Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Realizacja usługi eksperckiej **Specjalista ds. Opracowania i Redakcji Rekomendacji ds. Hotelarstwa** dotyczącej Zadania pn. **„Opracowanie oraz redakcja merytoryczna rekomendacji w zakresie niezbędnych kwalifikacji i umiejętności pracowników sektora HoReCa”,** która stanowi Części nr 1 Zadania.

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem Zamówienia jest realizacja Usługi Eksperckiej w ramach Zadania pn. **„Opracowanie oraz redakcja merytoryczna rekomendacji w zakresie niezbędnych kwalifikacji i umiejętności pracowników sektora HoReCa”,** obejmującej **Część nr 1** całości Zadania, t.j. **220 godzin Usługi Eksperckiej - Specjalista ds. Opracowania i Redakcji Rekomendacji ds. Hotelarstwa, t.j.:**

1. Opracowanie analizy **w obszarze hotelarstwa** stanowiącej uzasadnienie dla rekomendowanych kompetencji i kwalifikacji, wynikających z badań i ekspertyzy ZSK.
2. Opracowanie rekomendacji dotyczących 1 (jednej) z kluczowych kompetencji i kwalifikacji niezbędnych **w obszarze hotelarstwa**.
3. Przygotowanie i opracowanie dla każdej rekomendowanej kompetencji lub kwalifikacji zestawu niezbędnych danych, pod kątem włączenia do ZSK.
4. Redakcję merytoryczną opracowania.
5. Przekazanie opracowania w wersji wymaganej w Projekcie.
6. Prace przy redakcji merytorycznej zbiorczej Dokumentu Rekomendacji.
7. Wprowadzenie ewentualnych uwag PARP do dokumentu zbiorczego.

II. KODY CPV

- 73210000-7 – Usługi doradcze w zakresie badań
- 79410000-1 – Usługi doradcze w zakresie działalności gospodarczej i zarządzania
- 79411100-9 – Usługi doradcze w zakresie rozwoju działalności gospodarczej
- 79414000-9 - Usługi doradcze w zakresie zarządzania zasobami ludzkimi
- 79419000-4 – Usługi konsultacyjne w zakresie ewaluacji
- 80521000-2 - Usługi opracowywania programów szkoleniowych
- 80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Cel Opracowania i redakcji

Celem opracowania jest stworzenie rekomendacji dotyczącej kwalifikacji, kompetencji oraz efektów uczenia się uwzględniających aktualne i prognozowane potrzeby rynku pracy oraz identyfikację luk kompetencyjnych niezbędnych do wykonywania pracy **w obszarze Hotelarstwa**, jako kluczowej części **sektora HoReCa**. Niniejsze opracowanie będzie częścią szerszego opracowania Rekomendacji dla całego **sektora HoReCa**.

Opierając się na identyfikacji oraz uszeregowaniu kompetencji istniejących, poszukiwanych i deficytowych **w obszarze Hotelarstwa** w celu wsparcia dalszych prac nad rozwojem, aktualizacją lub projektowaniem kwalifikacji funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji, oraz na rzetelnych, opartych na danych rynkowych informacjach o aktualnym stanie, zapotrzebowaniu na kompetencje **w obszarze Hotelarstwa** opracowanie pozwoli stworzyć nowe lub zmodyfikować istniejące kwalifikacje.

Opierając się na materiałach analitycznych wspierających podejmowanie decyzji dotyczących rozwoju kwalifikacji funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie powstanie Rekomendacja SRK HoReCa.

2. Zakres szczegółowy Opracowania i redakcji Części nr 1

W ramach realizacji Usługi Eksperckiej - Specjalisty ds. Opracowania i Redakcji Rekomendacji ds. Hotelarstwa - obejmującej Część nr 1 (obszar Hotelarstwa) Zadania pn. **„Opracowanie oraz redakcja merytoryczna rekomendacji w zakresie niezbędnych kwalifikacji i umiejętności pracowników sektora HoReCa”,** Ekspert / Specjalista zobowiązany jest w szczególności do:

