

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
1.	Piramida bufetowa	1	Piramida (etażera) bufetowa lub zestaw bufetowy: Piramida bufetowa: <ul style="list-style-type: none">wykonana ze stali nierdzewnej o wymiarach (dł. x szer. x wys.): 290 - 310 x 290 – 310 x 520 - 540 mm;talerz obrotowy o wymiarach 370 – 390 x 370 – 390 mm służący jako podstawa piramidy;akrylowy talerz o wymiarach 110 – 120 x 110 – 120 mm umieszczony na górze piramidy;ilość poziomów: 9 szt.;materiał: stal nierdzewna, akryl. W zestawie: <ul style="list-style-type: none">min. 108 łyżek przystawkowych wykonanych ze stali nierdzewnej,min. 200 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.
2.	Forma do rzeźby lodowej	1	Forma do rzeźby lodowej MUSZLA: <ul style="list-style-type: none">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.
3.	Zestaw garnków z pokrywkami	8	Dziesięcioelementowy zestaw garnków wykonanych ze stali nierdzewnej 18/10: <ul style="list-style-type: none">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.	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.

			<p>Zestaw zawiera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • rondelk o średnicy 16 cm, wysokości 9 – 10 cm i pojemności 1,7 l. 		
4.	Patelnia średnia	8	<p>Patelnia ze stali nierdzewnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wielowarstwowe, kapsułowe dno gwarantujące odporność na korozję, zapewniające dobre przewodzenie ciepła; • do kuchenek indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych; • możliwość mycia w zmywarce; • wymiary: <ul style="list-style-type: none"> ○ wysokość: 65 mm, ○ średnica: 360 mm. 	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.
5.	Zestaw rondelków	8	<p>Zestaw rondelków:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
6.	Patelnia mała	8	<p>Patelnia ze stali nierdzewnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wielowarstwowe, kapsułowe dno gwarantujące odporność na korozję, zapewniające dobre przewodzenie ciepła; • do kuchenek indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych; • możliwość mycia w zmywarce; • wymiary: <ul style="list-style-type: none"> ○ wysokość: min. 48 mm, ○ średnica: 280 mm. 	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.

7.	Zestaw misek	8	<p>1 zestaw misek ze stali nierdzewnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
8.	Patelnia teflonowa	8	<p>Patelnia teflonowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> powłoka nieprzywierająca teflonowa, wskaźnik nagrzewania patelni, średnica: 280 mm. <p>W zestawie łopatka do przewracania.</p>	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.
9.	Patelnia do naleśników	8	<p>Patelnia do naleśników:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: <ul style="list-style-type: none"> 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.
10.	Sita	8	<p>Sito:</p> <ul style="list-style-type: none"> do przesiewania mąki i cukru pudru, stal nierdzewna, średnica sita: 220 mm. 	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.
11.	Cedzak ze stali nierdzewnej	8	<p>Cedzak z polerowanej stali nierdzewnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> z wywiniętym rantem i wbudowaną podstawą, pojemność: 3,0 – 4,0 l, średnica cedzaka: 250 mm, 	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.

			<ul style="list-style-type: none"> średnica oczek: 3 mm. 		
12.	Zestaw barmański	8	<p>Profesjonalny zestaw barmański z podstawką:</p> <ul style="list-style-type: none"> materiał: stal nierdzewna, minimum 13 elementów: <ul style="list-style-type: none"> min. 1 x shaker, min. 1 x szczytce 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.
13.	Zestaw kieliszków	8	<p>1 zestaw eleganckich kieliszków i szklanek:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
14.	Tace kelnerskie	8	<p>Taca kelnerska:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: <ul style="list-style-type: none"> 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.
15.	Zestaw chochła,	8	1 zestaw - skład:	ZESPÓŁ PLACÓWEK	PRACOWNIA TECHNOLOGII

