

**Uchwała nr 512/10**  
**Zarządu Powiatu Krośnieńskiego**  
**z dnia 20 stycznia 2010 roku**

**w sprawie przekazania składników majątkowych**  
**dla Zespołu Szkół w Iwoniczu**

Na podstawie art.32 ust.2 pkt. 2 i 3 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (Dz.U. z 2001 r. Nr 142, poz. 1592 z późn. zm.), Zarząd Powiatu Krośnieńskiego uchwala, co następuje :

§ 1

1. Starostwo Powiatowe w Krośnie przekazuje Zespołowi Szkół w Iwoniczu składniki majątkowe zgodnie z załącznikiem do uchwały będące wyposażeniem pracowni gastronomicznej w Zespole Szkół w Iwoniczu zakupione w ramach projektu pn. „Podniesienie jakości kształcenia poprzez modernizację i wyposażenie obiektów Zespołu Szkół im. AK w Jedliczu, Liceum Ogólnokształcącego im. M. Konopnickiej w Jedliczu oraz Zespołu Szkół w Iwoniczu” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

2.Podstawą przyjęcia przez Zespół Szkół w Iwoniczu składników majątkowych będzie dowód PT – przekazanie środka trwałego.

§ 2

Wykonanie uchwały powierza się Staroście Krośnieńskiemu.

§ 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

STAROSTA  
  
Jan Juszczyk

**Załącznik do uchwały nr 512/10 Zarządu Powiatu Krośnieńskiego  
z dnia 20 stycznia 2010 r.**

Wykaz składników majątkowych

| Lp. | Rodzaj sprzętu   | Ilość (szt.) |
|-----|--|--------------|
| 1   | Kuchenki (3 z płytą ceramiczną i piekarnikiem elektrycznym wym. 500x600x850 mm,<br>4 gazowo – elektryczne wym. 500x600x850 mm,<br>kuchenka do zabudowy płyta indukcyjna + piekarnik z termoobiegiem wym. 500x600x850 mm) | 3<br>4<br>1  |
| 2   | Zlew jednokomorowy   | 4            |
| 3   | Zlew dwukomorowy   | 6            |
| 4   | Zmywarka agd wolnostojąca wym. 600x600x850   | 1            |
| 5   | Szafki zwykłe zamykane i z szufladami  | 8            |
| 6   | Błaty robocze wym. 130 x 70  | 4            |
| 7   | Stoły wym. 80 x 100  | 4            |
| 8   | Taborety (blat drewniany, wym. 475x450x360 mm)   | 16           |
| 9   | Zamrażarka szufladkowa biała wym. 540x600x850 mm   | 1            |
| 10  | Chłodziarko – zamrażarka wym. 600x610x2030 mm  | 1            |
| 11  | Waga elektroniczna inox  | 4            |
| 12  | Maszynki do mielenia mięsa z przystawką do szatkowania   | 2            |
| 13  | Umywalka wym. 500x350 mm<br>Szafka pod umywalkę (stal nierdzewna, wym. 700x500x850 mm)   | 1<br>1       |
| 14  | Pralka ładowana od frontu wym. 600x590x847 mm,   | 1            |
| 15  | Żelazko silder special o mocy 2,2 kW   | 2            |
| 16  | Deska do prasowania wym. 120x40 mm   | 2            |
| 17  | Piec konfekcyjno – parowy elektryczny 7 GN 1/1 z podstawą i miejscem na blachy GN wym. 750x728x800÷813, moc 7,5 kW   | 1            |
| 18  | Kuchenka mikrofalowa nierdzewna wym. 525x460x305 o mocy 0,9 kW   | 2            |
| 19  | Robot wieloczynnościowy napęd z płynną regulacją obrotów 800 W, rozdrabniarka wilk do mięsa nierdzewny – mieszatka do ciast lekkich 12l  | 1            |
| 20  | Bemar jezdny 3 x GN1/1 wspólna komora (bez pojemników) wym. 1145x660x850, moc 2,1 kW   | 1            |
| 21  | Podgrzewacz z kociołkami stal nierdzewna pojemność 2x4 l, wym. 660x335x400   | 1            |
| 22  | Podgrzewacz okrągły o poj. 4 l, wym. 420x270 mm  | 1            |
| 23  | Podgrzewacz kociołek o poj. 10 l, wym. 330x390, moc 0,6 kW   | 1            |
| 24  | Naświetlacz do jaj nierdzewny z licznikiem naświetleń oraz szufladą na rolkach   | 1            |

|    |  |                   |
|----|--|-------------------|
| 25 | Kuchnie gazowe 4- palnikowe bez piekarnika z podstawą otwartą, palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami , ruszty i palniki wykonane z żeliwa wym. 700x750x290, moc 25,6 kW   | 2                 |
| 26 | Taboret gazowy, ruszt i palnik odlewany z żeliwa o wym. 615x515x400 o mocy 16 kW   | 1                 |
| 27 | Patelnie gazowe z misą nierdzewną poj. 50 l o wym. 700x750x850, moc 14 kW.   | 2                 |
| 28 | Stół ze zlewem dwukomorowym załadowniczy z otworem na rozdrabniacz (stal nierdzewna, wym. 1600x700x870)  | 1                 |
| 29 | Stół z półką wyładowniczy (stal nierdzewna, wym. 600x700x870 mm)   | 1                 |
| 30 | Zmywarka kapturowa z generatorem gazowym (wym. 675x675x1400mm, moc 23,25 KW)   | 1                 |
| 31 | Rozdrabniacz odpadów z wyłącznikiem pneumatycznym, metalowe mocowanie młynka (moc 0,7 kW)  | 1                 |
| 32 | Bateria z wylewką i spryskiwaczem  | 1                 |
| 33 | Stanowiska komputerowe wyposażone w drukarkę (PCL6, A4, 1200 x 1200 dpi, 400 MHz, 24 str./min.) monitor panoramiczny 19 cali (60 Hz, czas reakcji matrycy 5 ms, typ sygnału wejściowego: RGB, masa netto: ok. 4 kg) i jednostkę (zasilacz 400 W, HD Audio, obudowa czarno-srebrna; DualDDR2-1066, SATA2; 256MB DDR2, HDTV&DVI, D-SUB, PCI-E, BOX; 2.7 GHz, 800FSB, 2MB Cache; 2x1024MB 800MHz DDR2; 250GB, Serial ATA/300, 7200RPM, 8MB c.; Keyboard Black, PS/2; Optical Wheel Mouse Black, 3 button, USB; SuperMulti SATA DVD+/-R22x, DVD+RW8x, DVD+R DL 16x, SecurDisc, retail. | 4                 |
| 34 | Rzutnik pisma  | 1                 |
| 35 | Lada barowa z wyposażeniem: wys. 110 cm; szer. 80 cm; dł. łączna 260 cm (z łukiem o promieniu 80 cm) + 220 cm; nad ladą sufit podwieszony z oświetleniem.  | 1                 |
| 36 | Stoliki wym. 800x800 mm<br>Stoliki wym. 734x600x995<br>Krzesta wym. 875x402x398<br>Hakery wym. 740x550x360   | 6<br>4<br>16<br>4 |
| 37 | Wózki kelnerskie<br>wym. 860 x 540 x 920   | 2                 |
| 38 | Instalacja nawiewno-wywiewna Okapy wym. 60/50 cm, wentylator, wydajność 550 m3/h, zakup z montażem i rura wyciągowa  | 8                 |