

AB-013-01

Urząd Miasta Lublin Biuro Obsługi Mieszkańców ul. Wieniawska 14 WPEYNELO	
Dnia 01.07.2020	Za: <i>200417/02/2020</i>
L. Dz. Zak.	

.....
(miejscowość i data)

PREZYDENT MIASTA LUBLIN
WYDZIAŁ ARCHITEKTURY
I BUDOWNICTWA
 ul. Wieniawska 14, 20-071 Lublin
 e-mail: architektura@lublin.eu

ZGŁOSZENIE ZMIANY SPOSOBU UŻYTKOWANIA OBIEKTU BUDOWLANEGO LUB JEGO CZĘŚCI

I INWESTOR			
Imię i nazwisko (lub nazwa firmy, instytucji):			
Ulica:		Numer domu:	Numer lokalu:
Kod pocztowy:	Miejscowość:	Telefon kontaktowy:	

II PEŁNOMOCNIK (jeżeli został ustanowiony)			
Imię i nazwisko:			
Ulica:		Numer domu:	Numer lokalu:
Kod pocztowy:	Miejscowość:	Telefon kontaktowy:	

Na podstawie art. 71 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane (Dz. U. z 2018 r. poz. 1202 z późn. zm.)

ZGŁASZAM ZMIANĘ SPOSOBU UŻYTKOWANIA

III DANE IDENTYFIKACYJNE			
LUBLIN	Ulica:	Numer domu:	Numer lokalu:
Nr działki (ek):	Obręb (y):	Arkusz (e):	
Dotychczasowy sposób użytkowania:			
<i>salonik prasowy</i>			
Zamierzony sposób użytkowania:			
<i>lokal gastronomiczny</i>			



IV ZAŁĄCZNIKI DO ZGŁOSZENIA		Załączam
Objaśnienie: Pola oznaczone kwadratami wypełnia się stawiając znak X		
1	Opis i rysunek określający usytuowanie obiektu budowlanego w stosunku do granic nieruchomości i innych obiektów budowlanych istniejących lub budowanych na tej i na sąsiednich nieruchomościach, z oznaczeniem części obiektu, w której zamierza się dokonać zmiany sposobu użytkowania.	<input type="checkbox"/>
2	Zwięzły opis techniczny, określający rodzaj i charakterystykę obiektu budowlanego oraz jego konstrukcję wraz z danymi techniczno - użytkowymi, w tym wielkościami i rozkładem obciążeń, a w razie potrzeby również danymi technologicznymi.	<input type="checkbox"/>
3	Oświadczenie o posiadaniu prawa do dysponowania nieruchomością na cele budowlane (B-3).	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Informacja uzupełniająca do oświadczenia o posiadaniu prawa do dysponowania nieruchomością na cele budowlane (B-4).	<input type="checkbox"/>
5	Ostateczna decyzja o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu (w przypadku braku miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego).	<input type="checkbox"/>
6	Zaświadczenie o zgodności zamierzonego sposobu użytkowania obiektu budowlanego z ustaleniami obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego (uzyskane w Wydziale Planowania UM Lublin).	<input type="checkbox"/>
7	Ekspertyza techniczna wykonana przez osobę posiadającą uprawnienia budowlane bez ograniczeń w odpowiedniej specjalności.	<input checked="" type="checkbox"/>
8	Dokumenty poświadczające posiadanie przez projektantów wymaganych prawem uprawnień, tj decyzja potwierdzająca posiadanie właściwych uprawnień i zaświadczenie o wpisie do właściwej izby samorządu zawodowego (aktualne na dzień opracowania ekspertyzy).	<input type="checkbox"/>
9	Pozwolenia, uzgodnienia i opinie wymagane odrębnymi przepisami:	<input type="checkbox"/>
10	Pełnomocnictwo udzielone osobie działającej w imieniu inwestora (oryginał lub jego odpis urzędowo poświadczony).	<input type="checkbox"/>
11	Dokument potwierdzający sposób reprezentacji inwestora (np. wypis z KRS, umowa spółki, fundacji, uchwała o powołaniu zarządu wspólnoty).	<input type="checkbox"/>
12	Dowód potwierdzający dokonanie opłaty skarbowej z tytułu pełnomocnictwa - 17 zł.	<input type="checkbox"/>
13	Inne dokumenty:	<input type="checkbox"/>

(czytelny podpis inwestora lub pełnomocnika)

