

## WZÓR UMOWY UDOSTĘPNIENIA POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH

### I POMIESZCZEŃ TECHNICZNYCH

nr \_\_\_\_\_

Zawarta w dniu \_\_\_\_\_, w \_\_\_\_\_, pomiędzy:

**Skarbem Państwa – Państwowym Gospodarstwem Leśnym Lasy Państwowe Nadleśnictwem Lutówko** z siedzibą w \_\_\_\_\_ („Zamawiający”)

przy ul. \_\_\_\_\_;

\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

NIP \_\_\_\_\_,

REGON \_\_\_\_\_

reprezentowanym przez:

\_\_\_\_\_ – Nadleśniczego,

a

*(w przypadku osób prawnych i spółek handlowych nieposiadających osobowości prawnej)*

\_\_\_\_\_ z siedzibą w \_\_\_\_\_ („Wykonawca”)

ul. \_\_\_\_\_ wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego w Sądzie Rejonowym w \_\_\_\_\_ pod numerem \_\_\_\_\_ NIP \_\_\_\_\_, REGON \_\_\_\_\_, wysokość kapitału zakładowego \_\_\_\_\_.

reprezentowaną przez:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

lub

*(w przypadku osób fizycznych wpisanych do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej)*

p. \_\_\_\_\_ prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą \_\_\_\_\_ z siedzibą w \_\_\_\_\_ („Wykonawca”) ul. \_\_\_\_\_, wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, posiadającym numer identyfikacyjny NIP \_\_\_\_\_; REGON \_\_\_\_\_

działającym osobiście

zwanym dalej „Wykonawcą”,

lub

(w przypadku osób fizycznych wpisanych do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej działających wspólnie jako konsorcjum lub w ramach spółki cywilnej)

Wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia publicznego w składzie (łącznie „Wykonawcy”):

- 1) p. \_\_\_\_\_ prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą \_\_\_\_\_ z siedzibą w \_\_\_\_\_,  
ul. \_\_\_\_\_ wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, posiadającym numer identyfikacyjny NIP \_\_\_\_\_; REGON \_\_\_\_\_
- 2) p. \_\_\_\_\_ prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą \_\_\_\_\_ z siedzibą w \_\_\_\_\_,  
ul. \_\_\_\_\_ wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, posiadającym numer identyfikacyjny NIP \_\_\_\_\_; REGON \_\_\_\_\_
- 3) p. \_\_\_\_\_ prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą \_\_\_\_\_ z siedzibą w \_\_\_\_\_,  
ul. \_\_\_\_\_ wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, posiadającym numer identyfikacyjny NIP \_\_\_\_\_; REGON \_\_\_\_\_

reprezentowanymi przez \_\_\_\_\_,  
działającego na podstawie pełnomocnictwa z dnia \_\_\_\_\_ r.

zaś wspólnie zwanymi dalej „Stronami” lub osobno „Stroną”,

**Zważywszy, że:**

1. Zamawiający przeprowadził w trybie podstawowym (wariant I), o którym mowa w ustawie z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 z późn. zm.), postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na „**Usługi w zakresie utrzymania kwatery myśliwskiej w Nadleśnictwie Lutówko w latach 2026/2028**”
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, o którym mowa w pkt 1 powyżej, oferta Wykonawcy została wybrana przez Zamawiającego jako oferta najkorzystniejsza;
3. Zamawiający i Wykonawca zawarli umowę nr \_\_\_\_\_ z dnia \_\_\_\_\_ na wykonanie zamówienia publicznego (dalej – „Umowa Główna”).

