

**Załącznik nr 1****SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Wykonanie kompleksowej analizy wpływu szkodliwych czynników na środowisko w dziedzinie  
Gastronomii i Kelnerstwa wraz z opracowaniem polityki zrównoważonego rozwoju****I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej analizy wpływu szkodliwych czynników na środowisko w dziedzinie Gastronomii i Kelnerstwa wraz z opracowaniem polityki zrównoważonego rozwoju na potrzeby nabywania zielonych umiejętności przez Grupę Docelową Branżowego Centrum Umiejętności dla Gastronomii i Kelnerstwa (BCU GiK), który obejmuje:

- 1) Przeprowadzenie analizy wpływu działalności gastronomicznej i kelnerskiej na środowisko - Część 1,
- 2) Identyfikacja i analiza obszarów wpływu środowiskowego w gastronomii i kelnerstwie, obejmująca minimum 12 obszarów wpływu - Część 2,
- 3) Opracowanie zestawu zielonych kompetencji, obejmującego minimum 2 kompetencje zielone dla każdego obszaru wpływu - Część 3,
- 4) Opracowanie Raportu Zrównoważonego Rozwoju odnoszącego się do dziedziny Gastronomii i Kelnerstwa - Część 4,
- 5) Opracowanie materiałów dydaktycznych wspierających nabywanie zielonych kompetencji przez grupę docelową - Część 5,
- 6) Przygotowanie materiałów edukacyjnych w formie multimedialnej - Część 6,
- 7) Opracowanie rekomendacji wdrożeniowych dla BCU GiK - Część 7,
- 8) Rozszerzenie pakietu o opracowanie Autorskiego Modelu Zielonych Kompetencji Gastronomii i Kelnerstwa - Część 8.
- 9) Rozszerzenie pakietu o Asystenta AI wspierającego tworzenie, aktualizację i praktyczne wykorzystanie materiałów edukacyjnych dotyczących zielonych kompetencji - Część 9.

Zamówienie stanowi element działań wspierających nabywanie zielonych umiejętności przez Grupę Docelową BCU GiK oraz rozwój edukacji zawodowej w dziedzinie Gastronomii i Kelnerstwa.

**II. KODY CPV**

- 90713000-8 - Usługi konsultacyjne w zakresie zagadnień dotyczących środowiska
- 90700000-4 - Usługi środowiska naturalnego
- 90714000-5 - Audyt środowiskowy
- 79314000-8 - Analiza możliwości wykonawczych
- 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe
- 80530000-8 - Usługi edukacyjne w dziedzinie kształcenia zawodowego
- 80500000-9 – Usługi szkoleniowe
- 80521000-2 - Usługi opracowywania programów szkoleniowych
- 79822500-7 - Usługi projektowania graficznego

**III. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie kompletnego pakietu analityczno-edukacyjnego obejmującego analizę wpływu szkodliwych czynników na środowisko w dziedzinie Gastronomii i Kelnerstwa, opracowanie polityki zrównoważonego rozwoju, identyfikację obszarów środowiskowych, opracowanie zielonych kompetencji, przygotowanie Raportu Zrównoważonego Rozwoju, materiałów dydaktycznych, materiałów edukacyjnych w formie multimedialnej oraz rekomendacji wdrożeniowych dla BCU GiK.

Celem zamówienia jest:

- identyfikacja szkodliwych czynników środowiskowych w Gastronomii i Kelnerstwie,
- przełożenie analizy środowiskowej na praktyczne zielone kompetencje przydatne w edukacji zawodowej,
- opracowanie materiałów wspierających nabywanie zielonych umiejętności przez grupę docelową BCU GiK,
- przygotowanie rekomendacji wdrożeniowych pozwalających wykorzystać raport i materiały w działaniach edukacyjnych Branżowego Centrum Umiejętności.

## Część 1

Przedmiotem tej części zamówienia jest przeprowadzenie analizy wpływu działalności gastronomicznej i kelnerskiej na środowisko oraz identyfikacja szkodliwych czynników środowiskowych występujących w codziennych czynnościach zawodowych w gastronomii, kelnerstwie, obsłudze gościa, pracy kuchni, zapleczu gastronomicznym, dostawach, logistyce i gospodarowaniu zasobami.