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA


URZĄD MIASTA LUBLIN
Wydział Architektury i Budownictwa
20-071 Lublin, ul. Wieniawska 14

- OPIS ZMIANY SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA BUDYNEK MAGAZYNOWY
- ZAKRES PLANOWANYCH ROBÓT
- MAPA ZASADNICZA Z OZNACZENIEM CZĘŚCI BUDYNKU DO ZMIANY
- RYS.1 INWENTARYZACJA SALONIKU PRASOWEGO
- RYS. 2ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA NA LOKAL GASTRONOMICZNY

Lublin, marzec 2020

OŚWIADCZENIE PROJEKTANTA

Oświadczam, iż "Ekspertyza techniczna dotycząca zmiany sposobu użytkowania saloniku prasowego na lokal gastronomiczny w budynku przy ul. _____ w Lublinie, została sporządzona zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami wiedzy technicznej.

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive letter 'A' or similar character, followed by a horizontal line and a vertical line extending downwards.

ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA

Przedmiotem niniejszego opracowania jest zmiana sposobu użytkowania saloniku prasowego na lokal gastronomiczny w budynku mieszkalnym wielorodzinnym z usługami przy ul. _____ w Lublinie.

PROGRAM UŻYTKOWY

Lokal gastronomiczny będzie miejscem świadczenia usług w zakresie:

- przygotowania, sprzedaży z konsumpcją na miejscu i na wynos dań typu tortilla, kebab, pizza na bazie warzyw nieokopowych, półproduktów (w tym mięsa po obróbce wstępnej, przyprawionego, dostarczanego z kooperacji) i produktów gotowych,
- wyrobów cukierniczych typu gofry, croissanty z półproduktów gotowych,
- lodów z automatu na bazie gotowej mieszanki lodowej,
- soków, w oparciu o owoce, w tym cytrusowe,
- napojów gorących i zimnych, na bazie półproduktów i produktów gotowych z dodatkiem owoców,
- lodów porcjowanych na miejscu, dostarczanych do lokalu w ramach kooperacji, wyrobów garmazeryjnych z możliwością podgrzania dostarczanych do lokalu w ramach kooperacji,
- ciast trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie dostarczanych z kooperacji oraz środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie pakowanych jednostkowo.

Dania i napoje na miejscu i na wynos podawane będą w opakowaniach i naczyniach jednorazowych, lody w wafelkach oraz opakowaniach jednorazowych.

Powierzchni lokalu objęta zmianą sposobu użytkowania: 41,28 m²

Dostawa towarów do zakładu odbywać się będzie wejściem od strony zaplecza, bezpośrednio do części kuchennej i magazynowej zakładu. Nie planuje się gromadzenia i przechowywania dużych zapasów towarowych. Dostawy odbywać się będą systematycznie w ilościach zapewniających zachowanie ciągłości działalności zakładu.

5 PRZYSTOSOWANIE LOKALU DLA POTRZEB OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH

Zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie* położenie drzwi wejściowych do budynku

oraz kształt i wymiary pomieszczeń wejściowych umożliwiają dogodne warunki ruchu, w tym również osobom niepełnosprawnym.

6 WYPOSAŻENIE INSTALACYJNE

Budynek, w tym lokal wyposażony jest w instalację elektroenergetyczna, gazowa, wod.- kan., c.o.

Pomieszczenie przygotowania posiłków - kuchnia – wyposażone jest w blaty robocze, stanowisko do mycia naczyń i sprzętu kuchennego, umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak do mycia warzyw nieokopowych, urządzenia termiczne (piec, kuchenkę mikrofalową), okap.

Pomieszczenie magazynowe – wyposażone zostanie w urządzenia chłodnicze i mroźnicze zapewniające zachowanie segregacji asortymentowej środków spożywczych o różnym stopniu przetworzenia.

Część barowa – wyposażona zostanie w umywalkę do rąk i zlewozmywak do mycia drobnego sprzętu, ekspres do kawy, automat do lodów, ladę barową, blat z szafkami, urządzenia chłodnicze i mroźnicze.

Wyposażenie poszczególnych pomieszczeń zgodne z załączonym do części opisowej rysunkiem technologicznym.

Pomieszczenie socjalne:

Dla personelu zakładu zaplanowane zostało zaplecze socjalne wyposażone w szafki odzieżowe, zlewozmywak dwukomorowy oraz miejsce do spożywania posiłków. Toaleta dla personelu wyposażona zostanie w umywalkę do mycia rąk (zaopatrzona w środki dezynfekcyjne do rąk), miskę ustępową.