Strony zawarły niniejszą umowę udostępnienia pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych (dalej „Umowa”) o następującej treści:

## **§ 1**

### **Przedmiot Umowy**

1. Na zasadach określonych w Umowie Zamawiający zobowiązuje się do udostępnienia Wykonawcy pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych zlokalizowanych w kwaterze myśliwskiej, a Wykonawca zobowiązuje się do terminowej zapłaty wynagrodzenia należnego Zamawiającemu.
2. W skład pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych, o których mowa w ust. 1 powyżej wchodzi:
  - a) pomieszczenia kuchenne:
    - pomieszczenie dla obsługi cateringu – kuchnia o powierzchni 24,00 m<sup>2</sup>,
  - b) pomieszczenia techniczne:
    - pomieszczenie gospodarcze o powierzchni 4,93 m<sup>2</sup>,
    - korytarz powierzchni 2,51 m<sup>2</sup>.
    - pomieszczenie na czystą pościel o powierzchni 1,09 m<sup>2</sup>Łączna powierzchnia ww. pomieszczeń wynosi 32,53 m<sup>2</sup>.
3. W ramach Umowy Zamawiający udostępnia Wykonawcy także wyposażenie pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych.
4. Szczegółowy opis pomieszczeń udostępnianych Wykonawcy w ramach Umowy stanowi Załącznik nr 3 do Umowy.

## **§ 2**

### **Wydanie i zwrot pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych**

1. Zamawiający wyda Wykonawcy pomieszczenia kuchenne i pomieszczenia techniczne (przedmiotowe pomieszczenia) w terminie 7 dni od dnia zawarcia niniejszej Umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że:
  - a) przed zawarciem Umowy Zamawiający umożliwił mu dokonanie oględzin pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych;
  - b) dokonał oględzin przedmiotowych pomieszczeń;
  - c) znany jest mu stan techniczny przedmiotowych pomieszczeń;
  - d) nie wnosi żadnych uwag do stanu technicznego przedmiotowych pomieszczeń.
3. Z czynności wydania pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych Strony sporządzą protokół zdawczo-odbiorczy, pod którym każda ze Stron złoży podpis.
4. Z czynności zwrotu pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych Strony sporządzą protokół zdawczo-odbiorczy, pod którym każda ze Stron złoży podpis.

## **§ 3**

### **Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca zobowiązuje się do korzystania z przedmiotowych pomieszczeń udostępnionych mu przez Zamawiającego oraz z ich wyposażenia w sposób zgodny z ich właściwością i przeznaczeniem oraz zgodnie ze wskazówkami otrzymanymi od Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązuje się, że będzie wykorzystywał pomieszczenia kuchenne i pomieszczenia techniczne w celu wykonywania zobowiązania wynikającego z Umowy Głównej. Wykorzystywanie przedmiotowych pomieszczeń przez Wykonawcę w innych celach niż realizacja Umowy Głównej, wymaga uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

3. Wykonawca, podczas korzystania z przedmiotowych pomieszczeń zobowiązany jest do przestrzegania przepisów BHP i PPOŻ.
4. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości i porządku pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych oraz do segregacji odpadów powstałych w toku korzystania z tych pomieszczeń zgodnie z obowiązującymi zasadami oraz zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa.
5. Wykonawca, bez uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego udzielonej w formie pisemnej, nie jest uprawniony do oddawania przedmiotowych pomieszczeń do używania podmiotom trzecim.
6. Wykonawca, bez uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego udzielonej w formie pisemnej, nie jest uprawniony do dokonywania jakichkolwiek zmian w pomieszczeniach kuchennych i pomieszczeniach technicznych.
7. Wykonawca, na każde wezwanie Zamawiającego, zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu skontrolowania stanu technicznego przedmiotowych pomieszczeń oraz do wzięcia udziału w tej kontroli.

#### **§ 4**

##### **Koszty powstałe w czasie realizacji Umowy**

1. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia wszelkich kosztów związanych z korzystaniem z pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych, w szczególności:
  - a) kosztów bieżących napraw i konserwacji sprzętów stanowiących wyposażenie przedmiotowych pomieszczeń;
  - b) kosztów ewentualnego doposażenia przedmiotowych pomieszczeń – przy czym Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego na dokonanie doposażenia pomieszczeń.
2. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów wszelkich mediów wykorzystanych w czasie realizacji Umowy. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do ponoszenia kosztów wykorzystanej energii elektrycznej, energii cieplnej, wody.
3. Wysokość kosztów zużytej energii cieplnej, wody zostały uwzględnione w wynagrodzeniu zryczałtowanym należnym Zamawiającemu.
4. Wysokość kosztów zużytej energii elektrycznej zostanie określona na podstawie fizycznych odczytów podlicznika oraz stawki zgodnej z zawartą umową na zaopatrzenie budynku kwatery w energię elektryczną. Zamawiający wystawi fakturę na kwotę wynikającą z poważnego zapisu z 14 dniowym terminem płatności od dnia wystawienia faktur.

