

Kosztorys inwestorski

Data: 10.04.2017

Wyposażenie kuchni przedszkola w Dłutowie

Nr.	Nazwa urządzenia	Charakterystyka	Cena jedn.		Ilość		Wartość	
			netto /zł/		/szt/		netto /zł/	brutto/zł/
0/21 Zmywalnia								
1	Stół 2-zbiornikowy z otworem na odpadki i szafka (zlewozmywak 500x400x250, szafka z dzwiczkami otwieranymi, wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, stół ze spawaną konstrukcją szkieletową, blat stołu oraz płyta zlewozmywakowa wykonana z blachy szlifowanej o grubości 1,2 mm wzmocnionej profilami stalowymi, otwory do zrzucania odpadków wyposażony w wymiowaną wkładkę z gumy odpornej na środki spożywcze i chemiczne, nogi stołu wykonane z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm, stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane sz wysokogatunkowego tworzywa).	2300x700x850			1			
2	Stół roboczy z półką (wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, o konstrukcji spawanej, nogi oddalone od tylnej krawędzi blatu o 80 mm., stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane z wysokogatunkowego tworzywa, odległość dolnej krawędzi półki stołu od podłogi-150 mm, blat z blachy szlifowanej o grubości 1 mm, poszycie blatu materiałami niechłonącymi wilgoci, dodatkowo wzmocnionymi profilami stalowymi, nogi wykonane z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm)	600x600x850			1			
3	Zmywarka kapturowa do naczyń stołowych (urządzenie przeznaczone do zmywania talerzy, zastawy stołowej oraz tac w zakładach zbiorowego żywienia, podnoszenie kabiny hydrauliczne, wysokość prześwitu drzwi: 385mm, wymiary kosza 500x500mm, programator elektroniczny, funkcja wyparzenia w temp.90st., program opróżniania i samoczyszczenia, dozownik płynu płuczającego)	620x730x1400/1785; 3N~400V 50 Hz; P=14,5kW			1			
3a	Dozownik płynu myjącego (elektromagnetyczna membranowa pompa dozująca do automatycznego dozowania detergentów w płynie, do użytku w zmywarkach przemysłowych)				1			
0/24 Komunikacja								
4	Waga elektroniczna do 150kg (z dokładnością do 0,02kg, wielkość platformy 50 x 40 cm + wspornik na niestabilne przedmioty np.worki, wskaźnik stanu akumulatora, polskie napisy na wyświetlaczu)				1			
0/25 Magazyn produktów suchych								
5	Zamrażarka skrzyniowa (korpus wykonany z blachy lakierowanej proszkowo na kolor biały, wnętrze wykonane z blachy aluminiowej, izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości 50 mm, termostat mechaniczny, obieg powietrza grawitacyjny)	1200x800x900, 220V, 400l			1			
6	Zamrażarka szufladowa (4 szuflady przezroczyste z tworzywa sztucznego, powłoka antybakteryjna, zdolność zamrażania m.in.10 kg/24h)	545x640x1250			1			
7	Regał z półkami stałymi (regał ścienny wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, konstrukcja szkieletowa spawana z półkami stałymi i ze słupkami wykonanymi z profili kwadratowych o wymiarze 40 mm)	1000x600x1800			1			
0/26 Pomieszczenie socjalne, szatnia								
8	Lodówka na próbki (kompaktowa budowa, w komplecie 2 półki oraz zestaw pojemników na próbki z kasetami, w komplecie dziewięć kaset z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich, automatyczne odszranianie, wykonana z blachy malowanej proszkowo)	470x510x840, 230V, 0,105kW, 95l			1			

