

Załącznik nr 4

do Regulaminu przetargu nieograniczonego na wynajem pomieszczeń kuchni i stołówki szkolnej XXVII Liceum Ogólnokształcącego im. Zesłańców Sybiru w Lublinie oraz przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie i Szkoły Podstawowej nr 46 w Lublinie

W Z Ó R

UMOWA NAJMU Nr/2022

Zawarta w dniu2022 r. w Lublinie pomiędzy:

Gminą Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP: 9462575811, reprezentowaną przez - **Dyrektora XXVII Liceum Ogólnokształcącego im. Zesłańców Sybiru w Lublinie**, zwaną w treści niniejszej umowy „**Wynajmującym**”.

Adres do korespondencji: **XXVII Liceum Ogólnokształcące im. Zesłańców Sybiru w Lublinie**, ul. Biedronki 13, 20-543 Lublin.

a

....., wpisanym do Rejestru Przedsiębiorstw prowadzonego przez Sąd Rejonowy VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem: KRS, NIP:....., REGON:, zwaną w treści niniejszej umowy „**Najemcą**”, reprezentowaną przez upoważnionego do zaciągania zobowiązań przedstawiciela: – **Prezesa Zarządu**

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest wynajem pomieszczeń kuchni i stołówki szkolnej XXVII Liceum Ogólnokształcącego im. Zesłańców Sybiru w Lublinie wraz z ich wyposażeniem oraz przygotowywanie i wydawanie przez Najemcę posiłków dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie i Szkoły Podstawowej nr 46 w Lublinie.
2. Określenie wynajmowanej powierzchni oraz wykaz wyposażenia, o którym mowa w ust. 1, stanowi załącznik nr 1, będący integralną częścią niniejszej umowy.
3. Wszelkie dodatkowe usługi poza przygotowywaniem posiłków na rzecz XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie i Szkoły Podstawowej nr 46 w Lublinie mogą być świadczone przez Najemcę po uzgodnieniu i za pisemną zgodą Dyrektora XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie.

§ 2

Najemca zobowiązuje się do:

1. Codziennego przygotowywania i wydawania posiłków w ilości uzgodnionej z Wynajmującym dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego oraz dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 46, w godz. 9:00 – 15:00, z wyłączeniem dni wolnych od nauki. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają pisemnego uzgodnienia stron umowy.
2. Przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzanych z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności,

spełniających normy żywienia dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 19 lat, oraz zgodnie z systemem HACCP dla posiłków szkolnych.

3. Przygotowywania obiadów minimum dwudaniowych, z surowców, tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw i owoców (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków z proszku. Do obiadów mięsnych, rybnych, na bazie jaj muszą być podawane surówki lub warzywa. obiady muszą być smaczne, ciepłe i estetycznie podane.
4. Codziennego sprzątanania pomieszczeń kuchni i stołówki po zakończeniu wydawania obiadów oraz przekazania posprzątananej stołówki upoważnionemu przedstawicielowi Wynajmującego.
5. Utrzymania porządku i czystości w wynajmowanych pomieszczeniach, zgodnie z wymogami odpowiednich służb.
6. Utrzymania w należytych stanie technicznym wynajmowanych urządzeń i wyposażenia kuchni.
7. Przeprowadzania w uzgodnieniu z Wynajmującym na własny koszt bieżących napraw i konserwacji wynajmowanych urządzeń oraz wyposażenia kuchni, zgodnie z technologią użytkowania.
8. Przeprowadzenia w uzgodnieniu z Wynajmującym na własny koszt bieżących remontów wynajmowanych pomieszczeń.
9. Udostępnienia kuchni na zorganizowanie okolicznościowych imprez szkolnych – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wynajmującym.
10. Zabezpieczenia obsługi gastronomicznej podczas szkolnych uroczystości, po wcześniejszym uzgodnieniu warunków z Wynajmującym.
11. Wyposażenia na własny koszt, po uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego wynajmowanych pomieszczeń w urządzenia niezbędne do prowadzenia kuchni oraz przygotowywania i wydawania posiłków.
12. Opłacania czynszu określonego w § 3 niniejszej umowy, z wyłączeniem ferii zimowych i wakacji, pod warunkiem, że w tym okresie Najemca nie wykorzystuje pomieszczeń kuchni i stołówki szkolnej.
13. Ponoszenia oprócz czynszu także opłat eksploatacyjnych: za energię elektryczną wg wskazań podlicznika, za gaz wg wskazań licznika, za wodę wg wskazań wodomierzy ciepłej i zimnej wody.
14. Zawarcia odrębnej umowy z firmą zajmującą się wywozem odpadów komunalnych.
15. Przeprowadzania wymaganych prawem przeglądów okresowych instalacji gazowej - dwa razy w roku (do dnia 31 maja i do dnia 30 listopada każdego roku).
16. Przeprowadzania okresowych przeglądów technicznych dźwigów towarowych na własny koszt.
17. Systematycznego, w miarę potrzeby, opróżniania osadnika skrobi i tłuszczu na własny koszt.
18. Uzgadniania z Wynajmującym ceny posiłków na okres każdego roku szkolnego do 31 sierpnia danego roku.
19. Zagwarantowania przestrzegania przez cały rok szkolny ceny posiłków uzgodnionej z Wynajmującym.

