

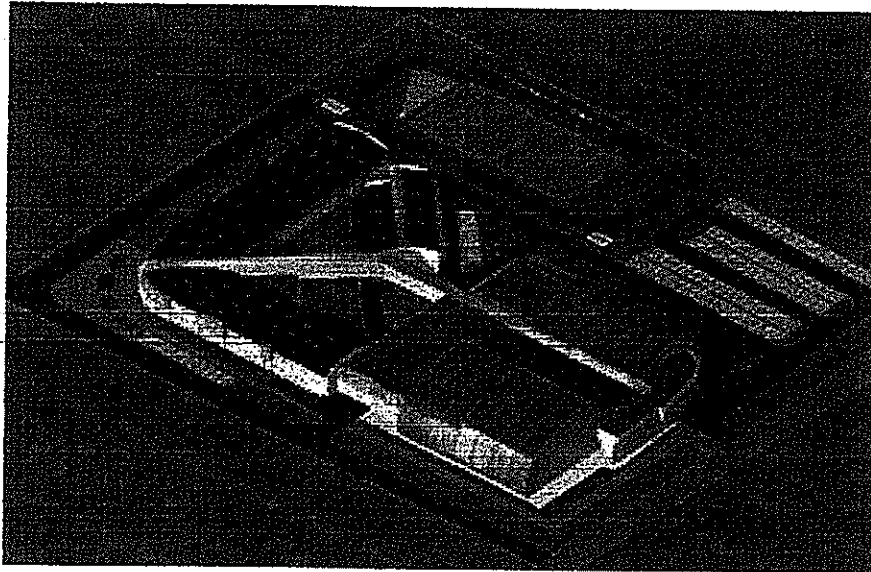
NR EWID. 92/00-8
ABS PROINVEST

Zatwierdzone w 1
EGZ. 5
LTD

PROJEKTOWANIE I REALIZACJA INWESTYCJI

19

INTEGRACYJNE CENTRUM DYDAKTYCZNO-SPORTOWE
W ŁOMIANKACH



TECHNOLOGIA STOŁÓWKI SZKOLNEJ
I-SZY ETAP ; BUDYNEK GIMNAZJUM Z WĘZŁEM TECHNOLOGICZNYM
(PROJEKT BUDOWLANY)

INWESTOR: ZARZĄD MIASTA I GMINY ŁOMIANKI
05-092 ŁOMIANKI, UL. WARSZAWSKA 115

AUTOR PROJEKTU: ABS-PROINVEST SP. Z O.O.
30-040 KRAKÓW, UL. URZĘDNICZA 59

GŁÓWNY PROJEKTANT: DR INŻ. ARCH. JAN WRANA upr.bud. nr 29-Km/75

OPRACOWAŁ: ARCH. MAREK OBTUŁOWICZ

[Signature]
Dr inż. arch. JAN WRANA
upr.bud. nr 29-Km/75
Kraków, ul. Urzędnicza 59/4-5

[Signature]

MARZEC 2002

BIURO: 30-040 KRAKÓW, UL. Urzędnicza 59, tel. (12) 632 96 52, tel. kom. 0601 460 333, fax. (12) 623 77 89

KONTO: BANK PKO S. A. III / O KRAKÓW, ul. Szpitalna 15, nr - 10701193 - 15336 - 2221 - 0130

SPIS TREŚCI

Opis techniczny	I. Opis techniczny	Opis techniczny
Opis	- opis	Opis
Wytoczne branżowe	- wytoczne branżowe	Wytoczne branżowe
Zestawienie wyposażenia	- zestawienie wyposażenia	Zestawienie wyposażenia
Rysunki	II. Rysunki	Rysunki
Rzut parteru – rozmieszczenie wyposażenia	1. 100 Rzut parteru – rozmieszczenie wyposażenia	1. 100 Rzut parteru – rozmieszczenie wyposażenia

Opis techniczny

PB Technologii stołówki w Integracyjnym Centrum dydaktyczno - sportowym
w Łomiankach

1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii stołówki szkolnej zlokalizowanej na parterze w obiekcie projektowanego centrum.