Dodatkowo przy części socjalnej zakładu (w korytarzu komunikacyjnym) znajduje się szafka porządkowa do przechowywania środków chemicznych, punkt poboru wody znajduje się w części socjalnej.

Wykaz wyposażenia technologicznego ujęto w wykazie i według niego należy wyposażenie skompletować. Sprzęt należy rozmieścić zgodnie z załączonym rysunkiem.

7 ODDZIAŁYWANIE INWESTYCJI NA ŚRODOWISKO, ZDROWIE LUDZI I INNE OBIEKTY BUDOWLANE

Zgodnie z ustawą z dn. 27.04.2001 r. – Prawo ochrony środowiska (Dz. U. z 2019 r., poz. 1396), ustawą o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. Z 2018 r., poz. 2081 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 10.09.2019 r. w sprawie *przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1839) **zmiana sposobu użytkowania saloniku prasowego na lokal gastronomiczny w budynku przy ul. w Lublinie, nie należy do rodzaju przedsięwzięć mogących oddziaływać na środowisko.**

Lokal nie będzie emitował zanieczyszczeń gazowych, pyłowych i płynnych. Odpady bytowe gromadzone będą w pojemnikach przeznaczonych do tego celu i wywożone przez przedsiębiorstwo oczyszczania. Lokal nie będzie oddziaływać negatywnie na inne lokale oraz obiekty budowlane.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE OCHRONY INTERESÓW OSÓB TRZECICH

Realizacja zmiany sposobu użytkowania nie powoduje:

- ograniczenia dostępu do drogi publicznej dla żadnej innej działki
- ograniczenia możliwości korzystania z wody, kanalizacji, energii elektrycznej i ciepłej oraz ze środków łączności dla innych lokali oraz obiektów położonych na sąsiednich działkach, ograniczenia dostępu światła dziennego do pomieszczeń przeznaczonych do pobytu ludzi w obiektach położonych na sąsiednich działkach.

Budynek po zmianie sposobu użytkowania nie będzie źródłem:

- hałasu, wibracji
- zakłóceń elektrycznych
- zanieczyszczeń powietrza, wody i gleby

8 POBYT LUDZI

Lokal zawiera pomieszczenia przeznaczone na stały pobyt ludzi, w których przebywanie tych samych osób w ciągu doby trwa dłużej niż 4 godziny.

W obiekcie zatrudniona będzie 2 osoby.

Osoby pracujące w lokalu posiadać będą aktualną dokumentację do celów sanitarno - epidemiologicznych i odzież ochronną.

9 WARUNKI OCHRONY PRZECIWOŻAROWEJ

Ze względów ochrony p. poż. projektowany budynek zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL, droga pożarowa zapewniona od drogi publicznej ulicy Słomkowskiego w Lublinie.

Zagrożenie wybuchem – nie przewiduje się stref ani pomieszczeń zagrożonych wybuchem.

Budynek spełnia odległości zgodnie z § 271, 272, 273 Rozporządzenia w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

Budynek posiada ściany oraz przekrycie dachu nierozprzestrzeniające ognia.

W lokalu zapewniono dwa wyjścia ewakuacyjne prowadzące na zewnątrz budynku drzwiami otwieranymi na zewnątrz. Długość przejścia nie została przekroczona.

Kubatura lokalu nie przekracza 1000m², a gęstość obciążenia ogniowego nie przekracza 500MJ/m², wobec tego nie wymaga się wyposażenia lokalu w urządzenia przeciwpożarowe.

W lokalu należy zapewnić gaśnicę posiadającą min. 2 kg lub 3dm³ środka gaśniczego. Grupy pożarów mogące wystąpić w lokalu to grupa A.

Wymagana ilość wody do zewnętrznego gaszenia pożaru dla lokalu o powierzchni 41,28 m² i gęstość obciążenia ogniowego do 500MJ/m² wynosi 10l/s.

Wymagana ilość wody zapewniona jest z hydrantu zewnętrznego znajdującego się na działce. Hydrant zaznaczono na mapie sytuacyjno – wysokościowej.

Ze względów ochrony p. poż. budynek zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL. Dojazd dla jednostek ochrony przeciwpożarowej prowadzi z ul. Słomkowskiego.