Zakres zamówienia w Części 2 musi zawierać:

- analizę wpływu działalności gastronomicznej i kelnerskiej na środowisko,
- identyfikację szkodliwych czynników środowiskowych w gastronomii i kelnerstwie,
- wskazanie problemów i ryzyk środowiskowych istotnych dla edukacji zawodowej,
- określenie powiązań między czynnościami zawodowymi a wpływem na środowisko,
- przygotowanie podstaw do opracowania polityki zrównoważonego rozwoju oraz zielonych kompetencji.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:

- przeprowadzenia analizy w sposób praktyczny i edukacyjny, a nie wyłącznie opisowy,
- powiązania ustaleń środowiskowych z realnymi czynnościami zawodowymi w gastronomii i kelnerstwie,
- uwzględnienia pracy kuchni, pracy kelnerskiej, obsługi gościa, planowania porcji, organizacji menu, zakupów i dostaw, magazynowania, chłodnictwa, zużycia energii i wody, odpadów, środków chemicznych oraz logistyki gastronomicznej,
- opracowania syntetycznych ustaleń możliwych do wykorzystania w dalszych częściach zamówienia.

## Część 2

Przedmiotem tej części zamówienia jest identyfikacja i analiza obszarów wpływu działalności gastronomicznej i kelnerskiej na środowisko. Analiza powinna obejmować minimum 12 obszarów wpływu, z uwzględnieniem obszarów wskazanych poniżej, o ile są adekwatne do zakresu branży Gastronomia i Kelnerstwo.

- Marnowanie żywności / food waste: wpływ niewykorzystanych produktów, nadprodukcji, niewłaściwego planowania zakupów, przygotowywania posiłków i obsługi gościa oraz kompetencje związane z ograniczaniem strat żywności, planowaniem porcji, odpowiedzialnym gospodarowaniem produktami i świadomym postępowaniem z nadwyżkami.
- Nadmierne zużycie energii w kuchni: zużycie energii w procesach kuchennych, korzystaniu ze sprzętu gastronomicznego, ogrzewaniu, chłodzeniu, podgrzewaniu i utrzymywaniu gotowości urządzeń oraz kompetencje związane z energooszczędną pracą i racjonalnym korzystaniem ze sprzętu.
- Nadmierne zużycie wody: zużycie wody w procesach mycia, przygotowywania posiłków, sprzątnia, obsługi zaplecza i utrzymywania higieny oraz kompetencje związane z oszczędzaniem wody i ograniczaniem strat bez pogarszania standardów sanitarnych.

- Odpady organiczne: powstawanie resztek żywności, obierek, pozostałości produkcyjnych i odpadów z obsługi gości oraz kompetencje dotyczące ograniczania, segregacji i właściwego zagospodarowania odpadów organicznych.
- Opakowania jednorazowe: wpływ opakowań jednorazowych, szczególnie w gastronomii na wynos, cateringu, obsłudze wydarzeń i sprzedaży produktów gotowych oraz kompetencje związane z ograniczaniem ich użycia i wyborem alternatyw.
- Nieprawidłowa segregacja odpadów: problem błędnej lub niewystarczającej segregacji odpadów w lokalach gastronomicznych, zapleczu kuchennym, sali konsumpcyjnej i obsłudze wydarzeń oraz kompetencje dotyczące prawidłowej segregacji i stosowania procedur.
- Zużyty olej i tłuszcze gastronomiczne: magazynowanie, przekazywanie, utylizacja oraz wpływ zużytego oleju i tłuszczów gastronomicznych na środowisko oraz kompetencje dotyczące bezpiecznego postępowania i zapobiegania przedostawaniu się tłuszczów do kanalizacji.
- Ścieki zanieczyszczone tłuszczami, detergentami i resztkami żywności: ścieki powstające w gastronomii, zanieczyszczenia z tłuszczów, detergentów, resztek żywności i procesów mycia oraz kompetencje dotyczące ograniczania zanieczyszczeń, stosowania detergentów i zabezpieczania odpływów.
- Nadmierne użycie środków chemicznych: wpływ środków czystości, detergentów, preparatów dezynfekcyjnych i chemii gastronomicznej oraz kompetencje dotyczące racjonalnego stosowania chemii, dozowania i bezpiecznych procedur.
- Emisje związane z dostawami i transportem: wpływ dostaw produktów, logistyki zaopatrzenia, transportu cateringu, obsługi wydarzeń i dostaw do klientów oraz kompetencje dotyczące planowania dostaw, lokalności zakupów i efektywnej logistyki.
- Wysoki ślad środowiskowy wybranych produktów spożywczych: wpływ produktów spożywczych na środowisko, w tym produkcja, transport, sezonowość, lokalność i zasobochłonność oraz kompetencje dotyczące świadomego doboru produktów.
- Nieefektywne chłodnictwo i mrożenie: wpływ urządzeń chłodniczych i mroźniczych na zużycie energii, straty produktów i organizację zaplecza oraz kompetencje dotyczące właściwego użytkowania chłodni, kontroli temperatur i przechowywania produktów.
- Brak sezonowości i lokalności w zakupach oraz menu: wpływ decyzji zakupowych i projektowania menu, produktów niesезonowych, dalekiego transportu i niskiego wykorzystania lokalnych dostawców oraz kompetencje dotyczące planowania sezonowego menu i współpracy z dostawcami.
- Nadmierna produkcja i złe planowanie porcji: nadprodukcja, nieprawidłowe planowanie liczby i wielkości porcji oraz dopasowanie produkcji do zapotrzebowania, a także kompetencje dotyczące planowania produkcji, kontroli porcji i ograniczania strat.
- Nieodpowiedzialna obsługa gościa po stronie kelnerstwa: wpływ działań kelnerskich na środowisko, komunikację z gościem, proponowanie dań, reagowanie na niedojedzone porcje, obsługę opakowań i promowanie odpowiedzialnych wyborów oraz kompetencje dotyczące edukowania gościa i budowania kultury obsługi zgodnej ze zrównoważonym rozwojem.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:

- opisanie każdego analizowanego obszaru wpływu w sposób powiązany z realiami pracy w gastronomii i kelnerstwie,
- wskazania problemów środowiskowych, ryzyk i konsekwencji dla edukacji zawodowej,
- powiązania każdego obszaru z praktycznymi zachowaniami zawodowymi,
- opracowania analizy w sposób umożliwiający dalsze wykorzystanie jej w raporcie, materiałach dydaktycznych i rekomendacjach wdrożeniowych.

### Część 3

Przedmiotem tej części zamówienia jest opracowanie zestawu zielonych kompetencji dla dziedziny Gastronomii i Kelnerstwa. Wykonawca ma opracować minimum 2 kompetencje zielone dla każdego z analizowanych obszarów wpływu środowiskowego.

Zakres kompetencji powinien obejmować odniesienie do:

- wiedzy,
- umiejętności,
- postaw,
- praktycznych zachowań zawodowych,
- odpowiedzialności środowiskowej,
- organizacji pracy,
- obsługi gościa,
- pracy kuchni i zaplecza gastronomicznego,
- dostaw i zaopatrzenia,
- zużycia zasobów,
- gospodarowania odpadami,
- ograniczania marnotrawstwa,
- wdrażania zasad zrównoważonego rozwoju w codziennej pracy.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:

- opracowania kompetencji użytecznych dla grup docelowych BCU GiK,
- powiązania kompetencji z realnymi czynnościami zawodowymi,
- zapewnienia możliwości wykorzystania kompetencji w edukacji zawodowej,
- przedstawienia kompetencji w sposób zrozumiały, praktyczny i możliwy do wdrożenia w działaniach edukacyjnych.

### Część 4

Przedmiotem tej części zamówienia jest opracowanie Raportu Zrównoważonego Rozwoju odnoszącego się do dziedziny Gastronomii i Kelnerstwa.

**Raport powinien obejmować:**

- analizę wpływu działalności gastronomicznej i kelnerskiej na środowisko,
- identyfikację szkodliwych czynników środowiskowych,
- opis obszarów wpływu,
- wskazanie problemów i ryzyk środowiskowych,
- opis kompetencji zielonych potrzebnych w branży,
- wnioski dotyczące edukacji zawodowej,
- rekomendacje wdrożeniowe dla BCU GiK,
- powiązanie analizy środowiskowej z nabywaniem zielonych umiejętności przez grupę docelową.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:

- opracowania raportu o charakterze praktycznym i edukacyjnym, a nie wyłącznie opisowym,
- zapewnienia spójności raportu z obszarami wpływu i zestawem zielonych kompetencji,
- przygotowania raportu w formie możliwej do wykorzystania przez Zamawiającego w działaniach edukacyjnych i wdrożeniowych.

## Część 5

Przedmiotem tej części zamówienia jest opracowanie materiałów dydaktycznych wspierających nabywanie zielonych kompetencji przez grupę docelową.

Materiały powinny:

- tłumaczyć wpływ gastronomii i kelnerstwa na środowisko,
- pokazywać konkretne zachowania ograniczające negatywny wpływ środowiskowy,
- przekładać analizę środowiskową na praktykę zawodową,
- wspierać edukację zawodową,
- być możliwe do wykorzystania przez prowadzących,
- być dostosowane do grupy docelowej,
- zawierać przykłady branżowe i sytuacyjne,
- ograniczać ogólniki na rzecz praktycznych instrukcji,
- wspierać rozwój wiedzy, umiejętności i postaw.