9	Szafka na odzież (potrójna, na ubrania robocze i prywatne, zamykana na zamek, poprzeczka na wieszaki, szafka stalowa)	1200x490x1800		1		
0/27 Magazyn owoców i warzyw						
10	Zamrażarka skrzyniowa poj.185l (elektroniczny sterownik i wyświetlacz temperatury, możliwość regulacji temperatury, obudowa z blachy malowanej proszkowo na kolor biały)	765x745x885		1		
11	Szafa chłodnicza poj.500l (elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie, korpus zewnętrzny lakierowany proszkowo na kolor biały, wnętrze z aluminium, drzwi pełne, uszczelka drzwi magnetyczna, automatyczny wyłącznik wentylatora podczas otwarcia drzwi, urządzenie na nogach regulowanych, półki metalowe plastyfikowane)	620x740x1920		1		
12	Regał z półkami stalowymi (regał ścienny wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, konstrukcja szkieletowa spawana z półkami stalowymi i ze słupkami wykonanymi z profili kwadratowych o wymiarze 40 mm)	1200x600x1800		1		
13	Podest pod worki z warzywami			1		
0/28 Przygotownia warzyw i jaj						
14	Stół zlew. 1-kom. Z szafką i półką (bez syfonu) - (zlewozmywak 400 x 400 x 250, drzwi szafki suwane, wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, spawana konstrukcja szkieletowa, nogi oddalone od tylnej krawędzi blatu o 80 mm, stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane są z wysokogatunkowego tworzywa, odległość dolnej krawędzi półki stołu od podłogi- 150 mm, blat wykonywany z blachy szlifowanej w zależności gr.1,2 mm, poszycia blatów wzmocnione profilami stalowymi, obrzeże blatu o wysokości 10 mm i burta tylna o wysokości 40 mm)	2200x600x850		1		
15	Stół zlew. 1-kom. Z szafką i półką (bez syfonu) - (zlewozmywak 400 x 400 x 250, drzwi szafki otwierane, wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, spawana konstrukcja szkieletowa, nogi oddalone od tylnej krawędzi blatu o 80 mm, stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane są z wysokogatunkowego tworzywa, odległość dolnej krawędzi półki stołu od podłogi- 150 mm, blat wykonywany z blachy szlifowanej gr.1,2 mm, poszycia blatów wzmocnione profilami stalowymi, obrzeże blatu o wysokości 10 mm i burta tylna o wysokości 40 mm)	1300x600x850		1		
16	Napelniacz ze spryskiwaczem (przystosowany do przykręcenia do płyt zlewozmywakowych oraz dodatkowo do ściany lub wspornika).			2		
17	Chłodziarka biała (podblatowa, uszczelka antybakteryjna, rozmrażanie automatyczne, poj.130l)	545x600x840		1		
0/29 Kuchnia I 0/30 Rozdzielnia						
18	Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym (z termoobiegiem)-przeznaczona do przyrządzania produktów spożywczych wymagających gotowania, smażenia oraz pieczenia w piekarniku, przeznaczona do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia, obudowa wykonana ze stali kwasoodpornej, płyty podpalnikowe wykonane z tłoczonych blachy kwasoodpornej, ruszty żeliwne pokryte emalią ceramiczną a matową, piekarnik elektryczny z termoobiegiem)	800x700x850; 3N~400V 50 Hz; P=4,40kW		2		
19	Patelnia elektryczna z przechyłem ręcznym (przechyłanie zbiornika poprzez obracanie pokrętelem - ręcznym kołem napędowym, pojemność zbiornika ze stali nierdzewnej, pojemność nominalna zbiornika-70dm3)	900x900x900; 3N~400V 50 Hz; P=7,56kW		1		
20	Taboret grzewczy gazowy (dwupalnikowy, moc palników: 2 x 9 kW = 18 kW, palniki pilotowe, zabezpieczenie przeciwwypływowe, płomień oszczędnościowy 25 % zużycia gazu, konstrukcja w formie nieobudowanej ramy wykonanej z kształtowników, konstrukcja nośna wykonana ze stali nierdzewnej, ruszt wykonany z kształtowników giętych z blachy ze stali nierdzewnej)	1160x580x500; P=18kW		1		
21	Piec konwekcyjno-parowy, pojemność 7 x GN 1/1, program automatyczny mycia pieca, gotowanie w trybie konwekcji, obróbka mieszana, obróbka parowa, obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza	750x773x843; 3N~400V; P=9,9kW		1		

