

Umowa nr
na najem pomieszczeń kuchni szkolnej celem przygotowywania obiadów dla uczniów
i pracowników Szkoły Podstawowej nr 7

zawarta w dniu r. w Szczecinie pomiędzy:

Gminą Miasta Szczecin - Szkołą Podstawową nr 7 im. Heleny Raszki z siedzibą w Szczecinie, ul. Złotowska 7, 71-793 Szczecin, reprezentowaną przez Dyrektora Szkoły Panią Teresę Kalinę, zwaną dalej *Szkołą*

a

.....
zwanym dalej *Najemcą*

Niniejsza umowa zostaje zawarta na podstawie § 4 ust. Uchwały Rady Miasta Szczecin z dnia 16 października 2006 r. w sprawie określenia szczegółowych warunków korzystania z nieruchomości gminnych przez miejskie jednostki organizacyjne nie posiadające osobowości prawnej (Dz. U. Woj. Zachodniopom. z 2006 r. Nr 108 poz. 2078; z 2007 r. nr 95, poz. 1677; z 2009 r. Nr 4, poz. 154; z 2010 r. Nr 10, poz. 188; z 2012 r. poz.1535, z 2015 r. poz. 2447).

§ 1

1. Na podstawie umowy Szkoła oddaje w najem kuchnię szkolną o powierzchni 135,70 m² (zwaną dalej kuchnią) w nieruchomości położonej przy ul. Złotowskiej 86 w Szczecinie.
2. Szkoła oświadcza, że w skład kuchni wchodzi: przedsionek, pomieszczenie gospodarcze (na odpady kuchenne), szatnia personelu, łazienka personelu, korytarz, 3 magazyny, zmywalnia, kuchnia, obróbka wstępna.
3. Do pomieszczeń kuchennych doprowadzone są media (woda i prąd). Nieruchomość w której znajduje się kuchnia objęta jest całodobową ochroną (monitoringiem).
4. W kuchni znajduje się wyposażenie stałe, wymienione w załączniku nr 1 do niniejszej umowy .
5. Na pomieszczenia kuchenne zamontowane są podliczniki na prąd i wodę.

§ 2

1. Szkoła oddaje na warunkach określonych w Umowie, a Najemca wynajmuje kuchnię wraz z wyposażeniem. Najemca zobowiązuje się uiszczać za najem kuchni opłaty określone w § 7 ust. 1 Umowy.
2. Szkoła wyłącza z najmu magazyn nr 3, który znajduje się w kompleksie kuchennym i przeznacza go na swoje potrzeby
3. Najemca w wynajmowanych pomieszczeniach będzie prowadził działalność polegającą na przygotowywaniu posiłków.
4. Cena jednostkowa obiadu dla uczniów i pracowników szkoły wynosi : zł. Brutto łącznie z podatkiem VAT.
5. Cena jednostkowa posiłku dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych wynosi: brutto łącznie z podatkiem VAT.
6. Cena jednostkowa posiłku dla uczestników półkolonii organizowanych przez Szkołę Podstawową nr 7 w Szczecinie wynosi: brutto łącznie z podatkiem VAT.

§ 3

Kuchnia wraz z wyposażeniem zostaje postawiona do dyspozycji Najemcy od r.

§ 4

Najemca oświadcza, że stan techniczny kuchni, wyposażenia oraz podliczników jest mu znany i nie wnosi do niego uwag.

