



Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zamówienia
do zapytania ofertowego nr 12/2024/ZSTW z dnia 13.11.2024 r.

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia dotyczy zakupu i dostarczeni do siedziby zamawiającego nowych książek; podręczników i atlasów.

Książki dotyczą trzech branż zawodowych:

- weterynaryjnej,
- fryzjerskiej
- gastronomicznej.

Lp.	Tytuł	Autor	Ilość [szt.]
Branża weterynaryjna			
1	„Diagnostyka kliniczna zwierząt”	red. wyd. pol. Jan Twardoń Walter Baumgartner	30
2	„Położnictwo i unasienianie zwierząt”	V. Kovar, J. Charvat, L. Sarudy, przekład: S. Kowalczyk, J. Jędruch	20
3	„Anatomia i fizjologia zwierząt”	Przespolewska Helena, Barszcz Karolina	20
4	„Prowadzenie produkcji zwierzęcej” Podręcznik do nauki zawodów technik rolnik, technik agrobiznesu i rolnik, Część 1, ROL.04	Dorota Banaszewska, Anna Charchuta, Alina Janocha	20
5	„Prowadzenie produkcji zwierzęcej” Podręcznik do nauki zawodów technik rolnik, technik agrobiznesu i rolnik, Część 2, ROL.04	Barbara Biesiada-Drzazga, Alina Janocha	20
6	„Diagnostyka weterynaryjna”	Małgorzata Respond	20
7	„Atlas badania moczu u psów i kotów”	Carolyn A. Sink, Nicole M. Weinstein	15
Branża fryzjerska			
8	„Atlas trichoskopii. Dermoskopia w chorobach włosów i skóry owłosionej.” Tom I i II (komplet)	Redakcja: Lidia Rudnicka, Adriana Rakowska, Małgorzata Olszewska	10

9	„Trychologia kosmetyczna i lekarska.”	Claudia Musiał	5
10	Hair 360 skuteczne terapie łysienia, przegląd metod.	Aleksandra Urban , Marcin Piwecki	5
11	Choroby włosów rozpoznanie i leczenie.	A.C. Katoulis, D. Rigopoulos red. J. Czuwara	10
Branża gastronomiczna			
12	„Procesy technologiczne w gastronomii. Przygotowywanie i wydawanie dań. Zeszyt ćwiczeń. Przygotowywanie i wydawanie dań. Część 1. Kwalifikacja HGT.02”,	Iwona Namysław, Lidia Górską,	10
13	„Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń . Część 2. Kwalifikacja HGT.02”	Iwona Namysław, Lidia Górską	10
14	„Usługi gastronomiczne. HGT.12”	Renata Szajna	10
15	„Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia. Kwalifikacja HGT.12. Podręcznik do nauki zawodu. Technik żywienia i usług gastronomicznych Część 1”	Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna	10
16	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Część 1”	Małgorzata Konarzewska	10
17	"Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02”	Małgorzata Konarzewska	10