Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Realizacja usługi eksperckiej „**Specjalisty ds. Gastronomii i Cateringu dla ZSK”** w ramach Zadania pn**. „Opracowanie oraz redakcja merytoryczna Ekspertyzy ZSK dotyczącej analizy, identyfikacji i oceny kompetencji sektora HoReCa”,** która ma stanowić podstawę do opracowania Rekomendacji SRK HoReCa, dotyczy Części nr 2 Zadania

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja Usługi Eksperckiej w ramach Zadania pn. „Opracowanie oraz redakcja merytoryczna Ekspertyzy ZSK dotyczącej analizy, identyfikacji i oceny kompetencji sektora HoReCa”, obejmującej Część nr 2 całości Zadania, tj. do 200 godzin Usługi Eksperckiej realizowanej przez Specjalistę ds. Opracowania i Redakcji Ekspertyzy ZSK.

Zakres Części nr 2 obejmuje:

1. Analizę dostępnych źródeł danych dotyczących rynku pracy i kompetencji w Gastronomii i Cateringu,
2. Identyfikację kompetencji istotnych dla funkcjonowania Gastronomii i Cateringu, które nie znajdują odzwierciedlenia w kwalifikacjach funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
3. Analizę zapotrzebowania na kompetencje z uwzględnieniem aktualnych uwarunkowań i trendów w Gastronomii i Cateringu wpływających na rozwój sektora,
4. Weryfikację wyników analiz z wykorzystaniem konsultacji z przedstawicielami sektora lub innymi interesariuszami.
5. Oceny kwalifikacji z obszaru Gastronomii i Cateringu pod kątem włączenia do ZSK.
6. Raport końcowy.
7. Prace przy redakcji merytorycznej Ekspertyzy ZSK.

II. KODY CPV

- 73110000-6 - Usługi badawcze
- 73210000-7 - Usługi doradcze w zakresie badań
- 79414000-9 - Usługi doradcze w zakresie zarządzania zasobami ludzkimi
- 79419000-4 - Usługi konsultacyjne w zakresie ewaluacji
- 80500000-9 - Usługi szkoleniowe
- 80510000-2 - Usługi szkolenia specjalistycznego
- 80521000-2 - Usługi opracowywania programów szkoleniowych
- 80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Cel ekspertyzy

Celem ekspertyzy jest identyfikacja oraz uszeregowanie kompetencji istniejących, poszukiwanych i deficytowych w branży HoReCa w celu wsparcia dalszych prac nad rozwojem, aktualizacją lub projektowaniem kwalifikacji funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

Ekspertyza ma dostarczyć rzetelnych, opartych na danych rynkowych informacji o aktualnym stanie, zapotrzebowaniu na kompetencje w branży HoReCa oraz wskazać obszary, które mogą wymagać opracowania nowych lub modyfikacji istniejących kwalifikacji.

2. Przedmiot ekspertyzy

Przedmiotem ekspertyzy są kompetencje rozumiane jako wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne wymagane na rynku pracy w branży HoReCa i obszarach pokrewnych.

Przedmiotem analizy nie są kwalifikacje. Wyniki ekspertyzy mają stanowić materiał analityczny wspierający podejmowanie decyzji dotyczących rozwoju kwalifikacji funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

Wypracowana ekspertyza ma stanowić podstawę do opracowania Rekomendacji SRK HoReCa.

3. Zakres Części nr 2 ekspertyzy w szczególności

Realizowana Usługa Ekspercka Specjalista ds. Gastronomii i Cateringu dla ZSK obejmująca Część nr 2 Zadania pn. „Opracowanie oraz redakcja merytoryczna Ekspertyzy ZSK dotyczącej analizy, identyfikacji i oceny kompetencji sektora HoReCa", obejmuje w szczególności:

1) Przeprowadzenie szczegółowej analizy dostępnych źródeł danych dotyczących rynku pracy i kompetencji w Gastronomii i Cateringu,
2) Przeprowadzenie szczegółowej identyfikacji kompetencji istotnych dla funkcjonowania Gastronomii i Cateringu, które nie znajdują odzwierciedlenia w kwalifikacjach funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji,
3) Przeprowadzenie szczegółowej analizy zapotrzebowania na kompetencje z uwzględnieniem aktualnych uwarunkowań i trendów w Gastronomii i Cateringu wpływających na rozwój sektora, w szczególności:
   a) zmian na rynku pracy,
   b) sytuacji kadrowej i deficytów kompetencyjnych,
   c) cyfryzacji i rozwoju nowych technologii,
   d) automatyzacji procesów,
   e) wymagań dotyczących jakości i bezpieczeństwa,
   f) kompetencji społecznych i menedżerskich,
4) Weryfikację wyników analiz z wykorzystaniem konsultacji z przedstawicielami branży lub innymi interesariuszami.
5) Przeprowadzenie szczegółowej oceny kwalifikacji z obszaru Gastronomii i Cateringu pożądanych pod kątem włączenia do ZSK obejmujących:
   a) gastronomię (restauracje i inne lokale i punkty gastronomiczne) również segmenty pokrewne, w szczególności gastronomię szybką i alternatywną,
   b) catering z uwzględnieniem sektora MICE (spotkań, wyjazdów, konferencji, targów, Itp.),
6) Raport końcowy.
7) Prace przy redakcji merytorycznej Ekspertyzy ZSK.

4. Źródła danych

Ekspertyza 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 ekspertyzy

Rezultatem ekspertyzy powinien być raport zawierający co najmniej:

- opis celu i zakresu,
- charakterystykę analizowanych obszarów branży HoReCa,
- analizę kompetencji poszukiwanych i deficytowych,
- ranking kompetencji wraz z uzasadnieniem,
- identyfikację kompetencji w istniejących kwalifikacjach,
- identyfikację kompetencji nieznajdujących odzwierciedlenia w istniejących kwalifikacjach,
- wnioski i rekomendacje stanowiące materiał do dalszych prac nad rozwojem kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

6. Produkty końcowe

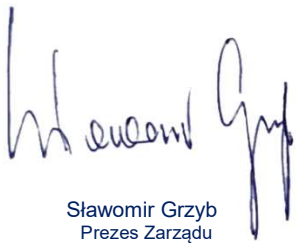
Wykonawca ma przygotować kompletny pakiet ekspercki obejmujący:

- Raport końcowy Części nr 2 docelowej Ekspertyzy ZSK.
- Analiza dostępnych źródeł danych dotyczących rynku pracy i kompetencji w Gastronomii i Cateringu.
- Zestawienie kompetencji istotnych dla funkcjonowania Gastronomii i Cateringu, w tym kompetencji nieodzwierciedlonych w kwalifikacjach funkcjonujących w ZSK.
- Analiza zapotrzebowania na kompetencje z uwzględnieniem aktualnych uwarunkowań i trendów w Gastronomii i Cateringu.
- Zestawienie wyników konsultacji oraz weryfikacji analiz z przedstawicielami branży lub innymi interesariuszami.
- Ocena kwalifikacji pożądanych pod kątem włączenia do ZSK w obszarze gastronomii, gastronomii szybkiej i alternatywnej oraz cateringu z uwzględnieniem sektora MICE.
- Wnioski, rekomendacje oraz materiał redakcyjny do włączenia do docelowej Ekspertyzy ZSK.
- Wersje edytowalne oraz PDF produktów końcowych zgodne ze standardem dostępności WCAG 2.1.

Warszawa, 07.07.2026 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