

Załącznik nr 5

Pieczęć firmy

miejsowość, data

**WYKAZ NIEZBĘDNYCH DO WYKONANIA ZAMÓWIENIA
NARZĘDZI I URZĄDZEŃ**

Data:

Nazwa wykonawcy:

Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami:

Szkolenie wielomodułowe pn. „Opiekun osób chorych, starszych i niepełnosprawnych + Siostra PCK + Pierwsza pomoc przedmedyczna		
1. Zestaw do prezentacji multimedialnych (projektor multimedialny + laptop + ekran)	1	Własne / oddane do dyspozycji
2. Zestaw audiowizualny (telewizor LCD + odtwarzacz DVD)	1	Własne / oddane do dyspozycji
3. Fantom osoby dorosłej.	2	Własne / oddane do dyspozycji
4. Fantom dziecka.	2	Własne / oddane do dyspozycji
5. Leżanka.	4	Własne / oddane do dyspozycji
6. Parawany.	2	Własne / oddane do dyspozycji
7. Koce.	2	Własne / oddane do dyspozycji
8. Bandaże.	3	Własne / oddane do dyspozycji
9. Aparat do mierzenia ciśnienia.	2	Własne / oddane do dyspozycji
10. Glukometr.	1	Własne / oddane do dyspozycji
11. Kule rehabilitacyjne.	1	Własne / oddane do dyspozycji
12. Balkonik.	1	Własne / oddane do dyspozycji
13. Chodzik.	1	Własne / oddane do dyspozycji
14. Zestaw do higieny i toalety ciała (miska, nerka, ręczniki, myjka).	1	Własne / oddane do dyspozycji
15. Kaczka i basen.	1	Własne / oddane do dyspozycji
16. Apteczka pierwszej pomocy.	2	Własne / oddane do dyspozycji
17. Zestaw planszy dydaktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy.	1	Własne / oddane do dyspozycji
18. Filmy dydaktyczne.	2	Własne / oddane do dyspozycji



		do dyspozycji
Szkolenie wielomodułowe pn. „Spawanie blach i rur spoinami pachwinowymi metodą MAG + Spawanie blach i rur spoinami pachwinowymi metodą TIG + Ręczne przecinanie termiczne – plazmowe”.		
1. Zestaw do prezentacji multimedialnych (projektor multimedialny+ laptop + ekran)	1	Własne / oddane do dyspozycji
2. Stanowiska spawalnicze.	5	Własne / oddane do dyspozycji
3. Spawarka TIG.	5	Własne / oddane do dyspozycji
4. Spawarka MAG.	5	Własne / oddane do dyspozycji
5. Przecinarka plazmowa.	1	Własne / oddane do dyspozycji
6. Stół ślusarski wyposażony w imadła.	1	Własne / oddane do dyspozycji
7. Ostrzałka do elektrod.	1	Własne / oddane do dyspozycji
8. Przecinarka tarczowa.	1	Własne / oddane do dyspozycji
9. Szlifierka kątowna 125, 230.	2	Własne / oddane do dyspozycji
10. Palniki gazowe do cięci materiału na próbki spawalnicze.	5	Własne / oddane do dyspozycji
11. Przyłbice samo ściemniające.	5	Własne / oddane do dyspozycji
12. Maski spawalnicze.	5	Własne / oddane do dyspozycji
13. Zestaw butlowy acetylen - tlen	1	Własne / oddane do dyspozycji
14. Okulary ochronne	5	Własne / oddane do dyspozycji

Szkolenie wielomodułowe pn. „Kucharz z organizacją przyjęć okolicznościowych + Kelner + Carving + Uprawnienia SEP”.		
1. Zestaw do prezentacji multimedialnych (projektor multimedialny+ laptop + ekran)	1	Własne / oddane do dyspozycji
2. stanowiska gastronomiczne z kuchnią indukcyjną	1	Własne / oddane do dyspozycji
3. stanowiska gastronomiczne z kuchnią elektryczną	1	Własne / oddane do dyspozycji
4. Stanowiska pracy wyposażone stoły robocze	2	Własne / oddane do dyspozycji
5. Stanowiska pracy wyposażone w zlewy	2	Własne / oddane do dyspozycji
6. Piekarnik elektryczny	2	Własne / oddane do dyspozycji
7. Trzon gazowy kuchenny – 3 palnikowy	1	Własne / oddane do dyspozycji
8. Mikrofalówka	1	Własne / oddane do dyspozycji
9. Piec konwekcyjno – parowy	1	Własne / oddane do dyspozycji
10. Lodówka	1	Własne / oddane do dyspozycji
11. Chłodziarko-zamrażarka	1	Własne / oddane do dyspozycji



