**Część 2**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – na dostawę akcesoriów gastronomicznych dla Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych w Cieszynie, Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie oraz Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Wyposażenie | Liczba sztuk | Opis wymaganych parametrów minimalnych | Szkoła | Pracownia |
|  | **Piramida bufetowa**  | **1** | **Piramida (etażera) bufetowa lub zestaw bufetowy**:* wykonana ze stali nierdzewnej o wymiarach szerokość min. 250 wysokość min. 300
* talerz obrotowy dostosowany do podstawy piramidy;
* ilość poziomów: min 4.;
* materiał: stal nierdzewna, akryl.

W zestawie:* min. 100 łyżek przystawkowych wykonanych ze stali nierdzewnej,
* min. 100 sztuk drewnianych wykałaczek na koreczki (do umieszczenia w specjalnie do tego przygotowanych otworach piramidy).
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Forma do rzeźby lodowej**  | **1** | **Forma do rzeźby lodowej MUSZLA:*** wymiary (dł. x szer. x wys.): 470 - 480 x 550 – 570 x 140 – 160 mm;
* materiał: polietylen, poliuretan;
* forma wzmocniona od zewnątrz specjalną żywicą.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Zestaw garnków z pokrywkami**  | **8** | **Dziesięcioelementowy zestaw garnków wykonanych ze stali nierdzewnej 18/10:** * Min. siedmiowarstwowe dno, dzięki czemu garnki szybko się nagrzewają i długo utrzymują ciepło.
* Pokrywy ze szkła hartowanego.
* Przystosowane min. do kuchenek elektrycznych, gazowych, ceramicznych oraz indukcyjnych.
* Możliwość mycia w zmywarce.

**Zestaw zawiera:*** garnek o średnicy 16 cm, wysokości 9 - 10 cm i pojemności 1,7 l wraz z pokrywką;
* garnek o średnicy 18 cm, wysokości 10 - 11 cm i pojemności 2,4 l wraz z pokrywką;
* garnek o średnicy 20 cm, wysokości 11 - 12 cm i pojemności 3,2 l wraz z pokrywką;
* garnek o średnicy 24 cm, wysokości 13 - 14 cm i pojemności 5,5 l wraz z pokrywką;
* rondelek o średnicy 16 cm, wysokości 9 – 10 cm i pojemności 1,7 l.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Patelnia średnia**  | **8** | **Patelnia ze stali nierdzewnej:*** wielowarstwowe, kapsułowe dno gwarantujące odporność na korozję, zapewniające dobre przewodzenie ciepła;
* do kuchenek indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych;
* możliwość mycia w zmywarce;
* wymiary:
* wysokość: 65 mm,
* średnica: 360 mm.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Zestaw rondelków**  | **8** | **Zestaw rondelków:*** składa się z 4 sztuk rondelków ze stali nierdzewnej z pokrywkami o pojemności nie mniejszej niż 1,9 l, 3 l, 4 l, 5 l;
* wielowarstwowe dno;
* uchwyt odporny na nagrzewanie.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Patelnia mała**  | **8** | **Patelnia ze stali nierdzewnej:** * wielowarstwowe, kapsułowe dno gwarantujące odporność na korozję, zapewniające dobre przewodzenie ciepła;
* do kuchenek indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych;
* możliwość mycia w zmywarce;
* wymiary:
* wysokość: min. 48 mm,
* średnica: 280 mm.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Zestaw misek**  | **8** | **1 zestaw misek ze stali nierdzewnej:** * o pojemności 2,3 litra (średnica 200 mm) – 1 szt.,
* o pojemności 4 litra (średnica 240 mm) – 1 szt.,
* o pojemności 6 litra (średnica 280 mm) – 1 szt.,
* o pojemności 14 litra (średnica 500 mm) – 1 szt.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Patelnia teflonowa**  | **8** | **Patelnia teflonowa:*** powłoka nieprzywierająca teflonowa,
* wskaźnik nagrzewania patelni,
* średnica: 280 mm.

