

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Załącznik nr 1 do SIWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa podręczników oraz materiałów szkoleniowych dla Powiatu Świdnickiego w Świdniku/ Zespołu Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku.

Zamawiający: Powiat Świdnicki w Świdniku/ Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku.

Opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest zakup podręczników oraz materiałów szkoleniowych

Dane do specyfikacji na zakup podręczników i materiałów szkoleniowych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 pn.:

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu	Ilość (*) Dostawa nr 1	Ilość (**) Dostawa nr 2
Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do sukcesu – III edycja nr RPLU.12.04.00-06-0051/17				
Materiały szkoleniowe				
1.	Zestaw materiałów szkoleniowych: teczka, długopis, notes	Zestaw zawiera: Teczka: format A4, wykonana z papieru o gramaturze min. 300g/m2, technologia: sitodruk, podwójny grzbiet, wycięcie na wizytówkę, nadruk – logotypy zgodnie z projektem zamawiającego Długopis: automatyczny z wkładem w kolorze niebieskim; materiał – metal; kolor – granatowy; nadruk logotypów – trwała metoda nadruku, grawer zgodnie z projektem zamawiającego Notes: format A5, klejony od góry, 50 kartek, papier 80g/m2, kartki koloru białego w kratkę, druk jednostronny, usztywnienie okładki i ostatniej kartki – 200g/m2, nadruk – logotypy zgodnie z projektem zamawiającego	40 zestawów	190 zestawów
2.	Zestaw materiałów szkoleniowych: teczka, długopis, notes, pendrive	Zestaw zawiera: Teczka: format A4, wykonana z papieru o gramaturze min. 300g/m2, technologia: sitodruk, podwójny grzbiet, wycięcie na wizytówkę, nadruk – logotypy zgodnie z projektem zamawiającego Długopis: automatyczny z wkładem w kolorze niebieskim; materiał – metal; kolor – granatowy; nadruk logotypów – trwała metoda nadruku, grawer Notes: format A5, klejony od góry, 50 kartek, papier 80g/m2, kartki koloru białego w kratkę, druk jednostronny, usztywnienie okładki i ostatniej kartki – 200g/m2, nadruk – logotypy zgodnie z projektem zamawiającego Pendrive: pojemność: min. 8GB, USB 2.0, prędkość zapisu: min 5	40 zestawów	150 zestawów

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

		MB/s, prędkość odczytu: min 20MB/s, wygląd: metalowa blaszka, plastikowa obudowa pamięci, nadruk logotypów – trwała metoda nadruku, grawer, zgodnie z projektem zamawiającego, opakowanie jednostkowe: kartonik		
Podręczniki do zajęć dla uczniów				
3.		Hotelarstwo. Organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych Autor: Mariola Milewska, Bogdan Włodarczyk	10 szt.	30 szt.
4.		Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 1 Autor: Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	10 szt.	30 szt.
5.		Obsługa turystyczna. Część 1. Tom 1. Organizacja imprez i usług turystycznych. Autor: Iwona Michniewicz, Maria Peć	0 szt.	20 szt.
6.		Repetitorium i testy egzaminacyjne. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15 / TG.16. Egzamin zawodowy Autor: Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Renata Szajna	20 szt.	60 szt.
7.		dla TŻiUG Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach Autor: Adam Olszewski	10 szt.	30 szt.
8.		Menedżer gastronomii jak otworzyć i z sukcesem prowadzić lokal gastronomiczny część 1 Autor: Mołoniewicz Jan Marek	10 szt.	70 szt.
9.		Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Część 1 Autor: Magdalena Kaźmierczak	10 szt.	50 szt.
10.		Repetitorium i testy egzaminacyjne. Kwalifikacja A.32. Technik logistyki. Egzamin zawodowy Autor: Joanna Śliżewska, Justyna Stochaj	10 szt.	30 szt.
11.		Podstawy gastronomii i technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodu. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kucharz. Część 1. Autor: Anna Kmiólek-Gizara	0 szt.	10 szt.
12.		dla K/C Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach Autor: Adam Olszewski	0 szt.	10 szt.

(*) – dostawa nr 1 - w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy

(**) – dostawa nr 2 – w terminie do 27 stycznia 2020r.