Materiały mogą obejmować w szczególności:

- teksty edukacyjne,
- tabele,
- ćwiczenia,
- quizy,
- scenariusze zajęć,
- checklisty praktyczne,
- case studies,
- karty pracy,
- testy wiedzy,
- zadania sprawdzające,
- materiały dla prowadzącego.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do przygotowania materiałów gotowych do praktycznego wykorzystania w edukacji zawodowej oraz pracy z grupą docelową BCU GiK.

## Część 6

Przedmiotem tej części zamówienia jest przygotowanie materiałów edukacyjnych w formie multimedialnej, wspierających nabywanie zielonych kompetencji i prezentujących w przystępny sposób zagadnienia środowiskowe związane z gastronomią i kelnerstwem.

Materiały multimedialne mogą obejmować w szczególności:

- prezentację multimedialną,
- scenariusz materiału multimedialnego,
- elementy e-learningowe,
- treści edukacyjne możliwe do wykorzystania podczas zajęć,
- przykłady sytuacji zawodowych,
- materiały pokazujące praktyczne zachowania prośrodowiskowe w gastronomii i kelnerstwie.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do zapewnienia, aby materiały multimedialne były spójne z raportem, zielonymi kompetencjami i materiałami dydaktycznymi oraz zgodne ze standardem dostępności cyfrowej WCAG 2.1.

## Część 7

Przedmiotem tej części zamówienia jest opracowanie rekomendacji wdrożeniowych dla Branżowego Centrum Umiejętności dla Gastronomii i Kelnerstwa.

Rekomendacje powinny wskazywać, jak BCU GiK może wykorzystać wyniki analizy i opracowane materiały w procesie edukacyjnym oraz rozwoju zielonych kompetencji. Rekomendacje powinny dotyczyć w szczególności:

- wdrażania zielonych kompetencji do działań edukacyjnych,
- wykorzystania raportu w pracy BCU,
- wykorzystania materiałów dydaktycznych,
- wykorzystania materiałów multimedialnych,
- sposobów pracy z grupą docelową,
- łączenia zagadnień środowiskowych z realiami zawodowymi gastronomii i kelnerstwa,
- sposobów monitorowania i weryfikowania nabywania zielonych kompetencji,
- rozwoju dalszych działań edukacyjnych i doradczych.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do przygotowania rekomendacji konkretnych, możliwych do wdrożenia i powiązanych z rezultatami pozostałych części zamówienia.

### **Część 8.**

Przedmiotem tej części zamówienia jest rozszerzenie pakietu o opracowanie Modelu Zielonych Kompetencji Gastronomii i Kelnerstwa stanowiącego uporządkowany system identyfikacji, klasyfikacji i opisu kompetencji niezbędnych do ograniczania negatywnego wpływu działalności gastronomicznej i kelnerskiej na środowisko oraz wspierania zrównoważonego rozwoju branży.

Model powinien stanowić podstawę do opracowania materiałów edukacyjnych, działań rozwojowych, rekomendacji wdrożeniowych oraz narzędzi wspierających nabywanie zielonych kompetencji przez Grupę Docelową BCU GiK.

### **Zakres opracowania**

Wykonawca opracuje model obejmujący w szczególności:

1. Identyfikację i uporządkowanie zielonych kompetencji związanych z funkcjonowaniem branży gastronomicznej i kelnerskiej;
2. Powiązanie kompetencji z obszarami wpływu środowiskowego występującymi w gastronomii i kelnerstwie;
3. Określenie wiedzy, umiejętności i postaw składających się na poszczególne kompetencje;
4. Przypisanie kompetencji do rzeczywistych procesów, czynności i sytuacji zawodowych występujących w branży;
5. Określenie znaczenia poszczególnych kompetencji dla ograniczania wpływu środowiskowego oraz wspierania zrównoważonego rozwoju;
6. Wskazanie możliwości rozwijania kompetencji w procesie edukacji zawodowej.

### **Wytyczne merytoryczne**

Model Zielonych Kompetencji Gastronomii i Kelnerstwa powinien zostać opracowany w sposób metodyczny, uporządkowany i oparty na analizie zależności pomiędzy działalnością branży gastronomicznej a jej wpływem na środowisko.

Wykonawca zobowiązany jest do zastosowania logicznego i udokumentowanego procesu identyfikacji kompetencji, uwzględniającego analizę obszarów wpływu środowiskowego, procesów pracy, wymagań zawodowych oraz działań ograniczających negatywne oddziaływanie na środowisko.

