

Agencyjne **B**iuro **U**stug **I**nwestycyjnych

mgr inż. Mieczysław Szczodry

siedziba: 27-215 Wąchock; pl. mjra Ponurego 18

biuro: 25-214 Kielce, ul. Hauke Bosaka 7

NIP 664 000 87 69

tel. 606 432199

Inwestycja:

„Roboty budowlane wyodrębniające z jadalni i jej zaplecza aneks kuchenny”
w Zespole Placówek Oświatowych w Zajączkowie

**PROJEKT TECHNOLOGICZNY
ANEKSU KUCHENNEGO**

Inwestor:

Gmina Piekoszów
ul. Częstochowska 66a; 26-065 Piekoszów

Lokalizacja/adres

Zajączków 86, gmina Piekoszów, dz. nr ewid. 389

Opracowanie zawiera:

- **Projekt technologiczny sali konsumpcyjnej i aneksu kuchennego w ZPO Zajączków**
 - część opisowa
 - część graficzna

Opracowanie wykonał:

mgr inż. Mieczysław Szczodry upr. bud. 68/83

Data opracowania: Kielce, maj 2017r.

Spis treści

1. Dane ogólne
 - 1.1. Inwestor.
 - 1.2. Inwestycja.
 - 1.3. Lokalizacja/adres budowy
 - 1.4. Podstawa opracowania.
 - 1.5. Przedmiot i cel opracowania.
2. Materiały projektowe.
3. Zestawienie powierzchni
4. Opis technologiczny.
 - 4.1. Dane ogólne.
 - 4.2. Opis pracy aneksu kuchennego.
 - 4.2.1. Dostawa cateringu.
 - 4.2.2. Ekspedycja posiłków.
 - 4.2.3. Zmywalnia naczyń kuchennych.
 - 4.2.4. Mycie naczyń stołowych.
 - 4.2.5. Usuwanie odpadków konsumenckich.
 - 4.2.6. Utrzymanie czystości.
 - 4.2.7. Pomieszczenie socjalne.
 - 4.3. Ustalenia technologiczne
 - 4.3.1. Czas pracy zespołu stołówkowo-kuchennego.
 - 4.3.2. Pracownicy.
5. Wytyczne branżowe.
 - 5.1. Wytyczne budowlane.
 - 5.2. Wytyczne dla wentylacji i CO.
 - 5.3. Wytyczne dla instalacji wod - kan.
 - 5.4. Wytyczne dla instalacji elektrycznej
6. Zastrzeżenia projektowe.

Rysunki: T-1. Aranżacja funkcjonalno- technologiczna piwnic.

Załączniki: Z-1 do Z-4 Elementy wyposażenia gastronomicznego

Projekt technologiczny jadalni z aneksem kuchennym w ZPO w Zajączkowie

1. Dane ogólne.

1.1. Inwestor. Gmina Piekoszów
ul. Częstochowska 66a; 26-065 Piekoszów

1.2. Inwestycja.

**„Projekt robót budowlanych
wyodrębniający z jadalni i jej zaplecza aneks kuchenny”**

1.3. Lokalizacja/adres budowy.

Zajączków 86, gmina Piekoszów, dz. nr ewid. 389

1.4. Podstawa opracowania.

- Umowa nr 1/02/2017 zawarta w dniu 20.02.2017 r. pomiędzy Gminą Piekoszów reprezentowaną przez Dyrektora ZPO w Zajączkowie a ABUI Mieczysław Szczodry w Wąchocku, pl. mjra Ponurego 18.
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy Dz.U. 1997 nr 129 poz. 844 z póź. zm. (Obwieszczenie MGP i PS z dnia 28.08. 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia MGPIPS w sprawie ogólnych przepisów bhp Dz.U. 2003 nr 169 poz. 1650 i z 2007r Dz.U. nr 49 poz. 330).
- Rozp. (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (D.U. L 139, 30/04/2004 P. 0001 – 0054).
- Rozp. M Inf. z dn. 12.04 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. Nr 75, poz. 690 z późn. zm.).
- Mapa sytuacyjno-wysokościowa w skali 1:500 /hybrydowa/.
- Uzgodnienia z Inwestorem.
- Wizytacja lokalna na terenie obiektu objętego opracowaniem.