#### **§ 5**

##### **Okres obowiązywania Umowy**

**Umowa obowiązuje od dnia jej zawarcia do dnia 30.06.2028 r., nie dłużej jednak niż Umowa Główna.**

#### **§ 6**

##### **Wynagrodzenie**

1. Za korzystanie z pomieszczeń należących do Zamawiającego, w tym korzystanie z mediów, oraz z tytułu użytkowania wyposażenia i sprzętu należącego do Zamawiającego, Strony ustalają odpłatność ustaloną w następujący sposób:
  - a) za śniadanie 5% wartości kosztorysowej posiłku netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku,
  - b) za serwis kawowy 5% wartości kosztorysowej posiłku netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
  - c) za obiad dwudaniowy z deserem 5% wartości kosztorysowej posiłku netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
  - d) za obiad pierwsze danie 5% wartości kosztorysowej posiłku netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
  - e) za obiad drugie danie 5% wartości kosztorysowej posiłku netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
  - f) za obiadokolację 5% wartości kosztorysowej posiłku netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
  - g) za kolację 5% wartości kosztorysowej posiłku netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
  - h) za uroczystą kolację 5% wartości kosztorysowej posiłku netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowania
  - i) za korzystanie z mediów, oraz z tytułu użytkowania pomieszczeń należących do Zamawiającego - 250,00 zł netto za miesiąc.
2. Do wynagrodzenia należy doliczyć obowiązującą stawkę VAT.
3. Wynagrodzenie płatne będzie na podstawie faktur wystawionych przez Zamawiającego, w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktury Wykonawcy na adres jego siedziby wskazany w komparycji Umowy.
4. Wynagrodzenie płatne będzie na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany w treści faktury.
5. Za dzień płatności faktury Strony uznawać będą datę uznania pełną kwotą należności ujętej w fakturze na numerze rachunku bankowego Wykonawcy.
6. Zamawiającemu, w przypadku zwłoki Wykonawcy w zapłacie należności, przysługuje uprawnienie do naliczenia odsetek w wysokości ustawowych odsetek maksymalnych za zwłokę.
7. Strony przewidują możliwość dokonania zmiany Wynagrodzenia w przypadku zmiany cen materiałów i kosztów związanych z wykonywaniem Umowy.  
Zmiany wysokości Wynagrodzenia będą dokonywane według zasad opisanych poniżej:
  - (1) każda ze Stron może żądać zmiany Wynagrodzenia (odpowiednio podwyższenia lub obniżenia) w przypadku zmiany kwartalnego Wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych (pot. Inflacja – rodzaj wskaźnika–A - analogiczny okres roku poprzedniego=100), ogłaszanego obwieszczeniem Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego („Wskaźnik GUS”) /źródło GUS, [www.stat.gov.pl/](http://www.stat.gov.pl/)
  - (2) zmiana kwartalnego Wskaźnika GUS uzasadnia żądanie zmiany Wynagrodzenia pod warunkiem, że różnica pomiędzy kwartalnym Wskaźnikiem GUS obowiązującym w dniu, w którym upływał termin składania ofert w postępowaniu, w następstwie którego zawarto Umowę, a ostatnio opublikowanym kwartalnym Wskaźnikiem GUS obowiązującym przed wystąpieniem przez Stronę z wnioskiem o zawarcie aneksu, wynosi co najmniej 5%;

- (3) zmiana Wynagrodzenia nastąpi nie wcześniej niż od następnego miesiąca kalendarzowego;
- (4) zmiana Wynagrodzenia dotyczyć będzie części Wynagrodzenia przypadającej do zapłaty po zaistnieniu zdarzenia opisanego w pkt 1)-3) powyżej;
- (5) Strona występująca z wnioskiem o zawarcie aneksu może uczynić to nie wcześniej niż po upływie 5 miesięcy od dnia zawarcia Umowy;
- (6) Strona, która wystąpiła z wnioskiem o zawarcie aneksu może uczynić to ponownie nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia, w którym wystąpiła z poprzednim wnioskiem o zawarcie aneksu;
- (7) W przypadku kolejnych wniosków o zawarcie aneksu składanych przez Stronę postanowienia zawarte w pkt (1) – (4) stosuje się odpowiednio, z tym, że:
  - a) różnicę uzasadniającą żądanie zmiany Wynagrodzenia oblicza się pomiędzy kwartalnym Wskaźnikiem GUS obowiązującym w dniu wystąpienia przez Wykonawcę z poprzednim wnioskiem o zawarcie aneksu a ostatnio opublikowanym kwartalnym Wskaźnikiem GUS obowiązującym przed wystąpieniem przez Wykonawcę z wnioskiem o zawarcie aneksu;
  - b) zmiana Wynagrodzenia nastąpi nie wcześniej niż od następnego miesiąca kalendarzowego;
  - c) zmiana Wynagrodzenia dotyczyć będzie części Wynagrodzenia przypadającej do zapłaty po zaistnieniu zdarzenia opisanego w pkt a), b) powyżej;
- (8) ewentualna zmiana Wynagrodzenia nie będzie dotyczyć okresu, w którym Przedmiot Umowy był realizowany w warunkach opóźnienia niezawinionego przez Zamawiającego;
- (9) Strony ustalają maksymalną wartość zmiany Wynagrodzenia w efekcie zastosowania powyższych postanowień każdorazowo na poziomie do 10% kwoty odpowiadającej niezrealizowanej części Umowy.

## **§ 7**

### **Odpowiedzialność za szkody**

Wykonawca od momentu wydania mu przez Zamawiającego pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych, tj. od momentu sporządzenia przez Strony protokołu zdawczego, o którym mowa w § 2 ust. 3 Umowy, ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą za wszelkie szkody powstałe z winy Wykonawcy w powierzonym mieniu w czasie obowiązywania Umowy.

## **§ 8**

### **Kary umowne**

- 1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
  - a) za każdy stwierdzony przypadek korzystania przez Wykonawcę z pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych w sposób naruszający postanowienia § 3 ust. 1, 3 lub 4 Umowy – 1 000,00 zł
  - b) za każdy stwierdzony przypadek naruszenia postanowień § 3 ust. 2, 5 lub 6 Umowy – 5 000,00 zł;
  - c) w przypadku rozwiązania Umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy – 2 000,00 zł.
- 2. Kary umowne mogą podlegać kumulacji. Maksymalną wysokość kar umownych, którymi może zostać obciążony Wykonawca, Strony ustalają na 10 000,00 zł.

3. Zapłata kary umownej następuje na podstawie noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego, w terminie 14 dni od dnia jej wystawienia Wykonawcy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

## **§ 9**

### **Rozwiązanie Umowy**

1. Zamawiający jest uprawniony do rozwiązania Umowy ze skutkiem natychmiastowym w następujących przypadkach, gdy:
  - a) Wykonawca jest w zwłoce z zapłatą wynagrodzenia za dwa pełne okresy rozliczeniowe;
  - b) Zamawiający, co najmniej powtórnie, stwierdzi, że Wykonawca realizuje Umowę w sposób sprzeczny z § 3 ust. 1, 3 lub 4 Umowy;
  - c) Zamawiający stwierdzi, że Wykonawca w sposób sprzeczny z Umową, Wykorzystuje przedmiotowe pomieszczenia do innych celów niż cel określony w § 3 ust. 2 Umowy;
  - d) Wykonawca oddał przedmiotowe pomieszczenia, w sposób sprzeczny z Umową, do używania podmiotom trzecim;
  - e) Wykonawca wprowadził, w sposób sprzeczny z Umową, zmiany w przedmiotowych pomieszczeniach;
  - f) zaistnieje szkoda o wartości większej niż 10 000,00 zł, a za szkodę tą na zasadach określonych w Umowie ponosi odpowiedzialność Wykonawca.
2. Rozwiązanie Umowy wymaga zachowania formy pisemnej oraz wskazania krótkiego uzasadnienia.
3. Strony ustalają, że rozwiązanie Umowy na podstawie przesłanek określonych w ust. 1 powyżej uznawać będą za rozwiązanie Umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.

## **§ 10**

### **Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nieuregulowanych Umową zastosowanie znajdują przepisy prawa powszechnie obowiązującego, w szczególności Kodeksu cywilnego.
2. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
3. Integralną część Umowy stanowią jej załączniki.
4. Wszelkie spory powstałe przy wykonywaniu Umowy Strony zobowiązują się rozstrzygać w sposób polubowny.
5. W przypadku niemożliwości polubownego rozwiązania sporu w terminie 30 dni od dnia jego powstania, Strony poddadzą spór pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
6. Przedmiot umowy został opisany szczegółowo w OPZ – Załączniku nr 2 do Umowy.

**Załączniki:**

- 1) Załącznik nr 1 - Rozmieszczenie pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń technicznych;
- 2) Załącznik nr 2 - Opis Przedmiotu Zamówienia do Umowy Głównej;
- 3) Załącznik nr 3 - Protokół zdawczo-odbiorczy.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**



**Załącznik nr 3 - Protokół zdawczo-odbiorczy**

**PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY**

pomieszczeń oraz wyposażenia

sporządzony w dniu ..... r. na terenie Ośrodka Hodowli Zwierzyzny w Sypniewie pozostającego w zarządzie Państwowego Gospodarstwa Leśnego Lasy Państwowe Nadleśnictwo Lutówko

**Przekazujący:**

Państwowe Gospodarstwo Leśne Lasy Państwowe Nadleśnictwo Lutówko, Lutówko 18, 89 – 407 Lutówko, reprezentowany przez:

\_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_

**Przejmujący:**

\_\_\_\_\_, reprezentowany przez:

Właściciel – \_\_\_\_\_

**§ 1**

Przekazujący oddaje, zaś Przejmujący przyjmuje w posiadanie przedmiot udostępnienia do używania zgodnie z treścią Umowy, w stanie określonym w protokole zdawczo- odbiorczym.

**§ 2**

Stan pomieszczeń i wchodzącego w ich skład wyposażenia

Pomieszczenia

Lp.	Nazwa	Nr inwentarzowy	Stan techniczny
1.	Pomieszczenie gospodarcze Korytarz Pomieszczenie dla obsługi cateringu - kuchnia	110/008	
2.	Pomieszczenie gospodarcze		
3.	Korytarz		
4.	Pomieszczenie na czystą pościel		

Wyposażenie

Lp.	Nazwa	Nr inwentarzowy	Ilość	Stan techniczny
1.	Kieliszek do wina białego	-	50	dobry
2.	Kieliszek do wina czerwonego	-	24	dobry
3.	Kieliszek do wina różowego	-	30	dobry
4.	Pokale do piwa	-	12	dobry
5.	Kieliszek do koniaku	-	12	dobry
6.	Pokale do piwa na stopce	-	5	dobry
7.	Szklanki do whisky	-	15	dobry
8.	Kieliszek do koniaku - mały	-	16	dobry
9.	Kieliszek do wódki - 30ml	-	46	dobry
10.	Kieliszek do wódki - 40ml	-	16	dobry
11.	Kieliszek do likieru	-	9	dobry
12.	Kieliszek do szampana	-	39	dobry
13.	Patera do ciast	-	2	dobry
14.	Serwetnik	-	3	dobry
15.	Kieliszki do jajek ceramiczne	-	19	dobry
16.	Mlecznik	-	7	dobry
17.	Cukiernica	-	4	dobry
18.	Sosjerka z pokrywką	-	2	dobry
19.	Maselniczka	-	3	dobry
20.	Pojemnik na sos	-	10	dobry
21.	Dzbanek szklany	-	13	dobry
22.	Miseczka porcelanowa - mała	-	4	dobry
23.	Miseczka porcelanowa - średnia	-	23	dobry
24.	Miseczka szklana - średnia	-	7	dobry
25.	Łyżka stołowa	-	48	dobry
26.	Nóż stołowy	-	47	dobry