		do dyspozycji
12. Zmywarka	1	Własne / oddane do dyspozycji
13. Podgrzewacz do talerzy	1	Własne / oddane do dyspozycji
14. Naświetlacz do jaj	1	Własne / oddane do dyspozycji
15. Ekspres ciśnieniowy do kawy	1	Własne / oddane do dyspozycji
16. Frytkownica	1	Własne / oddane do dyspozycji
17. Kontakt grill	1	Własne / oddane do dyspozycji
18. Szatkownica	1	Własne / oddane do dyspozycji
19. Mikser	3	Własne / oddane do dyspozycji
20. Młynek do kawy	1	Własne / oddane do dyspozycji
21. Maszynka do mielenia	2	Własne / oddane do dyspozycji
22. Blender	1	Własne / oddane do dyspozycji
23. Robot kuchenny	1	Własne / oddane do dyspozycji
24. Kostkarka do lodu	2	Własne / oddane do dyspozycji
25. Garnki nierdzewne różnej wielkości	12	Własne / oddane do dyspozycji
26. Naczynia żaroodporne	2	Własne / oddane do dyspozycji
27. Sztućce komplet dla minimum 10 osób	1	Własne / oddane do dyspozycji
28. Serwis kawowy dla minimum 10 osób	1	Własne / oddane do dyspozycji
29. Zastawa stołowa (sztućce, szklanki, filiżanki, talerzyki, tace, dzbanuszki)	2 kpl	Własne / oddane do dyspozycji
30. Spieniacz do mleka	1	Własne / oddane do dyspozycji
31. Zestaw szklawa	2	Własne / oddane do dyspozycji
32. Blachy do pieczenia	4	Własne / oddane do dyspozycji
33. Noże i deski	2 kpl	Własne / oddane do dyspozycji
34. Waga	2	Własne / oddane do dyspozycji
35. Wózek barmański	1	Własne / oddane do dyspozycji
36. Wyciskarka do soku	1	Własne / oddane do dyspozycji
37. Drobnе wyposażenie gastronomiczne, m.in.: durszlaki, sitka, misy, tace, obrusy, serwety itp. – komplet niezbędny dla prawidłowej realizacji zajęć.	1 kpl	Własne / oddane do dyspozycji
38. Zaplecze barmańskie tj. coctail-bar, lada, krzeselka barmańskie	1	Własne / oddane do dyspozycji
39. Wyposażenie i drobny sprzęt barmański (kieliszki do różnych	1 kpl	Własne / oddane

alkoholi, nalewak do wina, korkociąg, termometr, wiaderko do wina/szampana, kostkarka, wiaderko do kostek lodu, shaker, miarka do alkoholu, łyżka barmańska, łyżka koktajlowa, sitko barmańskie, słomki, dzbanki, zestawy do latte, dekorator do cappuccino, dyspenser do cynamonu, dozowniki).		do dyspozycji
40. Kompletny zestaw do carvingu zawierający noże dekoracyjne 'U' i „V”, nóż dekoracyjny do kulek, wycinarki o różnych kształtach, temperówkę do warzyw, obieraczki, noże karbowane, dłuta i inne narzędzia do carvingu. Zestaw musi się składać z minimum 20 elementów – 1 komplet.	5 kpl	Własne / oddane do dyspozycji

Kompetencje cyfrowe wraz z certyfikatem ECCC

<p>Dysponuje minimum 10 laptopami lub pracownią komputerową z 10 stanowiskami – każdy komputer / laptop o minimalnych parametrach:</p> <p>1. Oprogramowanie dla każdego laptopa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – minimum MS WINDOWS 7 lub nowszy; – Pakiet OFFICE 2007 lub nowszy, – Przeglądarki internetowe Mozilla Firefox / Google Chrome, – Free Commander Build 685 lub nowszy, – Program Skype 7 lub nowszy, – Ccleaner, Adobe Reader, Eraser, Wireshark, Gimp, Program antywirusowy pracujący trybie monitor. <p>2. Każdy laptop / komputer wyposażony w kamerę, słuchawki, głośniki, mikrofon i pełne uprawnienia administratora.</p> <p>Po stronie Wykonawcy jest zapewnienie pracowni komputerowej (stacjonarnej lub mobilnej) z łączem internetowym nie mniej niż przepustowość 6 MB.</p>	Własne / oddane do dyspozycji
--	-------------------------------

.....
podpis Wykonawcy lub osób
uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy