

**Dostawa sprzętu gastronomicznego do kawiarni kinowej Ełckiego Centrum Kultury w Ełku w ramach projektu pt. „Zamknięci w celuloidzie – film jako narzędzie włączenia społecznego”, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Interreg V-A Litwa-Polska (projekt nr LT-PL-4R-290)**

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **Zamawiający:**

Ełckie Centrum Kultury

ul. Wojska Polskiego 47

19-300 Ełk

NIP: 848-11-35-538

REGON: 000687400

tel.: 87 621 80 05

fax: 87 621 52 50

e-mail: sekretariat@eck.elk.p

### **I. WYMAGANIA OGÓLNE:**

1. Wszystkie materiały przeznaczone do wykorzystania w ramach kontraktu powinny być materiałami fabrycznie nowymi, pierwszej klasy jakości, wolne od wad fabrycznych i o długiej żywotności oraz wymagające minimum obsługi, posiadające odpowiednie atesty lub certyfikaty.
2. Materiały nieodpowiadające wymaganiom zostaną przez Wykonawcę na własny koszt wywiezione z placu budowy.
3. Materiały, które w sposób trwały są szkodliwe dla otoczenia, nie będą dopuszczone do użycia.
4. Materiały, które są szkodliwe dla otoczenia tylko w czasie robót, a po ich zakończeniu ich szkodliwość zanika, mogą być użyte pod warunkiem przestrzegania wymagań technologicznych wbudowania.
5. Jeżeli Wykonawca użył materiałów szkodliwych dla otoczenia niezgodnie ze specyfikacjami, a ich użycie spowodowało jakiegokolwiek zagrożenie środowiska, to konsekwencje tego poniesie Wykonawca.

Urządzenia: Wymagania ogólne dla dostarczanego sprzętu. Całość dostarczanego musi pochodzić z autoryzowanego kanału sprzedaży.



1. Zamawiający wymaga, by dostarczone urządzenia były nowe (tzn. wyprodukowane nie dawniej niż na 6 miesięcy przed ich dostarczeniem) oraz by nie były używane (przy czym Zamawiający dopuszcza, by urządzenia były rozpakowane i uruchomione przed ich dostarczeniem wyłącznie przez Wykonawcę i wyłącznie w celu weryfikacji działania urządzenia, przy czym jest zobowiązany do poinformowania Zamawiającego o zamiarze rozpakowania sprzętu, a Zamawiający ma prawo inspekcji sprzętu przed jego rozpakowaniem).
2. Dostarczone urządzenia muszą posiadać stosowny pakiet usług gwarancyjnych świadczonych przez producenta sprzętu (lub autoryzowany serwis), kierowanych do użytkowników z obszaru Rzeczypospolitej Polskiej świadczonej w języku polskim.
3. Całość dostarczonego sprzętu musi być objęta gwarancją.
4. Do każdego urządzenia musi być dostarczony komplet nośników umożliwiających odtworzenie oprogramowania zainstalowanego w urządzeniu.
5. Wszystkie urządzenia muszą współpracować z siecią energetyczną o parametrach: 230 V  $\pm$ 10%, 50Hz.
6. Do każdego urządzenia musi być dostarczony komplet standardowej dokumentacji dla użytkownika w formie papierowej lub elektronicznej.
7. Wykonawca uruchomi wszystkie powyższe dostarczone urządzenia, Wykonawca dostarczy dla urządzeń wszystkie niezbędne elementy, w tym wsporniki, kable.