 W zestawie łopatka do przewracania. | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Patelnia do naleśników**  | **8** | **Patelnia do naleśników:*** wymiary:
* wysokość: 16 - 18 mm,
* średnica: 250 - 260 mm;
* materiał: aluminium, stal, teflon;
* kształt: okrągły;
* patelnia nieprzywierająca, pokryta Teflonem;
* rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej zapewniająca wysoką wytrzymałość termiczną;
* nadaje się do gotowania na kuchence indukcyjnej.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Sita**  | **8** | **Sito:*** do przesiewania mąki i cukru pudru,
* stal nierdzewna,
* średnica sita: 220 mm.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Cedzak ze stali nierdzewnej**  | **8** | **Cedzak z polerowanej stali nierdzewnej:*** z wywiniętym rantem i wbudowaną podstawą,
* pojemność: 3,0 – 4,0 l,
* średnica cedzaka: 250 mm,
* średnica oczek: 3 mm.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Zestaw barmański**  | **8** | **Profesjonalny zestaw barmański z podstawką:*** materiał: stal nierdzewna,
* minimum 13 elementów:
* min. 1 x shaker,
* min. 1 x szczypce do lodu,
* min. 1 x filtr,
* min. 1 x tłuczek barmański - "muddler",
* min. 1 x długa łyżka barmańska,
* min. 1 x korkociąg,
* min. 4 x nalewak,
* min. 1 x dwustronna miarka 15 ml / 30 ml,
* min. 1 x bambusowa podstawka.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Zestaw kieliszków**  | **8** | **1 zestaw eleganckich kieliszków i szklanek**: * kieliszki do szampana: 200 ml - 6 szt.,
* kieliszki do wody: 480 ml - 6 szt.,
* kieliszki do wina białego: 230 - 250 ml - 6 szt.,
* kieliszki do wódki: 50 ml - 6 szt.,
* szklanki do drinków (soku): 250 - 360 ml - 6 szt.,
* szklanki do whisky: 250 - 300 ml - 6 szt.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Tace kelnerskie**  | **8** | **Taca kelnerska:*** wymiary:
* wysokość: 30 – 40 mm,
* średnica: 310 - 330 mm,
* materiał: drewno laminowane;
* powierzchnia: antypoślizgowa;
* z wysokim rantem;
* odporność termiczna od 10°C do +100°C;
* możliwość mycia w zmywarkach.
 | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Zestaw chochla, łopatka, szczypce ze stali nierdzewnej** | **8** | **1 zestaw** - skład:* Chochla:
* pojemność: 0,2 l,
* stal nierdzewna;
* Łopatka do przewracania:
* długość: 280 mm,
* szerokość: 90 mm,
* stal nierdzewna z rączką z tworzywa sztucznego;
* Szczypce do przewracania:
* uniwersalne,
* długość: 300 mm,
* ze stali nierdzewnej z rączką z tworzywa sztucznego.

  | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Zestaw noży** (składa się z 3 noży) | **8** | **1 zestaw noży kucharskich składa się z 3 szt.**:* Długość ostrza:
* 150 mm,
* 200 mm,
* 240 mm;
* Wykonane ze stali nierdzewnej, uchwyt wykonany z polipropylenu;
* Zgodne ze standardem HACCP;
* Możliwość mycia w zmywarkach;
* Każdy nóż w osobnym estetycznym blistrze.

  | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Zestaw desek do krojenia ze stojakiem**  | **8** | **Zestaw desek do krojenia:*** 6 x deska do krojenia kodowana kolorem (żółta, biała, zielona, niebieska, brązowa, czerwona);
* wymiary deski:
* długość: 445 - 455 mm,
* szerokość: 290 – 310 mm,
* wysokość: 12,5 – 13,0 mm;
* materiał: polietylen HDPE 500;
* zgodna z normami HACCP.

**Stojak chromowany na 6 desek** **ze stali nierdzewnej.** | ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.  |
|  | **Bielizna stołowa**  | **20** | **Bielizna stołowa – obrusy:** * białe, plamoodporne;
* wymiary: 1350 – 1450 x 1750 – 1850 mm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Serwety**  | **50** | **Serwety kelnerskie:*** wymiary: 450 – 550 x 450 – 550 mm;
* białe;
* wysokogatunkowa bawełna.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Tace kelnerskie antypoślizgowe** | **16** | Tace kelnerskie okrągłe antypoślizgowe o średnicy: 400 - 410 mm. | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw do miksowania** | **2** | **Zestaw do miksowania – 1 zestaw**: * shaker 3-cz. (shaker, rozkruszacz do lodu, sitko do lodu),
* zestaw miarek,
* muddler ze stali nierdzewnej,
* sitko barowe,
* łyżka barmańska,
* szczypce do lodu,
* szufelka do lodu,
* nożyk do cytrusów,
* nalewak do butelek,
* otwieracz do butelek.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Coolery** | **2** | **Cooler:*** stal nierdzewna,
* wiaderko o średnicy: 200 – 220 mm,
* wysokość: 200 – 210 mm,
* objętość: 4,0 – 5,0 l.

