
PRZEDMIAR ROBÓT - Technologia kuchni

NAZWA INWESTYCJI : Remont budynku Świetlicy Wiejskiej
ADRES INWESTYCJI : Słupie 43b 23-310 Modliborzyce
INWESTOR : Gmina Modliborzyce, 23-310 Modliborzyce
BRANŻA : sanitarna

SPORZĄDZIŁ KALKULACJE : Jan Estko upr. nr 8/Tg/77
DATA OPRACOWANIA : 21.08.2017r.

Ogółem wartość kosztorysowa robót : zł

Słownie:

KODY WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ

KOD CPV 39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni

Data opracowania
21.08.2017r.

OGÓLNA CHARAKTARYSTYKA OBIEKTU

Zakres prac obejmuje dostawę i montaż technologii kuchni i wyposażenie meblowego zgodnie z zestawieniem w kosztorysie inwestorskim i przedmiarze robót zatwierdzonym przez inwestora.

Po wykonaniu niezbędnych robót budowlanych należy wykonać montaż urządzeń technologicznych. Należy zwrócić szczególną uwagę na doprowadzenie wszystkich mediów do każdego urządzenia

ZAŁOŻENIA WYJŚCIOWE DO KOSZTYSOWANIA

Podstawa opracowania kosztorysu:

Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 18 Maja 2004r. w sprawie określenia metod i podstaw sporządzania kosztorysu inwestorskiego, obliczania planowanych kosztów prac projektowych oraz planowanych kosztów robót budowlanych określonych w projekcie budowlanym.

Metoda: przyjęto metodę uproszczoną sporządzenia kosztorysu inwestorskiego.

Ceny: - przyjęto kalkulację cen robót jako ceny regionalne nie wyższe niż średnie ceny zawarte w biuletynie cen SEKOCENBUD za II kwartał 2017r., wycenę własną na podstawie informacji o cenach materiałów budowlanych IMB oraz o stawkach robocizny kosztorysowej i cenach pracy sprzętu budowlanego IRS w oparciu o kosztorysowe normy nakładów rzeczowych, oraz ceny rynkowe.

L p.	Podst	Opis i wyliczenia	j.m.	Poszcz z	Razem
1		Technologia kuchni			
1 d. 1	KALKULACJA WŁASNA	Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym typu gastronomicznego . 90*90*85 4-ry palniki fi 15 mm	kpl.		
		1	kpl.	1.000	
				RAZEM	1.000
2 d. 1	KALKULACJA WŁASNA	Taboret gazowy 2 palnikowy 90*55*38 o mocy kW 2*4,5	kpl.		
		1	kpl.	1.000	
				RAZEM	1.000
3 d. 1	Kalkulacja własna	Okap wentylacyjny przyścienny z lapaczem tłuszczu i wentylatorem nierdzewny	szt		
		1	szt	1.000	
				RAZEM	1.000
4 d. 1	Kalkulacja własna	Patelnia gazowa 80*70*85 lub o parametrach równoważnych	szt		
		1	szt	1.000	
				RAZEM	1.000
5 d. 1	Kalkulacja własna	Szafka kuchenna wisząca nierdzewna 100*30*60 cm	szt		
		2	szt	2.000	
				RAZEM	2.000
6 d. 1	Kalkulacja własna	Zestaw stołów roboczych w zabudowie z szafko szufladami z blachy nierdzewnej 140*60*85 cm wykonanie indywidualne stanowiska obróbki jarzyn i mięsa	kpl		
		3	kpl	3.000	
				RAZEM	3.000
7 d. 1	Kalkulacja własna	Stół ze zlewozmywakiem jednokomorowym z blachy nierdzewnej z baterią stojącą na szafce wraz z szafką z półką dolną 180*60*85 cm	kpl		
		1	kpl	1.000	
				RAZEM	1.000
8 d. 1	Kalkulacja własna	Zlewozmywak dwukomorowy z blachy nierdzewnej z baterią stojącą na szafce wraz z szafką dolną z drzwiami suwanymi 100*60*85 cm	kpl		
		2	kpl	2.000	
				RAZEM	2.000
9 d. 1	Kalkulacja własna	Zmywarko-wyparzarka uniwersalna 620*850 h= 1400/ 1785 Hz 380/220; 4,75 kW Płukanie-wyparzanie w temp 85-90 stopni przyłącze wody R3/4 (rura spustowa fi 42 mm)	kpl		
		1	kpl	1.000	

L p.	Podst	Opis i wyliczenia	j.m.	Poszcz z	Razem
				RAZEM	1.000
10	Kalkulacja własna	Szafka przelotowa dwudzielna drzwi przesuwne 800*600*1800 mm	kpl		
1		1	kpl	1.000	
				RAZEM	1.000
11	Kalkulacja własna	Regał ociekowy z półkami perforowanymi 100*50*180 cm	szt		
1		1	szt	1.000	
				RAZEM	1.000
12	Kalkulacja własna	Regał z półkami pełnymi nierdzewny 100*50 180 cm	kpl		
1		3	kpl	3.000	
				RAZEM	3.000
13	Kalkulacja własna	Regał 4 półki pełne nierdzewny 60*40*180cm	kpl		
1		2	kpl	2.000	
				RAZEM	2.000
14	Kalkulacja własna	Szafa chłodnicza 73*83*201 cm , poj 630 l	szt		
1		2	szt	2.000	
				RAZEM	2.000
15	Kalkulacja własna	Wózek kelnerski czysty	szt		
1		2	szt	2.000	
				RAZEM	2.000
16	Kalkulacja własna	Wózek kelnerski brudny	kpl		
1		2	kpl	2.000	
				RAZEM	2.000

Lp.	Nazwa	RAZEM
1	Technologia kuchni	
	RAZEM netto	
	VAT	
	Razem brutto	

Słownie: