

PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY NAJMU POMIESZCZEŃ KUCHNI WRAZ Z
WYPOSAŻENIEM

zawarta w Gdańsku, dnia pomiędzy:

Gminą Miasta Gdańska ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk NIP 583-001-19-69 reprezentowaną przez Danutę Podogrodzką - Oleńko – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej "Polanki" w Gdańsku, ul. Polanki 121, 80 - 308 Gdańsk zwanym dalej „Wynajmującym”,

a

.....
.....
....., zwanym dalej „Najemcą” NIP REGON

§ 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest najem pomieszczeń kuchennych i pomocniczych łącznej powierzchni użytkowej m², położonych w budynku Domu Pomocy Społecznej "Polanki" w Gdańsku przy ul. Polanki 121, zwanym dalej „Domem” z przeznaczeniem na prowadzenie kuchni oraz wyposażenia i sprzętu kuchni, w związku z zawartą pomiędzy stronami umową Nrz dnia r. 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. Załącznikami do protokołu zdawczo-odbiorczego jest wykaz sprzętów i wyposażenia kuchni oraz wykaz pomieszczeń.

3. Wszelkie prace adaptacyjne w wynajmowanych pomieszczeniach oraz prace, o ile zajdzie taka konieczność, przygotowujące kuchnie do rozpoczęcia świadczenia usługi gastronomicznej, Najemca będzie prowadzić na własny koszt, po uprzednim uzyskaniu zgody Wynajmującego.

4. Najemca zobowiązuje się użytkować przedmioty najmu zgodnie z ich przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, w tym przestrzegać przepisów BHP i przeciwpożarowych, a także nie zmieniać (nie zastępować innymi przedmiotami) przyjętych przedmiotów najmu bez zgody Wynajmującego.

§ 2.

Umowa najmu zostaje zawarta na okres obowiązywania umowy na świadczenie usług gastronomicznych, tj. od dnia 20.12. 2021 r. do dnia 31.10.2022 r.

§ 3.

1. Tytułem czynszu za najem pomieszczeń kuchennych i pomocniczych Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę ryczałtową zł netto (słownie złotych..... 00/100), powiększoną o kwotę podatku VAT, płatną w terminie dodnia

każdego miesiąca z góry za dany miesiąc, na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wynajmującego: Nr konta:

2. Tytułem najmu wyposażenia i sprzętu kuchni Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę ryczałtową **1750,00 zł netto** (słownie złotych: jeden tysiąc siedemset pięćdziesiąt 00/100), powiększoną o podatek VAT, płatną w terminie do dnia każdego miesiąca z góry za dany miesiąc na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wynajmującego: Nr konta:

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 na dany rok i obowiązuje od daty wejścia w życie ww. Zarządzenia.

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 § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

§ 4.

1. Najemca zobowiązuje się ponosić koszty związane z eksploatacją przedmiotów najmu, dokonywać bieżących napraw oraz przeglądów wynajmowanego sprzętu w celu zapewnienia ich prawidłowego funkcjonowania. W przypadku konieczności odnowienia (m.in. odmalowania) pomieszczeń kuchni i zaplecza kuchennego, Najemca wykona te prace w terminie i zakresie ustalonym przez strony, w drodze odrębnego, pisemnego porozumienia.

2. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek braków , Wynajmujący wezwie Najemcę do ich usunięcia lub naprawy i wyznaczy termin, a po bezskutecznym upływie terminu , dokona zastępczego wykonania.