§ 5

1. Najemca zobowiązuje się wykorzystywać kuchnię zgodnie z zakresem określonym Umowie i zgodnie z przeznaczeniem określonym w § 2 Umowy, w sposób odpowiadający jego przeznaczeniu i właściwościom.
2. Najemca ponadto zobowiązany jest do:
 - a) Przestrzegania Regulaminu stołówki szkolnej obowiązującego w Szkole,
 - b) utrzymania pomieszczeń w należyтым stanie technicznym i sanitarnym,
 - c) zabezpieczenia przeciwpożarowego,
 - d) przestrzegania przepisów BHP;
 - e) dokonywania na własny koszt i we własnym zakresie wszelkich napraw, remontów i konserwacji oraz usuwania uszkodzeń i wymiany zużytych elementów w związku z prowadzoną przez Najemcę działalnością oraz w ramach przyjętych norm eksploatacyjnych,
 - f) uzgadniania ze Szkołą wszelkich napraw, remontów i konserwacji wyposażenia kuchni,
 - g) zapewnienia korzystania przez Szkołę z kuchni, na warunkach określonych w Umowie,
 - h) zagospodarowaniu we własnym zakresie odpadów pozostałych po przygotowaniu obiadów oraz pozostałości po obiadach,
 - i) zwrotu kuchni po rozwiązaniu (wygaśnięciu) Umowy w stanie nie pogorszonym, z uwzględnieniem normalnego zużycia, będącego następstwem prawidłowego używania kuchni,
 - j) posiadania wszelkich koncesji i zezwoleń niezbędnych do prowadzenia działalności, o której mowa w § 2 Umowy,
 - k) przygotowywania posiłków na podstawie menu przygotowanego przez dietetyka dziecięcego oraz zgodnie z załącznikiem nr 2 do niniejszej umowy, który stanowi jej integralną część.
 - l) poddania się w każdym czasie kontroli dyrektora Szkoły w zakresie sposobu realizacji umowy;
 - ł) poddania się w każdym czasie kontroli uprawnionych organów (SANEPID, organ prowadzący szkołę, Państwowa Inspekcja Handlowa, Urząd Skarbowy;
 - m) Najemca nie może bez pisemnej zgody Szkoły oddać przedmiotu najmu osobie trzeciej w podnajem lub do bezpłatnego używania ani w całości, ani w części, jak również udostępnić go osobie trzeciej do korzystania w jakikolwiek inny sposób pod rygorem wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym.
3. Najemcy zakazuje się:
 - a) Stosowania w żywieniu zbiorowym środków spożywczych niespełniających wymagań określonych przez Ministra Zdrowia;
 - b) Reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż określone przez Ministra Zdrowia

i niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych przez Ministra Zdrowia,

c) Sprzedaży środków spożywczych innych niż określone przez Ministra Zdrowia.

§ 6

Korzystanie z kuchni odbywać się będzie w następujący sposób:

1. Najemca zobowiązany jest do:
 - 1) na koniec miesiąca wystawić Szkole fakturę za wszystkie obiady refundowane w danym miesiącu.
 - 2) przekazania, do 10 każdego miesiąca, pisemnie informacji o ilości wydawanych posiłków, w tym wyszczególnić ilość dzieci korzystających z obiadów refundowanych przez MOPR i inne instytucje;
 - 3) przedstawienia jadłospisu na najbliższy miesiąc, na 3 dni przed końcem miesiąca poprzedzającego miesiąc, którego menu dotyczy; Jadłospis musi zawierać informacje dotyczące składników podawanych potraw oraz substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.
 - 4) Najemca dodatkowo winien ustalać normy i kaloryczność posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Ustalenia z dyrektorem szkoły godzin wydawania posiłków.
3. Płatność za obiady refundowane będzie dokonywana przez Szkołę na rachunek Najemcy w terminie 14 dni od dostarczenia faktury.
4. Najemca zobowiązany jest do zorganizowania sposobu zbierania płatności za obiady od osób korzystających z obiadów.
5. Najemca jest zobowiązany do współpracy ze Szkołą w dni wolne, jeżeli funkcjonowanie kuchni jest niezbędne do organizowanego przez Szkołę wydarzenia. Współpraca ta może odbywać się pod warunkiem, że nie utrudni to Najemcy wywiązania się z podjętych zobowiązań.
6. Najemca jest zobowiązany wykluczyć z jadłospisu potrawę lub zmodyfikować danie na wniosek dyrektora w porozumieniu z Radą Rodziców.
7. Szkoła poinformuje Najemcę o konieczności funkcjonowania kuchni w dni wolne od zajęć dydaktycznych z 5-dniowym wyprzedzeniem.
8. Szkoła ma obowiązek informować tzn. z jednodniowym wyprzedzeniem (poprzez pedagoga szkolnego) o ilości dzieci dla których MOPR wydał decyzje o bezpłatnych obiadach,

