***Załącznik nr 6 do zaproszenia***

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest doposażenie pracowni szkolnych do naturalnych warunków pracy w ramach realizowanego projektu pt. „Program poprawy jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół w Iwoniczu”, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w roku szkolnym 2016/2017

1. **Kod wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

doposażenie pracowni szkolnych do naturalnych warunków pracy w ramach realizowanego projektu pt. „Program poprawy jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół w Iwoniczu”, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w roku szkolnym 2016/2017

**Doposażenie pracowni szkolnych obejmuje**:

**I część – zakup sprzętu AGD do pracowni szkolnych:**

- kuchenka gazowa – 4 szt.;

- kuchenka elektryczna z płytą indukcyjną – 4 szt. ;

- okap kuchenny – 8 szt.;

- kuchenka mikrofalowa – 2 szt.;

- blender kielichowy stojący – 8 szt.;

- robot kuchenny planetarny – 2 szt.

- robot typu mikser ręczny – 6 szt.;

- maszynka do mielenia – 4 szt.;

- waga kuchenna elektroniczna – 8 szt.;

- lodówko – zamrażarka – 1 szt.

Oznaczenie według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

39162100-6 – pomoce dydaktyczne

39220000-0 - sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

39710000-2 - elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego

**II część – zakup naczyń kuchennych i drobnego sprzętu kuchennego do pracowni szkolnych:**

- komplet garnków – 8 kpl.;

- komplet patelni- 8 kpl.;

- komplet noży 6 –elementowy – 2 kpl.;

- komplet noży – 7 – elementowy – 2 kpl.;

- komplet noży 5 – elementowy – 4 kpl.

- zastawa obiadowa na 12 osób – 1 kpl.;

- komplet sztućców na 12 osób – 1 kpl.;

- komplet sztućców serwisowych – 1 kpl.;

- zastawa do kawy/ herbaty na 12 osób – 1 kpl.

Oznaczenie według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

39162100-6 – pomoce dydaktyczne

39220000-0 - sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

39221200-9 - zastawa stołowa

39221120-4 - filiżanki i szklanki

39241120-0 - noże kuchenne

**III część – zakup komputera stacjonarnego, projektora i ekranu do podwieszania do pracowni szkolnych:**

- komputer stacjonarny – 1 szt.;

- projektor – 1 szt.;

- ekran do podwieszania – 1 szt.

Oznaczenie według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

39162100-6 – pomoce dydaktyczne

30213300-8 - komputer biurkowy

38652100-1 – projektory

32351200-0 – ekrany

1. **Opis wymaganych parametrów minimalnych**

**I część – zakup sprzętu AGD do pracowni szkolnych:**

1. Kuchenka gazowa z piekarnikiem elektrycznym 4-palnikowa –wymiary: szer.50cm, głębokość 60cm. Klasa energetyczna A, moc ok. 3kW, sterowanie – programator elektroniczny sensoryczny, zapalarka palników elektryczna. Wyposażona w grzałkę dolną i górną oraz termoobieg. (szt. 4)
2. Kuchenka elektryczna z płytą indukcyjną na 4 pola - –wymiary: szer.50cm, głębokość 60cm. Klasa energetyczna A, sterowanie – programator elektroniczny sensoryczny. Wyposażona w grzałkę dolną , górną i grill oraz termoobieg . (szt. 4)
3. Okap kuchenny nad kuchenki z wyciągiem i pochłaniaczem (szt.8)
4. Kuchenka mikrofalowa – wymiar zewnętrzny 489x275x374 w obudowie metalowej z wnętrzem ceramicznym. Wyposażona w funkcje gotowania na parze oraz zaprogramowane tryby gotowania. Pojemność 23litry , poziom mocy 6, moc 800W. Elektroniczne sterowanie z wyświetlaczem LED. Dodatkowo wyposażona w naczynie do gotowania na parze. (2 szt.)
5. Blender kielichowy stojący – moc 900W, pojemność dzbanka 2 litry, funkcja kruszenia lodu – (szt. 8 )
6. Robot kuchenny planetarny – ze stali nierdzewnej, moc 1000W z funkcją ubijania, wyrabiania ciasta i mieszania planetarnego, wyposażony w misę nierdzewną, mieszadło płaskie, mieszak hakowy, ubijak i pokrywę. ( szt.2)
7. Robot typu mikser ręczny – moc minimum 500W , wyposażony w końcówki do ubijania, blendowania, mieszania (szt.6)
8. Maszynka do mielenia - moc minimum 1500W z metalową komorą do mielenia i dwustronnym nożem stalowym, dodatkowo wyposażona w szatkownicę z 4 bębnami oraz krajarkę do krojenia warzyw w kostkę. (szt.4)
9. Waga kuchenna elektroniczna stalowa do 5 kg płaska cienka z wyświetlaczem LCD.
10. Lodówko- zamrażarka ze stali nierdzewnej A+- wysokość 185cm, No Frost z wyświetlaczem elektronicznym, sterowana sensorowo, Anti-BacteriaSystem, oświetlenie LED (szt.1)