**Podstawa do wiaderka:*** stal nierdzewna,
* wysokość: 580 – 620 mm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw szkła** | **4** | **Zestaw szkła - 1 komplet:*** kieliszki do koniaku na nóżce o pojemności: 220 - 280 ml – 3 szt.,
* kieliszki do likieru o pojemności: 40 - 70 ml – 3 szt.,
* kieliszki do martini o pojemności: 160 – 260 ml – 3 szt.,
* kieliszki do szampana o pojemności: 160 – 260 ml – 3 szt.,
* kieliszki do drinków o pojemności: 220 - 500 ml – 3 szt.,
* kieliszki do whisky (proste) o pojemności: 100 - 300 ml – 3 szt.,
* kieliszki do piwa o pojemności: 400 – 600 ml – 3 szt.,
* pokale o pojemności: 330 – 500 ml – 3 szt.,
* pucharki na desery (małe poj. 50 ml – max 160 ml) – 12 szt.,
* klosze przykrywające na owoce o średnicy 200 – 350 mm - 5 szt.,
* wazoniki proste o wysokości: 150 – 350 mm – 5 szt.,
* bowle (duże) ze szkła lub ze stali o pojemności: 2 – 5 l – 5 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw sommelierski** | **1** | **Zestaw sommelierski:*** korkociąg do wina ze stali nierdzewnej,
* nalewak do wina – materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne,
* termometr do wina przezroczysty z uchwytem z tworzywa sztucznego, zakres pomiarowy min.: **od 0 stopni C do + 40 stopni C, niezawierający rtęci,**
* dekanter w formie nakładki na butelkę, materiał: stal nierdzewna, silikon, tworzywo sztuczne,
* pompka próżniowa – materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne,
* obcinacz do folii ze stali nierdzewnej,
* cooler do wina ze stali nierdzewnej, wymiary (śr. x wys.): 110 - 160 x 180 - 240 mm,
* pierścień na butelkę ze stali nierdzewnej,
* korek do zatykania wina ze stali nierdzewnej.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Syfon do bitej śmietany** | **2** | **Syfon do bitej śmietany:*** obudowa ze stali nierdzewnej,
* pojemność: 1 litr,
* naboje do bitej śmietany min. 50 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Syfon do wody sodowej** | **2** | **Syfon do wody sodowej:*** pojemność: 1 litr,
* głowica ze stali nierdzewnej,
* naboje do syfonu min 20 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Wykrojniki do owoców** | **1** | **Wykrojniki do owoców:*** budowa ze stali nierdzewnej,
* różne kształty i wielkości (np. listki, kwiaty, motylki, łezki itp.).
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw sztućców** | **7** | **1 zestaw sztućców** ze stali nierdzewnej 18/10**:** * łyżka stołowa duża – 12 szt.,
* widelec stołowy – 12 szt.,
* nóż stołowy – 12 szt.,
* łyżeczka deserowa – 12 szt.,
* widelczyk deserowy – 12 szt.,
* łyżeczka do cukru – 2 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Nakrycia stolików barowych** | **6** | **Nakrycie stolika barowego:** * materiał: np. stretch, poliester, elastan,
* średnica: 40 - 80 cm,
* H: 110 - 130 cm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Walizka barmańska z wyposażeniem** | **3** | **1 zestaw zawiera minimum:** * min. 1 shaker bostoński ze stali nierdzewnej, poj.: 250 – 750 ml,
* min. 1 szklanica – materiał: szkło, poj.: 350 – 600 ml,
* min. 1 miarka barowa ze stali nierdzewnej,
* min. 1 sitko barmańskie ze stali nerdzewnej,
* min. 1 szufelka do lodu z ociekaczem ze stali nierdzewnej,
* min. 1 wyciskacz do cytryn ze stali nierdzewnej,
* min. 1 otwieracz do butelek ze stali nierdzewnej,
* min. 1 nóż barmański – ostrze ze stali nierdzewnej, dł.: 180 – 240 mm,
* min. 1 łyżka barmańska ze stali nierdzewnej,
* walizka lub torba do przechowywania.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw miar barowych** | **2** | **Zestaw miar barowych:*** różne pojemności, skalowane w środku: 20 ml, 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml do 100 ml;
* szklane lub ze stali nierdzewnej.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw do serwisu Champagne** | **1** | **Zestaw do serwisu Champagne:*** otwieracz do szampana,
* schładzacz do szampana.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Listwy bonowe** | **2** | **Listwa bonowa:*** stal nierdzewna,
* z kuleczkami,
* długość: 90 – 100 cm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw końcówek pourer** | **15** | **Zestaw końcówek pourer (końcówek cukierniczych):*** minimum 6,
* ze stali nierdzewnej,
* końcówki o różnej średnicy,
* końcówki o różnych wzorach.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw do kawy po irlandzku** | **1** | **Zestaw do kawy po irlandzku:*** komplet na 30 osób,
* szeroka filiżanka wraz z podstawką o pojemności max. 250 ml.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw do jaj po wiedeńsku** | **1** | **Zestaw jaj po wiedeńsku:*** komplet 20 form (łódek) z silikonu o średnicy: 800 – 1000 mm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Obręcze do serwetek** | **6** | **Obręcze do serwetek:*** 12 szt.,
* metalowe, srebrne.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Ekspozytor do produktów suchych** | **1** | **Ekspozytor do produktów suchych:*** podwójny dyspenser do płatków o pojemności 4,4 – 4,6 l z poliwęglanu,
* pokrywy ze stali nierdzewnej,
* podstawa z chromowanego cynku.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Dyspenser do soków** | **2** | **Dyspenser do soków:*** pojemność: 8 l,
* obudowa ze stali nierdzewnej,
* zbiornik na sok z poliwęglanu,
* niekapiący kranik,
* z rurą umieszczoną w środku dozownika przeznaczoną do schładzania napoju.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zapaski i kamizelki kelnerskie** | **16** | **Na 16 zapasek i kamizelek kelnerskich składają się:****Zapaski:*** 16 szt.,
* czarne krótkie,
* wymiar: 880 – 920 x 480 – 520 mm.