20. Umożliwienia Szkole bieżącej kontroli wielkości porcji żywieniowych (masa brutto).
21. Ustawienia w miejscu wydawania posiłków wagi, umożliwiającej przedstawicielom Wynajmującego kontrolowanie wagi wydawanych porcji żywieniowych.
22. Umieszczenia w widocznym miejscu tablicy informacyjnej z tygodniowym menu wydawanych posiłków, z podaniem ich masy brutto,
23. Przestrzegania przepisów sanitarnych, przeciwpożarowych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.
24. Należytego zabezpieczenia wynajmowanego mienia, jak również mienia własnego.
25. Ponoszenia pełnej odpowiedzialności za uszkodzenia i kradzież wynajmowanego i własnego mienia.

§ 3

Najemca zobowiązuje się, że:

1. **Cena obiadu** abonamentowego dla jednego ucznia XXVII Liceum Ogólnokształcącego i Szkoły Podstawowej nr 46 przez okres roku szkolnego 2022/2023 będzie wynosić: zł (słownie: złotych) **netto**.
2. **Cena posiłków dla wychowanków oddziału przedszkolnego** dla jednej osoby będzie wynosić:zł (słownie: złotych) **netto**, w tym cena śniadania: zł netto, cena obiadu:zł netto, cena podwieczorku:zł netto.
3. Strony ustalają miesięczną **stawkę czynszu** w wysokości- **zł netto** (słownie: złotych), powiększoną o wartość podatku VAT – 23%, z wyłączeniem ferii zimowych i letnich z zastrzeżeniem § 2 ust.12 niniejszej umowy.
4. Uiszczanie przez Najemcę czynszu następować będzie z dołu do dnia 10 –go następnego miesiąca na podstawie faktury wystawionej przez XXVII Liceum Ogólnokształcące w Lublinie. Czynsz płatny będzie na konto Szkoły - **Bank PEKAO S.A.: 57 1240 1503 1111 0010 0138 8968**
5. Za dzień zapłaty uważa się dzień, w którym pieniądze znajdują się na koncie Wynajmującego.
6. Za nieterminowe regulowanie czynszu naliczane będą odsetki ustawowe za zwłokę.
7. Opłaty eksploatacyjne Najemca uiszczać będzie na podstawie faktycznego zużycia wody, gazu, energii elektrycznej – wg wskazań podliczników, na podstawie faktur VAT wystawianych przez XXVII Liceum Ogólnokształcące w Lublinie z doliczonym podatkiem VAT - 23%, w terminie podanym na fakturze. .
8. Najemca zobowiązany jest do opłacania podatku od nieruchomości za wynajmowaną powierzchnię (206 m kw.) zgodnie z art.3 ust.1 pkt. 4 Ustawy o podatku i opłatach lokalnych z dnia 12 stycznia 1991 r. z późniejszymi zmianami – Dz.U. z 2017 r. poz.1785.
9. Najemca będzie rozliczał wykonaną miesięczną usługę żywienia uczniów Szkoły Podstawowej nr 46 ze Szkołą Podstawową nr 46 na podstawie faktur.
10. Rozliczenie za obiady wydawane uczniom XXVII Liceum Ogólnokształcącego będzie następować bezpośrednio z uczniami lub rodzicami uczniów.