27.	Widelec stołowy	-	48	dobry
28.	Łyżeczka – mała	-	47	dobry
29.	Widelczyk do ciasta	-	15	dobry
30.	Półmisek owalny – duży	-	6	dobry
31.	Półmisek prostokątny - duży	-	4	dobry
32.	Półmisek prostokątny – średni	-	5	dobry
33.	Półmisek prostokątny- mały	-	4	dobry
34.	Talerzyk do ciasta	-	9	dobry
35.	Salaterka owalna	-	4	dobry
36.	Półmisek do ziemniaków	-	2	dobry
37.	Talerz Lubiana - duży	-	41	dobry
38.	Talerz Lubiana – mały	-	45	dobry
39.	Talerz Lubiana - głęboki	-	36	dobry
40.	Komplet kawowy Lubiana (filiżanka + spodek)	-	36	dobry
41.	Talerz Tarrington Hause - duży	-	20	dobry
42.	Talerz Tarrington Hause - głęboki	-	28	dobry
43.	Talerz Tarrington Hause - mały	-	18	dobry
44.	Komplet kawowy Duralex (filiżanka + spodek)	-	21	dobry
45.	Brytfanna - duża	-	1	dobry
46.	Brytfanna - mała	-	1	dobry
47.	Miska metalowa	-	3	dobry
48.	Brytfanna szklana - mała	-	2	dobry
49.	Deska drewniana	-	2	dobry
50.	Chochla do zupy	-	3	dobry
51.	Mikser	-	1	dobry
52.	Nóż Fiskars - długi	-	2	dobry
53.	Nóż z plastikową rączką	-	3	dobry

54.	Zestaw filtrów do wody	-	1	dobry
55.	Maszynka do mielenia mięsa- elektryczna	-	1	dobry
56.	Deska obrotowa do pizzy - duża	-	1	dobry
57.	Deska obrotowa do pizzy - mała	-	1	dobry
58.	Zlew wolnostojący Stalgast	-	1	dobry
59.	Zmywarka uniwersalna z funkcją wyparzania	N/00049	1	dobry
60.	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	N/00050	1	dobry
61.	Zabudowa kuchni - komplet mebli kuchennych	808/601	1	dobry
62.	Regał plastikowy 150x46x222 cm	809/650	7	dobry
63.	Regał plastikowy 60x46x180 cm	809/651	1	dobry
64.	Regał plastikowy 70x46x180 cm	809/652	1	dobry
65.	Zmywarka SHARP QW- C11F491W	808/593	1	dobry
66.	Termos stalowy 20 l	B13/131	1	dobry
67.	Talerzyk do ciasta	B13/150	12	dobry
68.	Pojemnik na sól lub pieprz	B13/151	4	dobry
69.	Garnek 32cm 18,5l	B13/193	1	dobry
70.	Garnek wysoki 30cm 16l	B13/194	1	dobry
71.	Podgrzewacz EKO GN	B13/196	1	dobry
72.	Wózek – półkowy cateringowy kelnerski	B13/197	1	dobry
73.	Reduktor do gazu	B13/076	1	dobry
74.	Pojemnik aluminiowy teflonowy GN1/1 h 40mm	N809/13/006	1	dobry
75.	Pojemnik stalowy GN 1/1h 40mm	N809/13/007	1	dobry
76.	Pojemnik stalowy GN 1/1h 65mm	N809/13/008	1	dobry
77.	Kociołek elektryczny zup 10l	N809/13/009	1	dobry