Wynajmujący pomniejszy o poniesione z tego tytułu koszty (wartość brakującego lub zniszczonego mienia lub jego naprawy) wynagrodzenie Wykonawcy należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

Jeżeli Najemca nie dokona odnowienia (m.in. odmalowania) pomieszczeń kuchni i zaplecza kuchennego pomieszczeń pomocniczych w terminie wskazanym przez Wynajmującego, Wykonawca przeprowadzi te prace, a kosztami obciąży Najemcę pomniejszając wynagrodzenie Wykonawcy należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych

3. Najemca odpowiada za wynajmowane wyposażenie i sprzęt i jest zobowiązany stosować do ich eksploatacji, konserwacji i utrzymania w czystości środki chemiczne zgodnie z zaleceniami producenta. Najemca upoważnia Wynajmującego, do tego aby Wynajmujący w razie stwierdzenia nieodpowiednich środków eksploatacyjnych oraz 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 kwotę poniesionych wydatków (wartość środków chemicznych) wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

4. Najemca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wynajmowanych, urządzenia oraz zapewni niezbędne naczynia i sztucce do wykonania usługi.

§ 5.

1. Najemca będzie pokrywał wszelkie koszty eksploatacyjne - opłaty wraz z należnym podatkiem VAT i podatki związane z korzystaniem z przedmiotu najmu, takie jak:

- a) koszty zużytej energii elektrycznej zgodnie ze wskazaniem podlicznika i aktualnymi stawkami dostawcy wraz z należnym podatkiem VAT,
- b) koszty zużycia zimnej wody oraz zrzutu ścieków zgodnie ze wskazaniami podliczników i aktualnymi stawkami ustalonymi przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
- c) opłata za podgrzanie wody według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
- d) koszty zużycia gazu zgodnie ze wskazaniem licznika oraz aktualnymi stawkami ustalonymi przez dostawcę gazu wraz z abonamentem i należnym podatkiem VAT,
- e) opłata ryczałtowa za ogrzewanie pomieszczeń według aktualnych stawek dostawcy, proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni (kwotę 3,00 zł netto za m²) w sezonie grzewczym.

2. Wynajmujący 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.

3. Wynajmujący będzie wykonywać na swój koszt okresowe przeglądy wszystkich instalacji zgodnie z aktualnymi wymogami prawa. Dotyczy to w szczególności instalacji elektrycznej, gazowej, przeciwpożarowej, przewodów kominowych i wentylacyjnych.

4. Najemca zobowiązuje się wykonywać na swój koszt okresowe badania wody wynikające z przepisów sanitarnych. 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 § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych o powstałe w związku z tym koszty.

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: **52 1240 1268 1111 0010 3858 4892**

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 § 7 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 § 5 ust.1.

§ 6.

W dniu wydania przedmiotu najmu Wynajmujący przekaze Najemcy informacje na temat warunków i kosztów wywozu nieczystości, powstałych w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej. Cena wywozu 1 pojemnika 1100 l. odpadów resztkowych to aktualnie koszt 54,00 zł. Przewiduje się wywóz minimum 4 pojemników w miesiącu.

Koszty wywozu nieczystości powstałe w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej będą rozliczana jak koszty eksploatacyjne na zasadach wskazanych w § 5 ust.5.

§ 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.
3. Najemca zobowiązuje się ponosić koszt związany z ubezpieczeniem przedmiotów najmu od ryzyk w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, mogących im zagrozić w trakcie wykonywania Umowy.
4. Najemca ma obowiązek zachowania czystości pomieszczeń i sprzętów.
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 § 7 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 § 5 ust. 1. 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 wynajmowanych pomieszczeń osób nieupoważnionych.
2. Najemca zaopatrzy swoich pracowników w identyfikatory.

§ 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 oraz pilot do bramy 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. Za pisemną zgodą Wynajmującego Najemca może w wynajmowanych pomieszczeniach uruchomić produkcję na rzecz osób trzecich.
3. W przypadku uruchomienia ww. działalności bez zgody Wynajmującego, Najemca zapłaci karę umowną w wysokości 50 % średniego miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Najemcy za świadczenie usług gastronomicznych i na żądanie Wynajmującego natychmiast zaprzestanie dalszego prowadzenia działalności na rzecz osób trzecich, pod rygorem rozwiązania umowy.
4. 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.

1. Każda ze stron może rozwiązać niniejszą umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Wynajmujący może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, tj. bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli Najemca rażąco narusza postanowienia niniejszej Umowy.
3. Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku zakończenia umowy na świadczenie usług gastronomicznych wymienionej w § 1 ust.1 niniejszej umowy

§ 15.