	Łopatka, szczypcy ze stali nierdzewnej		<ul style="list-style-type: none"> • Chochła: <ul style="list-style-type: none"> ○ pojemność: 0,2 l, ○ stal nierdzewna; • Łopatka do przewracania: <ul style="list-style-type: none"> ○ długość: 280 mm, ○ szerokość: 90 mm, ○ stal nierdzewna z rączką z tworzywa sztucznego; • Szczypcy do przewracania: <ul style="list-style-type: none"> ○ uniwersalne, ○ długość: 300 mm, ○ ze stali nierdzewnej z rączką z tworzywa sztucznego. 	SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.
16.	Zestaw noży (składa się z 3 noży)	8	<p>1 zestaw noży kucharskich składa się z 3 szt.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Długość ostrza: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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.
17.	Zestaw desek do krojenia ze stojakiem	8	<p>Zestaw desek do krojenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 x deska do krojenia kodowana kolorem (żółta, biała, zielona, niebieska, brązowa, czerwona); • wymiary deski: <ul style="list-style-type: none"> ○ długość: 445 - 455 mm, ○ szerokość: 290 – 310 mm, ○ wysokość: 12,5 – 13,0 mm; • materiał: polietylen HDPE 500; • zgodna z normami HACCP. <p>Stojak chromowany na 6 desek ze stali nierdzewnej.</p>	ZESPÓŁ PLACÓWEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZO-REWALIDACYJNYCH	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 118.

18.	Bielizna stołowa	20	Bielizna stołowa – obrusy: <ul style="list-style-type: none"> • białe, plamoodporne; • wymiary: 1350 – 1450 x 1750 – 1850 mm. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
19.	Serwety	50	Serwety kelnerskie: <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: 450 – 550 x 450 – 550 mm; • białe; • wysokogatunkowa bawełna. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
20.	Tace kelnerskie antypoślizgowe	16	Tace kelnerskie okrągłe antypoślizgowe o średnicy: 400 - 410 mm.	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
21.	Zestaw do miksowania	2	Zestaw do miksowania – 1 zestaw: <ul style="list-style-type: none"> • shaker 3-cz. (shaker, rozkruszac 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 CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
22.	Coolery	2	Cooler: <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna, • wiaderko o średnicy: 200 – 220 mm, • wysokość: 200 – 210 mm, 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.

			<ul style="list-style-type: none"> objętość: 4,0 – 5,0 l. <p>Podstawa do wiaderka:</p> <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna, wysokość: 580 – 620 mm. 	CIESZYNIĘ	
23.	Zestaw szkła	4	<p>Zestaw szkła - 1 komplet:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
24.	Zestaw sommelierski	1	<p>Zestaw sommelierski:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.

25.	Syfon do bitej śmietany	2	Syfon do bitej śmietany: <ul style="list-style-type: none"> • obudowa ze stali nierdzewnej, • pojemność: 1 litr, • naboje do bitej śmietany min. 50 szt. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
26.	Syfon do wody sodowej	2	Syfon do wody sodowej: <ul style="list-style-type: none"> • pojemność: 1 litr, • głowica ze stali nierdzewnej, • naboje do syfonu. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
27.	Wykrojniki do owoców	1	Wykrojniki do owoców: <ul style="list-style-type: none"> • budowa ze stali nierdzewnej, • różne kształty i wielkości (np. listki, kwiaty, motylki, łezki itp.). 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
28.	Zestaw sztućców	7	1 zestaw sztućców ze stali nierdzewnej 18/10: <ul style="list-style-type: none"> • 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 CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
29.	Nakrycia stolików barowych	6	Nakrycie stolika barowego: <ul style="list-style-type: none"> • materiał: np. stretch, poliester, elastan, • średnica: 40 - 80 cm, • H: 110 - 130 cm. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
30.	Walizka	3	1 zestaw zawiera minimum: <ul style="list-style-type: none"> • min. 1 shaker bostoński ze stali nierdzewnej, poj.: 250 – 750 ml, 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO -	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG

	barmańska z wyposażeniem		<ul style="list-style-type: none"> • min. 1 szklanica – materiał: szkło, poj.: 350 – 600 ml, • min. 1 miarka barowa ze stali nierdzewnej, • min. 1 sitko barmańskie ze stali nierdzewnej, • 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. 	GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	CATERINGOWYCH - sala nr 45.
31.	Zestaw miar barowych	2	Zestaw miar barowych: <ul style="list-style-type: none"> • 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 CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
32.	Zestaw do serwisu Champagne	1	Zestaw do serwisu Champagne: <ul style="list-style-type: none"> • otwieracz do szampana, • schładzacz do szampana. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
33.	Listwy bonowe	2	Listwa bonowa: <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna, • z kuleczkami, • długość: 90 – 100 cm. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
34.	Zestaw końcówek pourer	15	Zestaw końcówek pourer (końcówki cukierniczych): <ul style="list-style-type: none"> • minimum 6, • ze stali nierdzewnej, • końcówki o różnej średnicy, • końcówki o różnych wzorach. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.

35.	Zestaw do kawy po irlandzku	1	Zestaw do kawy po irlandzku: <ul style="list-style-type: none"> komplet na 30 osób, szeroka filiżanka wraz z podstawką o pojemności max. 250 ml. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
36.	Zestaw do jaj po wiedeńsku	1	Zestaw jaj po wiedeńsku: <ul style="list-style-type: none"> komplet 20 form (tódek) z silikonu o średnicy: 800 – 1000 mm. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
37.	Obręcze do serwetek	6	Obręcze do serwetek: <ul style="list-style-type: none"> 12 szt., metalowe, srebrne. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
38.	Ekspozytor do produktów suchych	1	Ekspozytor do produktów suchych: <ul style="list-style-type: none"> 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 CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
39.	Dyspenser do soków	2	Dyspenser do soków: <ul style="list-style-type: none"> 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 CIESZYNI	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
40.	Zapaski i kamizelki	16	Na 16 zapasek i kamizelek kelnerskich składają się: Zapaski:	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr

	kelnerskie		<ul style="list-style-type: none"> • 16 szt., • czarne krótkie, • wymiar: 880 – 920 x 480 – 520 mm. <p>Kamizelki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	45.
41.	Zestaw kieliszków	16	<p>Zestaw kieliszków. W skład 1 kompletu szklanych kieliszków do wina białego, czerwonego, szampana, drinków, wody, wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kieliszek do wina słodkiego: <ul style="list-style-type: none"> ○ średnica: 56 – 64 mm, ○ wysokość: 175 - 185 mm, ○ pojemność: 240 ml; • kieliszek do wina białego: <ul style="list-style-type: none"> ○ średnica: 62 – 64 mm, ○ wysokość: 185 - 195 mm, ○ pojemność: 338 – 340 ml; • kieliszek do wody: <ul style="list-style-type: none"> ○ średnica: 75 - 108 mm, ○ wysokość: 175 - 185 mm, ○ pojemność: 500 ml; • kieliszek do wina lekkiego czerwonego: <ul style="list-style-type: none"> ○ średnica: 67 – 75 mm, ○ wysokość: 200 - 210 mm, ○ pojemność: 400 ml; • kieliszek do wina ciężkiego czerwonego: <ul style="list-style-type: none"> ○ średnica: 70 – 75 mm, ○ wysokość: 210 - 230 mm, ○ pojemność: 520 ml; • kieliszek do szampana: <ul style="list-style-type: none"> ○ średnica: 43 – 64 mm, 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.

			<ul style="list-style-type: none"> ○ wysokość: 200 - 210 mm, ○ pojemność: 165- 170 ml; ● kieliszek do martini: <ul style="list-style-type: none"> ○ pojemność: 150 ml; ● kieliszek do martini: <ul style="list-style-type: none"> ○ pojemność: 140 – 148 ml; ● kieliszek do martini: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. 		
42.	Patelnie	6 różne	Dostawa 6 patelni obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> ● 3 patelnie do naleśników: <ul style="list-style-type: none"> ○ średnica: 280 mm; ● 2 patelnie do ryb: <ul style="list-style-type: none"> ○ 380 x 260 mm; ● 1 patelnia ze stali nierdzewnej: <ul style="list-style-type: none"> ○ średnica: 280 mm. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
43.	Stojak na wino	1	Stojak na wino: <ul style="list-style-type: none"> ● metalowy, ● na 12 butelek. <p>Możliwość łączenia 2 lub 3 stojaków tak aby łączna liczba miejsc na wino wynosiła 12.</p>	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
44.	Zestaw do dekantacji	1	Zestaw do dekantacji: <ul style="list-style-type: none"> ● ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego, ● zestaw obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> ○ korkociąg, ○ nalewak, ○ pompkę próżniową, 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.

