

Załącznik nr 1**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Opracowanie założeń organizacyjnych i merytorycznych oraz Zorganizowanie i przeprowadzenie I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych, realizowanego w ramach Branżowego Centrum Umiejętności GiK zgodnie z dobrymi praktykami oraz standardami konkursów umiejętności zawodowych WorldSkills Poland.

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest usługa wykonania „Opracowania założeń organizacyjnych i merytorycznych oraz Zorganizowania i przeprowadzenia I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych, realizowanego w ramach Branżowego Centrum Umiejętności GiK zgodnie z dobrymi praktykami oraz standardami konkursów umiejętności zawodowych WorldSkills Poland.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje:

- 1) Opracowanie założeń organizacyjnych i merytorycznych Konkursu Umiejętności Zawodowych, realizowanego w ramach Branżowego Centrum Umiejętności GiK zgodnie z dobrymi praktykami oraz standardami konkursów umiejętności zawodowych WorldSkills Poland - Część 1,
- 2) Zorganizowanie i przeprowadzenie I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych, realizowanego w ramach Branżowego Centrum Umiejętności GiK zgodnie z dobrymi praktykami oraz standardami konkursów umiejętności zawodowych WorldSkills Poland - Część 2.

2. Konkurs ma charakter ogólnopolski i zostanie zrealizowany na terenie BCU GiK w Radomiu.

3. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie pełnej dokumentacji niezbędnej do przeprowadzenia konkursu w branży gastronomicznej (konkurencja: Gotowanie / Kucharz) w Części 1, a następnie zorganizowanie i przeprowadzenia konkursu w standardzie WorldSkills Poland z eliminacjami w których sprawdzona zostanie wiedza zakresu konkurencji z finałem obejmującym przygotowanie Dania głównego z polską rybą w Części 2.

Przedmiot zamówienia stanowi zadanie w ramach konkursu „Utworzenie i wsparcie funkcjonowania 120 branżowych centrów umiejętności (BCU), realizujących koncepcję centrów doskonalenia zawodowego (CoVes)”.

II. KODY CPV:

- 79952000-2 - Usługi w zakresie organizacji imprez
- 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe
- 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego
- 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest usługa wykonania „Opracowania założeń organizacyjnych i merytorycznych oraz Zorganizowania i przeprowadzenia I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych, realizowanego w ramach Branżowego Centrum Umiejętności GiK zgodnie z dobrymi praktykami oraz standardami konkursów umiejętności zawodowych WorldSkills Poland na terenie Zakładu Doskonalenia Zawodowego – Szkoły im. 72 Pułku Piechoty (ul. Saska 4/6) w Radomiu w czerwcu 2026 r., gdzie mieści się BCU GiK.

Celem Konkursu jest promocja kształcenia zawodowego i tworzenie przestrzeni dla efektywnej współpracy biznesu z kształceniem zawodowym, skierowanym do uczniów i uczennic oraz nauczycielki i nauczycielek szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe branży gastronomicznej, a szczególnie do uczestników szkoleń prowadzonych w Branżowych Centrach Umiejętności z dziedziny Gastronomii i Kelnerstwa. Konkurs ma wyłonić zawodniczki i zawodników na konkurs SkillsPoland, podczas których wyłaniani są zawodniczki i zawodnicy na konkursy EuroSkills i WorldSkills. Konkurs ma służyć nie tylko wyłonieniu zwycięzców, ale przede wszystkim promocji kształcenia zawodowego BCU GiK w Radomiu wśród lokalnej młodzieży, co jest kluczowe dla rozliczenia wskaźników Projektu.

Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie pełnej dokumentacji niezbędnej do przeprowadzenia konkursu w branży gastronomicznej (konkurencja: Gotowanie / Kucharz), a następnie organizacja i przeprowadzenie I edycji ogólnopolskiego Konkursu w roku 2026 w dziedzinie gotowania, w celu wyłonienia zawodniczek i zawodników na konkurs SkillsPoland.

Część 1.

Przedmiotem zamówienia jest „Opracowanie założeń organizacyjnych i merytorycznych Konkursu Umiejętności Zawodowych, realizowanego w ramach Branżowego Centrum Umiejętności GiK zgodnie z dobrymi praktykami oraz standardami konkursów umiejętności zawodowych WorldSkills Poland”.

Zakres zamówienia obejmuje:

1. Kompleksowe opracowanie Dokumentacji Konkursowej dla branży gastronomicznej konkurencji „Kucharz” obejmującej:
 - a) Dokumentację Techniczną: określenie standardu umiejętności zgodnie ze specyfikacją WorldSkills Poland.
 - b) Projekt Testowy: opracowanie zadań konkursowych wymagających znajomości technik kulinarnych w celu przeprowadzenia Eliminacji.
 - c) System Oceniania: przygotowanie szczegółowych kryteriów oceny (pomiarowej i eksperckiej) wraz z gotowymi arkuszami ocen (system punktacji), zarówno na Etapie Eliminacji jak również Finału.
 - d) Plan Infrastruktury: przygotowanie wykazu wyposażenia stanowisk, narzędzi oraz listy surowców niezbędnych do realizacji Finału w ramach BCU GiK w Radomiu.
 - e) Regulamin Konkursu: opracowanie Regulaminu i Schematu organizacyjnego wydarzenia, z uwzględnieniem zasad BHP i etyki zawodowej.
 - f) Ankietę na Wybór Nazwy Konkursu realizowanego cyklicznie w BCU GiK w Radomiu.
2. Opracowana Dokumentacja Konkursowa powinna spełniać kryteria:
 - a) Pełną zgodność dokumentacji z aktualnymi wymogami SkillsPoland i WorldSkills.
 - b) Zapewnienie pełnej zgodności dokumentacji z aktualnymi wymogami Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji (FRSE)
 - c) Dostosowanie zadań do nowoczesnego zaplecza technologicznego BCU GiK w Radomiu.
 - d) Zaangażowanie merytoryczne Kadry BCU GiK w Radomiu w procesie wdrażania założeń konkursowych.

Część 2.

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa Zorganizowanie i przeprowadzenie I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych, realizowanego w ramach Branżowego Centrum Umiejętności GiK zgodnie z dobrymi praktykami oraz standardami konkursów umiejętności zawodowych WorldSkills Poland. Finał Konkursu planowany jest w lokalu BCU GiK w Radomiu przygotowanym do przeprowadzenia takiego Wydarzenia, gdzie znajduje się 8 w pełni wyposażonych stanowisk kucharskich, którym dysponuje Zamawiający.

Zakres zamówienia obejmuje m.in.:

1. Kompleksowe przygotowanie, zarządzanie i przeprowadzenie Konkursu oraz bezpośredni nadzór nad jego przebiegiem co obejmuje następujące etapy:
 - 1) Zarządzanie operacyjne
 - a) Przygotowanie i nadzór nad procesem rekrutacji zawodników z całej Polski,
 - b) Weryfikacja techniczna stanowisk pracy w BCU GiK w Radomiu,
 - c) Koordynacja zamówień i zakup produktów spożywczych i surowców,
 - d) Opracowanie systemu nagród rzeczowych dla Uczestników Finałów
 - e) Zakup nagród rzeczowych uwzględniających motywowanie do rozwijania kompetencji
 - f) Zamawiający przewiduje pokrycie kosztów zaangażowania Specjalistów/Ekspertów wraz z pokryciem kosztów noclegu i dojazdu.
 - 2) Przeprowadzenie Eliminacji
 - a) Przeprowadzenie Testów z zadań konkursowych wymagających znajomości technik kulinarnych
 - b) Wyłonienie Finalistów zgodnie z zaproponowanym Systemem oceniania
 - 3) Zarządzanie Panelem Ekspertów
 - a) Powołanie i przeszkolenie komisji sędziowskiej (Jury) w zakresie standardów oceny
 - b) Zapewnienie wynagrodzenia dla Sędziów wraz z pokryciem kosztów dojazdu i zakwaterowania
 - c) Przeprowadzenie odprawy technicznej dla zawodników i opiekunów
 - d) Zapewnienie zwrotu kosztów dojazdu i noclegu dla tych uczestników i opiekunów, którzy będą tego wymagać.
 - 4) Przeprowadzenie Konkursu
 - a) Bezpośredni nadzór nad przebiegiem konkurencji w dziedzinie gotowania
 - b) Zarządzanie czasem oraz dbałość o przestrzeganie zasad BHP i higieny (HACCP).
 - c) Moderowanie procesu oceny i wprowadzanie wyników do systemu punktacji.
 - 5) Podsumowanie i Ewaluacja
 - a) Przygotowanie raportu końcowego z wynikami
 - b) Wręczenie nagród
 - c) Opracowanie rekomendacji dla zawodników oraz propozycji usprawnień dla kolejnych edycji (II edycja 2027 Konkursu)
2. Zapewnienie odpowiednich kryteriów przeprowadzenia Konkursu:
 - a) Uwzględnienie standardów sędziowania i organizacji ogólnopolskich turniejów kulinarnych.
 - b) Zagwarantowanie procedur SkillsPoland, co ma skutkować, że I edycja konkursu w BCU GiK w Radomiu będzie miała rangę wydarzenia krajowego, budującego prestiż

placówki.

- c) Zapewnienie pełnej zgodności dokumentacji z aktualnymi wymogami Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji (FRSE)
- d) Zaangażowanie merytoryczne Kadry BCU GiK w Radomiu w proces konkursowy w celu przygotowania samodzielnej kolejnej edycji.

