

***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

**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

1. **Opis wymaganych parametrów minimalnych**

**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.)

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.