22	Podstawa pod piec konwekcyjny (bez ramek na GN 1/1) – (wykonana ze stali nierdzewnej)	880x55x730		1		
23	Szafa przelotowa (wykonywana z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, spawana konstrukcja korpusowa szaf, nogi wykonane z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm, które dodatkowo wzmocniono żebrami, stopki o zakresie regulacji 30 mm wykonane z wysokogatunkowego tworzywa o wysokiej wytrzymałości mechanicznej, środkowa półka stała, dwie półki przestawne odległość użytkowa między półkami (prześwit) S=410 ±100 mm, drzwi suwane)	900x700x2000		1		
24	Regał z półkami stałymi ociekowymi (wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, konstrukcja szkieletowa regału spawana z półkami stałymi i ze słupkami wykonanymi z profili kwadratowych o wymiarze 40 mm, dopuszczalne obciążenie półek regału – 1200N, stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane z wysokogatunkowego tworzywa o wysokiej wytrzymałości mechanicznej).	1000x600x1800		1		
25	Basen 2-komorowy (wykonany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, dno zbiorników wyprofilowane jest w celu ukierunkowania spływu wody, nogi podstawy basenu wykonane z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm, stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane z wysokogatunkowego tworzywa)	1200x600x850		1		
26	Stół zlewozmywakowy 2-zbiornikowy (zlewozmywak 400 x 400 x 250, wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, spawana konstrukcja szkieletowa, nogi oddalone od tylnej krawędzi blatu o 80 mm, stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane są z wysokogatunkowego tworzywa, odległość dolnej krawędzi półki stołu od podłogi- 150 mm, blat wykonywany z blachy szlifowanej gr.1,2 mm, poszycia blatów wzmocnione profilami stalowymi, obrzeże blatu o wysokości 10 mm i burta tylna o wysokości 40 mm)	900x600x850		2		
27	Stół roboczy z szafką i szufladami (wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, o konstrukcji spawanej, nogi oddalone od tylnej krawędzi blatu o 80 mm., stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane z wysokogatunkowego tworzywa, blat z blachy szlifowanej o grubości 1 mm, poszycie blatu materiałami niechłonnymi wilgoci, dodatkowo wzmocnionymi profilami stalowymi, nogi wykonane z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm, szuflady z prowadnicami teleskopowymi z łożyskami kulkowymi, dopuszczalne obciążenie prowadnic – do 500N)	900x600x850		2		
28	Stół roboczy z blokiem szuflad (po lewej bądź prawej stronie) i półką (wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, o konstrukcji spawanej, nogi oddalone od tylnej krawędzi blatu o 80 mm., stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane z wysokogatunkowego tworzywa, blat z blachy szlifowanej o grubości 1 mm, poszycie blatu materiałami niechłonnymi wilgoci, dodatkowo wzmocnionymi profilami stalowymi, nogi wykonane z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm, szuflady z prowadnicami teleskopowymi z łożyskami kulkowymi, dopuszczalne obciążenie prowadnic – do 500N)	1200x600x850		1		
29	Stół roboczy z szufladami i szafką (wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, o konstrukcji spawanej, nogi oddalone od tylnej krawędzi blatu o 80 mm., stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane z wysokogatunkowego tworzywa, blat z blachy szlifowanej o grubości 1 mm, poszycie blatu materiałami niechłonnymi wilgoci, dodatkowo wzmocnionymi profilami stalowymi, nogi wykonane z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm, szuflady z prowadnicami teleskopowymi z łożyskami kulkowymi, dopuszczalne obciążenie prowadnic – do 500N)	1200x600x850		1		
30	Stół roboczy z szafką otwartą (wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, o konstrukcji spawanej, nogi oddalone od tylnej krawędzi blatu o 80 mm., stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane z wysokogatunkowego tworzywa, blat z blachy szlifowanej o grubości 1 mm, poszycie blatu materiałami niechłonnymi wilgoci, dodatkowo wzmocnionymi profilami stalowymi, nogi wykonane z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm)	1200x600x850		1		