78.	Garnek wysoki z pokrywką stalowy śr. 320mm 25,7l	N809/13/010	1	dobry
79.	Garnek średni z pokrywką stalową śr. 280mm, 11,1 l	N809/13/011	1	dobry
80.	Garnek średni z pokrywką stalową śr. 400mm, 31,4 l	N809/13/012	1	dobry
81.	Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym 7kw	N809/13/005	1	dobry
82.	Stół centralny z półką 1800x600x850	N/00052	1	dobry
83.	Stół centralny z półką 1800x600x850	N/00053	1	dobry
84.	Szafa chłodnicza GN 2/1	N/00051	1	dobry
85.	Bemar BSW. 1GN+3 pojemniki GN 1/3 200 z pokrywką	N/00153	1	dobry
86.	Piec konwekcyjno-parowy Retigo Blue	578/851	1	dobry
87.	Talerzyk do ciasta		3	dobry
88.	Pojemnik stalowy – blachy do pieca konwekcyjno-parowego		8	dobry
89.	Warnik do wody		1	dobry
90.	Łopatka		2	dobry
91.	Łyżka 32cm szara		2	dobry
92.	Zaparzacz do herbaty		2	dobry
93.	Sitko 12 cm zielony ciemny		1	dobry
94.	Sitko 18 cm szary jasny		1	dobry
95.	Sitko 20 cm antracyt		1	dobry
96.	Tarka 4 boczna		2	dobry
97.	Pędzelek silikonowy		2	dobry
98.	Łopatka silikonowa		2	dobry
99.	Wyciskacz do cytrusów popiel		1	dobry
100.	Łyżka szwedzka ażurowa		2	dobry

101.	Zestaw przyborów kuchennych z bambusa		1	dobry
102.	Zestaw 5 misek czarnych		1	dobry
103.	Żelazko Braun	N/00516	1	dobry
104.	Robot Planetarny Kenwood	N/00517	1	dobry
105.	Termos 10l czarny	N/00521	1	dobry
106.	Termos 10l czarny	N/00522	1	dobry
107.	Krajalnica elektryczna Slicero 150W TE-50	N/00524	1	dobry
108.	Maszynka do mielenia Zelmer ZMM4048B	N/00525	1	dobry
109.	Zaparzacz czarny dwuściankowy 6l z termosem	N/00531	1	dobry
110.	Zaparzacz czarny dwuściankowy 6l z termosem	N/00532	1	dobry
111.	Patelnia TEFAL Ultimate 32 cm tytanowa indukcja	-	1	dobry
112.	Patelnia do ryb 32*21,8*5,4cm	-	1	dobry
113.	Chochla stalowa nierdzewna – duża 300 ml	-	3	dobry
114.	Waza do zupy porcelanowa biała 2,8l	-	3	dobry
115.	Zestaw garnków Gerlach	-	1	dobry
116.	Frytownica elektryczna – 2-komorowa nastawna 4l	N/00553	1	dobry
117.	Blender Active Kerch HB1200	N/00624	1	dobry
118.	Głęboka patelnia z pokrywką TEFAL One Pick 24 cm	N/00616	1	dobry
119.	Patelnia TEFAL XL Force 32cm	N/00617	1	dobry
120.	Patelnia do naleśników Tefal Selection 25cm	N/00618	1	dobry
121.	Garnek ZL-8526 poj. 1,3L, Ø 16cm	N/00601	1	dobry

122.	Garnek ZL-8526 poj. 2,3L, Ø 20cm	N/00602	2	dobry
123.	Garnek ZL-8526 poj. 3,2L, Ø 22cm	N/00603	1	dobry
124.	Garnek ZL-8526 poj. 4,5L, Ø 28cm	N/00604	1	dobry
125.	Garnek ZL-8526 poj. 6,8L, Ø28cm	N/00605	1	dobry
126.	Szklanki do napojów Splendour 400ml		48	dobry
127.	Nożyce/nóż do drobiu/ kurczaka/ mięsa/ porcjowania	-	1	dobry
128.	KADAX Karafka Blanca 29080 1L	-	6	dobry
129.	Przybory kuchenne silikonowe – zestaw łyżka, chochła, łopata 12 elementów	-	1	dobry
130.	Miska stalowa kuchenna Ø16 cm, 0,8L	-	1	dobry
131.	Miska stalowa kuchenna Ø20cm, 1,5L	-	1	dobry
132.	Miska stalowa kuchenna Ø24cm, 2,5L	-	1	dobry
133.	Miska stalowa kuchenna Ø28cm, 4,4L	-	1	dobry
134.	Koszyk na stół pieczywo/sztućce, podłużny, brązowy	-	5	dobry
135.	Brytfanna żaroodporna 30x20cm, 2,5L	N/00595	1	dobry
136.	Brytfanna żaroodporna 30x20cm, 2,5L	N/00596	1	dobry
137.	Brytfanna żaroodporna 30x20cm, 2,5L	N/00597	1	dobry
138.	Brytfanna owalna 40x28cm, 4L OPTIMUM PYREX żaroodporna	N/00598	1	dobry
139.	Brytfanna owalna 40x28cm, 4L OPTIMUM PYREX żaroodporna	N/00599	1	dobry