**Kamizelki:*** damskie – 8 szt., w tym 2 szt. o rozmiarze S, 3 szt. o rozmiarze M, 2 szt. o rozmiarze L i 1 szt. o rozmiarze XL,
* męskie – 8 szt., w tym 2 szt. o rozmiarze S, 3 szt. o rozmiarze M, 2 szt. o rozmiarze L i 1 szt. o rozmiarze XL,
* kolor bordowy.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw kieliszków** | **16** | **Zestaw kieliszków.** W skład 1 kompletu szklanych kieliszków do wina białego, czerwonego, szampana, drinków, wody, wchodzą: * kieliszek do wina słodkiego:
* średnica: 56 – 64 mm,
* wysokość: 175 - 185 mm,
* pojemność: 240 ml;
* kieliszek do wina białego:
* średnica: 62 – 64 mm,
* wysokość: 185 - 195 mm,
* pojemność: 338 – 340 ml;
* kieliszek do wody:
* średnica: 75 - 108 mm,
* wysokość: 175 - 185 mm,
* pojemność: 500 ml;
* kieliszek do wina lekkiego czerwonego:
* średnica: 67 – 75 mm,
* wysokość: 200 - 210 mm,
* pojemność: 400 ml;
* kieliszek do wina ciężkiego czerwonego:
* średnica: 70 – 75 mm,
* wysokość: 210 - 230 mm,
* pojemność: 520 ml;
* kieliszek do szampana:
* średnica: 43 – 64 mm,
* wysokość: 200 - 210 mm,
* pojemność: 165- 170 ml;
* kieliszek do martini:
* pojemność: 150 ml;
* kieliszek do martini:
* pojemność: 140 – 148 ml;
* kieliszek do martini:
* pojemność: 200 – 220 ml,
* wysokość: 162 – 178 ml,
* średnica: 114 – 124 mm;
* kieliszek koktajlowy hurricane: V = 444 ml;
* kieliszek koktajlowy POCO GRANDE: V= 310 - 399 ml;
* kieliszek do margarity.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Patelnie** | **6 różne** | Dostawa **6 patelni** obejmuje:* **3 patelnie do naleśników:**
* średnica: 280 mm;
* **2 patelnie do ryb:**
* 380 x 260 mm;
* **1 patelnie ze stali nierdzewnej:**
* średnica: 280 mm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Stojak na wino** | **1** | **Stojak na wino:** * metalowy,
* na 12 butelek.

