Załącznik nr 1 do SWZ

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMOWIENIA (SOPZ)**

„Modernizacja kształcenia zawodowego w Powiecie Nowosolskim”- dodatkowe wyposażenie pod egzaminy zawodowe

Uwaga

1. Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia w przypadku podania przez Zamawiającego w SWZ lub załącznikach do SWZ nazwy lub znaków towarowych dopuszcza się zastosowanie materiałów lub urządzeń równoważnych, jednak o parametrach techniczno-jakościowych nie gorszych niż wskazane lub stanowiące dokładne odpowiedniki produktów wymienionych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Ewentualne wskazane nazwy produktów oraz ich producentów przez Zamawiającego mają na celu jedynie przybliżyć wymagania, których nie można było opisać przy pomocy dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń.
2. Wykonawca oferując przedmiot równoważny do opisanego w specyfikacji jest zobowiązany zachować równoważność w zakresie parametrów użytkowych, funkcjonalnych i jakościowych, które muszą być na poziomie nie gorszym od parametrów wskazanych przez Zamawiającego.
3. Wykonawcy mogą zaproponować rozwiązania równoważne o takich samych parametrach lub je przewyższające, jednak ich obowiązkiem jest udowodnienie równoważności. W przypadku braku dokumentów udowadniających równoważność, Zamawiający przyjmie, że oferta nie spełnia wymagań SWZ i zostanie odrzucona.
4. W przypadku wątpliwości związanych z równoważnością Zamawiający będzie mógł poprosić o dodatkowe wyjaśnienia do Wykonawcy i/lub niezależnych jednostek badawczych mogących potwierdzić spełnienie wymagań. Na etapie realizacji należy umożliwić weryfikację dostarczanego sprzętu i w przypadku stwierdzenia niezgodności, możliwe jest wstrzymanie całej dostawy wraz z nakazem natychmiastowej wymiany na koszt i odpowiedzialność Wykonawcy.
5. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy, spełniają wymagania określone przez zamawiającego”. Równoważność pod względem parametrów technicznych, użytkowych oraz eksploatacyjnych ma w szczególności zapewnić uzyskanie parametrów technicznych nie gorszych od założonych w niniejszej SWZ.
6. **W przypadku zastosowania sprzętu równoważnego Zamawiający:**
7. **wymaga od wykonawcy złożenia wraz z ofertą zestawienia sprzętów zamiennych w stosunku do dokumentacji. Nie złożenie takiego zestawienia oznacza, że wykonawca zastosuje sprzęt i rozwiązania podane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia;**
8. **nie dopuszcza zastosowania przez Wykonawcę rozwiązań równoważnych innych, niż określonych w ofercie wykonawcy.**