Model powinien posiadać charakter systemowy i wykazywać jednoznaczne powiązania pomiędzy zidentyfikowanymi wyzwaniem środowiskowymi, działaniami podejmowanymi w środowisku pracy oraz kompetencjami wymaganymi do ich skutecznej realizacji.

Opracowanie nie może ograniczać się do katalogu kompetencji lub opisu zagadnień środowiskowych, lecz powinno tworzyć spójny model kompetencyjny możliwy do wykorzystania w edukacji, doradztwie zawodowym, projektowaniu materiałów dydaktycznych oraz działaniach wdrożeniowych związanych ze zrównoważonym rozwojem.

### **Oczekiwany rezultat**

Rezultatem zamówienia ma być kompletny Model Zielonych Kompetencji Gastronomii i Kelnerstwa opracowany w oparciu o metodyczne podejście analityczne, umożliwiające identyfikację, rozwijanie oraz ocenę zielonych kompetencji wymaganych w nowoczesnej Gastronomii i Kelnerstwie oraz wspierający realizację działań edukacyjnych i rozwojowych w BCU GiK.

### **Część 9**

Przedmiotem tej części zamówienia jest nieobligatoryjne rozszerzenie pakietu o Asystenta AI wspierającego opracowywanie, aktualizację i praktyczne wykorzystanie materiałów edukacyjnych dotyczących zielonych kompetencji.

Asystent AI powinien spełniać następujące kryteria funkcjonalne i branżowe:

- mapowanie zielonych kompetencji na efekty uczenia się,
- podział efektów uczenia się na wiedzę, umiejętności i postawy,
- dostosowanie materiałów do poziomu grupy docelowej,
- tworzenie scenariuszy zajęć praktycznych,
- tworzenie kart pracy dla uczestników,
- tworzenie case studies z realiów branżowych,
- powiązanie zielonych kompetencji z konkretnymi czynnościami zawodowymi,
- tworzenie testów wiedzy i zadań sprawdzających,
- tworzenie checklist praktycznych,
- przygotowanie scenariusza materiału multimedialnego,
- tworzenie materiałów gotowych do użycia przez prowadzącego,
- uwzględnienie mierników i sposobów weryfikacji kompetencji,
- uwzględnienie przykładów branżowych i sytuacyjnych,
- redukcja ogólników na rzecz praktycznych instrukcji,
- spójność materiałów dydaktycznych z celem nabywania zielonych kompetencji,
- możliwość wykorzystania materiałów w edukacji zawodowej,
- możliwość aktualizacji materiałów przez AI,
- generowanie różnych formatów materiałów: tekst, tabela, ćwiczenie, quiz, scenariusz,
- uwzględnienie aspektów środowiskowych, społecznych i organizacyjnych,
- przejrzystość, logiczna struktura i łatwość wdrożenia materiałów.

Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do zapewnienia, aby ewentualny Asystent AI rozszerzał materiały o funkcjonalności edukacyjne, praktyczne i aktualizacyjne związane z zielonymi kompetencjami oraz był spójny z celem i zakresem zamówienia.

### **Produkty końcowe**

Rezultatem zamówienia powinien być kompletny pakiet obejmujący:

- Analizę wpływu działalności gastronomicznej i kelnerskiej na środowisko.
- Identyfikację i analizę obszarów wpływu, obejmującą minimum 12 obszarów wpływu.



- Zestaw zielonych kompetencji, obejmujący minimum 2 kompetencje zielone dla każdego obszaru wpływu.
- Raport Zrównoważonego Rozwoju.
- Materiały dydaktyczne wspierające nabywanie zielonych kompetencji.
- Materiały edukacyjne w formie multimedialnej.
- Rekomendacje wdrożeniowe dla BCU GiK.
- Model Zielonych Kompetencji Gastronomii i Kelnerstwa, jeżeli zostanie zaoferowany.
- Asystent AI, jeżeli zostanie zaoferowany.

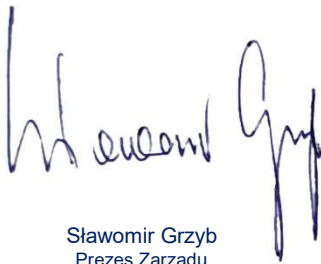
Warszawa, 06.06.2026 r.

Zamawiający:

**Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej**

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

Osoba do kontaktów: **Sławomir Grzyb**, e-mail: [zmowienia@iggp.p](mailto:zmowienia@iggp.p)



Sławomir Grzyb  
Prezes Zarządu



Patrycja Majer  
Członek Zarządu