			<ul style="list-style-type: none"> ○ karafkę dekantacyjną. 		
45.	Pucharki	18	Pucharki: <ul style="list-style-type: none"> • szklane, • na nóżce, • pojemność: 270 - 300 ml. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
46.	Kawiarka	3	Kawiarka: <ul style="list-style-type: none"> • przeznaczona do kuchenek gazowych, elektrycznych; • 400 – 600 ml; • aluminium lub stal nierdzewna. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
47.	Tace stalowe z uchwytami	12	Taca stalowa z uchwytami: <ul style="list-style-type: none"> • 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 CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
48.	Patery metalowe	6	Patera metalowa: <ul style="list-style-type: none"> • stal, • owalna, prostokątna lub okrągła, • średnica: 280 - 380 mm. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
49.	Półmiski żaroodporne	6	Półmiski żaroodporne: <ul style="list-style-type: none"> • 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 CIESZYNIĘ	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
50.	Kokilki	16	Dostawa 16 sztuk kokilek obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • ceramiczne, • możliwość zapiekania, 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr

			<ul style="list-style-type: none"> • 8 szt. - 0,05 – 0,09 l, • 8 szt. - 0,125 – 0,2 l. 	IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE	45.
51.	Stojak do tortów	6	Stojak do tortów: <ul style="list-style-type: none"> • stal, • średnica: 300 mm. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIE	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
52.	Patery na ciasta / owoce	12	Patera na ciasta / owoce: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
53.	Koszyki do pieczywa	6	Koszyk do pieczywa: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
54.	Zastawa kawowa i do herbaty	1	Zastawa kawowa i do herbaty – komplet porcelanowy w kolorze białym: <ul style="list-style-type: none"> • 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.

55.	Zastawa stołowa - serwis specjalny	1	<p>Zastawa stołowa – serwis specjalny ze stali nierdzewnej 18/10 w walizce – komplet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 CIESZYNIIE	PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI I USŁUG CATERINGOWYCH - sala nr 45.
56.	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 CIESZYNIIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
57.	Garnki komplet	8	<p>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.</p> <p>1 komplet garnków składa się:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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., 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.

			<ul style="list-style-type: none"> • garnek do gotowania szparagów – 1 szt., • garnek do gotowania makaronu – 1 szt., • garnek do gotowania w łaźni wodnej – 1 szt. 		
58.	Formy komplet	2	<p>1 komplet form składa się:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.; 	<p>ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIU</p>	<p>PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.</p>

			<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
59.	Patelnie komplet	2	<p>1 komplet patelni zawiera: Profesjonalne patelnie wyprodukowane z grubego aluminium z powłoką non-stick o średnicy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 mm – 4 sztuki, • 240 mm – 4 sztuki, • 260 mm – 4 sztuki, • 280 mm – 4 sztuki. <p>Patelnia do naleśników z aluminium, z powłoką teflonową, o średnicy 250 - 260 mm – 4 sztuki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • patelnia nieprzywierająca, pokryta oryginalnym Teflonem; • 3-warstwowa powłoka teflonowa odporna na zarysowania zapobiega przywieraniu; • rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej zapewniająca wysoką wytrzymałość termiczną; 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.

			<ul style="list-style-type: none"> • patelnia dobrze i szybko rozprawdzająca ciepło po całej powierzchni. <p>Patelnia do naleśników z aluminium, z powłoką teflonową, o średnicy 290 - 300 mm – 4 sztuki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 rozprawdzająca ciepło po całej powierzchni. <p>Patelnia żeliwna grillowa kwadratowa 230 x 230 mm – 1 sztuka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
60.	Pozostałe naczynia kucharskie	2	<p>Pozostałe naczynia kucharskie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.; 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.