Budynek ze względu na swoje położenie spełnia wymagania aktualnie obowiązujących przepisów: min. odległość od sąsiednich budynków – 8 m. Min. odległość od granicy działki – 3 m w przypadku ściany bez otworów okiennych skierowanymi w stronę granicy działki została zachowana.

ZAKRES PLANOWANYCH ROBÓT BUDOWLANYCH

W lokalu nie planuje się żadnych robót budowlanych. Układ pomieszczeń oraz instalacje wewnętrzne pozostają bez zmian.

Roboty wykończeniowe nie wymagające zgłoszenia ani pozwolenia na budowę obejmować będą jedynie aranżację wnętrza pomieszczeń, ich dostosowanie do planowanej funkcji oraz zapewnienie właściwych i prawidłowych z punktu widzenia prawa żywnościowego ciągów technologicznych, zainstalowanie punktów wodnych i odprowadzenie od nich ścieków w oparciu o istniejące przyłącza.

Ściany są gładkie, trwałe, nienasiąkliwe, zastosowane materiały wykończeniowe łatwe do mycia i dezynfekcji. W pomieszczeniach związanych z przechowywaniem, produkcją oraz ekspedycją żywności ściany wyłożone są glazurą. W pozostałych pomieszczeniach ściany malowane są farbą zmywalną na całej wysokości.

Podłogi we wszystkich pomieszczeniach wykonane są z materiałów trwałych, zmywalnych, nie przepuszczających wilgoci, nienasiąkliwych, odpornych na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych.

Drzwi są szczelne, wykonane z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, łatwych do mycia i dezynfekcji.

Wszystkie instalacje wewnątrz obiektu wykonane są jako kryte.

Jest oprowadzona woda bieżąca ciepła i zimna do wszystkich punktów jej poboru oraz odprowadzane są od nich ścieki.

Wentylacja: we wszystkich pomieszczeniach jest zapewniona wentylacja grawitacyjna, a w toalecie dodatkowo mechaniczna wspomagająca załączana ze światłem.

Oświetlenie: wszystkie punkty świetlne zabezpieczone nietłukącymi się osłonami zabezpieczającymi przed rozpryskiem szkła w przypadku stłuczenia, klosze i osłony wykonane jako łatwe do czyszczenia i mycia.

Urządzenia kuchenne wymagane do planowanej funkcji należy zamontować zgodnie z załączonym rysunkiem technologicznym i zgodnie z dokumentacją techniczną i eksploatacyjną załączoną do urządzeń.

PODSUMOWANIE

Część budynku objęta opracowaniem kwalifikuje się do zmiany sposobu użytkowania na magazyn złomu.

Opracowanie: inż. Jerzy Szorek

inż. Jerzy Szorek
Wydział Architektury i Budownictwa
Uniwersytet Młasta Lublin
20-071 Lublin, ul. Wieniawska 14

TECHNOLOGIA

Zawartość opracowania

- I Wstęp
- II Opis ogólny
- III Wytyczne robót budowlano - instalacyjnych
- IV Wykaz wyposażenia technologicznego
- V Część graficzna

I Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest technologia adaptacji pomieszczeń usługowych na lokal gastronomiczny w Lubinie, ul. ... w związku ze zmianą sposobu użytkowania.

Opracowanie zawiera technologię przystosowania pomieszczeń lokalu do potrzeb działalności gastronomicznej.

Opracowanie stanowi wyłącznie wskazanie sposobu wykończenia i wyposażenia pomieszczeń.

Opracowanie zawiera:

- powierzchnie i układ funkcjonalny pomieszczeń
- zakres działalności i zatrudnienie
- asortyment i formę sprzedaży
- wyposażenie technologiczne lokalu
- wytyczne budowlano - instalacyjne
- wskazówki dotyczące wykończenia wnętrz
- opracowanie graficzne i rozmieszczenie sprzętu technologicznego.

II Ogólna charakterystyka lokalu

II.1 Dane ogólne

Obiekt przeznaczony na loka gastronomiczny znajduje się na parterze piętrowego budynku murowanego o przeznaczeniu mieszkalno - usługowym.

Obiekt wyposażony jest w instalacje:

- wodno-kanalizacyjną, zaopatrzenie lokalu w wodę istniejącym przyłączem wodociągowym, odprowadzanie ścieków sanitarnych z budynku istniejącym przyłączem kanalizacji sanitarnej,
- elektryczną,
- wentylację grawitacyjną i mechaniczną (toaleta),
- oświetlenie naturalne i sztuczne.