§ 4

1. Najemca oświadcza, że jest mu znany stan techniczny przedmiotu umowy i nie wnosi żadnych zastrzeżeń co do stanu zarówno wynajmowanych pomieszczeń jak i urządzeń i wyposażenia kuchni.
2. Przekazanie przedmiotu umowy nastąpi w terminie do dnia 31 sierpnia 2022 r. w formie protokołu zdawczo-odbiorczego, podpisanego przez obie strony, stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy. W protokole zdawczo-odbiorczym strony szczegółowo opiszą wyposażenie kuchni.

§ 5

1. Przedmiot wynajmu wykorzystywany będzie przez Najemcę wyłącznie na cele związane z działalnością gastronomiczną, w tym na prowadzenie kuchni szkolnej, przygotowywanie i wydawanie obiadów i posiłków.
2. Jakikolwiek świadczenie usług dla osób trzecich - innych placówek oświatowych lub instytucji może się odbywać wyłącznie za pisemną zgodą Wynajmującego na wniosek Najemcy. Nieuzyskanie zgody wynajmującego może skutkować rozwiązaniem umowy najmu.
3. Najemca nie może powierzać wykonania umowy osobom trzecim.

§ 6

1. Przedmiot umowy użytkowany będzie przez Najemcę bez prawa dokonywania w nim zmian konstrukcyjnych.
2. Ewentualne planowane adaptacje należy każdorazowo pisemnie uzgodnić z Wynajmującym.
3. Najemca bez pisemnej zgody Wynajmującego nie ma prawa podnajmować i użyczać przedmiotu umowy osobom trzecim.

§ 7

1. Najemca zobowiązuje się używać przedmiot umowy w sposób odpowiadający jego przeznaczeniu, przy przestrzeganiu między innymi przepisów przeciwpożarowych, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz sanitarnych.
2. Wszystkie uchybienia w przestrzeganiu wymogów naznaczonych przepisami określonymi w ust. 1 obciążają Najemcę.
3. Koszty utrzymania porządku i czystości w wynajmowanych pomieszczeniach obciążają Najemcę.
4. Najemca corocznie w okresie ferii letnich, na własny koszt dokona przygotowania pomieszczeń do prowadzenia działalności w następnym roku szkolnym.
5. Najemca zobowiązuje się do utrzymania w sprawności i systematycznego dokonywania przeglądów instalacji gazowej, wentylacyjnej i dźwigów towarowych oraz sprzętu przeciwpożarowego znajdujących się w wynajmowanych pomieszczeniach na własny koszt.

§ 8

1. Najemca użytkować będzie urządzenia kuchni i jej wyposażenie zgodnie z instrukcjami eksploatacji, warunkami technologicznymi i należyłą starannością.

2. Najemca oświadcza, że jest mu znany stan wyposażenia, do którego nie wnosi żadnych zastrzeżeń.

§ 9

1. Konserwację i remonty bieżące pomieszczeń i wynajmowanych urządzeń i wyposażenia Najemca będzie wykonywać na swój koszt, z częstotliwością zgodną z instrukcją eksploatacji oraz technologią użytkowania.
2. Najemca w przypadku zgubienia, zniszczenia lub kradzieży wynajmowanego sprzętu wymienionego w załączniku nr 1 umowy, zobowiązuje się odkupić nowy sprzęt i wyposażenie tej samej klasy.
3. Uzupełnienie ubytków w naczyniach kuchennych, następuje na bieżąco, nie rzadziej niż jeden raz w roku.

§ 10

1. Najemca zobowiązuje się wyposażać na własny koszt wynajmowane pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności określonej umową.
2. Właścicielem urządzeń wymienionych w ust. 1 jest Najemca, który po zakończeniu umowy wykorzystuje je we własnym zakresie.

§ 11

Najemca może dokonywać zmian w wynajmowanych pomieszczeniach i urządzeniach tylko za pisemną zgodą Wynajmującego.

