

211911-2026 - Zadávání

Polsko – Příprava jídel – Wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach.

OJ S 61/2026 27/03/2026

Oznámení o zahájení zadávacího nebo koncesního řízení – standardní režim

Služby

1. Kupující

1.1. Kupující

Oficiální název: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

E-mail: zp@szpitalpulawy.pl

Právní forma kupujícího: Veřejnoprávní subjekt ovládaný místním orgánem

Činnost veřejného zadavatele: Zdravotnictví

2. Řízení

2.1. Řízení

Název: Wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach.

Popis: 1. Przedmiotem zamówienia nr ZM 11/230/2026 jest wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach. 2. Wykonawca zobowiązany jest wytwarzać i dostarczać – codziennie w okresie obowiązywania niniejszej umowy – całodzienne posiłki dla pacjentów szpitala Zamawiającego w oddziałach usytuowanych w pawilonach A, B i C w siedzibie Zamawiającego, a także dla potrzeb stołówki usytuowanej w siedzibie Zamawiającego oraz zapewnić niezbędną ilość zastaw stołowych do wydania posiłku na oddziale, mycie i dezynfekcję naczyń stołowych zjeżdżających z oddziałów wraz z wózkami typu bemar. 3. Przez określenie całodzienny posiłek rozumie się: śniadanie, obiad, kolację, posiłek uzupełniający oraz drugie śniadanie, podwieczorek dla dzieci i pacjentów na diecie cukrzycowej, kobiet w ciąży i matek karmiących w okresie okołoporodowym od 1 do 6 tygodnia po porodzie. 4. Średnia ilość osobodni miesięcznie około 7500, a dziennie około 250. 5. Wymagania dotyczące norm kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień, średni procentowy rozkład diet sporządzanych w szpitalu, dzienna podstawowa racja pokarmowa, wykaz oddziałów szpitalnych, wykaz diet zawarte są w załączniku nr 2 do SWZ. 6. Przedmiot umowy określony w ust. 1 dotyczący stołówki Wykonawca będzie wykonywał w części Zakładu Żywienia Zamawiającego, która zostanie mu oddana do używania na podstawie umowy dzierżawy na okres równy okresowi zawarcia niniejszej umowy i będzie nazwany – „Zakład Żywienia” – wzór umowy dzierżawy stanowi załącznik nr 12 do SWZ. Wykonawca zobowiązany będzie w terminie 30 dni od podpisania umowy do dokonania odświeżenia oraz adaptacji stołówki. Wymagania dotyczące aranżacji stołówki: 1) Przestrzeń winna posiadać cechy przytulności, przypominającą kawiarnię, zamiast klasycznej stołówki. 2) Zastosowane materiały dekoracyjne, kolory ścian winy posiadać ciepłe barwy. 3) Do przestrzeni winna być wprowadzona roślinność, elementy drewniane, naturalne tekstury. 4) Sofy, krzesła i stoły powinny być wygodne, ale jednocześnie spełniać surowe wymogi higieniczne (łatwe do dezynfekcji). 5) Zastosowanie oświetlenia winno być nowoczesne, imitować oświetlenie naturalne słoneczne, jasne, ale nie "kliniczne". 6) Wyposażenie i dekoracje winny być spójne stylistycznie. 7) Strefa bufetowa powinna być czytelna i intuicyjna.

7. Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zamkniętych zakładów służby zdrowia pod względem ilościowym i jakościowym, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późn. zm. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz być zgodne z aktualnymi wytycznymi Ministerstwa Zdrowia między innymi Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 w sprawie standardu organizacji żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. poz. 1780). 8. Posiłki powinny mieć zachowaną równowagę kwasowo – zasadową, zawierać węglowodany, białko zwierzęce (w tym białko z mleka), warzywa i owoce. Warzywa w formie surówek jak i sałatek powinny być w każdym posiłku (np. warzywa sezonowe – sałatę, pomidor, ogórek, kapustę kiszoną i inne). Posiłki powinny być urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysoko-przetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.). 9. Posiłki powinny być urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. 10. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysokoprzetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.). Nie dopuszcza się wykonywania posiłków z półproduktów i produktów gotowych. 11. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z trzech posiłków: 1) śniadanie składające się z zupy mlecznej drugiego dania – pieczywa mieszanego, masła/margaryna, wędliny, sera (twaróg lub/i ser żółty), dżemu i napoju gorącego: herbata, kawa, kakao, 2) obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki i kompotu. 3) kolacja składająca się z dania ciepłego lub zimnego, pieczywa mieszanego, masła/margaryny i wędliny, sery, pasty, napoju gorącego: herbata, kawa, kakao, 4) posiłek uzupełniający składający się z np. owoców, nabiału, soków, kanapek, wyrobów piekarniczych, kisielu, budyniu, koktajli, sałatek. 12. Podczas planowania jadłospisu należy uwzględnić wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz. U z 2025 r., poz. 1780), w szczególności wymagania pkt. 1 załącznika 1 do Rozporządzenia, który mówi: Podmiot leczniczy wykonujący działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, zwany dalej "podmiotem", zapewnia pacjentowi, któremu udziela świadczeń zdrowotnych, wyżywienie odpowiednie do jego stanu zdrowia, uwzględniając wzorcowe wymagania dotyczące diet opublikowane przez ministra właściwego do spraw zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego tego ministra. 13. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców. 14. Z jadłospisu wyklucza się: 1) wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%, 2) mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, 3) dosładzane pieczywo np. barwione karmelem. 15. Wędliny powinny mieć co najmniej 70-80% mięsa oraz nie zawierać wypełniaczy roślinnych lub zwierzęcych, takich jak np. MOM. 16. Więcej w dziale IV SWZ. Identyfikator řízení: efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b