**II część zamówienia: zakup naczyń kuchennych i drobnego sprzętu kuchennego do pracowni szkolnych:**

1. Komplet garnków ze stali szlachetnej do użytkowania na indukcji. W skład wchodzi 4 garnki i rondelek z pokrywami. Pojemność: garnek i rondelek o pojemności 1,7 l; garnki: 2,9; 3,9; 6,5 l. (kompletów 8)
2. Komplet patelni składający się z 2 sztuk( średnica 20 i 26-28 cm) , z powłoką mineralną do użytkowania na indukcji (kompletów 8).
3. Komplet noży6 elementowy wykonane ze stali nierdzewnej 52HRC o rękojeściach stalowych, składający się z : nóż do skrobania 8,5 cm; uniwersalny 12,5cm; do mięsa 20,5cm; szefa kuchni20cm; do pieczywa 20cm; nożyce kuchenne 25,5cm (2 komplety)
4. Komplet noży7 elementowy wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej o rękojeściach stalowych, składający się z : nóż do obierania 6,5 cm; uniwersalny 12cm i 15 cm; do mięsa 15cm; szefa kuchni23cm; do pieczywa 20cm; ostrzałka (2 komplety).
5. Komplet noży5 elementowy wykonane ze stali 30Cr14 o rękojeściach stalowych, składający się z : nóż do obierania 7 cm; uniwersalny 12cm ; do mięsa 20cm; do pieczywa 20cm; santoku 18cm (4 komplety).
6. Zastawa stołowa gładka w kolorze czystej bieli pokryta wytrzymałą powłoką ze szkliwa o wzmocnionych krawędziach w skład której wchodzą: talerze głębokie (12 szt.), talerze płaskie zasadnicze (12szt.), talerzyki zakąskowe (12.szt.),talerzyki deserowe (12 szt.), półmiski owalne (ok.35x25cm) szt.2, półmiski owalne (ok.25x20/15 cm) szt.2, salaterki okrągłe (ok.20/25 cm) szt.2, salaterki okrągłe (ok. 15cm) szt.2, sosjerki - szt.2, waza na zupę –szt.1, zestaw menaży na przyprawy 4 elementowych – szt.2, serwetnik - szt.2
7. Komplet sztućców wykonanych ze stali wysokiej jakości i powłoką niklową składający się z 12 szt. : łyżek, widelców i noży stołowych; widelców i noży do ryb; łyżki, noży i widelców deserowych; łyżeczek do herbaty; łyżeczek do kawy; widelczyków do ciast; 2 szt. :łyżek do sosu, łopatek do tortu, łyżeczek do cukru, łyżek wazowych.
8. komplet sztućców serwisowych: widelec i łyżka do serwowania uniwersalne szt.2, sztućce do serwowania sałaty, szczypce do pieczywa, szczypce do ciast, łopatka i nóż do tortu.
9. zastawa do kawy/herbaty wykonana z porcelany w kolorze czystej bieli pokryta wytrzymałą powłoką ze szkliwa o wzmocnionych krawędziach w skład której wchodzą: dzbanek do kawy o poj. 1,3-1,5l (2 szt.), dzbanek do herbaty o poj. 1,3-1,5l (2 szt.), dzbanuszek na śmietankę o poj. ok. 0,15 l (2 szt.), cukiernica (2 szt.), filiżanki z podstawkami (12 szt.)

**III część – zakup komputera stacjonarnego, projektora i ekranu do podwieszania do pracowni szkolnych:**

**1. Komputer stacjonarny**

Opis minimalnych parametrów

|  |  |
| --- | --- |
| **Typ** | Komputer stacjonarny. W ofercie wymagane jest podanie modelu, symbolu oraz producenta |
| **Zastosowanie** | Komputer będzie wykorzystywany dla potrzeb aplikacji biurowych, aplikacji edukacyjnych, aplikacji obliczeniowych, dostępu do Internetu oraz poczty elektronicznej, jako lokalna baza danych, stacja programistyczna |
| **Procesor** | wielordzeniowy osiągający min. 5160 pkt. w teściePassMark - CPU Mark High End CPUs - Updated 20th of June 2017 lub późniejszym |
| **Pamięć operacyjna** | min 4 GB, min 3 wolne gniazda pamięci |
| **Karta graficzna** | Rozdzielczość maks. 7680 x 4320pamięci RAM – 3GBObsługiwane standardy - DirectX 12, OpenCL, OpenGL 4.5Złącza - 1x DVI-D, 1x HDMI, 3x Display Port |
| **Karta dzwiękowa** | * zintegrowana
 |
| **Dysk** | * Interfejs: SATA III
* Pojemność dysku: 1 TB
 |
| **Złącza** | Wewnętrzne złącza USB 3.1 Gen. 1 (USB 3.0) - 1 szt.* USB min 2.0 - 1 szt.
* PCIe 3.0 x1 - 2 szt.
* PCIe 3.0 x16 - 1 szt.
* SATA Express - 1 szt.
* SATA III - 6 szt.