Możliwość łączenia 2 lub 3 stojaków tak aby łączna liczba miejsc na wino wynosiła 12. | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zestaw do dekantacji** | **1** | **Zestaw do dekantacji:*** ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego,
* zestaw obejmuje:
* korkociąg,
* nalewak,
* pompkę próżniową,
* karafkę dekantacyjną.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Pucharki** | **18** | **Pucharki:*** szklane,
* na nóżce,
* pojemność: 270 - 300 ml.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Kawiarka** | **3** | **Kawiarka:*** przeznaczona do kuchenek gazowych, elektrycznych;
* 400 – 600 ml;
* aluminium lub stal nierdzewna.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Tace stalowe z uchwytami** | **12** | **Taca stalowa z uchwytami:*** wymiary (dł. x szer. x wys.): 530 x 325 x 40 mm,
* rozmiar GN 1/1.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Patery metalowe** | **6** | **Patera metalowa:*** stal,
* owalna, prostokątna lub okrągła,
* średnica: 280 - 380 mm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Półmiski żaroodporne** | **6** | **Półmiski żaroodporne:*** szkło żaroodporne,
* prostokątne lub owalne,
* pojemność: 2,2 – 4,0 l,
* wymiary (dł. x szer. x wys.): 200 – 400 x 160 – 270 x 55 - 75 mm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Kokilki** | **16** | **Dostawa 16 sztuk kokilek obejmuje:*** ceramiczne,
* możliwość zapiekania,
* 8 szt. - 0,05 – 0,09 l,
* 8 szt. - 0,125 – 0,2 l.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Stojak do tortów** | **6** | **Stojak do tortów:*** stal,
* średnica: 300 mm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Patery na ciasta / owoce** | **12** | **Patera na ciasta / owoce:*** stal,
* wys.: 300 mm – 600 mm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Koszyki do pieczywa** | **6** | **Koszyk do pieczywa:*** prostokątny,
* z polirattanu,
* krawędź wzmocniona drutem,
* rozmiar GN ½ (szer. x gł.): 325 mm x 265 mm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zastawa kawowa i do herbaty** | **1** | **Zastawa kawowa i do herbaty – komplet porcelanowy w kolorze białym:**  * filiżanki z talerzykami do kawy zwykłej o pojemności: 200 – 350 ml – 24 szt.,
* filiżanki z talerzykami do kawy cappuccino o pojemności: 150 – 260 ml – 24 szt.,
* filiżanki z talerzykami do kawy espresso o pojemności: 50 – 100 ml – 24 szt.,
* filiżanki z talerzykami do herbaty o pojemności: 200 – 300 ml – 24 szt.,
* dzbanki do kawy o pojemności: 350 – 1500 ml – 2 szt.,
* dzbanki do herbaty o pojemności: 300 – 1200 ml – 2 szt.
* cukierniczki o pojemności: 200 – 320 ml – 4 szt.,
* dzbanki na mleko o pojemności: 90 – 300 ml – 4 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Zastawa stołowa - serwis specjalny** | **1** | **Zastawa stołowa – serwis specjalny ze stali nierdzewnej 18/10** – komplet:* sztućce do ryb – 12 szt.,
* sztućce do przekąski – 12 szt.,
* akcesoria do ślimaków (talerz, szczypce, widelczyk) – 6 zestawów,
* łyżeczka do oliwek – 6 szt.,
* widelec do ostryg – 6 szt.,
* zestawy do homara (szczypce, widelec) – 6 zestawów,
* nóż do masła – 12 szt.,
* łyżeczka do cytrusów – 6 szt.,
* nóż do steków – 6 szt.,
* łyżka średnia – 12 szt.,
* łyżeczka do lodów – 12 szt.,
* łyżeczka deserowa – 12 szt.,
* łyżeczka barmańska – 12 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.   |
|  | **Moskitiery** | **7** | Z siatki stalowej, nierdzewnej (lub innej porównywalnej w zakresie trwałości), na sztywnej ramie (np. aluminiowej) montowane w otwieranych skrzydłach okiennych 440 x 1660 mm. | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Garnki komplet** | **8** | Garnki ze stali nierdzewnej nadają się do mycia w zmywarce, wielowarstwowe dno, do wszystkich rodzajach kuchenek: elektrycznej, gazowej, ceramicznej i indukcyjnej. Garnki przystosowane do korzystania w piekarniku. **1 komplet garnków** składa się:* garnek z pokrywką 1 – 1,5 l o średnicy 180 mm – 4 szt.,
* garnek z pokrywką 2 – 2,5 l o średnicy 200 mm – 4 szt.,
* garnek z pokrywką 3 – 4 l o średnicy 240 mm – 4 szt.,
* rondel z pokrywką mały o średnicy 160 mm – 4 szt.,
* garnek niski do duszenia z pokrywką 2,2 - 2,8 l – 4 szt.,
* garnek do gotowania na parze z pokrywką – 1 szt.,
* garnek do gotowania ryb z pokrywką – 1 szt.,
* garnek do gotowania szparagów – 1 szt.,
* garnek do gotowania makaronu – 1 szt.,
* garnek do gotowania w łaźni wodnej – 1 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Formy komplet** | **2** | **1 komplet form składa się:*** Foremka do ciasta w kształcie babeczki wykonana ze stali pokrytej cynkiem, wysokość: 16 mm, średnica: 45 mm, materiał: blacha ocynkowana, kolor: inox – 50 szt.;
* Forma ze stali nierdzewnej falista z wyjmowanym dnem o średnicy 200 mm – 4 szt.;
* Forma z powłoką nieprzywierającą do babki o średnicy 210 mm - 4 szt.;
* Forma z powłoką nieprzywierającą, prążkowana 1,2 l – 4 szt.;
* Forma do terrin w kształcie walca 0,48 l, stal nierdzewna 18/10, wysokopolerowana. Zdejmowane pokrywy. W zestawie 1 arkusz dopasowanego papieru do pieczenia. Dane techniczne: długość: 300 mm, średnica: 45 mm, pojemność: 0,48 l – 2 szt.;
* Forma do ciasta lub pasztetów, terrin „V” 500 x 100 x 90 mm o trójkątnym dnie z wysokopolerowanej stali nierdzewnej 18/10. Grubość materiału: 0,9 mm – 1 szt.;
* Keksówka kopertowa ocynowana 250 x 108 - 120 x 80 mm – 4 szt.;
* Keksówka kopertowa ocynowana 300 x 108 - 120 x 80 mm – 4 szt.;
* Blacha do ciasta wysoka ocynowana 300 x 250 x 60 mm - 4 szt.;
* Blacha do ciasta gładka ocynowana 360 x 250 x 60 mm – 4 szt.;
* Blacha do ciasta gładka ocynowana 450 x 300 x 25 mm – 4 szt.;
* Tortownica ocynowana dno płaskie średnica 200 mm, 240 mm, 260 mm, 280 mm - po 1 szt.