1) Opracowania analizy stanu obszaru Hotelarstwa sektora HoReCa stanowiącej uzasadnienie dla rekomendowanych kompetencji i kwalifikacji. Analiza powinna obejmować aktualną sytuację obszaru sektora, perspektywy jego rozwoju w okresie najbliższych 5 lat, główne wyzwania oraz trendy, w tym na poziomie europejskim.
2) Opracowania w ramach Rekomendacji co najmniej 1 **kluczowej kompetencji i kwalifikacji** niezbędnej w obszarze Hotelarstwa, z uwzględnieniem aktualnych i prognozowanych potrzeb rynku pracy.
3) Przygotowania dla każdej kompetencji lub kwalifikacji:
   a) nazwy kompetencji/kwalifikacji,
   b) informacji o jej statusie w ZSK (tak/nie),
   c) krótkiej charakterystyki kompetencji lub kwalifikacji,
   d) opisu efektów uczenia się, obejmującego wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania zadań zawodowych. Efekty uczenia się powinny zostać opisane w sposób przejrzysty i zrozumiały dla odbiorców rekomendacji, w szczególności dla podmiotów planujących opracowanie lub realizację usług rozwojowych, instytucji szkoleniowych, pracodawców oraz innych interesariuszy rynku pracy. Każdy efekt uczenia się powinien być sformułowany jednoznacznie, w sposób niebudzący wątpliwości interpretacyjnych. Opis efektów uczenia się powinien umożliwiać ich praktyczne wykorzystanie przy projektowaniu programów szkoleniowych, kwalifikacji oraz usług rozwojowych odpowiadających na potrzeby rynku pracy. Efekty uczenia się powinny być możliwe do zweryfikowania za pomocą odpowiednio dobranych kryteriów weryfikacji oraz metod walidacji,
   e) opracowania kryteriów weryfikacji dla każdego efektu uczenia się. Kryteria weryfikacji powinny w sposób jednoznaczny określać działania, które potrafi wykonać osoba posiadająca dany efekt uczenia się, umożliwiając ocenę stopnia osiągnięcia efektu. Kryteria powinny być sformułowane w sposób mierzalny, obserwowalny i zgodny z zasadami opisu kwalifikacji funkcjonującymi w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
   f) opracowania propozycji metod walidacji dla każdego efektu uczenia się lub przypisanych do niego kryteriów weryfikacji. Propozycje te mają stanowić wskazówkę dla podmiotów projektujących oraz realizujących usługi rozwojowe. Metody powinny być: adekwatne do efektów uczenia się, umożliwiające ich weryfikację, możliwe do zastosowania w praktyce HoReCa.
4) Redakcji merytorycznej opracowania, obejmującej zapewnienie spójności dokumentu, poprawności terminologicznej, zgodności z obowiązującymi przepisami oraz standardami opisu kwalifikacji funkcjonującymi w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.
5) Przekazania opracowania w wersji edytowalnej (MS Word) oraz w formacie PDF.
6) Dokument powinien być przygotowany w formacie umożliwiającym jego dalsze wykorzystanie i dostosowanie do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, zgodnie z zasadami dostępności

cyfrowej (WCAG), w szczególności w zakresie czytelności, struktury nagłówków oraz możliwości przetwarzania treści przez technologie wspomagające.

7) Pracy przy opracowaniu i redakcji merytorycznej zbiorczego dokumentu Pierwszej Rekomendacji.

3. Wymagania dodatkowe Części nr 1

Ekspert / Specjalista jest zobowiązany w szczególności do:

1) Przeprowadzenia analizy w sposób profesjonalny i rzetelny, z zachowaniem standardów oraz dobrych praktyk właściwych dla tego typu opracowań.
2) Opracowania Rekomendacji z wykorzystaniem wiarygodnych i aktualnych źródeł danych dotyczących rynku pracy oraz kompetencji w branży HoReCa. W szczególności zaleca się wykorzystanie:
   a) wyników badań dotyczących kompetencji i rynku pracy dla sektora HoReCa,
   b) ekspertyzy dotyczące ZSK
   c) raportów dotyczących rynku pracy i trendów rozwojowych,
   d) dostępnych opracowań sektorowych oraz analiz eksperckich.
3) Pozostawania w stałym kontakcie z osobami reprezentującymi Zleceniodawcę w trakcie realizacji badania, szczególnie z osobami realizującymi Zadania Konsultacji merytorycznych.

4. Źródła danych

Rekomendacja powinna zostać opracowana z wykorzystaniem wiarygodnych i aktualnych źródeł danych dotyczących rynku pracy oraz kompetencji w branży HoReCa. W szczególności rekomenduje się wykorzystanie:

- wyników badań dotyczących kompetencji i rynku pracy dla sektora turystyki i HoReCa,
- danych dotyczących zapotrzebowania na zawody i kompetencje,
- analiz ofert pracy,
- raportów dotyczących rynku pracy i trendów rozwojowych,
- dostępnych opracowań sektorowych oraz analiz eksperckich.

Dobór źródeł powinien zapewniać rzetelność oraz możliwość triangulacji uzyskanych wyników.

5. Rezultaty Rekomendacji

Rezultatem Rekomendacji powinien być raport zawierający co najmniej:
- opis celu i zakresu,
- charakterystykę analizowanego obszaru branży HoReCa,
- analizę kompetencji poszukiwanych i deficytowych,
- ranking kompetencji wraz z uzasadnieniem,
- szczegółowe opisy proponowanych kwalifikacji,
-usługi rozwojowe wspierające zdobycie kompetencji / kwalifikacji,
- wnioski i rekomendacje stanowiące materiał do dalszych prac nad rozwojem kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

Warszawa, 09.07.2026 r.

Zamawiający: Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej
ul. Domaniewska 47 lok. 10, 02-672 Warszawa, KRS: 0000851744, NIP: 1231472372.
Osoba do kontaktów: Sławomir Grzyb, e-mail: zamowienia@iggp.pl

Sławomir Grzyb
Prezes Zarządu

Mariusz Nowicki
Członek Zarządu