**Spis treści**

Wyposażenie pracowni technik usług gastronomicznych

# Wyposażenie pracowni technik usług gastronomicznych

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nr i nazwa z WoD** | **Nazwa i szczegółowy opis przedmiotu** | **Miejsce dostawy** |
| 1. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Blender ręczny z pojemnikami do miksowania, do ubijania – 6 szt.**  - Moc [W]: min. 600  - Regulacja obrotów: Mechaniczna-skokowa  - Liczba prędkości: min. 12  Końcówki: Do miksowania, Do ubijania  Pozostałe: Pojemnik z miarką min. 800 ml, Szatkownica min. 350 ml  Funkcje: Miksowanie, Rozdrabnianie, Ubijanie piany  Funkcje dodatkowe: Przycisk zwalniający końcówki | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 2. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Mikser ręczny z misą- 6 szt.**  Moc [W]: min.580  Liczba prędkości: min. 5  Konstrukcja: Długość przewodu [m]: 1.3, Miękki uchwyt, Misa z tworzywa sztucznego, Obudowa z tworzywa sztucznego  Możliwość mycia końcówek w zmywarce, System zabezpieczający przed przypadkowym uruchomieniem  Funkcje dodatkowe: Funkcja Turbo | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 3. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Waga gastronomiczna do 5 kg- 6 szt**  Pomiar z dokładnością do ±1 g – waga minimalna 1-2 g  Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, obudowa wykonana z polistyrenu (HIPS) z wbudowanym wyświetlaczem  Precyzyjny czujnik tensometryczny do dokładnego pomiaru  Odczyt w gramach  Panel dotykowy, sterowanie za pomocą przycisków on-off i tara | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 4. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Miarka stalowa z podziałką-12 szt z podziałem na :**  a) Miarka stalowa z podziałką 0,5 l- 6 szt.  b) Miarka stalowa z podziałką 1 l- 6 szt.  Wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 z podziałką  *Zdjęcie poglądowe* | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 5. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Frytownica 1 l - 2 szt.**  Moc: min 1000 W  Wykończenie: Stal nierdzewna  Wydajność: 1 L=pojemność misy  Zakres regulacji temperatury od 60 do 190 stopni Celsjusza• Termostat bezpieczeństwa | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 6. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Sosjerka z podstawką i łyżką do sosu – 6 zestawów**  Sosjerka z podstawką biała - gładka porcelana, bez żadnych zdobień  łyżką do sosu -wysokiej jakości stal nierdzewna 18/10, wysoki połysk  *Zdjęcie poglądowe*  Gerlach Valor Sztućce Łyżka do sosu LUZ / połysk | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 7. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Komplet garnków z dopasowanymi pokrywkami -1,0 l, 1,5 l, 2,5 l - 6 kompletów**  Na 1 komplet składa się garnek o pojemności: 1,0 l, 1,5 l, 2,5 l  - Garnki wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej 18/10, do mycia w zmywarce.  - Trójwarstwowe dno, przeznaczone do kuchenek indukcyjnych  - Dopasowane pokrywki ze szkła z odpowietrznikiem, który odprowadza nadmiar pary wodnej na zewnątrz naczynia. | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 8. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Rondel z pokrywką pojemność 1,5 l– 6 szt.**  Pokrywka szklana, rondel 1,5  Możliwość mycia w zmywarce,  Możliwość używania na kuchniach indukcyjnych  Powłoka wewnętrzna stal nierdzewna | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 9. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Komplet patelni Ø 20 cm i Ø 24 cm- 6 kompletów**  Na 1 komplet składa się : 1 patelnia w rozmiarze Ø 20 cm oraz 1 patelnia w rozmiarze Ø 24 cm.  Stal nierdzewna  Powłoka - Titanium Pro (nieprzywierająca)  Możliwość używania w piekarniku (np. odpinane rączki) | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 10. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Miski metalowe różnej wielkości 0,5 ÷ 2,0 l – 6 kompletów** (1 komplet składający się z 5 sztuk )  5 różnych rozmiarów w komplecie od 0,5 l do 2 l:czyli 0,5 l, 0,7 l, 1 l, 1,5 l, 2 l  Stal nierdzewna | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 11. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Stolnica/mata duża - 6 szt.**  Duża stolnica silikonowa mata kuchenna z miarami, rozmiar min. 70x50 cm | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 12. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Deski do krojenia kolorowe zgodne z HACCP lub opisane i stojak -6 kompletów**  ( 1 komplet składa się z 6 sztuk desek oraz 1 stojaka)  [Zestaw desek plus stojak ze stali nierdzewnej, HACCP do krojenia 450x300 mm, sześć kolorów](https://sklep.technica.pl/deski-haccp/zestaw-desek-haccp-do-krojenia-450x300-mm-szesc-kolorow-technica-silver-line)  • Deski do krojenia wykonane z wytrzymałego polietylenu HDPE • Powierzchnia gładka z każdej strony • Oznaczenie kolorystyczne zgodne z normami HACCP   |  |  | | --- | --- | | DŁUGOŚĆ: | 450 mm | | WYSOKOŚĆ: | 12.7 mm | | szerokość: | 300 mm | | | KOLOR | Biały, czerwony, niebieski,  Żółty, zielony, brązowy | | | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 13. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Obieraczka- 12 szt.**  Uniwersalna obieraczka  przeznaczona do obierania warzyw i owoców, ruchome ostrze wykonane ze stali nierdzewnej | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 14. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Nóż Jarzyniak- 12 szt.**  Nóż  do obierania warzyw i owoców z miękką i twardą skórką. ostrze  o długości min.8 cm, wykonane ze stali nierdzewnej | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 15. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Praska do czosnku -6 szt.