1. Po zakończeniu stosunku najmu Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmioty najmu w stanie nie pogorszonym, wskazującym na prawidłowe użytkowanie.
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.

§ 16.

1. W sprawach nieuregulowanych Umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego i inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa. .
2. Ewentualne spory wynikłe na tle Umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Wynajmującego.

§ 17.

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

§ 18.

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

§ 19.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej RODO), informujemy, że:

1. Administratorem danych osobowych Najemcy jest Dom Pomocy Społecznej „Polanki” z siedzibą w Gdańsku (80-308), ul. Polanki 121, adres do korespondencji: 80-308 Gdańsk ul. Polanki 121 z dopiskiem IOD.

2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: iod@dpspolanki.pl
3. Celem przetwarzania danych osobowych Najemcy jest zawarcie, realizacja oraz rozliczenie finansowe umowy cywilnoprawnej. Podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. b) i lit. c) RODO. Dochodzenie lub zabezpieczenie roszczeń. Podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. f) RODO.
4. Odbiorcami przetwarzanych danych osobowych Najemcy w rozumieniu art. 4 pkt 9 RODO są KAS, banki, podmiot zajmujący się obsługą informatyczną, firmy archiwizujące dokumenty.
5. Dane osobowe Najemcy będą przechowywane przez okres niezbędny do prawidłowego wypełniania obowiązków ustawowych i umownych związanych z zawarciem i realizacją umowy to jest okres 5 lat, licząc od końca roku kalendarzowego, w którym upłynął termin płatności podatku zgodnie z art. 70 par. 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (tj. Dz.U. z 2020 r. poz. 1325 ze zm.) oraz w przypadku ewentualnych roszczeń przez okres niezbędny do ich zabezpieczenia lub dochodzenia.
6. Najemca ma prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz ich sprostowania. Prawo do usunięcia danych, ograniczenia ich przetwarzania oraz wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania przysługuje Najemcy w przypadku danych przetwarzanych bezpodstawnie.
7. Najemca ma prawo wniesienia skargi do polskiego organu nadzorczego lub organu nadzorczego innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej, właściwego ze względu na miejsce zwykłego pobytu Najemcy.
8. Podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym zgodnie z par. 3 pkt 1 lit. c) Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 3 grudnia 2013 r. w sprawie wystawiania faktur (Dz.U. z 2013 r. poz. 1485).
9. Dane Najemcy nie będą podlegały profilowaniu w rozumieniu art. 22 RODO.

Wynajmujący :

Najemca:

Załącznik nr 1 Wykaz pomieszczeń kuchni i pomocniczych

Załącznik nr 2 Wykaz składników majątku w wynajmowanych pomieszczeniach.

Załącznik nr 1

do Umowy Najmu Nr.....
z dnia.....

WYKAZ POMIESZCZEŃ W KUCHNI:

1. Kuchnia główna – 63,5 m²
2. Przygotownia warzyw ("Obierak") – 17,6 m²
3. Magazyn I – 17,6 m²
4. Magazyn II – 4,8 m²
5. Magazyn III – 4,8 m²
6. Zmywalnia – 10,7 m²
7. Magazyn odpadów – 2,6 m²
8. Pokój kierownika – 7,90 m²
9. WC – 2,2 m²
10. Szatnia – 10,8 m²
11. Przedmagazyn – 20,60 m²

RAZEM: 163,10 m²

Najemca może zrezygnować z wynajmowania niektórych pomieszczeń.

Załącznik Nr 2

do Umowy Najmu Nr.....
z dnia.....