## II. ZAKRES RZECZOWY

1. **Dostawa 2 szt stołów ze zlewem po prawej stronie o wymiarach 600x1000x(H)850mm.**
2. **Dostawa 2 szt stołu chłodniczego 2-drzwiowy z agregatem dolnym.**
3. **Dostawa 1 szt stołu przyścienny z półką szer: 1000mm gł: 600mm.**
4. **Dostawa 1 szt szafy przelotowej z drzwiami suwanymi | skręcana o wymiarach 1000x600x(H)1800**
5. **Dostawa 4 szt stołu przyściennego z półką; szer: 1900mm;gł: 600mm**
6. **Dostawa 1 szt stołu z basenem jednokomorowym ;wysokość komory 1000mm;szer: 600mm;gł: 700mm**
7. **Dostawa 1 szt zmywarko-wyparzarki uniwersalnej 400/230V**
8. **Dostawa 1 szt kuchenki gastronomicznej elektrycznej 4-płytowej**
9. **Dostawa 1 szt okapu przyściennego skośnego ;szer: 1600 mm;gł: 900mm.**
10. **Dostawa 1 szt 2 grupowy ekspres + młynek + akcesoria**
11. **Dostawa 1 szt witryny chłodniczej podblatowej**
12. **Dostawa 1 szt kostkarka do lodu chłodzonej powietrzem do 20 kg/dobę**
13. **Dostawa 1 szt blendera barowego - 1,25 l**
14. **Dostawa 1 szt wyciskarki do cytrusów**
15. **Dostawa 1 szt witryny ekspozycyjnej 100l**



- 16. Dostawa 1 szt szafy chłodniczej do 600l**
- 17. Dostawa 1 szt szafy mroźniczej do 300l**
- 18. Zabudowa baru i blatu pomocniczego**
- 19. Dostawa 1 szt regału gastronomicznego 4 półkowego**
- 20. Dostawa 1 szt pieca konwekcyjnego**

### **III. Sposób, miejsce i termin składania ofert:**

1. Oferty należy składać drogą elektroniczną na adres [marcel.bojar@eck.elk.pl](mailto:marcel.bojar@eck.elk.pl), na formularzu będącym załącznikiem do niniejszego zapytania.
2. Termin składania ofert: 13.08.2021 r.

### **IV. Ocena ofert:**

1. Kryteria oceny ofert: 100% cena.
2. Cena powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia oraz podatek VAT.
3. W przypadku złożenia ofert o takiej samej cenie, Zamawiający może prowadzić z Wykonawcami negocjacje w celu uzyskania najkorzystniejszych warunków realizacji zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie postępowania bez podania przyczyn i bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych z tego tytułu.

### **V. Warunki płatności:**

14 dni od dnia dostarczenia przez Wykonawcę faktury.



## **VI. Osoby upoważnione do kontaktu:**

Marcel Bojar

e-mail: marcel.bojar@eck.elk.pl

tel. 725 333 400

## **VII. Postanowienia końcowe**

W związku z realizacją wymogów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych „RODO”), informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Elckie Centrum Kultury, ul. Wojska Polskiego 47, 19-300 Elk, zwane dalej w skrócie Administratorem.
2. Przedstawicielem Administratora jest Dyrektor Elckiego Centrum Kultury - Aneta Werla.
3. Kontakt do Administratora: telefon: +48 87 621 52 50, e-mail: [sekretariat@eck.elk.pl](mailto:sekretariat@eck.elk.pl) lub pisemnie na adres siedziby Administratora.
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia zapytania ofertowego mającego na celu wybór najkorzystniejszej oferty oraz wykonania umowy zawartej w wyniku rozstrzygnięcia tego zapytania ofertowego.
5. Pani/Pana dane osobowe mogą być udostępniane organom i osobom uprawnionym do przeprowadzenia w projekcie czynności kontrolnych i audytowych.





Program Współpracy Interreg V-A Litwa – Polska

6. Każdej osobie, której dane są przetwarzane, przysługuje prawo do: żądania od Administratora dostępu do danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania oraz prawo do cofnięcia zgody.
7. Każdej osobie, której dane są przetwarzane, przysługuje prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych w państwie członkowskim
  8. Pani/Pana zwykłego pobytu, miejsca pracy lub miejsca popełnienia domniemanego naruszenia.
  9. Biuro Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (PUODO), ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
10. Podanie danych osobowych w ofercie jest dobrowolne, przy czym niezbędne do udziału w zapytaniu ofertowym, mającym na celu wybór najkorzystniejszej oferty, zawarcie oraz wykonanie umowy.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 formularz ofertowy