31	Stół roboczy z szafką i szufladami (wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, o konstrukcji spawanej, nogi oddalone od tylnej krawędzi blatu o 80 mm., stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane z wysokogatunkowego tworzywa, blat z blachy szlifowanej o grubości 1 mm, poszycie blatu materiałami niechłonnymi wilgoci, dodatkowo wzmocnionymi profilami stalowymi, nogi wykonane z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm, szuflady z prowadnicami teleskopowymi z łożyskami kulkowymi, dopuszczalne obciążenie prowadnic – do 500N)	1200x600x850		1		
32	Stół roboczy z półką (wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, o konstrukcji spawanej, nogi oddalone od tylnej krawędzi blatu o 80 mm., stopki o zakresie regulacji 30 mm, wykonane z wysokogatunkowego tworzywa, odległość dolnej krawędzi półki stołu od podłogi-150 mm, blat z blachy szlifowanej o grubości 1 mm, poszycie blatu materiałami niechłonnymi wilgoci, dodatkowo wzmocnionymi profilami stalowymi, nogi wykonane z zamkniętych profili kwadratowych o wymiarze 40 mm)	900x700x850		1		
33	Chłodziarka (ze stali nierdzewnej, tylna strona z cynku, wyposażona w sprężarkę o dużej mocy, energooszczędna izolacja 70 mm z poliuretanu, automatyczne odszranianie, zamykane drzwi)	600x680x1930, 220V, 500l		2		
34	Szafka naścienna (wykonywana z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, spawana konstrukcja korpusowa szaf, przystosowane do zawieszenia na ścianie na czterech kołkach z wkrętami (śrubami) o średnicy 8 mm)	1200x380x657		4		
35	Szafka naścienna (wykonywana z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, spawana konstrukcja korpusowa szaf, przystosowane do zawieszenia na ścianie na czterech kołkach z wkrętami (śrubami) o średnicy 8 mm)	1600x380x657		1		
36	Wózek kelnerski 2-półkowy (wykonywany z wysokogatunkowej atestowanej stali nierdzewnej wg normy EN 10088-1, wyposażony w zestawy jezdne, z bieżnią z niebrudzącej gumy, cztery zestawy skrętne o średnicy koła Ø 125 mm, z których dwa posiadają blokadę kierunku ruchu i obrotu).	900x500x900		5		
37	Sterylizator do jaj (naświetlacz bakteriobójczy, wykonany ze stali nierdzewnej, wyposażony w 4 lampy 16W emitujące promieniowanie UV-C., pojemność szuflady 30 jaj, czas trwania cyklu: 90 s, klasa ochrony: IP20)	184x460x380, 230V 50+60Hz		1		
38	Krajalnica do wędlin (krajalnica do krojenia wszelkiego rodzaju żywności -od najbardziej miękkich pomidorów aż po twardą kiełbasę i ser, na plastry o grubości do 16 mm, krojenie odbywa się grawitacyjnie, wszystkie powierzchnie maszyny, mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów nierdzewnych, odlewy i osłony aluminiowe anodowane)	615x397x407; P=160W; 230V		1		
39	Robot wieloczynnościowy na stojaku z przystawkami do: mielenia mięsa, krojenia wędlin i chleba, rozdrabniania jarzyn, puree, nacinania kotletów, ostrzenia narzędzi i stojakiem do napędu, tarcza z tarką drobną oraz tarką zgrubną (elementy stykające się z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej, napęd 170 obr/ min)	730x720x900, 400V, 1,1kW		1		
		<b>SUMA</b>				
				<b>MONTAŻ</b>		
				<b>SUMA Z MONTAŻEM</b>		

**Wszystkie wyceniane urządzenia są podane przykładowo, można je zastąpić urządzeniami o takich samych gabarytach i parametrach.**