

**UMOWA NAJMU POMIESZCZEŃ KUCHNI WRAZ Z WYPOSAŻENIEM
NR ZAG.343.2.2021**

zawarta w Gdańsku, dnia

pomiędzy:

Gminą Miasta Gdańska

- zwaną dalej „Wynajmującym” lub „Zamawiającym”

ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk

NIP 583 001 19 69

reprezentowana przez:

Bartosza Zielińskiego – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku,

ul. Hoża 4, 80-628 Gdańsk,

a:

.....,

zwanym dalej „Najemcą” lub „Wykonawcą”

ul.

NIP

REGON

§ 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy, zwanej dalej „Umową”, jest najem pomieszczeń o łącznej powierzchni użytkowej 103,47 m², położonych w budynku Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku przy ul. Hożej 4, zwanym dalej „Domem” z przeznaczeniem na prowadzenie kuchni i pomieszczeń kuchennych oraz wyposażenia kuchni, w związku z zawartą pomiędzy stronami umową Nr ZAG.343.1.2021 z dnia r. na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku, przy ul. Hożej 4, zwaną dalej „umową na świadczenie usług gastronomicznych”.
2. Wydanie przedmiotu najmu nastąpi protokołem zdawczo-odbiorczym, w którym Strony opiszą w szczególności stan techniczny pomieszczeń, w tym wynajmowanego wyposażenia kuchni, wskazania liczników oraz uwzględnią informacje dotyczące przekazania kluczy Najemcy. Załącznikiem do protokołu zdawczo-odbiorczego jest wykaz sprzętów i wyposażenia kuchni.

§ 2.

Umowa najmu zostaje zawarta na okres obowiązywania umowy na świadczenie usług gastronomicznych, tj. od dnia 1 lipca 2021r. do dnia 30 czerwca 2022r.

§ 3.

1. Tytułem czynszu za najem pomieszczeń kuchni Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę ryczałtową **2081,82 zł netto** (słownie złotych dwa tysiące osiemdziesiąt jeden 82/100), powiększoną o kwotę podatku VAT, płatną w terminie do 21 dnia każdego miesiąca z góry za dany miesiąc, na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wynajmującego:
Nr konta: 25 1240 1268 1111 0010 3859 2653.
2. Tytułem czynszu za najem wyposażenia i sprzętu kuchni Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę ryczałtową 1500,00 zł netto (słownie złotych: jeden tysiąc pięćset 00/100), powiększoną o podatek VAT, płatną w terminie do 21 dnia każdego miesiąca z góry za dany miesiąc na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wynajmującego:
Nr konta: 25 1240 1268 1111 0010 3859 2653.
3. Stawka podatku VAT ulega zmianie w przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa.
4. Zmiana wysokości czynszu za najem pomieszczeń kuchni następuje w przypadku zmiany Zarządzenia Prezydenta miasta Gdańska, dotyczącego stawek bazowych najmu komunalnych lokali użytkowych.