1.5. Przedmiot i cel opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt budowlany i technologiczny pomieszczeń jadalni i jej zaplecza usytuowanych w poziomie piwnic budynku Zespołu Placówek Oświatowych w Zajączkowie w gminie Piekoszów.

Celem opracowania jest wyodrębnienie funkcjonalno-przestrzenne aneksu kuchennego z dotychczas zajmowanej przestrzeni piwnic na potrzeby stołówki szkolnej. Opracowanie uwzględnia stan aktualny warunków technicznych i lokalizacyjnych obiektu i wynikających z tego stanu możliwości adaptacyjnych. Jednocześnie niniejsze opracowanie uwzględnia wytyczne pokontrolne organów adekwatnych do przedmiotu opracowania.

2. Materiały projektowe.

Projekt opracowano na podstawie następujących danych:

- opracowanie "Projekt budowlany: *Rozbudowa i modernizacja budynku szkoły podstawowej w Zajązkowie*" będący w posiadaniu Inwestora; projekt wielobranżowy.
- ilość osób spożywających posiłki i ich rodzaj określone przez Inwestora;
- katalogi urządzeń i wyposażenia.

3. Zestawienie powierzchni.

Powierzchnie istniejące objęte przekształceniem funkcjonalno-przestrzennym

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Jm.	Powierzchnia	Posadzka	Przeznaczenie projektowane
1	Szatnia damska	m ²	4,70	gress	do adaptacji
2	Węzeł sanitarny I	m ²	7,20	gress	do adaptacji
3	Pomieszczenie porządkowe	m ²	3,25	gress	do adaptacji
4	Pom. pracownika technicznego	m ²	5,00	gress	bez zmian
5	Węzeł sanitarny II	m ²	8,30	gress	bez zmian
A	Klatka schodowa	m ²	14,43	gress	bez zmian
B	Korytarz I	m ²	30,60	gress	do adaptacji
C	Korytarz II	m ²	15,65	gress	bez zmian
b/n	Sala istniejącej jadalni	m ²	38,82	gress	do adaptacji
b/n	W-C dla niepełnosprawnych	m ²	4,00	gress	bez zmian

Łączna powierzchnia objęta przekształceniem - 84,57 m²

Powierzchnie po przekształceniu funkcjonalno-przestrzennym.

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Jm.	Powierzchnia	Posadzka	Przeznaczenie funkcjonalne
1	Pom. przyjęcia cateringu	m ²	3,14	gress	przyjęcie dostaw zewnętrznych
2a	Pom. formowania cateringu	m ²	4,34	gress	wydawanie porcji na salę konsumpcji
2b	Zmywalnia	m ²	4,64	gress	przyjęcie zwrotów pokonsumpcyjnych
3a	Pom. socjalne personelu	m ²	5,26	gress	funkcja szatni damskiej
3b	W-C personelu	m ²	1,10	gress	
4	Pom. pracownika technicznego	m ²	5,00	gress	bez zmian
5	Węzeł sanitarny II	m ²	8,30	gress	bez zmian
Pp	Pomieszczenie porządkowe	m ²	1,80	gress	po adaptacji funkcja b/z
A	Klatka schodowa	m ²	14,43	gress	bez zmian
B	Korytarz I	m ²	25,30	gress	po adaptacji funkcja b/z
C	Korytarz II	m ²	15,65	gress	bez zmian
b/n	Sala istniejącej jadalni	m ²	38,82	gress	po adaptacji funkcja b/z
b/n	W-C dla niepełnosprawnych	m ²	4,00	gress	bez zmian

4. Opis technologiczny.

4.1. Dane ogólne.

Projektowane zaplecze kuchenne działać będzie na potrzeby żywienia dzieci zespołu szkolnego w Zajączkowie. Wg informacji Inwestora będzie to do 60. dzieci/dziennie. Wszystkie potrawy i napoje podawane będą w naczyniach jednorazowych. Zaplecze kuchenne serwować będzie posiłki w zakresie: potrawy mięsne, rybne, warzywne - przygotowywane poza placówką i dostarczane w formie cateringu.