Formy silikonowe do stosowania w zamrażarce i piecu, odporne na nagłe zmiany temperatury, produkt wielokrotnego użytku, można myć w zmywarce, zachowuje wszystkie właściwości spożywcze żywności:* Forma silikonowa – KULA - ilość otworów w formie kuli: 15 – 24, średnica otworu: 30 - 40 mm, wysokość otworu: 15 - 20 mm – 2 szt.;
* Forma silikonowa - KULA 6 szt. [7 cm]: średnica otworu: 70 mm, wysokość otworu: 35 mm – 2 szt.;
* Forma silikonowa do ciast i deserów w kształcie klejnotu 3D: średnica jednego deseru: 68 mm, wysokość: 42,5 mm, objętość: 110 ml x 6 – 2 szt.;
* Forma silikonowa do ciast i deserów: umożliwia wykonanie deserów w fantazyjnym kształci, średnica: 67 mm, wysokość: 33 mm – 2 szt.;
* Forma silikonowa do deserów w kształcie półkuli 40 mm, 15 szt.: wymiary: 40 mm, wysokość: 20 mm – 2 szt.;
* Forma silikonowa w kształcie półkuli 60 mm, średnica pojedynczego deseru: 60 mm, wysokość pojedynczego deseru: 30 mm – 2 szt.;
* Forma silikonowa - zestaw składa się z dwóch elementów: 6 perforowanych rantów, służących do przygotowywania podstawy Tartaletek oraz formy silikonowej z 6 wgłębieniami po 55 - 67 ml każdy, do przygotowywania musu dekoracyjnego. Pierścienie wykonane z anty-adhezyjnej stali nierdzewnej. Produkt można myć w zmywarkach, używać w piekarniku, lodówkach i mikrofalówkach. Niezawodność w temperaturach od – 60 °C do + 230 °C.
* Forma silikonowa do deserów - zestaw zawiera: 1 formę i 6 ringów, średnica jednego ringu: 80 mm, wysokość: 20 mm, średnica formy silikonowej: 67 mm, wysokość: 15 mm - 1 zestaw.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Patelnie komplet** | **2** | **1 komplet patelni** zawiera:**Profesjonalne patelnie wyprodukowane z grubego aluminium z powłoką non-stick** o średnicy:* 200 mm – 4 sztuki,
* 240 mm – 4 sztuki,
* 260 mm – 4 sztuki,
* 280 mm – 4 sztuki.

 **Patelnia do naleśników z aluminium, z powłoką teflonową, o średnicy 250 - 260 mm – 4 sztuki:*** patelnia nieprzywierająca, pokryta oryginalnym Teflonem;
* 3-warstwowa powłoka teflonowa odporna na zarysowania zapobiega przywieraniu;
* rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej zapewniająca wysoką wytrzymałość termiczną;
* patelnia dobrze i szybko rozprowadzająca ciepło po całej powierzchni.

**Patelnia do naleśników z aluminium, z powłoką teflonową, o średnicy 290 - 300 mm – 4 sztuki:*** patelnia nieprzywierająca, pokryta oryginalnym Teflonem;
* 3-warstwowa powłoka teflonowa odporna na zarysowania zapobiega przywieraniu;
* rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej zapewniająca wysoką wytrzymałość termiczną;
* patelnia dobrze i szybko rozprowadzająca ciepło po całej powierzchni.