§ 7

1. Z tytułu najmu lokalu Szkoła wystawi faktury uwzględniające:
 - 1) czynsz za najem kuchni z góry w wysokości netto plus obowiązujący podatek VAT, (słownie:) miesięcznie,
 - 2) za media (prąd, woda) z dołu na podstawie odczytów z podliczników zamontowanych na pomieszczenia kuchenne.
2. Za dzień zapłaty uważa się dzień uznania rachunku Wynajmującego.
3. W przypadku opóźnienia w zapłacie ww. należności Wynajmujący ma prawo naliczyć odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych.
4. W przypadku nieuiszczenia przez Najemcę czynszu najmu w terminie, o którym mowa w ust. 3, Wynajmującemu przysługuje na podstawie art. 10 ustawy z dnia 8 marca 2013r o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych rekompensata za koszty odzyskiwania należności stanowiąca równowartość kwoty:
5. 1) 40 euro- gdy wartość świadczenia pieniężnego nie przekracza 5000 złotych;

6. 2) 70 euro- - gdy wartość świadczenia pieniężnego jest wyższa niż 5000 złotych
7. 3) 100 euro - gdy wartość świadczenia pieniężnego jest równa lub wyższa od 50 000 złotych
8. Wyłącza się prawo do dokonywania przez Najemcę jakichkolwiek potrąceń własnych wierzytelności lub nabytych wierzytelności z wierzytelności Szkoły.
9. Czynsz i opłaty dodatkowe płatne będą przez Najemcę na podstawie faktur, w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury, przelewem na rachunek bankowy Wynajmującego w banku Nr rachunku:
10. W razie zmiany cen opłat za media przez ich dostawców Wynajmujący dokona zmiany wysokości opłat dodatkowych od pierwszego dnia następnego miesiąca. Zmiana wysokości opłat dodatkowych w tym trybie nie stanowi zmiany umowy.
11. Zaleganie z zapłatą przez Najemcę, za dwa okresy płatności, stanowić będzie podstawę do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym i obowiązkiem natychmiastowego zwrotu i zaprzestania z korzystania z kuchni.
12. Za bezumowne korzystanie z kuchni, Najemca zapłaci stawkę w wysokości 3-krotnego czynszu, określonego w ust. 1 za każdy miesiąc.
13. Faktury wystawiane przez Szkołę będą zawierać następujące dane:
Sprzedawca: Gmina Miasto Szczecin
Pl. Armii Krajowej 1
70-456 Szczecin
NIP: 851-030-94-10
Wystawca: Szkoła Podstawowa nr 7
Im. Heleny Raszki
ul. Żłotowska 86
71-793 Szczecin

§ 8

1. Wszelkie zmiany modernizacyjne kuchni, jak również urządzeń w niej się znajdujących, wymagają zgody Szkoły.
2. Wyrażenie zgody na dokonanie zmian modernizacyjnych Szkoła może uzależnić od przedstawienia przez Najemcę projektów planowych robót, określenia ich zakresu i kosztów.
3. Koszt wykonania zaakceptowanych przez Szkołę zmian ponosi Najemcę.
4. Dokonania zmian określonych w § 8 ust. 1 Umowy bez uzgodnienia ze Szkołą oraz nie uzyskanie pisemnej zgody od Szkoły nakłada na Najemcę obowiązek doprowadzenia kuchni do stanu pierwotnego, w terminie określonym przez Szkołę.
5. Najemcy w żadnym przypadku nie przysługuje prawo żądania zwrotu nakładów poczynionych w kuchni, które po zakończeniu okresu obowiązywania Umowy przechodzą na własność Szkoły.
6. Po zakończeniu okresu obowiązywania Umowy istnieje możliwość odkupienia wyposażenia zakupionego przez Najemcę, po wcześniejszym uzgodnieniu przez Szkołę oraz uzyskaniu zgody przez organ prowadzący.

§ 9

1. Najemca obowiązany jest niezależnie od obowiązków określonych w § 5 Umowy, ubezpieczyć na własny koszt znajdujące się w kuchni wyposażenie wniesione przez Najemcę. Szkoła nie ponosi odpowiedzialności za przepadek rzeczy stanowiących własność Najemcy.

2. Szkoła nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody mogące zaistnieć w majątku Najemcy, w przypadku zaistnienia przerw w dostawie mediów lub zaistnienia innych okoliczności, niezależnych od Szkoły.

§ 10

1. Najemca ponosi materialną odpowiedzialność za kuchnię, którą po zakończeniu Umowy obowiązany jest zwrócić w stanie nie pogorszonym ponad normalną eksploatację.
2. Najemca obowiązany jest odkupić zniszczone lub brakujące wyposażenie tego samego typu lub równoważne lub za zgodą Dyrektora Szkoły zapłacić odszkodowanie zgodne z wartością wyposażenia, po uwzględnieniu amortyzacji – w terminie 14 dni od daty ustalenia szkody i wezwaniu Najemcy przez Szkołę.
3. Szkoła zastrzega sobie prawo do kontroli kuchni, dokonywanej przez upoważnione osoby, w zakresie stanu jej utrzymania, sposobu użytkowania i co do zgodności prowadzonej przez Najemcę działalności. Wszelkie kontrole odbywać się będą w obecności obu stron.

§ 11

1. Szkoła nie ponosi żadnej odpowiedzialności w związku z prowadzoną przez Najemcę działalnością.
2. Szkoła nie odpowiada za działania pracowników Najemcy, w tym za wyrządzone przez nich szkody osobom trzecim.

§ 12

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje od..... do.....
2. Umowa może zostać rozwiązana z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia w sytuacji gdy okaże się, że zajmowana przez Najemcę powierzchnia niezbędna jest do realizacji zadań statutowych szkoły oraz w przypadku nieprzestrzegania zasad wymienionych w załączniku nr 2 do umowy.
3. Szkoła zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w przypadkach:
 - a) zalegania z zapłatą za dwa pełne okresy rozliczeniowe,
 - b) prowadzenia działalności niezgodnej z zakresem zawartym w umowie,
 - c) oddania kuchni do korzystania , używania bez uprzedniej pisemnej zgody Szkoły innemu podmiotowi,
 - d) naruszenia bezwzględnych zakazów wymienionych w § 5 ust. 3 punkt a), b), c), bez odszkodowania.
4. Strony mogą rozwiązać umowę za porozumieniem w każdym terminie.
5. Korzystanie przez Najemcę z kuchni, po rozwiązaniu lub wygaśnięciu umowy nie jest uznane za przedłużenie Umowy na czas nieoznaczony.

§ 13

1. W sprawach nie uregulowanych postanowieniami Umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Ewentualne spory rozstrzygać będzie właściwy sąd powszechny w Szczecinie.

§ 14

1. Niniejsza umowa stanowi informację publiczną w rozumieniu art. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej i podlega udostępnieniu na zasadach i w trybie określonych w ww. ustawie.
2. Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych w celach związanych z umową. Wykonawcy przysługuje prawo wglądu do swoich danych osobowych, ich poprawienia i kontroli przetwarzania.