Zaopatrzenie kuchni odbywać się będzie transportem dostawców w opakowaniach fabrycznych do odbioru hurtowego. Jarzyny liściaste, niektóre warzywa a także owoce, mogą być dostarczane będą w skrzyniach, kartonach lub pojemnikach metalowych. Produkty po przyjęciu będą kontrolowane ilościowo i jakościowo i kierowane do pomieszczenia formowania porcji i dystrybucji na salę konsumpcyjną przez okienko podawcze. Odbiór porcji z okienka – samoobsługa uczniów.

4.2. Opis pracy aneksu kuchennego.

4.2.1. Dostawa cateringu.

- Wielkość i częstotliwość dostaw realizowana będzie w oparciu o harmonogram, sporządzany okresowo na potrzeby żywienia zbiorowego.
- Produkty po przyjęciu będą kontrolowane ilościowo i jakościowo.
- Po stwierdzeniu przydatności do spożycia produkty będą kierowane do pomieszczenia formowania porcji konsumpcyjnych, po czym porcje będą wydawane przez okienko podawcze na salę konsumpcyjną.
- Formowanie porcji – na stole podawczym wykonanym ze stali nierdzewnej i w warunkach zapewniających pełne bezpieczeństwo higieniczno-sanitarne.
- Przewiduje się, że produkty nadwyżkowe albo będą odwrotnie zwracane do dostawcy, albo będą czasowo przechowywane w chłodziarce.
- Produkty cateringowe dostarczane będą w opakowaniach producenta do obrotu hurtowego; w kartonach, workach, paczkach.
- Woda mineralna, soki, niektóre przyprawy płynne dostarczane będą w transporterach zwrotnych.
- Owoce dostarczane i składowane będą w pojemnikach stosownych dla każdego gatunku.
- Produkty cateringowe przewidziane do dystrybucji później /II tura/ będą przechowywane w szafie magazynowej lub w chłodziarce.

4.2.2. Ekspedycja posiłków.

- Uformowane porcje trafiać będą bezpośrednio na salę konsumpcyjną usytuowaną przy aneksie kuchennym. Wydawanie porcji - przez okienko podawcze.
- Odbiór porcji – samoobsługa uczniowska.
- System wydawania posiłków na 2. tury po maksimum 30. dzieci.

4.2.3. Zmywalnia naczyń kuchennych.

- Zmywanie naczyń i przyborów kuchennych odbywać się będzie w aneksie zmywalni.
- Aneks zmywalni wyposażony jest w stół z miską do mycia sprzętu kuchennego, otworem na odpadki i blat ociekowy na naczynia kuchenne.

4.2.4. Mycie naczyń stołowych.

- Brudne naczynia stołowe z jadalni podawane będą do zmywalni przez okienko zwrotów, gdzie po usunięciu resztek i spłukaniu będą myte i wyparzone (minimalna temperatura wyparzania 85°C) w zmywarce.
- Po umyciu naczynia podawane będą przez szafę przelotową do wydawalni. Tu naczynia będą też przechowywane.