140.	Brytfanna owalna 40x28cm, 4L OPTIMUM PYREX żaroodporna	N/00600	1	dobry
141.	Termos 10 l czarny	N/00623	1	dobry
142.	Łyżka wazowa czarna	-	3	dobry
143.	3 komplety sztućców 24 el AMEFA 18-10	-	18 noży, 18 widelców, 18 łyżek, 18 łyżeczek,	
144.	Ekspres JURA E8 Dark Inox	N/00652	1	dobry
145.	Bulionówki 300ml + spodki białe Lubiana Celebration	-	42	dobry
146.	Widelczyk do ciasta AMEFA METROPLO	-	18	dobry
147.	Komplet sztućców METROPOLE AMEFA	-	24 6 łyżek 6 wielcy, 6 noży, 6 łyżeczek	dobry
148.	Nabierak szumówka cedzak	-	2	dobry
149.	Durszlak ze stali nierdzewnej 20 cm	-	1	dobry
150.	Cedzak metalowy durszlak sito kuchenne	-	1	dobry
151.	Sosjerka 200 ml	-	10	dobry
152.	Salaterka śr.17 cm	-	1	dobry
153.	Miseczki salaterka 0,5l	-	12	dobry
154.	Taca kelnerska okrągła czarna	-	3	dobry
155.	Stolnica duża 80cmx60cm	-	1	dobry
156.	Komplet sztućców METROPOLE AMEFA	-	72 18 łyżek 18 wielcy,	dobry



			18 noży, 18 łyżeczek	
157.	Widelczyk do ciasta AMEFA METROPLO	-	18	dobry
158.	Komplet sztućców METROPOLE AMEFA	-	24 6 łyżek 6 wielcy, 6 noży, 6 łyżeczek	dobry
159.	Nabierak szumówka cedzak	-	2	dobry
160.	Durszlak ze stali nierdzewnej 20 cm	-	1	dobry
161.	Cedzak metalowy durszlak sito kuchenne	-	1	dobry
162.	Sosjerka 200 ml	-	10	dobry
163.	Salaterka śr.17 cm	-	1	dobry
164.	Miseczki salaterka 0,5l	-	12	dobry
165.	Taca kelnerska okrągła czarna	-	3	dobry
166.	Stolnica duża 80cmx60cm	-	1	dobry
167.	Komplet sztućców METROPOLE AMEFA	-	72 18 łyżek 18 wielcy, 18 noży, 18 łyżeczek	dobry
168.	Stolnica + wałek – zestaw silikonowy	-	1	dobry
169.	Korkociąg barmański	-	10	dobry
170.	Kieliszki do wódki Balance 25ml	-	30	dobry
171.	Szklanki do piwa pszenicznego Splendour	-	30	dobry
172.	Dzbanek 2 l Horence	-	4	dobry

#### **§ 4**

Przejmujący został poinformowany o sposobie korzystania z zainstalowanych urządzeń techniczno-sanitarnych oraz o obowiązku utrzymania pomieszczeń i wyposażenia w czystości.

#### **§ 5**

Przekazujący ani Przejmujący nie wnoszą żadnych pretensji co do stanu technicznego przejętych pomieszczeń gospodarczych i wyposażenia.

#### **§ 6**

Z momentem podpisania niniejszego protokołu zdawczo- odbiorczego Przejmujący przejmuje na siebie całość obowiązków i zobowiązań wynikających z Umowy.

#### **§ 7**

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

PRZEKAZUJĄCY

PRZEJMUJĄCY

.....

.....