2 cibule
 6 stroužků česneku
 2 papriky /červená, zelená/
 1 feferonka
 3 rajčata
 5 ks čerstvých hub
 sůl, pepř, sušený dobromysl
 olivový olej

Kýtu prošpikujeme, osolíme a prosypeme kořením. Na plech rozprostřeme alobal, lehce potřeme olejem a vložíme maso. Přidáme nakrájenou zeleninu a alobal pevně uzavřeme a pečeme do změknutí. V alobalu nám zůstane všechna vypečená šťáva. Podáváme s pečivem.

Dančí guláš v kotlíku

800 g dančí plec
 150 g uzený bok

50 g slaniny
2 cibule
5 stroužků česneku
2 lžíce sádla
1 lžíce rajčatového protlaku
1 lžíce červené papriky
1/2 lžičky pálivé papriky
sůl, pepř, kmín
2 dl zvěřinového vývaru
2dl červené plnější víno

V kotlíku rozpustíme sádlo, přidáme nahrubo nakrájenou cibuli, osmažíme do zlatova přidáme maso nakrájené na kostky, slaninu, protlak, mletou papriku, koření, rozetřený česnek a zalijeme vývarem. Kotlík zakryjeme pokličkou, nebo alobalem a dusíme za občasného míchání a přidání vína doměkka. Až je maso měkké, odkryjeme kotlík a necháme šťávu zredukovat vařením. Pokud chceme více šťávy můžeme guláš zahustit chlebem.

Jelení špíz svatého Huberta, pepřová omáčka

800 g jelení hřbet
100 g domácího špeku
2 cibule nakrájené na lodičky
2 kapie
sůl, pepř

Maso nakrájíme na kousky, taktéž špek na špalíčky. Na špíz napícháváme střídavě maso, cibuli, špek, kapii. Napíchané špízy posolíme, opepříme, zakápneme worcestrem. Na grilu zvolna pečeme ze všech stran. Ke konci grilování špízy přejeme borovičkou, která dodá masu chuť'.

Špíz podáváme s pepřovou omáčkou.

Pepřová omáčka
250ml smetany ke šlehání
30 g másla
1 lžička nahrubo mletého pepře
cukr, sůl

Máslo zahřejeme, přidáme smetanu, pepř, sůl, cukr a přivedeme k varu.

Marinovaná kančí krkovice

4 plátky kančí krkovice
Marináda
4 stroužky česneku
1 cibule
2 pol. lžíce Dijon omáčky
50 ml oleje
1 lžíce sójové omáčky
1dl černé pivo
nasekaný libeček
sůl, pepř

Maso naklepeme a vložíme do husté marinády. Do misky dáme nasekaný česnek, nakrájenou cibuli, 2 lžíce Dijon omáčky, 1 lžíce sójové omáčky, olej, pivo, lžičku nasekaného libečku, sůl, pepř vše vyšleháme. Maso necháme 24 hodin marinovat. Na grilu pozvolna pečeme, tak dlouho, aby maso zůstalo šťavnaté.

Srnčí medailonky na jalovci s pečenou bramborou v papilotu

800 g vykostěného srnčího hřbetu

50ml oleje

citronová šťáva

drcený jalovec

pepř, sůl

Maso nakrájíme na menší kousky, lehce naklepeme osolíme, opepříme, posypeme drceným jalovcem. Pokapeme citronovou šťávou, olejem a necháme chvíli odležet v pokojové teplotě. Pečeme na grilu, nebo pánvi. Podáváme s pečenou bramborou v papilotu.

Brambora v papilotu

4 ks středně velké brambory

sůl, česnek, libeček

máslo

pečící papír

Brambory předem do poloměkka uvaříme, nařízneme, osolíme, dobře zabalíme do pečícího papíru, do kterého přidáme plátek másla a snítek libečku, brambora bude krásně vonět. Pečeme tak dlouho až bude brambora měkká.