**  Stal nierdzewna | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 16. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Łyżka cedzakowa – szumówka – 6 szt.**  Łyżka cedzakowa wykonana ze stali nierdzewnej | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 17. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Łopatka kuchenna-12 szt.**  Łopatka kuchenna ażurowa do przewracania, obracania, nakładania  Materiał – nylon, tworzywo | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 18. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Trzepaczka rózgowa -6 szt.**  Materiał – silikon lub stal, około 5 cm średnicy (mała | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 19. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Szklanka z cienkiego szkła-6 kompletów** (1 komplet składa się z 6 szt.)  przeźroczysta o pojemności 250 ml  *Zdjęcie poglądowe*  https://tadar.pl/images/_big/szklanki-proste-krosno-basic-250-ml-6-sztuk-5900345788036.jpg | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 20. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | Salaterka szklana -12 szt. z podziałem na:  a) Salaterka szklana 1l – 6 szt.  b ) Salaterka szklana 1,5 l -6 szt.  *Zdjęcie poglądowe* | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 21. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Zapalarka do gazu- 6 szt.** | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 22. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Pierścień okrągły ze stali w dwóch rozmiarach- 6 kompletów**  Formy obręcze do formowania potraw  Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej,  - Wymiary: średnica: około 5 i 7 cm, wys. 5 cm z dociskaczem  - Dwie okrągłe formy z wyciskaczem  *Zdjęcie poglądowe* | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 23. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Łyżeczki- 30 szt.**  Stal nierdzewna 18/10 | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 24. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Sito stalowe- 6 szt.**  Wykonane ze stali nierdzewnej  Z drucianym uchwytem | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 25. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Rękawice ochronne-6 par**  Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie Środków Ochrony Indywidualnej.  Odporność termiczna do 250 °C | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 26. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Czajnik elektryczny-3 szt**  Czajnik elektryczny – min. 1,7 l, Pokrywka z mechanizmem sprężynowym, Wskaźnik świetlny, Stal szlachetna, Obrotowa podstawa | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 27. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Zestaw sprzętów do utrzymania czystości mop z wiadrem, zmiotka, szufelka - 3 zestawy**  **Na 1 zestaw składa się :**  Mop obrotowy lub płaski z wiaderkiem i mechanizmem do odciskania  Zmiotka – duża i szufelka | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 28. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Kompotierki Z PODSTAWKĄ-6 kompletów**  Szklane małe miseczki 150 ml+ szklany podstawek  *Zdjęcie poglądowe* | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 29. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Pałka drewniana-6 szt.**  Do ucierania | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 30. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Kubek metalowy na indukcję -6 szt.**  Kubek stalowy 500 ml | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 31. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Filiżanki 300 ml z podstawką -6 kompletów**  (1 komplet składa się z 6 szt. filiżanek z podstawką 300 ml )  Biała porcelana o poj 300 ml  *Zdjęcie poglądowe* | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 32. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | Foremki do ciast - 6 kompletów  **FORMY DO WYPIEKÓW Z GRANITOWĄ POWŁOKĄ NIEPRZYWIERALNĄ**  - Posiadają powłokę granitową, która zapobiega przywieraniu,  - do piekarników gazowych oraz elektrycznych.  -do używania w temperaturze max. 230°C.    Na 1 komplet składa się: (wymiary orientacyjne)   * Forma prostokątna: Długość: 37 cm Szerokość: 25 cm Wysokość: 5 cm * Forma keksówka:   Długość: 27,6 cm Szerokość: 55 cm Wysokość: 6,3 cm   * Forma okrągła tortownica:   Średnica: 20 cm Wysokość: 6,8 cm   * Forma w kształcie serca:   Długość: 22 cm Szerokość:21 cm Wysokość: 6,8 cm   * Forma do muffinek:   Długość: 35,3 cm Szerokość: 26,8 cm Wysokość: 3 cm  *Zdjęcie poglądowe* | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 33. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Ruszt grillowy w kratkę i paski, 1/1 GN- 1 szt.**  Kompatybilny z piecem Firmy RATIONAL, który funkcjonuje w pracowni dydaktycznej szkoły  *Zdjęcie poglądowe* | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 34. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Blacha do pieczenia perforowana GN 1/1 - 2 szt.**  Kompatybilny z piecem Firmy RATIONAL, który funkcjonuje w pracowni dydaktycznej szkoły  *Zdjęcie poglądowe* | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 35. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Opiekacz- 3 szt.**  3w1 - wymienne płytki kanapki, gofry, grill  Moc [W]: min. 750  Funkcje: Opiekacz 3w1, Nieprzywieralna powłoka płytek | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |
| 36. | 329. Pracownia technik usług gastronomicznych – pomoce dydaktyczne ZSP Nr 4 | **Toster-3 szt**.  Moc min. 800 W  Wymiary min 34,x 21cm  Tacka na okruchy  Wykonanie obudowy - tworzywo sztuczne  Funkcje dodatkowe - automatyczne centrowanie tostów, funkcja anulowania, podgrzewanie, regulacja wysokości rusztu  *Zdjęcie poglądowe* | ZSP nr 4  Ul. Wojska Polskiego 106  67-100 Nowa Sól |