II.2 Planowane roboty budowlane

W lokalu nie planuje się żadnych robót budowlanych. Układ pomieszczeń oraz instalacje wewnętrzne pozostają bez zmian.

Roboty wykończeniowe obejmować będą jedynie aranżację wnętrz pomieszczeń, ich dostosowanie do planowanej funkcji oraz zapewnienie właściwych i

prawidłowych z punktu widzenia prawa żywnościowego ciągów technologicznych, zainstalowanie punktów wodnych i odprowadzenie od nich ścieków w oparciu o istniejące przyłącza.

II.3 Powierzchnia użytkowa lokalu

Obiekt zajmuje pomieszczenia o układzie funkcjonalnym jak podano na rysunku oraz w załączonym do rysunku wykazie.

II.4 Zatrudnienie

W obiekcie zatrudniona będzie 2 osoby.

Osoby pracujące w lokalu posiadać będą aktualną dokumentację do celów sanitarno - epidemiologicznych i odzież ochronną.

II.5 Asortyment i forma sprzedaży

Zakład prowadzi będzie działalność w zakresie: produkcji, sprzedaży z możliwością konsumpcji na miejscu: dań typu fast-food (tortilla, pizza, kebab) przygotowywanych w oparciu o surowce (warzywa nieokopowe myte w wydzielonym zlewozmywaku w części zaplecza), półprodukty (mięso gotowe, posiekane i przyprawione chłodzone, poddawane obróbce termicznej w zakładzie, tortilla, ciasto mrożone do pizzy, gotowy, tarty ser), i gotowe wyroby, prowadzona będzie sprzedaż wyrobów garmażeryjnych dostarczanych z kooperacji z możliwością podgrzania, sprzedaży z możliwością konsumpcji na miejscu ciast dostarczanych z kooperacji, gofrów (przygotowywanych w oparciu o półprodukt, produkt gotowy), lodów gałkowanych dostarczanych z kooperacji, lodów włoskich przygotowywanych w oparciu o gotową mieszankę lodową, napojów zimnych i gorących (kawa, herbata). Dania i napoje podawane do konsumpcji w naczyniach i opakowaniach jednorazowego użytku.

Wyposażenie:

Pomieszczenie przygotowania posiłków - kuchnia – wyposażone zostanie w blaty robocze, stanowisko do mycia naczyń i sprzętu kuchennego, umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak do mycia warzyw nieokopowych, urządzenia termiczne (piec, kuchenkę mikrofalową), okap.

Pomieszczenie magazynowe – wyposażone zostanie w urządzenia chłodnicze i mroźnicze zapewniające zachowanie segregacji asortymentowej środków spożywczych o różnym stopniu przetworzenia.

Część barowa – wyposażona zostanie w umywalkę do rąk i zlewozmywak do mycia drobnego sprzętu, ekspres do kawy, automat do lodów, ladę barową, blat z

szafkami, urządzeniami chłodniczymi i mroźniczymi.

Wyposażenie poszczególnych pomieszczeń zgodnie z załączonym do części opisowej rysunkiem technologicznym.

II. 6 Dostawa i magazynowanie towarów

Dostawa towarów do zakładu odbywać się będzie wejściem od strony zaplecza, bezpośrednio do części kuchennej i magazynowej zakładu. Nie planuje się gromadzenia i przechowywania dużych zapasów towarowych. Dostawy odbywać się będą systematycznie w ilościach zapewniających zachowanie ciągłości działalności zakładu.

II. 7 Część sanitarna

Pomieszczenie socjalne:

Dla personelu zakładu zaplanowane zostało zaplecze socjalne wyposażone w szafki odzieżowe, zlewozmywak dwukomorowy oraz miejsce do spożywania posiłków. Toaleta dla personelu wyposażona zostanie w umywalkę do mycia rąk (zaopatrzona w środki dezynfekcyjne do rąk), miskę ustępową.

Dodatkowo przy części socjalnej zakładu (w korytarzu komunikacyjnym) znajduje się szafka porządkowa do przechowywania środków chemicznych, punkt poboru wody znajduje się w części socjalnej.