Interní identifikátor: ZM 11/230/2026

Typ řízení: Otevřené

Řízení se zrychlí: ne

2.1.1. Účel

Charakter smlouvy: Služby

Hlavní klasifikace (cpv): 55321000 Příprava jídel

Další klasifikace (cpv): 55520000 Zabezpečování pohostinských služeb pro zákazníky

2.1.2. Místo plnění

Poštovní adresa: Ul. Bema 1

Obec: Puławy

PSČ: 24-100

Nižší územní jednotka země (NUTS): Puławski (PL815)

Země: Polsko

2.1.4. Obecné informace

Právní základ:

Směrnice 2014/24/EU

2.1.6. Důvody pro vyloučení

Zdroje důvodů pro vyloučení: Zadávací dokumentace

5. Část

5.1. Část: LOT-0001

Název: Wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach.

Popis: 1. Przedmiotem zamówienia nr ZM 11/230/2026 jest wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach. 2. Wykonawca zobowiązany jest wytwarzać i dostarczać – codziennie w okresie obowiązywania niniejszej umowy – całodzienne posiłki dla pacjentów szpitala Zamawiającego w oddziałach usytuowanych w pawilonach A, B i C w siedzibie Zamawiającego, a także dla potrzeb stołówki usytuowanej w siedzibie Zamawiającego oraz zapewnić niezbędną ilość zastaw stołowych do wydania posiłku na oddziale, mycie i dezynfekcję naczyń stołowych zjeżdżających z oddziałów wraz z wózkami typu bema. 3. Przez określenie całodzienny posiłek rozumie się: śniadanie, obiad, kolację, posiłek uzupełniający oraz drugie śniadanie, podwieczorek dla dzieci i pacjentów na diecie cukrzycowej, kobiet w ciąży i matek karmiących w okresie okołoporodowym od 1 do 6 tygodnia po porodzie. 4. Średnia ilość osobodni miesięcznie około 7500, a dziennie około 250. 5. Wymagania dotyczące norm kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień, średni procentowy rozkład diet sporządzanych w szpitalu, dzienna podstawowa racja pokarmowa, wykaz oddziałów szpitalnych, wykaz diet zawarte są w załączniku nr 2 do SWZ. 6. Przedmiot umowy określony w ust. 1 dotyczący stołówki Wykonawca będzie wykonywał w części Zakładu Żywienia Zamawiającego, która zostanie mu oddana do używania na podstawie umowy dzierżawy na okres równy okresowi zawarcia niniejszej umowy i będzie nazwany – „Zakład Żywienia” – wzór umowy dzierżawy stanowi załącznik nr 12 do SWZ. Wykonawca zobowiązany będzie w terminie 30 dni od podpisania umowy do dokonania odświeżenia oraz adaptacji stołówki. Wymagania dotyczące aranżacji stołówki: 1) Przestrzeń winna posiadać cechy przytulności, przypominającą kawiarnię, zamiast klasycznej stołówki. 2) Zastosowane materiały dekoracyjne, kolory ścian winy posiadać ciepłe barwy. 3) Do przestrzeni winna być wprowadzona roślinność, elementy drewniane, naturalne tekstury. 4) Sofy, krzesła i stoły powinny być wygodne, ale jednocześnie spełniać surowe wymagania higieniczne (łatwe do dezynfekcji). 5) Zastosowanie oświetlenia winno być nowoczesne, imitować oświetlenie naturalne słoneczne, jasne, ale nie "kliniczne". 6) Wyposażenie i dekoracje winny być spójne stylistycznie. 7) Strefa bufetowa powinna być czytelna i intuicyjna. 7. Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zamkniętych zakładów służby zdrowia pod względem ilościowym i jakościowym, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późn. zm. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz być zgodne z aktualnymi wytycznymi Ministerstwa