Zaplecze stołówki zorganizowane jest jako kuchnia zależna i przeznaczone jedynie do podgrzania i wydania ok. 200 posiłków cateringowych, obiadowych/dzień.

Zaplecze obsługiwać będzie również imprezy okolicznościowe i sportowe.

Stołówka dostępna jest dla uczniów od strony pomieszczeń gimnazjum i bursy obok umywalni i węzła sanitarnego.

Stołówka posiada niezależne wejścia gospodarcze :

- personelu i dostawy towarów
- ewakuacji odpadków

Opracowanie obejmuje układ funkcjonalny pomieszczeń, dobór i rozmieszczenie wyposażenia oraz wytyczne instalacyjne dla branż.

2. Podstawa opracowania

- projekt architektoniczny.

- obwieszczenie MSWiA nr. 140 z dn. 04.02.1999r w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozp. MGPiB z dn.14.12.94r w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U.Nr.15/99),

ustawa z dn. 07.07.94r. Prawo Budowlane art.5.(Dz.U. Nr 89/94)

rozp. nr 844 MpiPS z dn. 26.09.1997r w sprawie ogólnych przepisów BHP
dane techniczne maszyn i urządzeń gastronomicznych

3. Program usługowy

Stołówka przewidziana jest dla ok. 200 uczniów liceum.

Głównym posiłkiem jest pełnozakresowe danie obiadowe. Przewiduje się też możliwość wydawania śniadań.

Przewiduje się samoobsługowy system obsługi – wydawanie posiłków wg. miesięcznych abonamentów (błoczki). Posiłki wydawane są w ciągu ekspedycyjnym – wybrane danie lub zestaw przygotowany przez obsługę bufetu.

Zaprojektowano salę jadalni o pojemności – 100 MK (miejsc konsumpcyjnych)

- 2,0 rotacji/zmiana

4. Program żywienia

Asortyment wydawanych dań :

- śniadania : kanapki, zestawy śniadaniowe przygotowywane z pieczywa, wędlin, nabiału, past, dodatków warzywnych
- dania barowe : sałatki, mięsa zimne, pieczenie z dodatkiem sosów zimnych, a

- także krótkie dania gorące (golonka, kurczaki)
- dania obiadowe : zupa, II danie – mięsne, drobiowe, podrobowe gotowane, smażone, pieczone, również dania bezmięsne, dodatki – w postaci surówek, jarzyn gotowanych, marynat, ziemniaki z wody, frytki, ryż itp.
 - desery

Czas pracy :

- śniadania - wydawanie w godz. 7³⁰ - 10⁰⁰
- obiady - wydawanie w godz. 12³⁰ - 15⁰⁰

Celem podniesienia walorów kulinarnych potraw i asortymentu zakłada się zwiększenie częstotliwości dostaw surowców świeżych, dostarczonych w postaci półfabrykatów (obrane i przygotowanych do porcjowania).

5. Przygotowanie posiłków

5.1 Obróbka brudna – nie przewiduje się

5.2 Obróbka czysta

Obejmuje prace związane z obsługą cateringu dostawczego
Porcjowanie i prace czyste przewiduje się na wydzielonych stanowiskach przygotowalni w obrębie kuchni.

5.3 Obróbka cieplna

- *odgrzewanie potaw* :
dla tego celu przewidziano 2 x uniwersalny piec konwekcyjno - parowy o 20 poziomach, zakresie temperatur 30° ÷ 250°C i szybkim chłodzeniu.
Ponadto w zespole grzejnym umieszczono : patelnię, frytownicę 2 komorową i suchą płytę (grill)
- *gotowanie* – (pomocniczo: sosy, ciepła woda) :
 - trzon kuchenny 4 palnikowy o wydajności ok. 120 l i kocioł warzelny poj. 70 l

6. Mycie sprzętu produkcyjnego

Do tego celu przewidziano w obrębie kuchni wydzielony boks ze stanowiskiem wyposażonym w basen gastronomiczny i regał na czysty sprzęt.

7. Mycie naczyń stołowych

Zmywalnia naczyń jest wydzielonym pomieszczeniem. Do zmywalni brudne naczynia dostarczane są przez okienko podawcze lub drzwi (na wózku) z rozdzielni kelnerskiej. Posiada niezależne wyjście dla wynoszenia odpadków pokonsumpcyjnych.