§ 15

Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 16

Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

§ 17

1. Strony wskazują następujące osoby do kontaktów w ramach realizacji Umowy:
 - a) ze strony Szkoły
 - w sprawach księgowych: Iwona Gromadzka tel. 91 4269830
e-mail ksiegowosc@sp7.szczecin.pl
 - w sprawach organizacyjnych: Katarzyna Zielińska tel. 91 4269830
e-mail kzielinska@sp7.eu
 - b) ze strony Najemcytel. e-mailZmiana osób wskazanych w ust. 1 powinna być dokonana w formie pisemnej i nie będzie traktowana jak zmiana Umowy.
2. Strony zastrzegają następujące adresy dla doręczeń:
 - a) Szkoła: 71-793 Szczecin, ul. Złotowska 86, tel. 91 4269830 ,
e-mail: sekretariat@sp7.szczecin.pl
 - b) Najemca:-....., ul....., tel./fax (....),e-mail:
3. Strony zobowiązują się do wzajemnego powiadamiania na piśmie o każdej zmianie adresu. Powiadamianie jest skuteczne pod warunkiem wysłania go listem poleconym lub dostarczenia pocztą kurierską lub doręczenia osobistego.
4. Wszelkie pisma, wezwania i oświadczenia kierowane na ostatni znany adres Stron ustalony zgodnie z postanowieniami ust. 2–3 będą uważane za skutecznie doręczone.

Szkoła :

Najemca:

Załącznik nr 1 do Umowy

WYKAZ WYPOSAŻENIA POMIESZCZEŃ KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 7 IM. HELENY RASZKI W SZCZECINIE

WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE KUCHNI			
Numer pozycji	Opis	Jm	ilości
1.	Szafa BHP 1-osobowa dwudzielna z przegrodami, malowana proszkowo - typ PS 7001/P, wym. 400x500x1700 mm	szt.	5
2.	Umywalka nierdzewna z maskownicą - typ DMP-3253, wym. 400x400x200 mm	szt.	1
3.	Pojemnik nierdzewny jezdny na odpadki z pokrywą, poj. 75 l - typ: DMS-3415, wym. śr. 450 mm, h=605 mm	szt.	4
4.	Zlew obniżony do mycia mopów, napełniania wiader itp. - typ DMP-3232, wym. 500x500x240 mm	szt.	1
5.	Szafka na środki czystości, malowana proszkowo - typ. PS 7040, wym. 800x500x1700 mm	szt.	1
6.	Regał nierdzewny spawany 4-półkowy, półki pełne - typ. DMP-3319, wym 1200x600x1800 mm	szt.	1
7.	Umywalka nierdzewna z maskownicą - typ DMP-3253, wym. 400x400x200 mm	szt.	1
8.	Umywalka nierdzewna z maskownicą - typ DMP-3253, wym. 400x400x200 mm	szt.	1
9.	Sterylizator wodny do noży -typ SA-30, wym. 380x140x400 mm (2kW/230 V)	szt.	1
10.	Basen 2-komorowy, gł. komór 30 cm - typ DMP-3249, wym 1500x600x850 mm	szt.	1
11.	Stół z szufladami i półką - pionowo 2 szuflady z lewej strony - typ DMP-3114, wym. 1600x600x850 mm	szt.	1
12.	Obieraczka do ziemniaków, jednorazowy wsad 8-10 kg, wydajność 250 - 300 kg/godz. - typ OZ8N, wym 560x690x570 mm(055kW/400V)	szt.	1
13.	Separator do obieraczki - typ SO75N, wym. 375x810x467 mm	szt.	1
14.	Stół z szafka z drzwiami suwanymi, nieprzelotowymi - typ DMP-3118 N. Wym 1500x690x850 mm	szt.	1
15.	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi - typ DMP-3316, wym 1400x300x600 mm	szt.	1
16.	Szafa chłodnicza nierdzewna poj. 500 l - typ. DMP-92115, wym. 640x720x2000 mm (0,32 kW/230V)	szt.	1
17.	Stół do pracy z półką - typ. DMP-3104, wym. 2100x700x850 mm	szt.	1
18.	Stół ze zlewem 2-komorowym i półką , komory z prawej strony - typ. DMP-3213, wym. 1750x700x850 mm	szt.	1
19.	Kłoc z do mięsa z polietylenu na podstawie nierdzewnej - typ. KL-555/KP-500, wym. 500x500x800 mm	szt.	1
20.	Piec konwekcyjno-parowy 10xGN 1/1 - typ. SCC E 101, wym. 847x771x1017 mm (19 kW/400V)	szt.	1
21.	Podstaw do pieca otwarta (bez blatu) z dwoma kompletami (2x10) przewodnic na GN-y - typ. DMS-3154 RA, wym. 809x660x735 mm	szt.	1
22.	Stół do pracy z półką - typ. DMP-3103, wym. 500x700x850 mm	szt.	1
23.	Patelnia przechylna elektryczna, wanna nierdzewna poj 50 l, ręczny przechył misy, przyłącze wody - typ. SBE7-10 l, wym. 700x750x850 mm (9 kW/400V)	szt.	1
24.	Kuchnia elektryczna, 4-płytkowa z piekarnikiem elektrycznym- typ. CE7-41, wym. 700x750x850 mm (15,3 kW/400V)	szt.	2
25.	Stół do pracy z półką z wycięciem na filar - typ. DMP-3103, wym. 700x750x850 mm	szt.	1
26.	Frytownica 2-komorowa stołowa poj. 2x6 l - typ. 761120, wym. 545x425x285 mm (5 kW/230V)	szt.	1
27.	Taboret elektryczny - typ. TE-3, wym. 600x650x400 mm (4,8 kW/400V)	szt.	1
28.	Okap przyścienny wyciągowy nad trzon kuchenny z łapaczami tłuszczu i oświetleniem (wymaga podłączenia do systemu wentylacji mechanicznej - typ DMS3601, wym 4900x1100x400 mm (230V-oświetlenie)	szt.	1
29.	Stół do pracy z dwoma półkami (blat wydawczy) - typ. DMP-3103, wym. 1800x700x850 mm	szt.	1
30.	Bemar jezdny 3xGN 1/1, niezależne sterowanie komór - typ. DMS-94223/3, wym. 12702x660x850 (2,1 kW/230V)	szt.	1
31.	Półka wisząca 2-poziomowa przestawna - typ. DMP-3503, wym.1200x400x700 mm	szt.	1
32.	Kocioł warzelny elektryczny wolnostojący, kwadratowy 150 l (grzanie pośrednie przez płaszcz wodny) - typ. BEK-150.2W, wym. 900x850x900 (18,5 kW/400V)	szt.	2