Wykaz składników majątku w wynajmowanych pomieszczeniach:

KUCHNIA GŁÓWNA

1. Szafa chłodnicza z drzwiami pełnymi „ RedFox” poj. 400 L	szt.2
2. Stół ze stali nierdzewnej z 3 szufladami i zlewozmywakiem	szt.2
3. Stół ze stali nierdzewnej z szafką	szt.1
4. Zlewozmywak 1 komorowy ze stali nierdzewnej	szt.1
5. Stół z półką ze stali nierdzewnej (1200x600x850)	szt.2
6. Nadstawka 2 poziomowa ze stali nierdzewnej	szt.1
7. Stół z szafką ze stali nierdzewnej	szt.2
8. Stół z półką ze stali nierdzewnej (1300x700x850)	szt.1
9. Stół z półką ze stali nierdzewnej (500x700x850)	szt.2
10. Basen 1 komorowy ze stali nierdzewnej (900x700x8500)	szt.1
11. Bateria ze spryskiwaczem	szt.1
12. Regał perforowany (1100x700x1600)	szt.1
13. Stół z półką ze stali nierdzewnej (1900x600x850)	szt.1
14. Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej drzwi suwane (800x500x1800)	szt.1
15. Stół z półką ze stali nierdzewnej (600x700x850)	szt.1
16. Mikser planetarny na podstawie ze stali nierdzewnej 24 l z wyposażeniem (w zestawie mieszadło, hak, różga do piany)	szt.1
17. Zestaw maszyn wilk i jarzyniarka (5 tarcz wraz z kostką)	kpl.1
18. Taboret gazowy podwójny	szt.1
19. Taboret gazowy pojedynczy	szt.1
20. Patelnia uchylna elektryczna	szt.1
21. Kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	szt.1
22. Piec 7 GN konwekcyjno parowy z podstawą	szt.1
23. Uzdatniacz półautomatyczny	szt.1
24. Mikser ręczny zanurzeniowy (stopa 300 mm wymienna)	szt.1
25. Wózek kelnerski	szt.3
26. Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej- drzwi suwane (1000x500x1800)	szt.1

ZMYWALNIA

27. Zlew 2 komorowy ze stali nierdzewnej	szt.1
28. Bateria ze spryskiwaczem	szt.1
29. Stół odbiorczy ze stali nierdzewnej (dł. 1800)	szt.1
30. Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej – drzwi suwane	szt.1
31. Uzdatniacz półautomatyczny	szt.1
32. Zmywarka kapturowa kosz 500x500 z dwoma dozownikami (dodatkowo 3 kosze)	szt.1

MAGAZYNY

33. Regał magazynowy 4 półkowy	szt.5
34. Szafa chłodnicza	szt.2
35. Szafa mroźnicza	szt.2
36. Szafa chłodniczo-mroźnicza lakierowana	szt.1

PRZYGOTOWALNIA WARZYW („OBIERAK”)

37. Zlewozmywak 1 komorowy z półką ze stali nierdzewnej	szt.1
38. Zlewozmywak 1 komorowy ze stali nierdzewnej	szt.1
39. Bateria ze spryskiwaczem	szt.1
40. Stół z szufladami ze stali nierdzewnej (1000x600x850)	szt.1
41. Obieraczka do ziemniaków	szt.1
42. Stół z półką ze stali nierdzewnej (1000x700x850)	szt.1

INNE

43. Szafki metalowe ubraniowe podwójne	szt.6
44. Zlewozmywak 1 komorowy z półką ze stali nierdzewnej (dł.1100)	szt.1
45. Lodówka „BEKO” (mała)	szt.1
46. Okap kuchenny przyścienny ze stali nierdzewnej wraz z oświetleniem	szt.2
47. Krzesła drewniano-metalowe	szt.3
48. Talerze głębokie	szt.120
49. Talerze płaskie	szt.120
50. Talerze deserowe	szt.120
51. Kubki	szt.120
52. Komplet sztućców (widelec, łyżka, nóż, łyżeczka)	kpl.120
53. Wazy do zupy	szt.10
54. Dzbanks do napojów	szt.20
55. Łyżki wazowe (do zupy)	szt.10.

Wyposażenie może ulec niewielkiej zmianie w zależności od liczby wynajmowanych pomieszczeń.