**Załącznik nr 1**

**do Zapytania ofertowego z dnia 20.12.2017r.**

**Specyfikacja przedmiotu zamówienia   
w prowadzonym zgodnie z zasadą konkurencyjności postępowaniu na zakup  
 i dostarczenie nowych książek w wersji papierowej oraz pomocy dydaktycznych   
w ramach projektu pn.** **„Teoria i praktyka szansą na lepsze jutro” nr RPSW.08.05.01-26-0022/16 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.**

**Cześć I** zakup i dostarczenie nowych książek w wersji papierowej

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Rok wydania | Jednostka miary | Ilość |
| 1 | Obsługa konsumenta Część 1 | Ryszard Jargoń | WSiP | 2010 | szt. | 16 |
| 2 | Obsługa konsumenta Część 2 | Ryszard Jargoń | WSiP | 2000 | szt. | 16 |
| 3 | Obsługa gości (konsumentów) Część 1 | Renata Szajna, Danuta Ławniczak | WSiP | 2014 | szt. | 16 |
| 4 | Obsługa gości (konsumentów) Część 2 | Renata Szajna, Danuta Ławniczak | WSiP | 2014 | szt. | 16 |
| 5 | Usługi gastronomiczne.  Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych. | Renata Szajna, Danuta Ławniczak | WSiP | 2016 | szt. | 16 |
| 6 | Testy i zadania praktyczne.Technik żywienia i usług gastronomicznych T.15.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | Piotr Dominik | WSiP | 2016 | szt. | 16 |
| 7 | Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15. | Piotr Dominik | WSiP | 2015 | szt. | 16 |
| 8 | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia TOM II, Część 1 | Małgorzata Konarzewska | WSiP | 2016 | szt. | 16 |
| 9 | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia TOM II, Część 2 | Małgorzata Konarzewska | WSiP | 2016 | szt. | 16 |
| 10 | Procesy technologiczne w gastronomii. Kwalifikacja T.6. Część 1 | Lidia Górska  Iwona Namysłów | WSiP | 2015 | szt. | 16 |
| 11 | Procesy technologiczne w gastronomii. Kwalifikacja T.6. Część 2 | Lidia Górska  Iwona Namysłów | WSiP | 2015 | szt. | 16 |
| 12 | Zasady żywienia. Kwalifikacja T.15. Podręcznik do nauki zawodu. Technik żywienia i usług gastronomicznych Część 1 | Dorota Czerwińska | WSiP | 2016 | szt. | 80 |
| 13 | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia TOM II, Część 2 | Dorota Czerwińska | WSiP | 2016 | szt. | 16 |
| 14 | Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kucharz. Kwalifikacja T.6. Sporządzenie potraw i napojów. | Piotr Dominik | WSiP | 2015 | szt. | 32 |
| 15 | Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kucharz/Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.6. | Piotr Dominik Anna Kmiołek-Gizara | WSiP | 2015 | szt. | 32 |
| 16 | Teraz matura 2016. Matematyka. Poziom podstawowy. Arkusze maturalne | Ewa Muszyńska, Marcin Wesołowski | Nowa Era | 2015 | szt. | 16 |
| 17 | Matematyka. Matura 2016. Zbiór zadań maturalnych Poziom podstawowy. | Irena Ołtuszyk | Omega | 2015 | szt. | 16 |
| 18 | Gramatyka językowa angielskiego z ćwiczeniami. Outle. | Sylwia Maciaszek Agnieszka Szarakowska | PWN | 2011 | szt. | 16 |
| 19 | Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. | Rafał Sarna, Katarzyna Sarna | WSiP | 2016 | szt. | 16 |

**Cześć II** zakup i dostarczenie nowych pomocy dydaktycznych

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Wyszczególnienie | Jednostka miary | Ilość |
| 1 | Kalkulator 8 pozycyjny posiadający funkcję obliczania procentu, pierwiastkowania, zmiany znaku, kasowania ostatniej pozycji, pamięci o wym. ok. 10x6x1cm | szt. | 16 |
| 2 | Zestaw przyborów geometrycznych zawierającego: linijkę o dł. 20 cm, 2 ekierki, kątomierz. Wykonany z przezroczystego, trwałego tworzywa. | szt. | 16 |
| 3 | Segregator A4/50 mm w kolorze niebieskim | szt. | 16 |
| 4 | Niebieski długopis żelowy 0,7 mm | szt. | 16 |
| 5 | Ołówek drewniany HB z gumką | szt. | 16 |
| 6 | Zakreślacz płaski 0,5mm w kolorze zielonym | szt. | 16 |
| 7 | Brulion A5 96-kartek, kratka, twarda oprawa | szt. | 16 |