III Wytyczne robót budowlano – instalacyjnych

- ściany wykonać jako gładkie, trwałe, nienasiąkliwe, zastosować materiały wykończeniowe łatwe do mycia i dezynfekcji. W pomieszczeniach związanych z przechowywaniem, produkcją oraz ekspedycją żywności ściany wyłożyć glazurą. W pozostałych pomieszczeniach ściany malowane farbą zmywalną na całej wysokości.
- podłogi we wszystkich pomieszczeniach wykonać z materiałów trwałych, zmywalnych, nie przepuszczających wilgoci, nienasiąkliwych, odpornych na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych,
- drzwi szczelne, wykonane z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, łatwych do mycia i dezynfekcji,
- wszystkie instalacje wewnątrz obiektu wykonać jako kryte,
- doprowadzić wodę bieżącą ciepłą i zimną do wszystkich punktów jej poboru oraz odprowadzić od nich ścieki,
- wentylacja: we wszystkich pomieszczeniach zapewnić wentylację grawitacyjną, a w toalecie dodatkowo mechaniczna wspomagająca załączana ze światłem,
- oświetlenie: wszystkie punkty świetlne zabezpieczyć nietłukącymi się osłonami zabezpieczającymi przed rozpryskiem szkła w przypadku stłuczenia, klosze i osłony wykonać jako łatwe do czyszczenia i mycia,

- urządzenia kuchenne zamontować zgodnie z załączonym rysunkiem technologicznym i zgodnie z dokumentacją techniczną i eksploatacyjną załączoną do urządzeń.

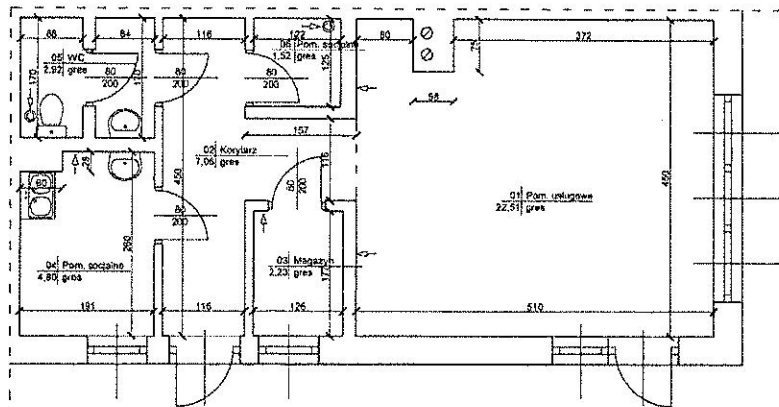
IV Wyposażenie

Wykaz wyposażenia technologicznego ujęto w wykazie i według niego należy wyposażenie skompletować. Sprzęt należy rozmieścić zgodnie z załączonym rysunkiem.

V Część graficzna

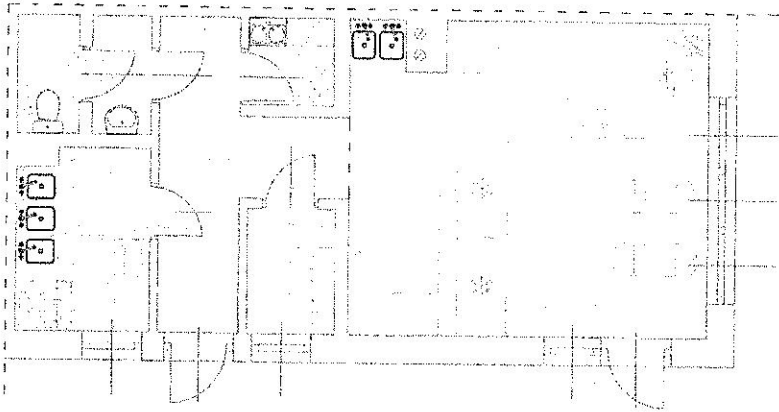
Część graficzną stanowi rysunek zagospodarowania technologicznego.

URZĄD MIANIA I GBR IN
 Wzrost 21/01/2012, 10:00:00
 Nr 071/2012/10/2012/01/12



INWENTARYZACJA BUDOWLANA LOKALU USŁUGOWEGO (m)		
Adm.	URBAN, S.A.	
Msk.	Fragment kondygnacji parteru	Dz. 02.20.20
Opis		1:50
		14.10.12

ERZAT MUSTAFA TURKIN
Kampanya Sorumlusu / Sorumlu
03 021 100 11 11



Handwritten notes in Turkish, including the word "Kampanya" (Campaign) and "Sorumlu" (Responsible). The text is partially illegible due to fading and bleed-through.

Stamp: 1.06.2020

Handwritten notes: 30/1/20