Przebieg mycia przewiduje się następująco:

- oczyszczenie z resztek potraw na stole z otworami w blacie, pod którym ustawione będą pojemniki na odpadki stałe i płynne. Pojemniki te będą wynoszone do pom. na odpadki przy końcu 2 zmiany.
- mycie wstępne w zlewozmywaku i komorowym
- mycie (temp. + 55°C), płukanie i wyparzanie (temp. + 90°C) w maszynie do mycia naczyń, tunelowej o wydajności 1500 talerzy/godz. Naczynia i sztućce ułożone w koszach, po przejściu cyklu mycia i suszenia podawane będą do szafy kredensowej, przelotowej.

8. Pomieszczenia adm. socjalne i pomocnicze

- szatnia personelu z węzłem sanitarnym
- pom. porządkowe
- aneks na opakowania zwrotne

9. Zatrudnienie

- Przewiduje się zatrudnienie : I zmiana – 5 os. prod. + 1 os. adm.

10. Wyposażenie

Sprzęt, narzędzia i meble w pomieszczeniach produkcyjnych przewiduje się z blachy nierdzewnej - odpornych na korozję i łatwych do mycia i odkażania o gładkich powierzchniach odpornych na działanie środków chemicznych.
Dystrybutorzy wg. zestawienia wyposażenia.

11. Wymagania BHP

Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy muszą być stosowane zgodnie z rozp. MHW z dn. 09.04.1968 w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach i przemyśle gastronomicznym (Dz.U.Nr.22/66 poz.142)

- niezbędne jest wyposażenie pracowników we właściwą odzież ochronną. Wymagana jest odzież ochronna w jasnym kolorze, obuwie robocze, fartuch ochronny i nakrycie głowy codziennie zmieniana.
- każdy pracownik winien posiadać aktualną książeczkę zdrowia

12. Wytyczne branżowe

Wytyczne funkcjonalne oraz dane dla branż zespołu żywienia wynikające z rozwiązań i potrzeb technologicznych podano w formie graficznej na rysunkach.

12.1 Wytyczne budowlane i wykończenia wnętrz

- a) We wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć wentylację grawitacyjną o przekrojach kanałów zapewniających wymianę powietrza wg. wymogów PN.
O ile zespół będzie wentylowany jedynie systemem wentylacji mechanicznej należy uzyskać zgodę na odstępstwo od przepisów odpowiednich urzędów.

Zgodę na odstępstwo należy uzyskać również w przypadku przewidzianej pracy w pomieszczeniach niedoświetlonych światłem dziennym.

- b) Drzwi do magazynów żywności należy obić blachą $h=30$ cm od progu dla ochrony przed gryzoniami. Okna do pom. kuchni i zmywalni należy wyposażyć w siatki ochronne, zdejmowane dla ochrony przed owadami. Okna powinny otwierać się z poziomu posadzki. Narożniki ścian przy głównych ciągach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami kątownikiem AL. $40 \times 40 \times 3$ o $h = 200$ cm.
- c) Pomieszczenia zespołu murowane i tynkowane tynkiem cementowym pod płytki ceramiczne
- d) W zakresie wykończenia wnętrz:

Posadzki

- sale konsumpcyjne – wg. proj. arch.
- pom. produkcyjne kuchni, bufetu wydawczego, zmywalni, obieralni, węzłów sanitarnych – płytki ceramiczne, twarde, łatwozmywalne, antypoślizgowe, odporne na środki dezynfekujące i czyszczące (np. gresy antypoślizgowe – Jopek).
- w pom. biurowym, szatni – PCV
- w komunikacji, pom. odpadków - lastriko

W pomieszczeniach o posadzkach zmywalnych przewidzieć cokoliki o wysokości $h = 10$ cm wykonane z tego samego materiału co posadzki. Cokolik z posadzką łączyć kształtką wyoblona. Dno koryta z rusztem posadzkowym wykończyć płytkami ceramicznymi. Uwzględnić spadki $1,5\%$ w kierunku kratki ściekowych.