**Patelnia żeliwna grillowa kwadratowa 230 x 230 mm – 1 sztuka:*** Naczynie żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania;
* Dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych;
* Można używać na kuchenkach indukcyjnych.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Pozostałe naczynia kucharskie**  | **2** | **Pozostałe naczynia kucharskie:*** Krajalnica do jajek prostokątna 130 x 85 mm – 2 szt.;
* Wyciskacz do puree 300 x 110 mm (ze stali nierdzewnej) – 2 szt.;
* Wyciskacz do czosnku – 2 szt.;
* Radełko nierdzewne, ostrze gładkie – 2 szt.;
* Karbowane radełko do ciasta – 2 szt.;
* Miarka z polipropylenu z podziałką 1 l – 2 szt.;
* Miarka z polipropylenu z podziałką 2 l – 2 szt.;
* Silikonowa mata (którą można zastąpić papier do pieczenia, idealna do ciast, deserów, kostek lodu itp. Wykonana z nieprzywierającego silikonu, można stosować ją w bardzo szerokim zakresie temperatur w piekarniku, kuchence mikrofalowej czy w zamrażalniku, bardzo łatwa i bezpieczna w użyciu, można myć w zmywarce, nie trzeba natłuszczać). Wymiary maty: min. 590 x 380 – 2 szt.;
* Palnik gazowy do Creme Brulle – 1 szt.;
* Miska ze stali nierdzewnej: 0,7 - 1 l - 16 szt.;
* Miska ze stali nierdzewnej: 1,2 - 1,25 l - 16 szt.;
* Miska ze stali nierdzewnej: 1,5 - 1,6 l - 16 szt.;
* Termometr elektroniczny, bezdotykowy, zakres od -50°C do +380°C – 1 szt.;
* Automatyczny spieniacz do mleka, min. 3 funkcje, możliwość jednoczesnego spieniania i podgrzewania, zasilanie elektryczne – 1 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Akcesoria kuch. cukiernicze komplet** | **2** | **Akcesoria kuchenne cukiernicze - 1 komplet:*** Okrągły rant do pieczenia i składania tortów, wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm. średnica: 180 mm, 200 mm, 220 mm, 260 mm, wszystkie wysokość ok. 100 mm;
* Foremka Koronka 4 szt. (zdjęcie przykładowego wzoru w załączniku) (Zestaw wykrawaczek do wycinania słodkich koronek z masy cukrowej na przykład na bok tortu);
* Mata silikonowa do koronek 100 x 400 mm - 4 różne wzory;
* Wałek polietylenowy o średnicy 43 mm – 4 szt.;
* Wałek drewniany o średnicy 60 mm – 16 szt.,
* Forma do pralin (forma z poliwęglanu na 24 praliny) - 4 szt., różne;
* Worek do szprycowania wielokrotnego użytku 400 mm (wykonany z super nylonu, bez szwów, do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymały, posiada zawieszkę, jest elastyczny i cienki, możliwość użycia w gotującej wodzie). – 16 szt.;
* Końcówka stalowa gwiazdka (końcówka do rękawów otwarta ze stali nierdzewnej) o średnicy 6 mm – 8 szt.,
* Końcówka stalowa gwiazdka (końcówka do rękawów otwarta ze stali nierdzewnej) o średnicy 7 mm – 8 szt.,
* Zestaw końcówek ze stali nierdzewnej 35 szt. – 1 zestaw.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Akcesoria kucharskie komplet** | **4** | **Akcesoria kuch. kucharskie – 1 komplet:*** chochla monoblok 0,05 l ze stali nierdzewnej – 8 szt.;
* łyżka cedzakowa monoblok o średnicy 100 mm – 8 szt.;
* zestaw 3 łyżek drewnianych 300, 350, 400 mm – 8 zestawów;
* szpatuła drewniana 300 mm – 8 szt.;
* rózga z uchwytem, 7 wrzecion, 200 mm – 8 szt.;
* deska do krojenia, drewniana 340 x 200 mm – 8 szt.;
* nożyk dekoracyjny do marchewki, spirala – 1 szt.,
* zestaw 6 noży dekoracyjnych – 1 zestaw;
* nożyce do drobiu ze stali nierdzewnej, ze sprężyną, o długości 250 mm – 1 szt.;
* nóż kucharski o długości 160 mm – 8 szt.;
* obieraczka ze stali nierdzewnej o długości 185 mm (dwustronna) – 8 szt.;
* obieraczka ostrze gładkie 125 mm ze stali nierdzewnej – 8 szt.;
* deska do krojenia HACCP (1 zestaw kolorów) – 1 szt.;
* sito z rączkami o średnicy 160 mm – 8 szt.;
* otwieracz do konserw 185 mm ze stali chromowanej – 2 szt.;
* tarka czterostronna ze stali nierdzewnej, 110 x 85 x 240 mm – 8 szt.;
* tłuczek aluminiowy 0,4 kg – 8 szt.

 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Zestaw noży kuchennych**  | **4** | **Zestaw noży kuchennych:*** Ostrze kute;
* Ze stali węglowej klasy X50CrMoV15;
* Twardość głowni 54 – 56 HRC;
* Ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń;
* Bardzo ostre i wytrzymałe ostrze;
* Można myć w zmywarce.

**1 zestaw:*** nóż kuchenny 200 mm – 8 szt.,
* nóż do obierania 90 mm - 8 szt.,
* nóż do jarzyn 65 mm – 8 szt.,
* nóż do chleba 230 mm – 1 szt.,
* nóż kuchenny 230 mm – 4 szt.,
* nóż kuchenny 250 mm – 4 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Zastawa stołowa - serwis podstawowy i specjalny komplet** | **4** | **Zastawa stołowa:** **Porcelana gładka, biała** (można myć w zmywarce i używać w kuchenkach mikrofalowych, wzmocnione brzegi, trwałe oraz lekkie) **- 1 komplet:*** talerze okrągłe:
* talerz płaski: 270 – 320 mm – 10 szt.,
* talerz płaski: 230 – 360 mm – 20 szt.,
* talerz płaski: 190 – 210 mm – 20 szt.,
* talerz płaski: 130 – 170 mm – 10 szt.,
* talerz głęboki: 230 – 260 mm – 20 szt.,
* bulionówka z uszkami ze spodkiem – 20 szt.,
* filiżanka ze spodkiem o poj. 200 ml – 10 szt.,
* filiżanka ze spodkiem o poj. 100 ml – 10 szt.,
* kubek 224 - 275 ml – 10 szt.,
* dzbanek na herbatę: 420 - 500 ml – 1 szt.,
* dzbanek na kawę: 420 - 500 ml – 1 szt.,
* mlecznik z uszkiem: 100 - 130 ml – 4 szt.,
* cukiernica – 4 szt.,
* naczynie do zapiekania okrągłe 90 ml, białe – 10 szt.,
* naczynie do zapiekania okrągłe 195 ml, białe – 10 szt.,
* kieliszek do jajka – 10 szt.,
* salaterki 300 - 400 ml – 10 szt.