Zewnętrzne złącza:* USB 3.1 Gen. 1 (USB 3.0) - 4 szt.
* Audio jack - 3 szt.
* USB min 2.0 - 2 szt.
* RJ45 (LAN) - 1 szt.
* HDMI - 1 szt.
* VGA (D-Sub) - 1 szt.
* DVI-I - 1 szt.
 |
| **Zasilacz** | * Moc min 530 W
 |
| **Obudowa** | * Typ - Midi Tower
 |
| **Gwarancja**  | * Min 24 miesiące
 |
| **Oprogramowanie** | * Windows 10 Home Edition lub równoważny zapewniający pełną kompatybilność uruchamianych aplikacji dedykowanych dla systemu Windows, wsparcie i automatyczne aktualizacje systemu do min 2025 roku.
 |
| **Wyposażenie** | * Kabel zasilający, klawiatura USB i mysz USB optyczna
 |

1. **Projektor przenośny(szt.1)**

**Opis minimalnych parametrów**

* Współczynnik kontrastu 10000 :1
* Rozdzielczość bazowa Full HD (1920 x 1080)
* Rozdzielczość maksymalna WUXGA (1920 x 1200)
* Jasność: min 2200 ANSI lumen
* Format obrazu standardowy / skompresowany 16:9 / 4:3
* Zoom optyczny min. 1,3 :1
* Korekcja pionowa (Keystone) min. +/- 30 stopni
* Korekcja pozioma min. +/- 30 stopni
* Wielkość obrazu min. 40 cali - 235 cali (dopuszcza się szerszy zakres)
* Wejście HDMI : min. 2
* Wejście komponentowe: min. 1
* Wejście D-Sub 15pin: min. 1
* Wejście kompozytowe min. 1
* Port RS-232 min. 1
* Wejście liniowe audio min. 2
* Wyjście liniowe audio min. 1
* Złącze USB min. 2
* Głośniki min. 10 W
* Głośność max 31 dB
* Wyposażenie instrukcja obsługi, kabel D-SUB, kabel zasilający, karta gwarancyjna, pilot z bateriami, statyw do zamocowania sufitowego, pokrowiec.
* Gwarancja min. 36 miesięcy
1. **Monitor – 24”**
* Rozdzielczość (format): min. 1920 x 1080 (16:9)
* Złącza: HDMI, D-Sub
* Aktywny obszar wyświetlania (Szer. x Wys.) (mm) min 520 x 290
* Proporcje ekranu 16:9
* Jasność (min.) 200 cd/m2
* Statyczny współczynnik kontrastu min. 700:1
* Czas reakcji matrycy min. 4 ms
* Kąt widzenia (poziomy/pionowy) min. 178° / 178°
1. **Ekran do podwieszenia (szt. 1)**

**Opis minimalnych parametrów**

* ręcznie zwijany
* powierzchnia Matt White (biała rozpraszająca)
* wymiary: min 180x135 cm
* mechanizm sprężynowy z automatyczną blokadą
* regulacja płynna, przy rozwijaniu z kasety ekran można zatrzymać w dowolnej pozycji
* czarna ramka dookoła ekranu

Cechy techniczne i jakościowe przedmiotu zamówienia winny odpowiadać Polskim Normom przenoszącym europejskie normy lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

W przypadku użycia w zapytaniu ofertowym lub załącznikach odniesień do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 30 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym. Wykonawca analizując Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia dalej „SOPZ” powinien założyć, że każdemu odniesieniu o którym mowa w art. 30 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy użytemu w SOPZ towarzyszy wyraz *„lub równoważne".*

W przypadku, gdy w zapytaniu ofertowym lub załącznikach zostały użyte znaki towarowe, oznacza to, że są podane przykładowo i określają jedynie minimalne oczekiwane parametry jakościowe oraz wymagany standard. Wykonawca może zastosować materiały lub urządzenia równoważne, lecz o parametrach technicznych i jakościowych podobnych lub lepszych, których zastosowanie w żaden sposób nie wpłynie negatywnie na prawidłowe funkcjonowanie rozwiązań przyjętych w SOPZ. Wykonawca, który zastosuje urządzenia lub materiały równoważne będzie obowiązany wykazać w trakcie realizacji zamówienia, że zastosowane przez niego urządzenia i materiały spełniają wymagania określone przez zamawiającego.

Użycie w zapytaniu ofertowym lub załącznikach oznakowania w rozumieniu art. 2 pkt 16 ustawy oznacza, że zamawiający akceptuje także wszystkie inne oznakowania potwierdzające, że dane dostawy lub usługi spełniają równoważne wymagania. W przypadku, gdy wykonawca z przyczyn od niego niezależnych nie może uzyskać określonego przez zamawiającego oznakowania lub oznakowania potwierdzającego, że dane dostawy lub usługi spełniają równoważne wymagania, zamawiający w terminie przez siebie wyznaczonym akceptuje inne odpowiednie środki dowodowe, w szczególności dokumentację techniczną producenta, o ile dany wykonawca udowodni, że dostawy lub usługi, które mają zostać przez niego wykonane, spełniają wymagania określonego oznakowania lub określone wymagania wskazane przez zamawiającego.