Ściany i sufity:

- płytki ceramiczne $h = 200$ cm w pomieszczeniach produkcyjnych (kuchnia z przygotowalnią, zmywalnia, obieralnia, w węzłach sanitarnych i WC).
- lamperia olejna $h = 200$ cm w pom.: komunikacji, w magazynach,
- sufity podwieszane, niepalne z kasetonami świetlnymi w sali konsumpcyjnej. wg. proj. wnętrz

12.2 Woda do celów technologicznych

Dobowe zapotrzebowanie wody dla celów technologicznych:

- a) zdolność usługowa kuchni : $200 \text{ MK} \times 30 \text{ l/MK} = 6000 \text{ l}$
- b) dla celów sanitarnych personelu: $5 \text{ os.} \times 30 \text{ l/os.} = 150 \text{ l}$
- d) dla celów porządkowych: $300,0 \text{ m}^2 \times 2 \text{ l/m}^2 = 600 \text{ l}$

Dobowe zapotrzebowanie wody ogółem (a+b+c) = 6500 l/doba

Maksymalne zapotrzebowanie godzinowe przy założeniu 16 godz. pracy na dobę wyniesie: $67500 \times 1,5 : 8 = \text{ok. } 1270 \text{ L/godz.}$

W tej ilości woda ciepła (uzyskana całorocznie z kotłowni lokalnej o temp. użytkowej + 45°C stanowi ok. 50%.

Należy przewidzieć hydrant wewnętrzny .

12.3 Instalacja kanalizacji

Ilość ścieków technologicznych kuchni i pralni wyniesie ok. 95% dobowego zapotrzebowania wody.

- ścieki z kuchni, zmywalni należy odprowadzić do kanalizacji przez centralny osadnik tłuszczu zlokalizowany na zewnątrz budynku.
- kratki ściekowe w pom. technologicznych – ze stali nierdzewnej minimum $\varnothing 100 \text{ mm}$, w kuchni i zmywalni – odwodnienie liniowe (ruszt posadzkowy) wpasowany w układ płytek posadzki
- urządzenia (zlewozmywaki, baseny), pod którymi znajdują się kratki ściekowe przewidziane są do odprowadzenia ścieków na tzw. wolny przelew.
- podłączenia odpływu ścieków : zlewozmywaki $h=40 \text{ cm}$, baseny $h=40 \text{ cm}$

12.4 Gaz dla celów technologicznych – nie przewiduje się

12.5 Instalacja C.O.

Temperatury, pomieszczeń wg. PN-82/B-02402 „Temperatury pom. ogrzewanych w budynkach”

- System grzania winien być zsynchronizowany z systemem wentylacji mechanicznej
- Zastosowane grzejniki winny być gładkie i łatwe w utrzymaniu czystości

12.6 Instalacja wentylacji mechanicznej /WM/

- a) we wszystkich pomieszczeniach przewiduje się wentylację grawitacyjną o przekrojach kanałów zapewniającą wymianę powietrza wg. wymogów PN.
- b) w pom. bez okien przewiduje się wentylację grawitacyjną ze wspomaganiami lokalnymi wentylatorami kanałowymi (np. EDM) załączanymi przez zapalenie światła w pom.
- b) przewiduje się wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną opartą na
- c) centralach z nagrzewnicami i komorami schładzania, które będą pracować w okresie skrajnych temperatur (głównie sala konsumpcyjna)
- d) oprócz wentylacji ogólnej przewiduje się lokalnie odciągi wywiewne przez okapy kuchenne - nad urządzeń grzejnych - z filtrami olejowymi i w wykonaniu p.poz.
- e) Źródłami zanieczyszczeń powietrza są:
 - ciepło pochodzące od konsumentów
 - ciepło pochodzące od urządzeń grzejnych
 - para wodna
- f) Przewiduje się osobne systemy wentylacji nawiewno – wywiewnej dla :

- sal konsumpcyjnych (wymiana ok. 30 m³/MK – sala 100 MK)
- kuchni – podciśnienie ok. 10% - 15 W/h
- zmywalni naczyń - 6 W/h
- szatni personelu z węzłami sanitarnymi - 6 W/h

- g) Zyski ciepła od urządzeń:
- okap I 200x200 cm - 2 x piec konwekcyjny - 9000 kcal/h
 - okap II 200x90 cm - maszyna domycia - 4000 kcal/h
 - okap III 200x90 cm - trzon kuchenny 4 płytk. - 2000 kcal/h
 - kocioł warzelny 70l - 2000 kcal/h

Sterowanie pracą okapów (wentylatory dachowe) przewiduje się z pomieszczenia kuchennego.