5. Najemca wyraża zgodę na potrącanie kwot z tytułu najmu, o których mowa w ust. 1 i 2 z kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy na mocy § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
6. Najemca odpowiada za wynajmowane urządzenia i naczynia (m.in. za ich stan, czystość, prawidłową eksploatację, należyte przechowywanie i zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich) oraz uzupełnia na bieżąco braki w wynajmowanych urządzeniach i naczyniach lub dokonuje niezbędnych bieżących napraw (przez bieżące naprawy rozumie się naprawy, których koszt nie przekracza 500,00 zł), w takim zakresie, w jakim jest to konieczne do wykonywania przedmiotu zamówienia objętego umową na świadczenie usług gastronomicznych.
7. Jeżeli Wynajmujący stwierdzi braki, uszkodzenie, niewłaściwą eksploatację sprzętu lub naczyń Wynajmujący jest uprawniony do zakupu brakujących lub zniszczonych urządzeń lub naczyń lub do wykonania ich bieżących napraw na koszt Najemcy, co nie zwalnia Najemcy z obowiązku o którym mowa w ust. 6. Wynajmujący pomniejszy o poniesioną z tego tytułu szkodę (wartość brakującego lub zniszczonego urządzenia lub jego naprawy) wynagrodzenie Wykonawcy należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
8. Jeżeli koszt bieżącej naprawy przekroczy 500,00 zł, (co wymaga udokumentowania przez Wynajmującego ekspertyzą niezależnego rzeczoznawcy na koszt Najemcy) Wynajmujący może wyrazić zgodę na partycypację w kosztach naprawy przekraczających kwotę 500,00 zł, o ile szkoda nie powstała z winy Najemcy. Jeżeli ekspertyza rzeczoznawcy wykaże, że urządzenie było nieprawidłowo eksploatowane przez Najemcę, Wynajmujący pomniejszy o poniesioną z tego tytułu szkodę (wartość zniszczonego urządzenia lub jego naprawy oraz ekspertyzy rzeczoznawcy) wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
9. Najemca odpowiada za wynajmowane urządzenia i naczynia i jest zobowiązany stosować do ich konserwacji i utrzymania w czystości środki chemiczne zgodnie z zaleceniami producenta. Najemca upoważnia Wynajmującego, do tego aby Wynajmujący w razie stwierdzenia nieodpowiednich środków czystości stosowanych przez Najemcę, mógł zakupić środki zalecone przez producenta w celu przekazania ich do stosowania Najemcy, co nie zwalnia Najemcy z obowiązku o którym mowa w zdaniu poprzedzającym. Wynajmujący pomniejszy o poniesiony w takim przypadku wydatek (wartość środków chemicznych) wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
10. Najemca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wynajmowanych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

§ 4.

1. Najemca będzie pokrywał wszelkie koszty eksploatacyjne - opłaty wraz z należnym podatkiem VAT i podatki związane z korzystaniem z przedmiotu najmu, takie jak:
 - 1) koszty zużytej energii elektrycznej zgodnie ze wskazaniami podliczników i aktualnymi stawkami dostawcy wraz z należnym podatkiem VAT,
 - 2) koszty zużycia zimnej wody oraz zrzutu ścieków zgodnie ze wskazaniami podliczników i aktualnymi stawkami ustalonymi przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
 - 3) koszty wody i ścieki na punkty czerpania wody (pomieszczenie socjalne pracowników, łazienka z w.c., magazyn jaj oraz pomieszczenie wydawalni), które nie są opomiarowane. Ustala się zużycie miesięczne w wysokości - 0,5 m³ wody zimnej i odprowadzania ścieków i 0,5 m³ wody ciepłej), według aktualnych stawek ustalonych przez dostawców,
 - 4) opłata za podgrzanie wody według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalonych przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
 - 5) koszty zużycia gazu zgodnie ze wskazaniami liczników, aktualnych stawek ustalonych przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
 - 6) opłata za ogrzewanie pomieszczeń według aktualnych stawek dostawcy proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni,
 - 7) podatek od nieruchomości od najętych pomieszczeń związanych z prowadzoną działalnością gospodarczą Najemca będzie płacił bezpośrednio Gminie Miasta Gdańska, na podstawie deklaracji podatkowej złożonej w terminie 14 dni od zawarcia Umowy.
2. Najemca zobowiązuje się wykonywać na swój koszt okresowe przeglądy m.in. instalacji elektrycznej, gazowej, przewodów kominowych, zgodnie z:
 - 1) harmonogramem przeglądów przekazanym Najemcy przez Wynajmującego,
 - 2) ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane,
 - 3) instrukcją bezpieczeństwa pożarowego Wynajmującego.

Protokoły z wymienionych przeglądów Najemca przekazuje Wynajmującemu w dniu ich otrzymania. Niewykonanie obowiązków określonych w niniejszym ustępie w terminie zgodnym z harmonogramem przeglądów uprawnia Zamawiającego do wykonania zastępczego i pomniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy należnego od Zamawiającego, o którym mowa w § 8 ust 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych o powstałe w związku z tym koszty.

3. Najemca zobowiązuje się wykonywać na swój koszt okresowe badania wody. Protokoły z wymienionych badań Najemca przekazuje Wynajmującemu w dniu ich otrzymania. Niewykonanie obowiązków określonych w niniejszym ustępie w terminie uprawnia Zamawiającego do wykonania zastępczego i pomniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy należnego od Zamawiającego, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych o powstałe w związku z tym koszty.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez dostawców lub w przypadku zmiany wysokości stawek opodatkowania sprzedaży mediów podatkiem VAT.
5. Wymienione w ust. 1 koszty eksploatacyjne Najemca będzie płacił Wynajmującemu, na konto bankowe, w terminie 21 dni od daty wystawienia dokumentów obciążeniowych, z których wynika wysokość kosztów eksploatacyjnych na numer konta: 25 1240 1268 1111 0010 3859 2653. Najemca wyraża zgodę na potrącanie wszelkich kosztów eksploatacyjnych i opłat, związanych z korzystaniem z przedmiotu najmu, określonych w ust. 1, z kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy na mocy § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
6. Wynajmujący, na żądanie Najemcy, będzie dostarczał Najemcy kopie faktur wystawionych przez dostawców mediów, o których mowa w § 4 ust.1 pkt 1-6.

§ 5.

W dniu wydania przedmiotu najmu Najemca poweźmie od Wynajmującego kompletne informacje na temat warunków i kosztów wywozu nieczystości, powstałych w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej. Koszty wywozu nieczystości powstałe w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej będą rozliczane jak koszty eksploatacyjne na zasadach wskazanych w § 4 ust.5.

§ 6.

Wszelkie prace adaptacyjne w wynajmowanych pomieszczeniach Najemca będzie prowadzić na własny koszt, po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego. Wszelkie nakłady lub ulepszenia dokonane przez Najemcę w trakcie obowiązywania Umowy przechodzą z dniem zakończenia jej obowiązywania na własność Wynajmującego bez prawa do wynagrodzenia z tego tytułu.

§ 7.

1. Najemca zobowiązuje się użytkować przedmioty najmu zgodnie z ich przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, a także nie zmieniać przyjętych przedmiotów najmu bez zgody Wynajmującego.
2. Najemca będzie ponosił odpowiedzialność za stan ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz warunków sanitarnych najmowanej części Domu. Wszelkiego rodzaju koszty związane z powyższym zakresem pokrywa Najemca. Wyjątek stanowią koszty wspólne dla całego budynku, które będą rozliczane proporcjonalnie do najmowanej powierzchni, a których nie da się rozdzielić ze względu na ich wykonanie, tj. badanie instalacji odgromowej budynku, opracowywanie dokumentacji technicznych wymaganych prawem dla całego budynku i inne. Najemca zobowiązuje się przestrzegać zarządzeń zawartych w Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego dla budynku Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku, której kopię otrzyma od Wynajmującego.
3. Najemca zobowiązuje się ponosić koszty związane z bieżącą, prawidłową eksploatacją przedmiotów najmu, w tym ubezpieczenia ich od ryzyk w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, mogących im zagrozić w trakcie wykonywania Umowy.
4. Najemca ma obowiązek zachowania czystości pomieszczeń i sprzętów. Najemca ma obowiązek dokonywania odnowienia kuchni i pomieszczeń pomocniczych w tym do ich odmalowania co najmniej jeden raz w okresie obowiązywania Umowy w terminie i w zakresie wskazanym przez Wynajmującego. Ponadto Najemca ma obowiązek opróżniania we własnym zakresie separatora tłuszczu. Jeżeli Najemca nie dokona odnowienia kuchni i pomieszczeń pomocniczych w tym ich odmalowania w terminie wskazanym przez Wynajmującego, a także nie opróżni separatora tłuszczu, Wynajmujący może dokonać wykonania zastępczego i pomniejszyć o ten koszt wynagrodzenie Najemcy przysługujące na mocy § 8 ust. 1 umowy o świadczenie usług gastronomicznych.

