Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Realizacja usługi eksperckiej „**Specjalista ds. Dostępności i Zielonych kompetencji”** 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 4 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 4 całości Zadania, tj. do 200 godzin Usługi Eksperckiej realizowanej przez Specjalistę ds. Dostępności i Zielonych kompetencji.

Zakres Części nr 4 obejmuje:

1. Analizę wpływu działalności w sektorze HoReCa na środowisko,
2. Analizę Raportów Zrównoważonego Rozwoju w sektorze HoReCa,
3. Analizę dokumentacji rekomendacji wdrożeniowych dla BCU w sektorze HoReCa,
4. Analizę Autorskich Modeli Zielonych Kompetencji w sektorze HoReCa,
5. Analizę identyfikacji luk, barier i problemów w obszarze sektora HoReCa,
6. Weryfikację wyników analiz pod kątem dostępności i uwzględnienia zielonych kompetencji,
7. Raport końcowy,
8. 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 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 4 ekspertyzy w szczególności:

Realizowana Usługa Ekspercka Specjalista ds. Dostępności i Zielonych kompetencji obejmująca Część nr 4 Zadania pn. „Opracowanie oraz redakcja merytoryczna Ekspertyzy ZSK dotyczącej analizy, identyfikacji i oceny kompetencji sektora HoReCa", obejmuje w szczególności:

1) Przeprowadzenie szczegółowej analizy wpływu działalności w sektorze HoReCa na środowisko,
2) Przeprowadzenie szczegółowej analizy Raportów Zrównoważonego Rozwoju w sektorze HoReCa,
3) Przeprowadzenie szczegółowej analizy dokumentacji rekomendacji wdrożeniowych dla BCU w sektorze HoReCa,
4) Przeprowadzenie szczegółowej analizy Autorskich Modeli Zielonych Kompetencji w sektorze HoReCa
5) Przeprowadzenie szczegółowej analizy identyfikacji luk, barier i problemów w obszarze sektora HoReCa
6) Przeprowadzenie szczegółowej weryfikacji wyników analiz pod kątem dostępności i uwzględnienia zielonych kompetencji w szczegółowych obszarach sektora HoReCa obejmujących: hotelarstwo, gastronomię i catering.
7) Przygotowanie Raportu końcowego, który będzie Częścią 4 docelowej EKSPERTYZY ZSK.
8) Pomoc przy redakcji merytorycznej części docelowej EKSPERTYZY ZSK, w tym: analizy, wniosków, rekomendacji.

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:

1) Opracowane wyniki analizy wpływu działalności w sektorze HoReCa na środowisko.
2) Opracowane wyniki analizy Raportów Zrównoważonego Rozwoju w sektorze HoReCa.
3) Opracowane wyniki analizy dokumentacji rekomendacji wdrożeniowych dla BCU w sektorze HoReCa.
4) Opracowane wyniki analizy Autorskich Modeli Zielonych Kompetencji w sektorze HoReCa.
5) Opracowane wyniki analizy identyfikacji luk, barier i problemów w obszarze sektora HoReCa.
6) Opracowane wyniki szczegółowej weryfikacji analiz pod kątem dostępności i uwzględnienia zielonych kompetencji w szczegółowych obszarach sektora HoReCa obejmujących: hotelarstwo, gastronomię i catering.
7) Przygotowany Raport końcowy, stanowiący Część 4 docelowej Ekspertyzy ZSK.
8) Pomoc przy redakcji merytorycznej oraz ostatecznie zredagowana merytorycznie część docelowej Ekspertyzy ZSK (w tym: analizy, wnioski, rekomendacje).
9) 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