



Obra
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS DE PORTO VELHO

BDI SERVIÇOS 21,84% BDI EQUIPAMENTOS 15,02%

Item	Descrição	Cronograma Físico e Financeiro						
		Total Por Etapa	30 DIAS	60 DIAS	90 DIAS	120 DIAS	150 DIAS	180 DIAS
1	SERVIÇOS INICIAIS	100,00%	50,00%	50,00%				
2	ADMINISTRAÇÃO LOCAL	100,00%	16,00%	16,00%	16,00%	16,00%	16,00%	20,00%
3	ESQUADRIAS	100,00%	50,00%	50,00%				
4	FORRO	100,00%			50,00%	50,00%		
5	GRANITOS	100,00%		25,00%	25,00%	50,00%		
6	PINTURA	100,00%					50,00%	50,00%
7	LOUÇAS E METAIS SANITÁRIOS	100,00%			50,00%	50,00%		
8	INSTALAÇÕES ELÉTRICAS	100,00%	50,00%	50,00%				
9	ILUMINAÇÃO EXTERNA	100,00%	50,00%	50,00%				
10	REDE TELEFÔNICA E LÓGICA	100,00%			100,00%			
11	ADEQUAÇÃO DA MEDIÇÃO E PROTEÇÃO EM MT	100,00%				50,00%	50,00%	
12	ARGAMASSAS, REVESTIMENTOS E ALVENARIA	100,00%					100,00%	
13	INSTALAÇÕES DE PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO E PÂNICO E ACESSIBILIDADE	100,00%					50,00%	50,00%
14	ESCADA DE EMERGÊNCIA E PLATAFORMA ELEVATÓRIA	100,00%				50,00%	50,00%	
15	CORRIMÃOS E GUARDA-CORPOS	100,00%					30,00%	70,00%
16	PISTA DE ACESSO PARA ENTRADA DE SUPRIMENTOS NO RU	100,00%		100,00%				
17	IMPLANTAÇÃO/PAISAGISMO	100,00%						100,00%
18	REPAROS	100,00%					100,00%	
19	DIVERSOS	100,00%					100,00%	
20	LIMPEZA FINAL DA OBRA	100,00%						100,00%
R	REFRIGERAÇÃO	100,00%			50,00%	50,00%		
Porcentagem Custo		100%	6,55%	9,61%	20,68%	26,52%	19,41%	17,23%
Porcentagem Acumulado			6,55%	16,16%	36,84%	63,36%	82,77%	100,00%
Custo Acumulado								