5. Najemca ma obowiązek zabezpieczania okien kuchni i magazynu żywności (pomieszczeń mających kontakt z przetwarzaniem żywności) w siatki zabezpieczające przed owadami i zanieczyszczeniami z zewnątrz.
6. Wynajmujący zobowiązany jest do utrzymywania w odpowiednim stanie ciągów zewnętrznych komunikacyjnych prowadzących do budynku, w którym znajdują się pomieszczenia będące przedmiotem najmu oraz zabezpieczyć i utrzymywać w należyтым stanie sanitarnym stanowiska na odpady produkcyjne i pokonsumpcyjne.
7. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenie przedmiotów najmu, wynikające z jego winy oraz za ich przypadkową utratę i zobowiązuje się do uzupełnienia braków lub naprawy uszkodzeń na swój koszt.
8. Najemca ma obowiązek każdorazowego powiadamiania Wynajmującego o awariach (np. ulatnianie gazu, awarii spłuczek, awarii wodociągowych lub zniszczeniach) powstałych w najmowanych pomieszczeniach, w tym m.in. uszkodzeniach wodomierzy czy instalacji sanitarnej. W przypadku niewykonania tego obowiązku i poniesienia z tego tytułu przez Wynajmującego szkody, Wynajmujący pomniejszy o koszt powstałej szkody (w tym o koszty ekspertyz rzeczoznawców) wynagrodzenie Wykonawcy należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

§ 8.

Najemca oświadcza, że bez pisemnej zgody Wynajmującego nie sceduje ani nie spowoduje innego przeniesienia na osoby trzecie praw i zobowiązań wynikających z Umowy.

§ 9.

1. Wynajmujący nie odpowiada za mienie Najemcy oraz skutki techniczne i prawne, wynikające z faktu używania przez Najemcę przedmiotów w miejscu najmu, jak również za jakiegokolwiek szkody mogące powstać w związku prowadzeniem działalności określonej w § 1 ust. 1.
2. Wynajmujący nie odpowiada za przerwy w dostawach lub niedostateczne parametry czynników energetycznych spowodowane winą dostawców, o których mowa w § 4 ust. 1 pkt. 1-6. Przypadki takie nie będą przedmiotem odpowiedzialności Wynajmującego.

§ 10.

1. Pracownicy Najemcy mogą przebywać bez ograniczeń tylko na terenie wynajmowanych pomieszczeń. Przebywanie w innych pomieszczeniach Domu wymaga pisemnej zgody Dyrektora Domu. Obowiązuje bezwzględny zakaz przebywania na terenie pionu kuchennego osób nieupoważnionych.
2. Najemca zaopatrzy swoich pracowników w identyfikatory służbowe.

§ 11.

1. Na terenie Domu mogą znajdować się jedynie samochody Najemcy konieczne do obrotu towarowego w godzinach pracy Wynajmującego.
2. Pozostałe prywatne samochody Najemcy mogą znajdować się na terenie Domu tylko za zgodą Wynajmującego.
3. Najemca jest zobowiązany do otwierania i zamykania bramy wjazdowej każdorazowo w przypadku wjazdu i wyjazdu pojazdów Najemcy na teren Wynajmującego.

§ 12.

