Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
„Doposażenie sal gastronomicznych, cukierniczych, obsługi konsumenta w sprzęt gastronomiczny” w projekcie: „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego – kluczem do sukcesu na rynku pracy”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Miasto Rzeszów - Urząd Miasta Rzeszowa

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000650614

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Rynek 1

1.5.2.) Miejscowość: Rzeszów

1.5.3.) Kod pocztowy: 35-064

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@erzeszow.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://bip.erzeszow.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-9f9298f3-2233-4e48-8d58-f2861210ae2b

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
„Doposażenie sal gastronomicznych, cukierniczych, obsługi konsumenta w sprzęt gastronomiczny” w projekcie: „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego – kluczem do sukcesu na rynku pracy”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-9f9298f3-2233-4e48-8d58-f2861210ae2b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00366423

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-08-07

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00069735/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Doposażenie sal gastronomicznych, cukierniczych, obsługi konsumenta w sprzęt gastronomiczny w projekcie "Podniesienie jakości kształcenia zawodowego-kluczen do sukcesu na rynku pracy".

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.12.) Nazwa projektu lub programu:
Projekt pn.: „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego – kluczem do sukcesu na rynku pracy”, współfinansowany ze

środków w ramach programu Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021-2027 Numer identyfikacyjny projektu/programu nr projektu: FEPK.07.13-IP.01-0050/23

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00262582

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZP-A.271.35.2025

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa oraz montaż sprzętu gastronomicznego do sal gastronomicznych, cukierniczych oraz sal obsługi konsumenta w Zespole Szkół Gospodarczych w Rzeszowie, w ramach zadania „Doposażenie pracowni i warsztatów" w projekcie: „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego – kluczem do sukcesu na rynku pracy". Celem realizacji zamówienia jest doposażenie placówki w nowoczesny sprzęt gastronomiczny, który umożliwi podniesienie jakości kształcenia zawodowego uczniów w obszarze gastronomii, cukiernictwa oraz obsługi konsumenta, a także umożliwi organizowanie i przeprowadzanie egzaminów zewnętrznych.
Szczegółowy opis zamówienia znajduje się w pliku o nazwie: Opis przedmiotu zamówienia.

Zakres Zamówienie obejmuje dostawę następujących grup sprzętu gastronomicznego:
Sprzęt do sal gastronomicznych – urządzenia i akcesoria do przygotowywania dań, gotowania, smażenia, pieczenia, serwowania potraw, w tym: Piece konwekcyjno-parowe Piekarniki, Blachy piekarnicze, Zmywarki do naczyń, Sprzęt do przygotowywania napojów i koktajli, Miksery i roboty kuchenne, Piece cukiernicze, Schładzarki, Mieszalniki do ciast, Stacje robocze do obsługi gości, Zestawy do serwowania napojów.
Dostawa sprzętu będzie realizowana w jednym etapie, w którym dostawca dostarczy i zainstaluje cały wymieniony sprzęt zgodnie z wymaganiami specyfikacji. Szczegółowa ilość urządzeń, akcesoriów oraz elementów wyposażenia zostanie określona w dokumentacji przetargowej.
Wysoka jakość sprzętu – sprzęt musi być nowy, wolny od wad i spełniać aktualne normy jakościowe oraz bezpieczeństwa. Musi być odpowiedni do intensywnego użytkowania w warunkach edukacyjnych.

Dostosowanie do potrzeb edukacyjnych – urządzenia muszą umożliwiać prowadzenie zajęć praktycznych na poziomie zawodowym oraz przygotowanie do egzaminów zewnętrznych w obszarze gastronomii, cukiernictwa i obsługi konsumenta.
Gwarancja i serwis – dostawca zobowiązany jest do udzielenia gwarancji na dostarczony sprzęt na okres minimum 36 miesięcy. W ramach gwarancji, dostawca zapewni serwis oraz naprawy sprzętu w okresie gwarancji.
Termin realizacji dostawy i montażu – dostawa, montaż oraz uruchomienie sprzętu muszą zostać zakończone w terminie określonym w umowie.
Szkolenie personelu – dostawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkolenia dla nauczycieli oraz pracowników szkoły z obsługi dostarczonego sprzętu, w zakresie jego użytkowania, konserwacji oraz ewentualnych napraw.

4.5.3.) Główny kod CPV: 39314000-6 - Przemysłowy sprzęt kuchenny

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

39312000-2 - Urządzenia do przygotowania żywności

39711110-3 - Chłodziarkozamrażarki

39711361-7 - Kuchenki elektryczne

39711211-1 - Miksery kuchenne

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 5

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 5

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 738815,49 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 1125462,61 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 738815,49 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: OPTIMAL GASTRO sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 6151903619

7.3.3) Ulica: Ul Miłocińska 17

7.3.4) Miejscowość: Rzeszów

7.3.5) Kod pocztowy: 35-232

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-07-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 738815,49 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 25 dni

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Termin wykonania zamówienia wynosi 25 dni roboczych.