33.	Okap przyścienny wyciągowy nad trzon kuchenny z łapaczami tłuszczu i oświetleniem (wymaga podłączenia do systemu wentylacji mechanicznej - typ. DMS3601, wym. 2000x1000x400 mm (230V-oświetlenie)	szt.	1
34.	Stół do pracy z półką - typ. DMP-3103, wym. 1700x600x850 mm	szt.	1
35.	Stół do pracy z półką - typ. DMP-3103, wym. 1800x700x850 mm	szt.	1
36.	Półka wisząca 2-poziomowa przestawna - typ. DMP-3503, wym. 1400x400x700 mm	szt.	1
37.	Basen 1-komorowy do mycia sprzętu kuchennego, gł. komory 40 cm - typ DMP3235, wym 1100x700x850 mm	szt.	1
38.	Bateria gastronomiczna stojąca z napłniaczem i obrotową wylewką - typ. 813 16	szt.	1
39.	Umywarka nierdzewna z maskownicą - typ DMP-3253, wym. 400x400x200 mm	szt.	1
40.	Steryliizator wodny do noży -typ SA-30, wym. 380x140x400 mm (2kW/230 V)	szt.	1
41.	Regał perforowany nierdzewny 4-półkowy, skręcany - typ DMP-3337, wym 1000x600x1800 mm	szt.	1
42.	Szafa magazynowa nierdzewna z drzwiami suwanymi - typ DMP-3308.02, wym 1200x600x2000	szt.	1
43.	Regał jezny na kosze do zmywarek -typ. DMP-3340, wym. 570x510x1900 mm	szt.	1
44.	Zmywarka do naczyń - typ. FI-60, wym. 600x600x820 mm (6,65 kW/400V)	szt.	1
45.	Podstawa do zmywarki - typ. PZ-3, wym. 600x600x500 mm	szt.	1
46.	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi - typ. DMP-3309.02, wym. 1400x700x2000 mm	szt.	1
47.	Stół z otworem na odpadki, otwór po prawej stronie - typ. DMP-3228, wy. 900x600x850 mm	szt.	1
48.	Pojemnik jezny nierdzewny na odpadki, poj. 50 l - typ. DMS-3415, śr. 375, h=605	szt.	1
49.	Stół załadowniczy do zmywarki ze zlewem 2-komorowym, komory z prawej strony, otwór pod młynek w prawej komorze - typ. DMP-3247, wym. 1700x760x850 mm	szt.	1
50.	Młynek do rozdrabniania odpadków (profesjonalny) - typ. M-75 (,5 kW/230V)	szt.	1
51.	Bateria gastronomiczna stojąca z napelniaczem i obrotową wylewką - ty. 813 16	szt.	1
52.	Zmywarka kapturowa do naczyń - typ. GS 502, wym. 635x749x1469 mm (15,6 kW/400V)	szt.	1
53.	Stół wyładowniczy do zmywarki - typ. DMP-3265, wym. 1000x760x850 mm	szt.	1
54.	Podblatowa zmywarka do szkła z pompą spustową - typ. LVC-21B, wym. 470x520x720 mm (3,13 kW/230V)	szt.	1
55.	Umywarka nierdzewna z maskownicą - typ DMP-3253, wym. 400x400x200 mm	szt.	1
56.	Szafa chłodnicza nierdzewna poj. 500 l - typ. DMP-92115, wym. 640x720x2000 mm (0,32 kW/230V)	szt.	1
57.	Stół ze zlewem i półką , komory z prawej strony - typ. DMP-3201, wym. 1500x600x850 mm	szt.	1
58.	Naświetlacz do jaj walizkowy - typ. UV-254, wym. 360x420x210 mm (0,04 kW/230V)	szt.	1

59.	Regał nierdzewny spawany 4-półkowy, półki pełne - typ. DMP-3319, wym 1200x600x1800 mm	szt.	6
60.	Zamrażalka skrzyniowa, malowana proszkowo, poj. 500 l - typ. 883500, wym. 1560x650x820 mm (0,25 kW/230V)	szt.	1
61.	Szafa chłodnicza nierdzewna poj. 700 l - typ. DMP-92101, wym. 700x860x2000 mm (0,32 kW/230V)	szt.	3
62.	Szafa mroźnicza nierdzewna poj. 700 l - typ. DMP-92107, wym. 700x860x2000 mm (0,47 kW/230V)	szt.	1
63.	Wózek transportowy nierdzewny 2-półkowy - typ. DMP-3402, wym. 925x640x900 mm	szt.	1
64.	Szatkwonica warzyw z kompletem 6 tarcz - typ. MKJ-250.6, wym. 370x550x610 mm (0,5 kW/400V)	szt.	1

DODATKOWE WYPOSAŻENIE KUCHNI			
1.	Apteczka	szt.	1
2.	Gaśnica	szt.	1
KLUCZE DO POMIESZCZEŃ I DRZWI			
1.	STOŁÓWKA		
2.	KUCHNIA OD STOŁÓWKI		
3.	KUCHNIA - WEJŚCIE OD PARKINGU		
4.	POMIESZCZENIE NA ODPADY, OD STRONY ZEWNĘTRZNEJ BUDYNKU		
5.	WEWNĄTRZ KUCHNI- POMIESZCZENIA 1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15		

ZDAJĄCY

ODBIERAJĄCY