1. W okresie wskazanym w § 2 klucze do wynajmowanych pomieszczeń będą znajdowały się w posiadaniu Najemcy.
2. Najemca zobowiązany jest zdeponować u Wynajmującego zapasowe klucze do wszystkich wynajmowanych pomieszczeń i zawiadamiać o każdym przypadku zgubienia kluczy. W takim przypadku Najemca ma obowiązek dorobienia kluczy na własny koszt.
3. W przypadku zdarzeń losowych (pożar, awarie instalacji wodociągowej i inne) Wynajmujący ma prawo wstępu do pomieszczeń wynajmowanych bez zgody Najemcy.

§ 13.

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego udostępnić przedmiotów najmu osobom trzecim, podnajmować ich, ani uruchamiać w nich produkcji niezgodnej z prawem lub szkodliwej dla zdrowia.

2. Najemca może w wynajmowanych pomieszczeniach uruchomić, za pisemną zgodą Wynajmującego, produkcję na rzecz osób trzecich, o których mowa w § 5 ust. 24 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo przeprowadzania okresowych kontroli prawidłowego wykonywania przez Najemcę warunków Umowy, w tym stanu wynajmowanych pomieszczeń oraz sprzętu i wyposażenia w obecności Najemcy i wydawania stosownych zaleceń. Najemca jest zobowiązany współdziałać z Wynajmującym przy dokonaniu kontroli.

§ 14.

Wynajmujący może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, tj. bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli Najemca narusza obowiązki Najemcy wynikające z Umowy.

§ 15.

Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku zakończenia umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

§ 16.

1. Po zakończeniu stosunku najmu Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmioty najmu w stanie nie pogorszonym, wskazującym na prawidłowe użytkowanie. W przypadku naczyń muszą to być naczynia tego samego typu, jakie zostały przekazane Najemcy protokołem zdawczo-odbiorczym.
2. W dniu zwrotu, o którym mowa w ust. 1, Strony sporządzą protokół zdawczo – odbiorczy, w którym określą stan przedmiotów najmu oraz wskazania liczników.
3. Po zakończeniu Umowy wszelkie ulepszenia przedmiotów najmu Najemca pozostawi nieodpłatnie Wynajmującemu.
4. Dzień zwrotu i godzina zwrotu przedmiotów najmu zostaną określone przez Wynajmującego.

§ 17.

1. W sprawach nieuregulowanych Umową stosuje się m.in. przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle Umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Wynajmującego.

§ 18.

Zmiana Umowy wymaga – pod rygorem nieważności – formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obydwie Strony.

§ 19.

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Wynajmującego i jeden egzemplarz dla Najemcy.

Wynajmujący :

Najemca:

Załącznik nr 1 Wykaz pomieszczeń kuchni

Załącznik nr 2 Wykaz składników majątku w pomieszczeniach kuchni i zaplecza

Wykaz pomieszczeń kuchni

1)	kuchnia główna	24,65 m2
2)	zmywalnia naczyń	5,75 m2
3)	pom. do wydawania posiłków	5,50 m2
4)	magazyn-chłodnia	8,30 m2
5)	magazyn warzyw	4,90 m2
6)	obieralnia	10,00 m2
7)	magazyn żywności suchej	4,30 m2
8)	magazyn jaj	3,60 m2
9)	łazienka z WC	4,85 m2
10)	korytarze (50% z 37,05 m2)	18,52 m2
11)	biuro	7,00 m2
12)	pokój socjalny dla personelu	6,10 m2

Wykaz składników majątku w pomieszczeniach kuchni i zaplecza

Spis wyposażenia :**Wydawalnia**

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu)	Ilość sztuk.
1	Stół do pracy 1400x445x850	1
2	Wózek kelnerski	1
3	Bemar jezdny wodny 94223 (1270x660x850)	1
4	Lodówka do przechowywania próbek żywności Stalgast	1
5	Wózek kelnerski 3-półkowy	1
6	Bemar jezdny Stalgast	1

