

Contratación de vídeos en formato cenital

El servicio a contratar consiste en la elaboración, grabación y producción de 25 vídeos en formato cenital, de recetas de platos tradicionales de la Región de Murcia en la misma línea de los que están publicados en el blog <https://www.murciaturistica.es/es/blog/>.

Los platos serían los siguientes:

- Empedrao
- Conejo con tomate
- Asiático
- Pastel de Carne
- Ensalada de col
- Tocino de cielo
- Almojábanas
- Guiso de gurullos con conejo
- Tortilla de verduras
- Mero a la murciana
- Torrijas
- Tortas de pascua
- Tartera Caravaqueña (asado de cordero lechal)
- Cabezas de cabrito o cordero segureño asadas
- Aperitivo con Quesos de Murcia DOP
- Matrimonio: boquerones en vinagre y boquerones en salmuera
- Caracoles chupaeros
- Gazpacho
- Caballitos
- Arroz y marisco
- Bacalao a la murciana
- Rabo de toro
- Menestra murciana
- Pollo a la murciana
- Arroz con pavo de Lorca

Especificaciones técnicas:

Formato: H.264

1440x1080 (1,0), 23,976, Progressive,

VBR, 1 pass, Target 16,00 Mbps, Max 20,00 Mbps

AAC, 320 Kbps, 48Khz, Stereo

Los vídeos se presentarán en **dos formatos de duración**, una versión larga, dependiendo de lo que necesite para cada receta, que será publicada en YouTube y en el blog 1001 Sabores RM y una versión corta, de menos de 60 segundos para publicar en redes sociales.

El presupuesto deberá incluir todo el material de cocina y materia prima necesario para la elaboración de los mismos. Este material deberá ser de primera calidad y los utensilios estar en perfecto estado.

La empresa deberá acreditar tener experiencia previa en la realización de trabajos similares y contar en su equipo con una persona con **estudios de cocina** y experiencia en algún restaurante de **cocina tradicional murciana**. Asimismo, las manos de la persona que realizará las recetas en cámara tendrán que tener un aspecto muy cuidado.

La empresa deberá enviar las escaletas de las recetas previamente al personal del ITREM para su revisión y aprobación antes de la grabación de las mismas, así como pruebas de las grabaciones antes de enviar el trabajo final, con el fin de poder efectuar los cambios que el personal del ITREM estime oportunos.

Así mismo, la empresa deberá aportar una foto de cada receta en formato horizontal y vertical.

El presupuesto máximo para este trabajo es de 6.198,35€ (IVA no incluido)