			<ul style="list-style-type: none"> • 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 speniacz do mleka, min. 3 funkcje, możliwość jednoczesnego spieniania i podgrzewania, zasilanie elektryczne – 1 szt. 		
61.	Akcesoria kuch. cukiernicze komplet	2	<p>Akcesoria kuchenne cukiernicze - 1 komplet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 CIESZYNIĘ	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
62.	Akcesoria kucharskie komplet	4	<p>Akcesoria kuch. kucharskie – 1 komplet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.; • różga z uchwytem, 7 wrzecion, 200 mm – 8 szt.; 	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO - GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.

			<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
63.	Zestaw noży kuchennych	4	<p>Zestaw noży kuchennych:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>1 zestaw:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 CIESZYNIĘ	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
64.	Zastawa stołowa - serwis	4	Zastawa stołowa:	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO -	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale

	podstawowy i specjalny komplet		<p>Porcelana gładka, biała (można myć w zmywarce i używać w kuchenkach mikrofalowych, wzmocnione brzegi, trwałe oraz lekkie) - 1 komplet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • talerze okrągłe: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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. <p>Naczynia szklane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Metalowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kociołek do gulaszu z łyżką – 1 szt. 	GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	nr 49, 50.
65.	Zestaw sztućców podst.	2	Zestaw sztućców podstawowych i specjalnych (ze stali nierdzewnej 18/10) - 1 komplet:	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO -	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale

	i specjalnych komplet		<ul style="list-style-type: none"> • 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., • sztucce do serwowania sałatek – 2 szt., • sztucce 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. 	GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃNIE	nr 49, 50.
66.	Maszynki do zmiękczenia mięsa	6	Profesjonalny siekacz zmiękczący do mięsa: <ul style="list-style-type: none"> • 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 CIESZYŃNIE	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale nr 49, 50.
67.	Syfon do bitej śmietany	2	Syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno:	ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO -	PRACOWNIE TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sale

			<ul style="list-style-type: none"> • urządzenie można podgrzewać w beamarze 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. 	GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI CIESZYŃSKIEJ W CIESZYNIĘ	nr 49, 50.
68.	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 CIESZYNIĘ	WARSZTATY SZKOLNE (KUCHNIA)
69.	Aksesoria do cafe art zestaw	2	Aksesoria do cafe art zestaw: <ul style="list-style-type: none"> • Przyrządy wykonane są ze stali nierdzewnej, uchwyty wykonane z silikonu. • Zestaw składa się z co najmniej 3 następujących przyrządów (końcówki): <ul style="list-style-type: none"> ○ Łyżka + Lanca, ○ Kulka + Haczyk, ○ Szpatułka + Szpikulec. 	ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH W WIŚLE IM. W. REYMONTA W WIŚLE	PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.
70.	Walizka barmańska	1	1 zestaw zawiera minimum: <ul style="list-style-type: none"> • 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 nierdzewnej, • 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.

71.	Stolik obrotowy uchylny	5	<p>Stolik obrotowy uchylny:</p> <ul style="list-style-type: none"> • okrągły plastikowy stół na stopce, z powierzchnią obłożoną nieprzywierającym materiałem; • talerz posiada możliwość płynnego pochylecia stolika w zakresie do 0 do 20 stopni (antyślizgowa powierzchnia zapobiega zsunięciu się tortu); • na brzegu stolika, co 1/8 obwodu znajdują się znaczniki, ułatwiające równomierne udekorowanie okrągłego tortu; • wymiary: <ul style="list-style-type: none"> ○ średnica: 220 - 260 mm, ○ wysokość: 120 - 160 mm. 	<p>ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO - HOTELARSKICH W WIŚLE IM. W. REYMONTA W WIŚLE</p>	<p>PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ - sala nr 150.</p>