4.2.5. Usuwanie odpadów konsumenckich.

- Największa ilość odpadów kuchennych usuwana jest w postaci resztek pokonsumpcyjnych w zmywalni naczyń stołowych. Odpadki te umieszczane w zamkniętych pojemnikach należy wynosić do wydzielonego miejsca gromadzenia odpadów stałych zlokalizowanego przy już istniejącym szkolnym.
- Czas wynoszenia odpadów nie może kolidować z czasem dostaw cateringu.
- Odbiór odpadów do utylizacji lub wywóz na wysypisko nie jest objęty niniejszym opracowaniem. Gospodarkę odpadami należy podporządkować wymaganiom obowiązujących ustawy o odpadach i rozporządzeń wykonawczych.

4.2.6. Utrzymanie czystości.

- Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach.
- Instrukcje ten muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:
 - poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
 - rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię,
 - sposób suszenia umytych powierzchni,
 - sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.
- Do przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego przewidziano pomieszczenie porządkowe wyposażone w szafę na sprzęt porządkowy i środki czystości. W szafie jest zainstalowany zlew 1-komorowy.

4.2.7. Pomieszczenie socjalne.

- Dla potrzeb socjalnych pracowników przewidziano pomieszczenie szatni wyposażone w szafki na odzież zewnętrzną osobistą i na fartuchy robocze, stolik śniadaniowy z krzesłami, umywalkę oraz kabinę z WC.

4.3. Ustalenia technologiczne

4.3.1. Czas pracy zespołu stołówkowo-kuchennego.

- Przewiduje się system pracy jednozmianowej w godz. 7-15.

4.3.2. Pracownicy.

- Do obsługi aneksu kuchennego i sali konsumpcyjnej zatrudnione będą dwie osoby. Ilość osób podano w przybliżeniu dla zobrazowania liczby zatrudnienia w stołówce.

- Pracownicy powinni posiadać :
 - aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach – dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością,
 - kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności,
 - zostać wyposażeni w zapas odzieży roboczej odpowiedniej do stanowiska pracy.

5. Wytyczne branżowe.

Poniższe wytyczne należy bezpośrednio wiązać z projektem budowlanym „*Rozbudowa i modernizacja budynku szkoły podstawowej w Zajączkowie*” będącym w posiadaniu Inwestora. Projekt jest opracowaniem wielobranżowym i dotyczy wszystkich n/w branż. Niniejsze opracowanie w niczym nie narusza zasadniczych rozwiązań technicznych podstawowego projektu, lecz wykorzystuje te rozwiązania do nowej aranżacji pomieszczeń przyległych do sali jadalnej.

W branży budowlanej – nie narusza się żadnych elementów konstrukcyjnych.

W branży sanitarnej – dla podłączenia nowych urządzeń należy wykorzystać podejścia wodno-kanalizacyjne z projektu podstawowego. Ewentualne nowe odcinki instalacji wod-kan należy podłączyć do istniejącej głównej sieci wewnętrznej w posadzce przedmiotowych pomieszczeń.

Wentylacja wewnętrzna – projekt główny przewiduje instalację mechaniczną tych pomieszczeń. Zakres i parametry instalacji - wystarczające dla potrzeb nowej aranżacji.

W branży elektrycznej – podobnie, po zmianie usytuowania punktów poboru energii należy je podłączyć do istniejącej instalacji w tych pomieszczeniach.

