**Załącznik nr 5**

 Pieczęć firmy miejscowość, 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  |
| 1. Zestaw audiowizualny (telewizor LCD + odtwarzacz DVD)
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Fantom osoby dorosłej.
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Fantom dziecka.
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Leżanka.
 | 4 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Parawany.
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji  |
| 1. Koce.
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Bandaże.
 | 3 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Aparat do mierzenia ciśnienia.
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Glukometr.
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Kule rehabilitacyjne.
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji  |
| 1. Balkonik.
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Chodzik.
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Zestaw do higieny i toalety ciała (miska, nerka, ręczniki, myjka).
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Kaczka i basen.
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Apteczka pierwszej pomocy.
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Zestaw planszy dydaktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy.
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Filmy dydaktyczne.
 | 2 | Własne / oddane 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 |
| 1. Stanowiska spawalnicze.
 | 5 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Spawarka TIG.
 | 5 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Spawarka MAG.
 | 5 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Przecinarka plazmowa.
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Stół ślusarski wyposażony w imadła.
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Ostrzałka do elektrod.
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Przecinarka tarczowa.
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Szlifierka kątowa 125, 230.
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Palniki gazowe do cięci materiału na próbki spawalnicze.
 | 5 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Przyłbice samo ściemniające.
 | 5 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Maski spawalnicze.
 | 5 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Zestaw butlowy acetylen - tlen
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. 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  |
| 1. stanowiska gastronomiczne z kuchnią indukcyjną
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. stanowiska gastronomiczne z kuchnią elektryczną
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Stanowiska pracy wyposażone stoły robocze
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Stanowiska pracy wyposażone w zlewy
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Piekarnik elektryczny
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji  |
| 1. Trzon gazowy kuchenny – 3 palnikowy
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Mikrofalówka
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Piec konwekcyjno – parowy
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Lodówka
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Chłodziarko-zamrażarka
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji  |
| 1. Zmywarka
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Podgrzewacz do talerzy
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Naświetlacz do jaj
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Ekspres ciśnieniowy do kawy
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Frytkownica
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Kontakt grill
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Szatkownica
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Mikser
 | 3 | Własne / oddane do dyspozycji  |
| 1. Młynek do kawy
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Maszynka do mielenia
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Blender
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Robot kuchenny
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Kostkarka do lodu
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Garnki nierdzewne różnej wielkości
 | 12 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Naczynia żaroodporne
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Sztućce komplet dla minimum 10 osób
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji  |
| 1. Serwis kawowy dla minimum 10 osób
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Zastawa stołowa (sztućce, szklanki, filiżanki, talerzyki, tace, dzbanuszki)
 | 2 kpl | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Spieniacz do mleka
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Zestaw szkliwa
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji  |
| 1. Blachy do pieczenia
 | 4 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Noże i deski
 | 2 kpl | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Waga
 | 2 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Wózek barmański
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Wyciskarka do soku
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Drobne wyposażenie gastronomiczne, m.in.: durszlaki, sitka, misy, tace, obrusy, serwety itp. – komplet niezbędny dla prawidłowej realizacji zajęć.
 | 1 kpl | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Zaplecze barmańskie tj. coctail-bar, lada, krzesełka barmańskie
 | 1 | Własne / oddane do dyspozycji |
| 1. Wyposażenie i drobny sprzęt barmański (kieliszki do różnych 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).
 | 1 kpl | Własne / oddane do dyspozycji  |
| 1. 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** |
| **Dysponuje minimum 10 laptopami lub pracownią komputerową z 10 stanowiskami – każdy komputer / laptop o minimalnych parametrach:**1. **Oprogramowanie dla każdego laptopa:**
* **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.**
1. **Każdy laptop / komputer wyposażony w kamerę, słuchawki, głośniki, mikrofon i pełne uprawnienia administratora.**

**Po stronie Wykonawcy jest zapewnienie pracowni komputerowej (stacjonarnej lub mobilnej) z łączem internetowym nie mniej niż przepustowość 6 MB.**  | Własne / oddane do dyspozycji  |

 …………………………………………………………………………

 podpis Wykonawcy lub osób

 uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy