

Przedmiar robót

ETAP 4 (REMONT POMIESZCZEŃ : PRACOWNIA GASTRONOMICZNA nr31 MasterChef)

Budowa: **Zespół Szkół Specjalnych nr 2 w Gdańsku**
ul. Zgody II nr 6
80-380 Gdańsk

Obiekt lub rodzaj robót: **KOSZTORYS WYPOSAŻENIA RUCHOMEGO**

Lokalizacja: **Zespół Szkół Specjalnych nr 2 w Gdańsku**
ul. Zgody II nr 6
80-380 Gdańsk

Kod CPV: **39000000-2 Meble (włącznie z biurowymi), wyposażenie, urządzenia domowe (z wyłączeniem oświetlenia) i środki czyszczące**
39150000-8 Różne meble i wyposażenie

Inwestor: **Dyrekcja Rozbudowy Miasta Gdańsk**
ul. Żaglowa 11
80-560 Gdańsk

Założenia wyjściowe do kosztorysowania

Przedmiar robót

Nr	Podstawa	Opis robót	Jm	Ilość
	Kosztorys	ETAP 4 (REMONT POMIESZCZEŃ : PRACOWNIA GASTRONOMICZNA nr31 MasterChef)		
1	Element	02.01 SALA MASTERCHEF (SALA NR 31)		
1.1	Kalkulacja własna	Krzesło szkolne	szt	12
1.2	Kalkulacja własna	Ławka 3 osobowa	szt	4
1.3	Kalkulacja własna	Biurko nauczycielskie	szt	1
1.4	Kalkulacja własna	Fotel nauczycielski	szt	1
1.5	Kalkulacja własna	Regał na książki	szt	1
1.6	Kalkulacja własna	Montaż istniejącej lodówki (materiał inwestora,elementy przyłączeniowe po stronie wykonawcy)	kpl	1
1.7	Kalkulacja własna	Robot kuchenny wielofunkcyjny	szt	1
1.8	Kalkulacja własna	Montaż istniejącej kuchenki indukcyjnej (materiał inwestora,elementy przyłączeniowe po stronie wykonawcy)	kpl	1
1.9	Kalkulacja własna	Kosz na śmieci	szt	1
1.10	Kalkulacja własna	Tablica multimedialna	szt	1
1.11	Kalkulacja własna	Komputer mobilny	szt	1
1.12	Kalkulacja własna	Witryna chłodnicza	szt	3
1.13	Kalkulacja własna	Stół	szt	2
1.14	Kalkulacja własna	Regał otwarty	szt	2
1.15	Kalkulacja własna	Regał otwarty	szt	2
1.16	Kalkulacja własna	Kosz na śmieci	szt	1
1.17	Kalkulacja własna	Waga	szt	1
1.18	Kalkulacja własna	Blender Kielichowy	szt	1
1.19	Kalkulacja własna	Blender ręczny	szt	1
1.20	Kalkulacja własna	Czajnik elektryczny	szt	2
1.21	Kalkulacja własna	Schłodziarko zamrażarka szokowa	szt	1
1.22	Kalkulacja własna	Frytkownica	szt	1
1.23	Kalkulacja własna	Mikrofalówka gastronomiczna	szt	1
1.24	Kalkulacja własna	Montaż Istniejącego Pieca Konwekcyjnego oraz zakup zestaw Blach do istniejącego pieca konwekcyjno-parowego	szt	1

Przedmiar robót

Nr	Podstawa	Opis robót	Jm	Nor ma	Ilość/ Ilość jedn.	Cena jedn.	Wartość jedn.
	Kosztorys	ETAP 4 (REMONT POMIESZCZEŃ : PRACOWNIA GASTRONOMICZNA nr31 MasterChef)					
1	Element	02.01 SALA MASTERCHEF (SALA NR 31)					
1.1	Kalkulacja własna	Krzesło szkolne	szt		12		
		Materiały Krzesło uczniowskie z możliwością regulacji wysokości, nogi krzesła z profilu metalowego polakierowanego farbą proszkową, krzesło posiada zatyczki chroniące przed zarysowaniem, krzesło przeznaczone dla instytucji edukacyjnych. Wykonać zgodnie z kartą katalogową A13 stanowiącą załącznik do niniejszego opracowania	szt	1	1,00000		
1.2	Kalkulacja własna	Ławka 3 osobowa	szt		4		
		Materiały Ławka szkolna 3 osobowa o wymiarach blatu 180x60cm. Błat laminowany HPL 25mm. Stelaż stalowy malowany proszkowo na kolor czarny.	szt	1	1,00000		
1.3	Kalkulacja własna	Biurko nauczycielskie	szt		1		
		Materiały Biurko o wymiarach blatu 150x70cm, wykonane z płyty meblowej. Biurko wyposażone w blendę na kable do podłączenia komputera. Biurko wyposażone w kontener z szufladami.	szt	1	1,00000		
1.4	Kalkulacja własna	Fotel nauczycielski	szt		1		
		Materiały Fotel obrotowy na kółkach, z możliwością regulacji wysokości. Siedzisko materiałowe, fotel wyposażony w podłokietniki. Wykonać zgodnie z kartą katalogową A14 stanowiącą załącznik do niniejszego opracowania	szt	1	1,00000		
1.5	Kalkulacja własna	Regał na książki	szt		1		
		Materiały Regał na książki z szafką, wymiary regału 60x80x 200cm. Wykonać zgodnie z kartą katalogową A15 stanowiącą załącznik do niniejszego opracowania	szt	1	1,00000		
1.6	Kalkulacja własna	Montaż istniejącej lodówki (materiał inwestora,elementy przyłączeniowe po stronie wykonawcy)	kpl		1		
		Robocizna		1	1,00000		
		Materiały		1	1,00000		
		Sprzęt		1	1,00000		
1.7	Kalkulacja własna	Robot kuchenny wielofunkcyjny	szt		1		
		Materiały Robot kuchenny parametry techniczne: • silnik reluktancyjny o mocy znamionowej 500W • Prędkość obrotów płynnie regulowana od 100 obr./min do 10 700 obr./min (delikatne mieszanie 40 obr./min) • Specjalne ustawienie obrotów (tryb interwałowy) do przygotowywania ciasta • Specjalna funkcja zabezpieczająca: elektroniczne zabezpieczenie przed przeciążaniem silnika • System grzewczy, Pobór mocy 1000 W • Ochrona przed przegrzewaniem • Zintegrowana waga, Zakres pomiarowy od 1 g do 3000 g z dokładnością do 1 g. Waga nie jest dostępna powyżej obrotów 4. W trakcie gotowania wazy co 5 g. • Obudowa - Wysokiej klasy tworzywo, przeznaczone do kontaktu z żywnością • Naczynie miksujące - Wykonane ze stali nierdzewnej, ze zintegrowanym systemem grzewczym i czujnikiem temperatury. Pojemność maksymalna 2,2 litra • Procesor Procesor wielordzeniowy,16 GB pamięci Flash, 1GB pamięci DDR RAM • Moc przyłączeniowa - 240 V, Maksymalny pobór mocy 1500 W, Wyciągany przewód o długości 1 m	kg	1	1,00000		
1.8	Kalkulacja własna	Montaż istniejącej kuchenki indukcyjnej (materiał inwestora,elementy przyłączeniowe po stronie wykonawcy)	kpl		1		
		Robocizna		1	1,00000		
		Materiały		1	1,00000		
		Sprzęt		1	1,00000		

Nr	Podstawa	Opis robót	Jm	Nor ma	Ilość/ Ilość jedn.	Cena jedn.	Wartość jedn.
1.9	Kalkulacja własna	Kosz na śmieci	szt		1		
		Materiały Kosz na śmieci na odpady ogólne	szt	1	1,00000		
1.10	Kalkulacja własna	Tablica multimedialna	szt		1		
		Materiały Tablica multimedialna na stelażu mobilnym. Wyświetlacz o przekątnej 85". Stelaż wyposażony w kółka. Kolumna stelaża aluminiowa ze zintegrowanym siłownikiem wraz z dołączonym kablowym pilotem zdalnego sterowania umożliwiający regulację wysokości. Tablica, parametry techniczne: • Rozdzielczość 4K UHD o rozdzielczości 3840 x 2160 pikseli • 350 cd/m2 jasność • 60 Hz Panel LED krawędziowy • Kąt widzenia 178° w poziomie i w pionie • Złącza: 2 x HDMI + 1 wejście DisplayPort, 1 x wyjście HDMI, 2 x USB A 2.0, 2 x USB B (touch out), 1 x LAN, 1 x 3,5 mm wyjście audio, złącze OPS • Reprodukacja lustrzana ekranu (WiDi / Miracast) • Głośnik 2 x 10 W • WLAN i Bluetooth zintegrowane • VESA 600 x 400 mm • Udostępnianie ekrany bez użycia kabli, • Pisanie jednocześnie do 4 użytkowników • Wbudowana przeglądarka internetowa,	szt	1	1,00000		
1.11	Kalkulacja własna	Komputer mobilny	szt		1		
		Materiały Komputer typu laptop, parametry techniczne: • Ekran 15,6" 1920x1080px • Typ matrycy, matowa Led, • Intel Core i5, • Pamięć RAM min 8GB, • Dysk SSD min 256GB • System operacyjny minimum Windows 10, • Pakiet Word Office, • Łączność bezprzewodowa Bluetooth, WiFi, • Złącza, Cmo Jack, HDMI, USB 3.0./ USB 3.1x3, USB 3.1 typ C x1, • Port Lan RJ45, • Karta graficzna,	szt	1	1,00000		
1.12	Kalkulacja własna	Witryna chłodnicza	szt		3		
		Materiały Witryna chłodnicza przeszklona o wymiarach GxSxW 60x60x173cm. Pojemność komory chłodniczej 320l. Zakres temperatury od 0 do +10°C, sterowanie mechaniczne, oświetlenie wnętrza, równomierny rozkład temperatury, drzwi otwierane uchylnie.	szt	1	1,00000		
1.13	Kalkulacja własna	Stół	szt		2		
		Materiały Stół o wymiarach blatu 100x 60, blat z płyty meblowej. Stelaż stołu malowany proszkowo na kolor czarny.	szt	1	1,00000		
1.14	Kalkulacja własna	Regał otwarty	szt		2		
		Materiały Regał magazynowy otwarty wyposażony w półki. Półki z możliwością regulacji wysokości. Wymiary 120x40x(h)180cm. Stelaż regału stalowy malowany proszkowo na kolor czarny. Półki wykonane z płyty MDF.	szt	1	1,00000		
1.15	Kalkulacja własna	Regał otwarty	szt		2		
		Materiały Regał magazynowy otwarty wyposażony w półki. Półki z możliwością regulacji wysokości. Wymiary 70x30x(h)180cm. Stelaż regału stalowy malowany proszkowo na kolor czarny. Półki wykonane z płyty MDF.	szt	1	1,00000		
1.16	Kalkulacja własna	Kosz na śmieci	szt		1		
		Materiały Kosz na śmieci przeznaczony do segregacji 3 frakcji śmieci (plastik, inne, bio). Kosz wykonany ze stali nierdzewnej. Frakcje śmieci oznaczone kolorem oraz podpisem. Kosz otwarty.	szt	1	1,00000		
1.17	Kalkulacja własna	Waga	szt		1		
		Materiały Waga elektroniczna gastronomiczna do 15kg. Powierzchnia wagi wykonana ze stali nierdzewnej. pomiar do 15 000 g z dokładnością do ±1 g – waga minimal-na 2 g. Brak spawów pomaga w utrzymaniu urządzenia w czystości oraz zapobiega uszkodzeniom mechanicznym. Obudowa wykonana z polistyrenu HIPS, dzięki czemu waga jest lekka i wytrzymała. Wbudowany wyświetlacz. Precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwia dokładny pomiar. Odczyt w gramach. Panel dotykowy. Automatyczne zerowanie. Powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii. Automatyczne wyłączenie. Zasilanie: 3 bateriami AAA , wymiary 26.6x26.9cm	szt	1	1,00000		

Nr	Podstawa	Opis robót	Jm	Nor ma	Ilość/ Ilość jedn.	Cena jedn.	Wartość jedn.
1.18	Kalkulacja własna	Blender Kielichowy	szt		1		
		Materiały Blender Kielichowy gastronomiczne Wymiary (mm): 270x250x(H)550 Moc (W): 1500 Napięcie (V): 230 Pojemność (l): 2,5 l	szt	1	1,00000		
1.19	Kalkulacja własna	Blender ręczny	szt		1		
		Materiały Profesjonalny blender ręczny. Z mieszadłem stal nierdzewna Napięcie 230 V Moc 350 W Prędkość obrotów 4000 - 16000 obr./min Długość ramienia miksującego 250 cm	szt	1	1,00000		
1.20	Kalkulacja własna	Czajnik elektryczny	szt		2		
		Materiały Czajnik elektryczny ze stali nierdzewnej, o pojemności 2,0 litra, moc 1200W. Automatyczny wyłącznik po zagotowaniu wody. Grzałka zakryta, bezprzewodowa, wykonany z stali nierdzewnej	szt	1	1,00000		
1.21	Kalkulacja własna	Schłodziarko zamrażarka szokowa	szt		1		
		Materiały Schładzarko-zamrażarka szokowa 3x GN 2/3 ze stali nierdzewnej Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw. Wymiary (cm): 41 (w) x 66 (s) x 65 (g) cm Zakres temp. (°C): -35/+5 Półki (mm): 5x GN 1/1 lub 5x blach 600x400 mm Izolacja: 60mm Czynnik chłodniczy: R290 Moc (W): 400 Napięcie (V): 230	szt	1	1,00000		
1.22	Kalkulacja własna	Frytkownica	szt		1		
		Materiały Frytkownica z stali nierdzewnej Wymiary (mm): 217x400x290(H) Pojemność (l): 4 Moc (W): 3000 Napięcie (V): 230	szt	1	1,00000		
1.23	Kalkulacja własna	Mikrofalówka gastronomiczna	szt		1		
		Materiały Kuchenka mikrofalowa gastronomiczna z funkcją gotowania, grillowania, podgrzewania i rozmrażania. Moc mikrofali/grilla 1200 W. Sterowanie elektroniczne. Napięcie 230V.	szt	1	1,00000		
1.24	Kalkulacja własna	Montaż Istniejącego Pieca Konwekcyjnego oraz zakup zestaw Blach do istniejącego pieca konwekcyjno-parowego	szt		1		
		Materiały Komplet 15 blach GN do dedykowanych do istniejącego pieca konwekcyjno parowego	szt	1	1,00000		