Kuchnia

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu)	Ilość sztuk.
1	Piekarnik gazowy PG-1	1
2	Stół do pracy 8126A 1500x700x800 drzwi przesuwne plus szuflady	1
3	Stół do pracy 81 103A 900x700x850	1
4	Stół do pracy RP 1050x700x850	1
5	Krajalnica do wędlin i sera 722259	1
6	Stół do pracy ze zlewem 8212-A 1000x600x850	1
7	Stół z basenem jednokomorowy 8235	1
8	Stół do pracy 2000x1000x850	1
9	Stół do pracy z drzwiami przesuwanymi 1000x600x850	1
10	Stół do pracy A 700x570x850	1
11	Stół z drzwiami przesuwanymi + szuflady 8118A	1
12	Lodówka -zamrażarka "Indesit"	1
13	Kuchnia gazowa "BERTOS" 4 palnikowa	1
14	Piekarnik elektryczny "BERTOS"	1
15	Waga elektroniczna WTC 6C1	1
16	Piekarnik wolnostojący elektryczny PKE-1	1
17	Robot kuchenny "Eldom"	1
18	Szatkwonica do warzyw Robot Coupe CL 20	1
19	Stół do pracy B 1000x600x850	1

20	Gaśnica	1
21	Półka wisząca 90x20 x 20	1
22	Półka wisząca 120 x 20 x 20	1
23	Półka wisząca 90 x 20 x 20	1
24	Taboret gazowy	1
25	Kuchenka mikrofalowa "ZELMER" typ 29Z023	1

Zmywalnia

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu)	Ilość sztuk.
1	Szafa przelotowa z suwanymi drzwiami	1
2	Rozdrabniacz odpadów "HENDI" 975077	1
3	Stół do pracy ze zlewem 8009 A 1000x700x850	1
4	Stół do pracy RL 1100x530x850	1
5	Bateria Stożąca	1

Obieralnia warzyw

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu).	Ilość sztuk.
1	Separator obierzyn "Spomasz"	1
2	Wózek platformowy	1
3	Stół do pracy 8103 A 1000x600x850(zlewozmywak)	1

Pomieszczenie socjalne

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu).	Ilość sztuk.
1	Szafka pod zlewozmywak	1
2	Szafa ubraniowa 200x35	1
3	Szafa ubraniowa	1
4	Krzesła	2
5	Stół	1

Pomieszczenie Intendenta

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu).	Ilość sztuk.
1	Szafka - regał	1

2	Szafa ubraniowa	1
3	Szafka mała	1
4	Regał z pawlaczem	1
5	Regał z półkami	1
6	Biurko	1
7	Krzesło obrotowe	1
8	Lampka nocna	1

Magazyn chłodniczy

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu).	Ilość sztuk.
1	Zamrażarka skrzyniowa 312 l	1
2	Zamrażarka skrzyniowa 100 l	1
3	Lodówka-zamrażarka Bosch	1
4	Lodówka-chłodziarka WHIRPOOL WBE 34132A	1
5	Waga uchylna	1

Magazyn warzyw

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu).	Ilość sztuk.
1	Regał magazynowy 900x400x1800	1
2	Paleta plastikowa-gretig	1

Magazyn artykułów suchych

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu).	Ilość sztuk.
1	Regał magazynowy 900x400x1800	1
2	Regał magazynowy 900x400x1800	1
3	Regał magazynowy 900x400x1800	1
4	Regał magazynowy 900x400x1800	1

Magazyn jaj

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu).	Ilość sztuk.
1	Naświetlacz do jaj "UV 254-8"	1

2	Szafka wisząca	1
3	Lodówka ZT-155 PRO "Zanussi"	1
4	Stół do pracy ze zlewem 8201 AP 1300x600x800	1

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu)	Ilość sztuk
1.	Patelnia gazowa PTG-03	1
2.	Kuchnia gazowa KG 2- 4M	1
3.	Zmywarka kapturowa "Hendi"	1
4.	Obieraczka do ziemniaków "Spomasz"	1
5.	Szafa chłodnicza 1000 EF"Juka"	1
6.	Kocioł warzelny gazowy Kromet 700.BGK 80	1
7.	Krajalnica do żywności MaGa 612p	1
8.	Szafa chłodnicza 98801 "GECO"	1