Natężenie hałasu wytwarzanego przez instalację WM nie może przekroczyć 50 dB

12.7. Instalacje elektroenergetyczne

W obiekcie przewiduje się następujące instalacje wewnętrzne:

- oświetlenie ogólne i miejscowe
- oświetlenie awaryjne
- siły i grzejnictwa
- ochrony przed porażeniem
- teletechnicznej
- instal. nagłaśniająca w sali konsumpcyjnej
- instal. dzwonekowa przy drzwiach zewnętrznych
- instal. komputerowa (logiczna) – kasy rejestracyjne – komputer kontroli w pom. biurowym

Moc zainstalowanych odbiorników technologicznych wg. zestawienia.

- w bilansie mocy całego obiektu należy uwzględnić oprócz poborów technologicznych : moc instalacji WM, oświetlenia
- oświetlenie sali konsumpcyjnej (wyłącznik w bufecie) przewiduje się w systemie zmiennego natężenia w układzie segmentowym
- urządzenia chłodnicze zasilane całodobowo w układzie ciągłym proponuje się przez zasilanie rezerwowe (SZR)
- przy urządzeniach grzejnych przewidzieć w pobliżu : tablice z głównym wyłącznikiem i sygnalizacją zasilania

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA

Ozn. na rys.	Wyposażenie maszyn i urządzenia	Producent (Dystrybutor)	Typ	Ilość szt	Wymiary gabarytowe dl x szer x wys. mm	Zasilanie
1	2	3	4	5	6	7
Kuchnia, wydawalnia						
1	Ummywalka kolanowa	AWB 2001	5.2.01.01	1	470x410x250	ZW- $\frac{1}{2}$ " GW- $\frac{1}{2}$ "
2	Trzon kuch. 4 płytkowy z szafką otwartą	EKU		1	800x750x850	10,0 kW/380 V
3	Kocioł warzelny 70l	EKU		1	700x700x850	9,0 kW/380 V + ZW- $\frac{3}{4}$ " , CW- $\frac{3}{4}$ "
4	Okap kuch. przysięenny z łapaczem tłuszczu i oświetl.	Wg.proj.went.	Holton	1	1500x1000x550	El.wg.went.mech. + 0,2 kW/220 V
5	Wózek wsadowy do pieca 20.10	Convothem		2	700x700x1800	-
6	Piec konwekcyjno-parowy 20x1/1GN ze zmięcczaczem wody AD 3	Convothem	20.10	2	1100x833x1907	33,4 kW/380 V + ZW- $\frac{3}{4}$ "
7	Stół chłodniczy	DORA	94003	1	1890x700x850	0,4 kW/220 V
8	Okap kuch. wyspowy z łapaczem tłuszczu i oświetl.	Wg.proj.went.	Holton	1	2000x2000x550	El.wg.went.mech. + 0,2 kW/220 V
9	Basen 1 komor. z prysznicem	DORA	3235	1	1200x700x850	ZW, CW
10	Régal na naczytnia	DORA	3321	2	900x700x1800	-
11	Zlewozmywak 2 komor.	DORA	3212	1	900x600x850	ZW, CW
12	Kłajalnicá zywności	MA-Ga	612p	1	600x450x500	0,6 kW/220 V
1	2	3	4	5	6	7

13	Krajalnica pieczywa, stołowa	Łozamet	MKP-13	1	620x650x450	0,2 kW/220 V
14	Stół chłodniczy	DORA	94010	1	1426x700x850	0,4 kW/220 V
15	Wózek na tace, sztucze	Łozamet	LO 802/1	2	780x650x1530	-
16	Lada sałatkowa	DORA	94060	1	1030x700x850	0,4 kW/220 V
17	Dyskrybutor talerzy, podgrzew.	DORA	94320	2	885x460x850	1,6 kW/220 V
18	Bemar wodny	DORA	94404	2	1530x700x850	3,2 kW/220 V
19	Stół roboczy	DORA	3103	2	2000x600x850	-