§ 12

1. W dniu podpisania niniejszej umowy Najemca zobowiązany jest wpłacić na konto Wynajmującego: PEKAO S.A. 42 1240 1503 1111 0010 0138 9141 kaucję w wysokości jednomiesięcznego czynszu tj. kwotę **zł brutto** (słownie: **złotych**), celem należytego zabezpieczenia wykonania umowy.
2. Zwrot zabezpieczenia wykonania umowy:
 - 1/ jeśli niniejsza umowa zostanie rozwiązana za porozumieniem stron lub na skutek upływu terminu na jaki została zawarta (wygaśnięcie) - kwota stanowiąca zabezpieczenie umowy zostanie zwrócona Najemcy w terminie 30 dni od daty rozwiązania bądź wygaśnięcia umowy;
 - 2/ gdy umowa zostanie rozwiązana z winy Najemcy, kaucja stanowiąca zabezpieczenie należytego wykonania umowy, nie zostanie zwrócona Najemcy.
3. Najemcy przysługuje prawo pokrycia z kaucji zaległego czynszu, odsetek i innych zaległych opłat wynikających z niniejszej umowy.

§ 13

1. Najemca jest zobowiązany do zatrudniania na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia (jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz.U.2019 poz.1040 z późn. zm.):
 - 1) przygotowywanie posiłków,

- 2) wydawanie posiłków,
 - 3) sprzątanie pomieszczeń,
 - 4) nadzór i kontrola nad produktami spożywczymi, układanie jadłospisów.
2. Najemca w terminie 14 dni od podpisania umowy zobowiązany jest przedłożyć Wynajmującemu listę osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, o której mowa powyżej.

§ 13

Umowa zostaje zawarta **na czas określony tj. od** **do**

§ 15

1. Niniejsza umowa może zostać rozwiązana przed terminem, na jaki została zawarta, w każdym czasie za pisemną zgodą obu stron.
2. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania umowy za 3-miesięcznym wypowiedzeniem, przy czym rozwiązanie umowy w tym trybie dokonane przez Najemcę może nastąpić w okresie od lipca do sierpnia danego roku.
3. Wynajmującemu przysługuje prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku zalegania przez Najemcę z czynszem za trzy pełne okresy płatności oraz w przypadku nie wywiązywania się z warunków umowy.

§ 16

1. W przypadku rozwiązania bądź wygaśnięcia umowy, Najemca zobowiązany jest do niezwłocznego przekazania przedmiotu umowy i przekazania go do dyspozycji w posiadanie Wynajmującego, nie później niż w terminie 14 dni od daty rozwiązania lub wygaśnięcia umowy.
2. Przekazanie przedmiotu umowy nastąpi w formie protokołu zdawczo - odbiorczego podpisanego przez obie strony.

§ 17

Wszystkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnego aneksu, podpisanego przez obie strony, pod rygorem nieważności.

§ 18

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 19

Ewentualne spory wynikające z realizacji umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie właściwemu sądowi powszechnemu w Lublinie.

§ 20

Ewentualne koszty związane z zawarciem niniejszej umowy obciążają Najemcę.

§ 21

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki stanowiące integralną część umowy:

1. *Załącznik nr 1 – określenie dzierżawionej powierzchni i wykaz wyposażenia.*
2. *Załącznik nr 2 – protokół zdawczo – odbiorczy, zawierający wykaz wyposażenia kuchni.*

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

WYKAZ POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA KUCHNI I STOŁÓWKI SZKOLNEJ

Powierzchnia użytkowa pomieszczeń kuchni i pomieszczeń przeznaczonych do przygotowania posiłków.	206 m ²	
Powierzchnia użytkowa pomieszczeń do wydawania posiłków – wydawalnia i zmywalnia (udostępnione na czas wydawania posiłków).	64 m ²	
Wyposażenie pomieszczeń kuchni i stołówki szkolnej.	Nazwa wyposażenia gastronomicznego	Ilość w sztukach
	Patelnia elektryczna	2 (1 sprawna)
	Kocioł warzelny	3 (niesprawne)
	Kuchnia gazowa	1 (niesprawna)
	Robot kuchenny „Wilk”	1
	„Wilk” wieloczynnościowy	1
	Waga uchylna	1
	Waga przesuwnikowa	1
	Waga elektroniczna	1
	Zmywarka do naczyń	1
	Lodówka	4
	Szafa chłodnicza	1
	Zamrażarka	2
	Obieraczka do ziemniaków	1
Ogółem	20	

**PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY
DO UMOWY NAJMU POMIESZCZEŃ KUCHI I STOŁÓWKI SZKOLNEJ
Z dnia2022**

I. Wynajmujący – XXVII Liceum Ogólnokształcące im. Zesłańców Sybiru w Lublinie, przekazuje do użytkowania,

Najemca: Food Investment S.A. przyjmuje do użytkowania pomieszczenia kuchni i stołówki szkolnej z wyposażeniem.

1. Powierzchnia użytkowa pomieszczeń kuchni i pomieszczeń przeznaczonych do przygotowywania posiłków – 206 m²
2. Powierzchnia użytkowa pomieszczeń do wydawania posiłków- wydawalnia i zmywalnia – udostępnione na czas wydawania posiłków – 64 m²

II. Wykaz wyposażenia kuchni :

- | | |
|------------------------------|----------|
| 1. Patelnia elektryczna | - szt. 1 |
| 2. Lodówka | - szt. 4 |
| 3. Kuchnia gazowa | - szt. 1 |
| 4. Robot kuchenny „WILK” | - szt. 1 |
| 5. Waga uchylna | - szt. 1 |
| 6. Waga przesuwnikowa | - szt. 1 |
| 7. Zmywarka do naczyń | - szt. 1 |
| 8. Zamrażarka | - szt. 2 |
| 9. „WILK” wieloczynnościowy | - szt. 1 |
| 10. Szafa chłodnicza | - szt. 1 |
| 11. Waga elektroniczna | - szt. 1 |
| 12. Kocioł warzelny | - szt. 3 |
| 13. Obieraczka do ziemniaków | - szt. 1 |

III. Pozostałe wyposażenie:

Zgodnie z załącznikiem do protokołu zdawczo- odbiorczego „Wyposażenie pomieszczeń kuchni i stołówki’ z dnia 2022.

IV. Przekazuje się klucze do drzwi wewnętrznych i klucze do drzwi wejściowych –

szt. ;.....

V. Uwagi:

.....
.....
.....
.....

Wynajmujący

Najemca

Załącznik do protokołu zdawczo – odbiorczego
Wyposażenie stolówki
z dnia 2022 r.

Pomieszczenie	Lp.	Wyposażenie	Ilość w szt.	Uwagi
Zmywalnia			1	Stan pomieszczenia dość dobry,
	1.	Zmywarka	1	Stan techniczny – sprawna, zużycie znaczne.
	2.	szafa metalowa	2	Brak półek
	3.	szafka wisząca	2	Duże zużycie
	4.	szafki stojące	4 segm.	Stan średni
	5.	stół metalowy	2	Stan średni
	6.	zlewozmywak metalowy	1	Stan dobry
	7.	wanna	1	Stan dobry
	8.	Stolik uczniowski	1	Stan średni
Wydawalnia				Stan pomieszczenia dobry
	9.	lada	1	Stan b. dobry
	10.	Kredens	1	Stan b. dobry
	11.	umywalka	1	Stan dobry
	12.	Stolik uczniowski	3	Znaczne zużycie
	13.	Stolik kwadratowy	3	Stan średni
Pomieszczenie do obróbki wstępnej				Stan pomieszczenia dość dobry
	14.	„Wilk” z tarczami	1	Sprawny, stan – znaczne zużycie
	15.	Stół metalowy	2	Stan dobry
	16.	Wanna metalowa	2	Stan dobry
	17.	Regał z 2 półkami	1	Stan dobry
Magazyn suchy				Stan pomieszczenia dość dobry
	18.	Regał z 5 półkami	6	Stan dobry
	19.	Stół drewniany (uczni.)	4	Stan dobry
Biuro				Stan pomieszczenia dobry
	20.	biurko	1	Stan dobry
	21.	Krzeseła tapicer.	4	Stan średni
	22.	Szafka z szufladami –segm.	2	Stan dobry
	23.	Szafka segm.	2	Stan dobry
	24.	Sejf metalowy	1	Stan dobry
	25.	Szafka RTV	1	Stan dobry
	26.	Stolik RTV	1	Stan dobry
Jajczarnia				Stan pomieszczenia dobry, ewentualne malowanie ścian
	27.	umywalka	1	Stan dobry
Pomieszczenie socjalne				Stan pomieszczenia dobry
	28.	Szafa ubraniowa – 2 segment.	4	Stan dobry
	29.	Szafka wisząca	1	Stan dobry
	30.	Stolik	1	Stan dobry
	31.	Krzeseła tapicer.	5	Stan dobry
	32.	Kuchenka 3-palnik.	1	Stan dobry
	33.	Wieszak ubraniowy	1	Stan dobry