5.1. Wytyczne budowlane.

- Obiekt powinien odpowiadać obowiązującym przepisom dotyczącym projektowania i użytkowania budynków użyteczności publicznej.
- Do wykończenia wewnątrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości, higieny, estetyki i wymogów przeciwpożarowych.
- Wnętrza powinny spełniać następujące dodatkowe wymagania:
 - ściany i sufity wszystkich pomieszczeń winny mieć gładką powierzchnię,
 - ściany murowane pomieszczeń należy wykończyć materiałami łatwo zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na wilgoć do wys. min. 2,1m:
 - drzwi do pomieszczeń aneksu kuchennego winny być od dołu zabezpieczone przed gryzoniami do wysokości 400mm;
 - okna w sali jadalni powinny być otwierane do wewnątrz;
 - posadzki w pomieszczeniach aneksu kuchennego powinny być łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, odporne na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe;
 - w pomieszczeniach gdzie ściany są wyłożone materiałami ceramicznymi należy wykonać cokoliki wysokości min. 10 cm z materiału jak na podłodze lub podobnego.
 - wszystkie podłogi należy wykonać ze spadkiem 0,5% w kierunku krutek ściekowych.
- Okienka podawcze i zwrotne w wersji przesuwnej w pionie muszą mieć hamulec zabezpieczający przed nagłym całkowitym zamknięciem.
- Ścianki działowe systemowe z profili PCV lub aluminiowych muszą mieć atest higieniczny dopuszczający do stosowania w pomieszczeniach stołówkowych.

5.2. Wytyczne dla wentylacji i CO.

- W okresie grzewczym w pomieszczeniach zaplecza kuchennego, tak jak z w całym obiekcie należy zapewnić temperatury zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690, z późn. zmianami).
- Temperatury obliczeniowe w pomieszczeniach przyjąć zgodnie z normą PN-82-B-02402 Ogrzewnictwo - Temperatury ogrzewanych pomieszczeń w budynkach. Wentylacja mechaniczna aneksu kuchennego będzie realizowana przez system zaprojektowany w projekcie głównym *PROJEKT BUDOWLANY INSTALACJI SANITARNYCH z roku 2010.*

5.3. Wytyczne dla instalacji wod- kan.

- Woda w aneksie zużywana będzie do celów technologicznych, porządkowych i sanitarnych. Woda powinna odpowiadać warunkom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2007 nr 61 poz. 417)
- Wodę należy doprowadzić do punktów poboru wody zgodnie z częścią graficzną projektu. W pomieszczeniach z kratkami ściekowymi należy doprowadzić wodę zimną (krany czerpalne) do zmywania posadzek. Woda doprowadzona jest z istniejącej sieci wodociągowej.
- Ścieki odprowadzane są do istniejącej kanalizacji sanitarnej.
- Ciepła woda przygotowana jest centralnie i dostarczana do pomieszczeń aneksu.
- Po zakończonych robotach instalacyjnych przeprowadzić należy laboratoryjne badanie wody.

5.4. Wytyczne dla instalacji elektrycznej.

- Zasadniczymi mediami energetycznymi według życzeń jest energia elektryczna.
- Wszystkie pomieszczenia działu produkcyjnego powinny mieć tak umieszczone punkty oświetleniowo – elektryczne (ogólne i miejscowe), żeby miejsca pracy jak stoły, zmywaki, urządzenia kuchenne nie były zaciemnione.
- Usytuowanie gniazd instalacji jedno i ewentualnie trójfazowej oraz doprowadzenie zasilania bezpośrednio do wszystkich urządzeń technologicznych wykonać zgodnie z wytycznymi określonymi w DTR (Dokumentacja techniczno-ruchowa) urządzeń.
- Wszystkie odbiorniki energii elektrycznej powinny być zabezpieczone przed porażeniem prądem.
- Łączne wynikające z technologii zapotrzebowanie mocy wynika: ~15 kW
- Współczynnik jednoczesności poboru 0,65.
- Instalację wykonać siłami konserwatorskimi szkoły w zakresie niezbędnym dla podłączenia nowych urządzeń /chłodziarka, zmywarka, płyta indukcyjna/ z wykorzystaniem istniejącej instalacji wewnętrznej szkoły.

6. Zastrzeżenia projektowe.

- Urządzenia wskazane w projekcie technologicznym aneksu kuchennego stanowią jedynie przykład, dany Wykonawcom wyłącznie w celu zapoznania się ze stopniem złożoności przedmiotu opracowania, jak również w celu wskazania na przykładzie jakich urządzeń uzyskano odpowiednie parametry, jednakże urządzenia te nie stanowią jedyńskich, jakie będą zaakceptowane przez Inwestora i Użytkownika.