IV. TERMIN REALIZACJI:

Przedmiot zamówienia (Część 1 + Część 2) będzie zrealizowany do dnia 28.06.2026 r. Przez termin wykonania przedmiotu zamówienia, Zamawiający rozumie zakończenie wszystkich prac i podpisanie protokołu odbioru końcowego.

Wykonawca zrealizuje Część 1 przedmiotu zamówienia (Część 1) do dnia 15.06.2026 r. Przez termin wykonania Części 1 przedmiotu zamówienia, Zamawiający rozumie zakończenie wszystkich prac dotyczących Opracowania założeń organizacyjnych i merytorycznych Konkursu i podpisanie protokołu odbioru Części 1.

V. DOŚWIADCZENIE

Wykonawca posiada doświadczenie niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia, tj. w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) zrealizował należycie:

- 1) co najmniej 1 Projekt opracowywania oficjalnego regulaminu, kryteriów oceny oraz dokumentacji techniczno-organizacyjnej, w standardzie WorldSkills Poland, w branży gastronomicznej (konkurencja: Gotowanie / Kucharz),
Wykonawca w tym zakresie uzupełnia **Załącznik nr 4** i dołącza Rekomendacje.
- 2) co najmniej 1 Projekt doradczy dedykowany dla nauczycieli kształcenia zawodowego oraz uczniów publicznych szkół gastronomicznych, w tym techników i szkół branżowych,
Wykonawca w tym zakresie uzupełnia **Załącznik nr 4**.
- 3) co najmniej 1 Projekt innowacyjny programów nauczania dla szkolnictwa zawodowego/gastronomicznego.
Wykonawca w tym zakresie uzupełnia **Załącznik nr 4**.
- 4) co najmniej 1 Projekt opracowania kompleksowych Zadań Testowych dla dyscyplin kulinarnych, obejmujących precyzyjne moduły czasowe, specyfikację surowcową oraz wymagania technologiczne,
Wykonawca w tym zakresie uzupełnia **Załącznik nr 4** i dołącza Rekomendacje.
Oferta niespełniająca wymienionych warunków podlega odrzuceniu..

VI. POTENCJAŁ KADROWY

Wykonawca dysponuje zespołem zdolnym do realizacji zamówienia, obejmującym co najmniej:

- 1) Kierownik projektu - 1 osoba, która posiada doświadczenie w kompleksowej organizacji, koordynacji i przeprowadzaniu ogólnopolskich oraz regionalnych co najmniej 2 konkursów kulinarnych, realizowanych w pełnym standardzie operacyjnym WorldSkills Poland w okresie ostatnich 2 lat.
Wykonawca w tym zakresie uzupełnia **Załącznik nr 4** i dołącza Rekomendacje.
- 2) Koordynator - 1 osoba, która posiada doświadczenie w kompleksowej organizacji, koordynacji i przeprowadzaniu ogólnopolskich lub regionalnych co najmniej 2 konkursów kulinarnych, o tematyce zaproponowanej w Regulaminie konkursu, w okresie ostatnich 3 lat,
Wykonawca w tym zakresie uzupełnia **Załącznik nr 4**.
- 3) Jurorzy - 2 osoby, które posiadają doświadczenie w pracy przy organizacji ogólnopolskich lub regionalnych co najmniej 2 konkursów kulinarnych, o tematyce zaproponowanej w Regulaminie

konkursu, w okresie ostatnich 3 lat.

Wykonawca w tym zakresie uzupełnia **Załącznik nr 4**.

Oferta niespełniająca wymienionych warunków podlega odrzuceniu.

VII. ZAPLECZE TECHNICZNE

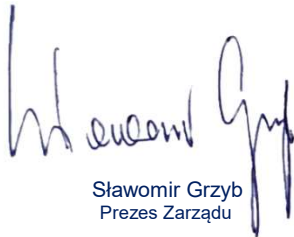
Wykonawca dysponuje odpowiednią wiedzą i doświadczeniem technicznym własnym żeby przeprowadzić Konkurs, a ewentualne dodatkowe nakłady finansowe dotyczące zaplecza technicznego Zamawiającego, w którym odbywać ma się Konkurs pokryje z własnych środków. Finał Konkursu planowany jest w lokalu BCU GiK w Radomiu przygotowanym do przeprowadzenia takiego Wydarzenia, gdzie znajduje się 8 w pełni wyposażonych stanowisk kucharskich, którym dysponuje Zamawiający. Możliwa jest wizja lokalna.

Radom, 30.05.2026 r.

Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej

ul. Domaniewska 47 lok. 10, 02-672 Warszawa, KRS: 0000851744, NIP: 1231472372.

Osoba do kontaktów: **Sławomir Grzyb**, e-mail: zmowienia@iggp.pl



Sławomir Grzyb
Prezes Zarządu



Patrycja Majer
Członek Zarządu