

**PROTOKÓŁ PRZEKAZANIA W UŻYTKOWANIE
WYPOSAŻENIA ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W UDOSTĘPNIONYCH POMIĘSZCZENIACH KUCHENNYCH
OŚRODKA SZKOLENIOWO WYPOCZYNKOWEGO „KOSZARKA” W PRZEBRNIE
z dnia 2022 r.**

1. Przekazujący:
Elżbieta Hadaś - Kierownik Zespołu Obsługi Szkoleń i Konferencji w OSW „Koszarka”
2. Przejmujący:
.....
3. Stany liczników urządzeń pomiarowych:

Wyszczególnienie		Data odczytu licznika		
		01.07.2022	31.07.2022	31.08.2022
Energia elektryczna				
Pomieszczenie obieralni	zimna woda			
	ciepła woda			
Pomieszczenie kuchenne (wanna)	zimna woda			
	ciepła woda			
Pomieszczenie kuchenne (socjal.)	zimna woda			
	ciepła woda			
Zmywalnia	zimna woda			
	ciepła woda			

4. Wyszczególnienie przekazywanych urządzeń i wyposażenia:

Lp.	Wyszczególnienie	Ilość	Uwagi
1	Zmywarka do naczyń	1	
2	Szafa ubraniowa	2	
3	Warnik do napojów 20 l	2	
4	Waza Merkury	18	
5	Stół	1	
6	Komplet porcelanowy	2	
7	Dzbanek do napoi 2 l	13	
8	Talerz płaski	63	
9	Talerz głęboki	92	
10	Półmisek głęboki do ziemniaków	65	
11	Półmisek głęboki do sałatek	38	
12	Talerz deserowy duży	112	
13	Talerz deserowy średni	89	
14	Talerz deserowy mały	122	
15	Salaterka duża	50	
16	Salaterka średnia	54	
17	Salaterka mała	53	
18	Termos z tworzywa	6	

19	Termos z tworzywa metalizowany	4	
20	Termos metalowy	7	
21	Nóż stołowy	57	
22	Łyżka stołowa	82	
23	Widelec	92	
24	Łyżeczka mała	39	
25	Szklanki do soku	25	
26	Szklanki long-drink	15	
27	Miska szklana głęboka	3	
28	Miseczka deserowa głęboka	50	
29	Flaczarka	8	
30	Mlecznik	19	
31	Cukiernica	27	
32	Popielnica	19	
33	Wazonik	29	
34	Serwetniki	18	
35	Kubki Arcadia	60	
36	Termos 2,2 z pompką	2	
37	Dzbanek do kawy i herbaty	26	
38	Dzbanek do kompotu - szklane	11	
39	Komplet sztućców	12	
40	Kubek fajansowy szary - miseczka mała	26	
41	Podstawki pod filiżanki	114	
42	Sosjerki	17	
43	Przyprawniki	29	
44	Filiżanki	91	
45	Bulionówki	72	
46	Taca metalowa (duża, mała)	21	
47	Taca plastikowa	42	
48	Patera metalowa	5	
49	Patera szklana	3	
50	koszyk do pieczywa	14	
51	obieraczka do warzyw -ziemniaków	8	
52	Literatki	20	
53	Szklanki zwykłe	53	
54	Świeczniki porcelanowe	18	
55	Apteczka ścienna	2	
56	Komplet szafek kuchennych	36	
57	Stół garmazeryjny	2	
58	Patelnia elektryczna - duża	1	
59	Patelnia elektryczna - mała	1	
60	Kuchnia gazowa gastronomiczna	1	
61	Kuchnia gazowa Amica	1	
62	Krajalnica	1	
63	Obieraczka do ziemniaków-mechaniczna	1	
64	Chłodziarka na próbki "libherr"	1	
65	Szafa chłodnicza	1	
66	Waga "bestcopy"	1	
67	Butla gazowa – propan butan (pełne)	5	
68	Taboret drewniany	5	
69	Taboret plastikowy	3	

70	Szklanki do napojów	60	
71	Szczypce do ciasta	5	
72	Kloc masarski	1	
73	Naświetlacz UV do jaj	1	
74	Pojemnik plastikowy	2	
75	Sokowirówka	1	
76	Nóż kuchenny	10	
77	Łyżka-cedzak	2	
78	Chochla	1	
79	Garnek mały 10l	2	
80	Łyżka do nakładania	4	
81	Garnek 20l	1	
82	Garnek 15l	1	
83	Garnek 45l	2	
84	Garnek z kranem 30l	1	
85	Garnek 30l	1	
86	Garnek 43l	1	
87	Garnek 35l	2	
88	Termosy do kawy i herbaty	20	
89	Miska z uchwytem	1	
90	Waga Telestar	1	
91	Pojemnik 1/2/100 mm do GM-ów	2	
92	Pojemnik 1/100 mm do GM-ów	2	
93	Radio "first"	1	
94	Otwieracz do konserw	1	
95	Mop z trzonkiem	1	
96	kosz na śmieci	3	
97	Miska plastikowa	21	
98	Wiadro plastikowe	8	
99	Deska do krojenia	6	
100	Nożyk do oczkowania	16	
101	Szumówka	4	
102	Tłuczek	2	
103	Ugniatacz	4	
104	Tarka	4	
105	Sitko	4	
106	Chochla duża	3	
107	Chochla mała	2	
108	Czajnik elektryczny	1	
109	Brytfanny	2	
110	Tortownica	1	
111	Blacha do ciasta	2	
112	Łopatka do mięs	3	
113	Trzepaczki do piany	3	
114	Widelce kuchenne	3	
115	Szczypce do lodów	1	
116	Termometr do mięsa	1	
117	Łopatka do ciasta	2	
118	Podgrzewacz do zupy (kociołek)	1	
119	Podgrzewacz do potraw GM	3	
120	Pojemnik 1/65mm do GM-ów	3	

5. Wykonawca cateringu doposażył na okres umowy kuchnię własnymi urządzeniami wyszczególnionymi w załączonym wykazie.
6. Dodatkowo szefowi kuchni przekazano:
 - a) 1 klucz do kuchni,
 - b) 1 klucz do jadalni,
 - c) 1 klucz do stojaka z gazem propan-butan,
7. Protokół wykonano w 2 egz., po 1 egz. dla każdej ze stron.

Przekazujący:

Przejmujący:

.....

.....