**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. |