- Zaznaczyć należy, iż parametry urządzeń przedstawionych w projekcie technologii kuchni traktować należy jako minimalne wymagane parametry. Tym samym Inwestor i Użytkownik zaakceptuje urządzenia, które spełniać będą wartości co najmniej podane w projekcie (równe lub wyższe) po uprzedniej konsultacji.
- W przypadku gdy zastosowane materiały, wyposażenie, jakość robót itp. nie będą w pełni zgodne z dokumentacją projektową, to takie materiały/elementy zostaną zastąpione innymi na koszt Wykonawcy.

Zestawienie wyposażenia

L. p.	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia	Ilość	Wymiary [cmxcmxcm]	Zasilanie
1	<ul style="list-style-type: none"> • Stół gastronomiczny • Umywarka na szafce • chłodziarka 	Wykonanie z blach, kształtowników, rur i profili nierdzewnych.	1	60x100x85	
		Jw.	1	40x45x85	woda c/z
			1	60x60x85	eN 230V
2a	<ul style="list-style-type: none"> • Stół gastronomiczny z szufladami • Stół gastronomiczny • Szafa gastronomiczna magazynowa • Zlew 1.komor. + umywarka • Kuchenka indukcyjna 	Wykonanie z blach, kształtowników, rur i profili nierdzewnych.	1	60x80x85	-----
		Jw.	1	60x80x85	-----
		Jw.	1	60x50x180	-----
		Jw.	1	60x50x85	woda c/z
		obudowa nierdzewna, płyta szklana 2.płytkowa		40,5x70x13,8	eN 230V/400V
2b	<ul style="list-style-type: none"> • Stół gastronomiczny • Szafa gastronomiczna przelotowa • Zlew 1.komor. z otworem na odpadki • Zmywarka z funkcją wyparzania • Umywarka na szafce 	Wykonanie z blach, kształtowników, rur i profili nierdzewnych.	1	60x80x85	-----
		Jw.	1	60x40x180	-----
		Jw.	1	60x120x85	woda c/z
		Obudowa nierdzewna	1	60x61x85	woda zimna eN 230V
		Jw.	1	40x45x85	woda c/z
3a	<ul style="list-style-type: none"> • Szafki pracownicze • Stół kuchenny • Taborety • Umywarka na szafce 	Jednodrzwiowa szafa ubraniowa, komora szafy podzielona na dwa przedziały, umożliwiające oddzielne umieszczenie odzieży ochronnej i ubrań codziennych. Komora wyposażona w drążek na odzież, wieszak na odzież, haczyk na ręcznik, lusterko oraz górną półkę. Konstrukcja metalowa, wykonane z blachy 0,8 mm. Zamek na kluczyk.	2	40x49x185	-----
		drewno/laminat	1	90x60x80	-----
		jw.	2	40x40x45	-----
		ceramiczna toaletowa	1	40x45x85	woda c/z

3b	• Muszla klozetowa	compact - geberit	1		woda zimna
Pp	• Szafa porządkowa	Wykonanie z blach, kształtowników, rur i profili nierdzewnych. z wbudowaną miską zlewową, miejscem na sprzęt do sprzątania	1	100x50x180	woda zimna
Sala konsumpcyjna	<ul style="list-style-type: none"> ○ Stoły do jadalni prostokątne ○ Stoły jw. kwadratowe ○ Krzesła dla dzieci ○ Umywalka na szafce ceramiczna toaletowa 		3	190x80x ?	----
			3	80x80x ?	----
			30	dopasowane wysokościowo	-----
			1	50x45x80	woda c/z
Sprzęt pomocniczy	<ul style="list-style-type: none"> ○ Waga do 100 kg ○ Pojemniki na odpadki ○ Zestaw porządkowy ○ Naczynia i sprzęt kuchenny 	Wg potrzeb Inwestora			