Magazyn dobowy -- komora chłodnicza

1	Agregat (monoblok) komory chłodniczej	Wg. produc.		1	450x300x500	2,0 kW/380 V
2	Regał z bl. nierdz.	DORA	3321	4	1200x500x1800	-
3	Wózek wsadowy do pieca 20.10	Convotherrn		1	700x700x1800	-

Zmywalnia naczyń

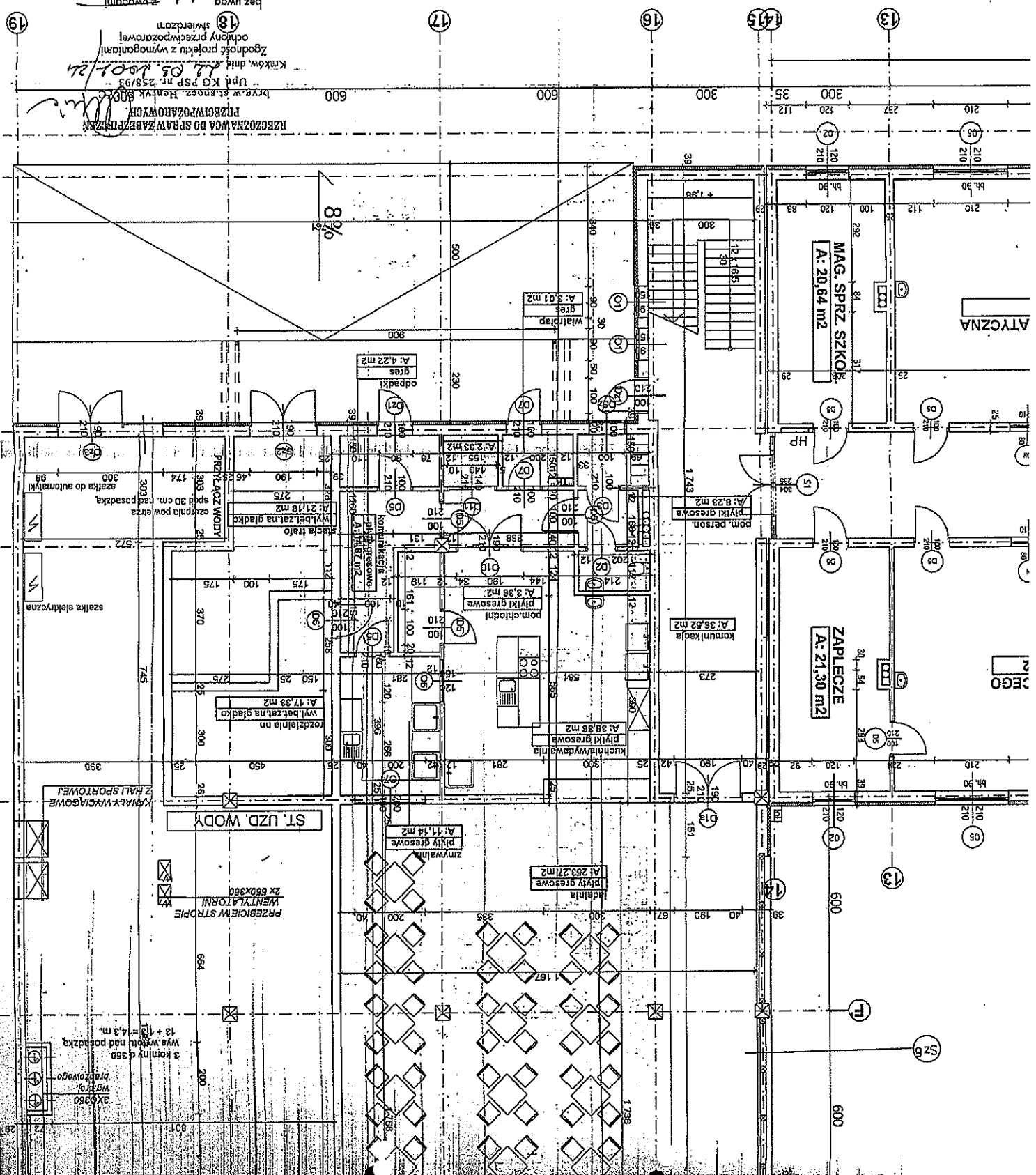
1	Umывalka kolanowa	AWE 2001	5.2.01.01	1	470x410x250	zw-1/2", gw-1/2"
2	Stół z otworem na odpadki	DORA	3228	1	1900x700x850	-
3	Pojemnik na odpadki	DORA	3415	1	śr. 445, h=650	-
4	Stół ze zlewem 1 komor.	DORA	3004	1	1500x700x920	zw, gw
5	Młynek podzlewozmywakowy	Rynek handl.		1	śr. 325, h=350	0,5 kW/220 V
7	Zmywarka tunelowa z modulem suszącym	MBM	LT 150D	1	2150X770X1555	23,0 kW/380 V + zw-3/4", gw-3/4"
8	Stół rolkowy	AWE	9.1.01.01	1	1800x500x850	-
9	Szafa kredensowa, przelotowa	DORA	3309	1	1000x700x2000	-
10	Szafa z bl. nierdz.	DORA	3308	1	700x600x2000	-
11	Okap kuch. wyspowy z łapaczem tłuszczu i oświetl.	Wg. proj. went.	Holton	1	3000x1400x550	El.wg. went.mech. + 0,2 kW/220 V
1			3	5	6	7