	34.	Zlewozmywak +szafka	1	Stan dobry
Toaleta				Stan dobry
Pomieszczenie chłodnicze				Stan pomieszczenia dobry
	35.	Zamrażarka skrzyniowa	2	Sprawna, stan dobry, jedna nóżka uszkodzona
	36.	Lodówka Polar 136	1	Sprawna, stan dobry
	37.	Lodówka Polar 230	1	Nie działa
	38.	Lodówka mała na próbki	1	Nie działa
	39.	Szafa chłodnicza 2-drzwiowa RAPA	1	Stan dobry
Pom. obróbki mięsa				Wymagane uzupełnienie glazury – miejscowo płytki odstają od ściany
	40.	„wilk”	1	Sprawny, znaczne zużycie
	41.	Wanna metalowa	1	Stan dobry
	42.	Stół metalowy	1	Stan dobry
	43.	Waga uchylna	1	Stan dobry
Kuchnia				Ściany wymagają malowania. Glazura częściowo do uzupełnienia- w kilku miejscach płytki odchodzą od ściany. Pęknięcia farby przy oknach – 2 Ubytki w posadzce lastriko przy kotłach. Wentylacja sprawna. Dźwigi towarowe – 2 sprawne. Przegląd techniczny UDT aktualny
	44.	Patelnia elektryczna	1	Sprawna, znaczne zużycie
	45.	Patelnia elektryczna	1	niesprawne
	46.	Kocioł warzelny	3	1 podłączony do instal. Gazowej, 2 niepodłączone – nie podłączone. Wszystkie wymagają przeglądu technicznego.
	47.	Taboret gazowy	1	Sprawny, stan zadawalający
	48.	Kuchnia gazowa 4-palnikowa	1	Sprawna, znaczne zużycie
	49.	Zlew metalowy emaliowany	1	Stan zadawalający, ubytki w emalii
	50.	Szafka pod zlew	1	Mocno zużyta
	51.	Stół metalowy	5	Stan zadawalający
	52.	Stół z blatem blaszanym	1	Stan zadawalający
	53.	Regał metalowy	1	Stan średni
	54.	Szafka wisząca '80'	1	Stan średni
	55.	Szafka wisząca '60'	1	Stan średni
	56.	Waga elektroniczna	1	Sprawna stan dobry
Magazyn przy kuchni				Glazura do uzupełnienia, część płytek odstaje od ściany
	57.	Regał z półkami z	2	Stan średni

		kratownicy		
	58.	Stół metalowy	1	Stan średni
	59.	Zlewozmywak 2-komorowy	1	Stan dobry
	60.	Zlewozmywak 1-komorowy	1	Stan dobry
Pomieszczenie na ziemniaki				Wymagane malowanie ścian
	61.	Waga przesuwnikowa	1	sprawna
Obieralnia warzyw	62.	Obieraczka do ziemniaków	1	Konieczne malowanie ścian Sprawna, znaczne zużycie
	63.	regał	1	zużyty
Magazyn przy obieralni				Stan pomieszczenia – wskazane malowanie ścian.
	64.	Regał z półkami	3	Stan średni
Pomieszczenie na odpadki z drzwiami zewnętrznymi				Wymaga malowania
Klatka schodowa przy wejściu zewnętrznym				Drzwi wejściowe stan dobry. Domofon działa. Wyszczerbiony sufit nad schodami w 1 miejscu.