Lp.	Nazwa przedmiotu (obiektu)	Ilość sztuk
1.	Taboret gazowy	1
2.	Maszynka do mięsa (wilk)	1
3.	Bemar wodny jezdny dzielony z pojemnikami GN	1
4.	Piec konwekcyjno-parowy	1

1. Garnek 14 szt.
2. Tortownica 2 szt.
3. Łyżeczka do herbaty 120 szt.
4. Nóż stołowy 120 szt.
5. Widelec 120 szt.
6. Łyżka stołowa 120 szt.
7. Cukierniczka 4 szt.
8. Dzbanek do kawy 23 szt.
9. Kubek do herbaty 120 szt.
10. Talerz deserowy 120 szt.
11. Waza do zupy 10 szt.
12. Talerz płaski 120 szt.
13. Talerz głęboki 120 szt.
14. Półmisek 20 szt.
15. Forma do gotowania ciasta 2 szt.
16. Blaszka tuleja 3 szt.
17. Wyciskacz do czosnku 1 szt.
18. Tłuczek do mięsa 1 szt.
19. Suszarka 1 poziomowa 2 szt.
20. Puszka do przypraw 2 szt.
21. Koszyk do pieczywa 15 szt.
22. Miska nierdzewna 11 szt.
23. Łyżka do ziemniaków 1 szt.
24. Ubijak do ziemniaków 1 szt.
25. Pokrywa do garnka 1 szt.
26. Patelnia 2 szt.
27. Czajnik bezprzewodowy 1 szt.
28. Termometr rtęciowy 7 szt.
29. Taca z blachy nierdzewnej 12 szt.
30. Taca plastikowa 2 szt.
31. Łyżka wazowa 6 szt.
32. Ociekacz do sztućców 6 szt.
33. Nóż kuchenny 2 szt.
34. Kompotierki 130 szt.
35. Wanna precedzakowa 1 szt.
36. Patelnia żeliwna 2 szt.
37. Chochla monoblok 16 1 szt.
38. Łyżka cedzakowa 1 szt.
39. Różga stalowa 1 szt.
40. Chochla mała 5 szt.
41. Łopatka do tortu 6 szt.
42. Nóż do cięcia biszkoptu 1 szt.
43. Forma 2 szt.
44. Kopyś 1 szt.
45. Koszyczki na sztućce 16 szt.
46. Solniczka 7 szt.
47. Pieprzniczka 7 szt.

W zestawie kompatybilne z bebarem pojemniki GN z pokrywkami silikonowymi:

- 1) Pojemnik ECO GN 1/1 h 200 - 3 szt.
- 2) Pokrywka szczelna GN 1/1 – 3 szt.
- 3) Pojemnik ECO GN 1/2 h 200 – 1 szt.
- 4) Pokrywka szczelna GN 1/2 – 1 szt.
- 5) Pojemnik ECO GN 1/3 h 200 – 3 szt.
- 6) Pokrywka szczelna GN 1/3 – 3 szt.
- 7) Pojemnik GN 1/4 h 200 Standard – 2 szt.
- 8) Pokrywka szczelna GN 1/4 – 2 szt.
- 9) Pojemnik GN 2/3 h 200 Standard – 1 szt.
- 10) Pokrywka szczelna GN 2/3 – 1 szt.
- 11) Pojemnik GN 1/2 h 200 Standard – 3 szt.
- 12) Pokrywka szczelna GN 1/2 – 3 szt.
- 13) Pojemnik GN 1/3 h 200 Standard – 3 szt.
- 14) Pokrywka szczelna GN 1/3 – 3 szt.
- 15) Pojemnik GN 1/3 h 150 Standard – 1 szt.