Szafnia						
1	Szafa ubraniowa, 2 dzielna, metalowa	Konsmetal	MSU 2K/2D pt-B	5	300x520x2100	-
Pom. porządkowe						
ZL	Zlew emaliowany	Rynek handl.	-	1	450x400x150	ZW, CW
1	Regał mag. proszkowany			2	900x500x1800	-
Sprzet sanitarny i gospodarczy						
U	Umывalka porcelanowa, półokrągła	Rynek handl.	-	Wg.rys	-	ZW, CW
IS	Lustro nadumywalkowe	Rynek handl.	-	Wg.rys.	500x600	-
DM	Dozownik mydła w płynie	Rynek handl.	-	Wg.rys.	-	-
PR	Pojemnik na ręczniki papierowe	Rynek handl.	-	Wg.rys.	-	-

Architektoniczna firma inżynierska i projektowa
 mgr inż. JANINA BARAN
 ul. Chałubińskiego 10
 01-142 Warszawa
 tel. (012) 412-00-59
 fax (012) 412-00-59

Zaprojektowano pod względem wykonania i cenowości
 i zdrowotnych bez sześciokąt (szachmatów)
 2
 mgr inż. JANINA BARAN
 Rzeźnicza 25
 ul. Chałubińskiego 10
 01-142 Warszawa
 tel. (012) 412-00-59
 fax (012) 412-00-59

INWESTOR: URZĄD MIASTA I GMINY W ŁOMIĄNKACH ul. WARSZAWSKA 116		OBJEKT: INTEGRACYJNE CENTRUM DYDAKTYCZNO- SPORTOWE W ŁOMIĄNKACH - ETAP.		NR RYS.: 2		DATA: 03.2002	
TYTUŁ RYSUNKU: RZUT PARTERU GIMNAZJUM I WĘŻKA TECH.				SKALA: 1:100		GEOMETRYCZNY PROJEKTANT: DR INŻYNIER JAN WRANA ul. Buk. nr 49, k.m. 5 Kraków ul. Wesoła 24-5	
ABS-PROINWEST SP. Z O.O. ul. Urzędnicza 99 30-040 KRAKÓW TEL. 012632-96-52							



bez uwag
zwrotny
mgr inż. Jan Wrana

Zgodność projektu z wymogami
ochrony przeciwpożarowej
Krków, dnia 12.05.2002r.

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

Przebiegiw STRPJE
ul. W. Chałubińskiego, Henkiv. 800K

