

Kosztorys inwestorski

Wyposażenie kuchni przedszkola w Dłutowie

Nr.	Nazwa urządzenia	Charakterystyka	Cena jedn.	Ilość	Wartość	Wartość
			netto /zł/	/szt/	netto /zł/	brutto/zł/
0/21 Zmywalnia						
1	Stół 2-zbiornikowy z otworem na odpadki i szafka (zlewomywak 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 zlewomywakowa wykonana z blachy szlifowanej o grubości 1,2 mm wzmocnionej profilami stalowymi, otwór 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 przeswitu 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)			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.200l (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)	950x600x950		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 stałymi (regał ścienny wykonany 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)	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, wykonany 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 wykonany 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, wykonany 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 wykonany 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	Napełniacz 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 grillem)-przeznaczona do przyrządzania produktów spożywczych wymagających gotowania, smażenia oraz pieczenia w piekarniku, przeznaczone do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia, obudowa wykonana ze stali kwasoodpornej, płyty podpalnikowe wykonane z tłoczonej blachy kwasoodpornej, ruszty żeliwne pokryte emalią ceramiczną a matową, piekarnik elektryczny z termoobiegami)	700x700x850; 3N~400V 50 Hz; P=4,40kW		2		
19	Patelnia elektryczna z przechyłem ręcznym (zbudowana z przechylnego zbiornika zawieszona na zawiasach w sztywnej, zabudowanej ze wszystkich stron ramie, przechylenie zbiornika poprzez obracanie pokrętłem - ręcznym kołem napędowym, zbiornik wyposażony w pokrywę, zbiornik wykonany jako spawany o bokach z blachy kwasoodpornej i dnie z grubej stalowej płyty grzewczej również ze stali kwasoodpornej, pojemność nominalna zbiornika-70dm3)	900x900x850; 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, Juste Temperature (elektryczny, 6x1/1 GN) -(Piec wykonany ze stali nierdzewnej, umożliwia gotowanie w trzech trybach: suchym, na parze lub mieszanym, pojemność pieca: 6 półek GN 1/1. Piec wyposażony we włącznik główny wielofunkcyjny, możliwość półautomatycznego czyszczenia urządzenia, automatycznego schładzania pieca między cyklami oraz automatycznej regulacji mocy zależnie od załadowania pieca, możliwy jest pomiar temperatury rdzenia produktu. Piec wyposażony w wyłącznik czasowy do 99 h).	920x800x850; 3N~400V 50 Hz; P=9,3kW		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 splywu 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, wbudowane rury grzejne w celu uniknięcia kondensacji, zamykane drzwi)	610x740x1920, 220V, 500l		2		
34	Szafka ścienna (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 ścienna (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 ochronności: IP20)	184x460x380, 230V 50+60Hz		1		
38	Krajalnica do wędlin (krajalnica do krojenia wszelkiego rodzaju żywności -od najbardziej miękkich pomidorów aż po twardą kielbasę 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 (elementy stykające się z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej, napęd 170 obr/ min)	730x720x900, 400V, 1,1kW		1		
		SUMA				
				MONTAŻ		
				SUMA Z MONTAŻEM		

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