**Naczynia szklane:*** szklanka do latte 360 ml – 10 szt.,
* szklanka do gorących napojów 380 ml – 10 szt.,
* pucharek do lodów i deserów 280 ml – 10 szt.,
* kieliszek do białego wina 230 ml – 10 szt.,
* kieliszek uniwersalny 320 ml – 10 szt.,
* kieliszek do czerwonego wina 420 ml – 10 szt.

**Metalowa:** * kociołek do gulaszu z łyżką – 1 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Zestaw sztućców podst. i specjalnych komplet** | **2** | **Zestaw sztućców podstawowych i specjalnych** (ze stali nierdzewnej 18/10) **- 1 komplet:*** widelec stołowy - 60 szt.,
* łyżka stołowa - 60 szt.,
* nóż stołowy - 40 szt.,
* widelec deserowy – 40 szt.,
* łyżeczka deserowa – 40 szt.,
* nóż deserowy – 40 szt.,
* nóż do masła - 10 szt.,
* łyżeczka do herbaty – 20 szt.,
* łyżeczka do kawy – 20 szt.,
* łyżeczka do latte – 20 szt.,
* widelec do ryb – 20 szt.,
* nóż do ryb – 20 szt.,
* nóż stekowy – 10 szt.,
* łyżka do bulionu – 20 szt.,
* zestaw do homara – 1 szt.,
* zestaw do ślimaków – 1 szt.,
* nóż i widelec do raków – 1 szt.,
* nóż do kawioru – 1 szt.,
* widelec do ostryg – 1 szt.,
* sztućce do serwowania sałatek – 2 szt.,
* sztućce do serwowania tortu – 2 szt.,
* szczypce do makaronu – 2 szt.,
* szczypce do pieczenia – 2 szt.,
* szczypce do ciasta – 2 szt.,
* szczypce do pieczywa – 2 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Maszynki do zmiękczania mięsa** | **6** | **Profesjonalny siekacz zmiękczający do mięsa:*** liczba ostrzy: 35 - 55,
* ostrza w dwóch rzędach wykonane ze stali nierdzewnej,
* możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Syfon do bitej śmietany** | **2** | **Syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno:*** urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze do 75°C;
* głowica syfonu wykonana ze stali nierdzewnej;
* silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę;
* 3 końcówki w standardzie;
* pasują naboje CREAM;
* pojemność: 0,5 l.
* w komplecie dedykowane naboje min. 40 szt.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.  |
|  | **Komplet sztućców** | **150** | 1 komplet składa się z noża, widelca, łyżki i łyżeczki.Sztućce wykonane ze stali nierdzewnej 18/10. | ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE | WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)  |
|  | **Akcesoria do cafe art zestaw**  | **2** | **Akcesoria do cafe art zestaw:** * Przyrządy wykonane są ze stali nierdzewnej, uchwyty wykonane z silikonu.
* Zestaw składa się z co najmniej 3 następujących przyrządów (końcówki):
* Łyżka + Lanca,
* Kulka + Haczyk,
* Szpatułka + Szpikulec.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH W WIŚLE IM. W. REYMONTA W WIŚLE | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150. |
|  | **Walizka barmańska**  | **1** | **1 zestaw zawiera minimum:** * min. 1 shaker bostoński ze stali nierdzewnej, poj.: 250 – 750 ml,
* min. 1 szklanica – materiał: szkło, poj.: 350 – 600 ml,
* min. 1 miarka barowa ze stali nierdzewnej,
* min. 1 sitko barmańskie ze stali nerdzewnej,
* min. 1 szufelka do lodu z ociekaczem ze stali nierdzewnej,
* min. 1 wyciskacz do cytryn ze stali nierdzewnej,
* min. 1 otwieracz do butelek ze stali nierdzewnej,
* min. 1 nóż barmański – ostrze ze stali nierdzewnej, dł.: 180 – 240 mm,
* min. 1 łyżka barmańska ze stali nierdzewnej,
* walizka lub torba do przechowywania.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH W WIŚLE IM. W. REYMONTA W WIŚLE | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.  |
|  | **Stolik obrotowy uchylny**  | **5** | **Stolik obrotowy uchylny:** * okrągły plastikowy stolik na stopce, z powierzchną obłożoną nieprzywierającym materiałem;
* talerz posiada możliwość płynnego pochylenia stolika w zakresie do 0 do 20 stopni (antypoślizgowa powierzchnia zapobiega zsunięciu się tortu);
* na brzegu stolika, co 1/8 obwodu znajdują się znaczniki, ułatwiające równomierne udekorowanie okrągłego tortu;
* wymiary:
* średnica: 220 - 260 mm,
* wysokość: 120 - 160 mm.
 | ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH W WIŚLE IM. W. REYMONTA W WIŚLE | PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.  |