Zdrowia między innymi Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 w sprawie standardu organizacji żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. poz. 1780). 8. Posiłki powinny mieć zachowaną równowagę kwasowo – zasadową, zawierać węglowodany, białko zwierzęce (w tym białko z mleka), warzywa i owoce. Warzywa w formie surówek jak i sałatek powinny być w każdym posiłku (np. warzywa sezonowe – sałatę, pomidor, ogórek, kapustę kiszoną i inne). Posiłki powinny być urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysoko-przetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.). 9. Posiłki powinny być urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. 10. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysokoprzetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.). Nie dopuszcza się wykonywania posiłków z półproduktów i produktów gotowych. 11. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z trzech posiłków: 1) śniadanie składające się z zupy mlecznej drugiego dania – pieczywa mieszanego, masło/margaryna, wędliny, sera (twaróg lub/i ser żółty), dżemu i napoju gorącego: herbata, kawa, kakao, 2) obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki i kompotu. 3) kolacja składająca się z dania ciepłego lub zimnego, pieczywa mieszanego, masła/margaryny i wędliny, sery, pasty, napoju gorącego: herbata, kawa, kakao, 4) posiłek uzupełniający składający się z np. owoców, nabiału, soków, kanapek, wyrobów piekarniczych, kisielu, budyniu, koktajli, sałatek. 12. Podczas planowania jadłospisu należy uwzględnić wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz. U z 2025 r., poz. 1780), w szczególności wymagania pkt. 1 załącznika 1 do Rozporządzenia, który mówi: Podmiot leczniczy wykonujący działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, zwany dalej "podmiotem", zapewnia pacjentowi, któremu udziela świadczeń zdrowotnych, wyżywienie odpowiednie do jego stanu zdrowia, uwzględniając wzorcowe wymagania dotyczące diet opublikowane przez ministra właściwego do spraw zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego tego ministra. 13. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców. 14. Z jadłospisu wyklucza się: 1) wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%, 2) mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, 3) dosładzane pieczywo np. barwione karmelem. 15. Wędliny powinny mieć co najmniej 70-80% mięsa oraz nie zawierać wypełniaczy roślinnych lub zwierzęcych, takich jak np. MOM. 16. Więcej w dziale IV SWZ. Interní identifikátor: ZM 11/230/2026

5.1.1. Účel

Charakter smlouvy: Služby

Hlavní klasifikace (cpv): 55321000 Příprava jídel

Další klasifikace (cpv): 55520000 Zabezpečování pohostinských služeb pro zákazníky

5.1.2. Místo plnění

Poštovní adresa: Ul. Bema 1

Obec: Puławy

PSČ: 24-100

Nižší územní jednotka země (NUTS): Puławski (PL815)

Země: Polsko

5.1.3. Odhadovaná doba trvání

Datum zahájení: 01/06/2026

Doba trvání: 36 Měsíce

5.1.6. Obecné informace

Vyhrazená účast:

Účast není vyhrazena.

Musí být uvedena jména a příslušná odborná kvalifikace pracovníků pověřených realizací zakázky: Vyžaduje se v nabídce

Projekt veřejných zakázek, který není financován z prostředků EU

Na zakázku se vztahuje Dohoda o vládních zakázkách: ano

Tato zakázka je vhodná i pro malé a střední podniky: ano

5.1.9. Kritéria pro výběr

Zdroje výběrových kritérií: Zadávací dokumentace

5.1.10. Kritéria pro zadání

Kritérium:

Typ: Cena

Jméno/název: Cena brutto

Popis: Kryterium „Cena brutto” będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia podanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Ilość punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru: $C = (Cena\ brutto\ oferty\ najtańszej / Cena\ brutto\ oferty\ badanej) * 100\ pkt.$ Maksymalna ilości pkt w ramach niniejszego kryterium - 100.

Kategorie kritéria pro zadání s váhou: Váha (body, přesně)

Číslo spojené s kritériem pro zadání zakázky: 100

5.1.11. Zadávací dokumentace

Jazyky, v nichž je oficiálně k dispozici zadávací dokumentace: polština

Lhůta pro vyžádání dalších informací: 21/04/2026

Adresa zadávací dokumentace: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b>

Komunikační kanál ad hoc:

Jméno/název: Panel komunikacyjny na stronie prowadzonego postępowania.

URL: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b>

5.1.12. Podmínky zadávání zakázek

Podmínky podání:

Elektronické podání: Požadována

Adresa pro podání: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b>

Jazyky, v nichž lze podávat nabídky nebo žádosti o účast: polština

Elektronický katalog: Nepovolena

Požaduje se zaručený nebo kvalifikovaný elektronický podpis nebo pečeť (podle definice v nařízení (EU) č 910/2014)

Varianty: Nepovolena

Uchazeči mohou podat více než jednu nabídku: Nepovolena

Popis finanční záruky: Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości: 100.000,00 zł.

Szczegółowe kwestie związane z wadium reguluje dział XIII SWZ.

Lhůta pro doručení nabídek: 05/05/2026 10:00:00 (UTC+02:00) východoevropský čas, středoevropský letní čas

Doba, po kterou musí nabídka zůstat platná: 90 Dny

Informace, které lze doplnit po uplynutí lhůty pro předkládání návrhů:

Podle uvážení kupujícího mohou být některé chybějící dokumenty týkající se uchazeče předloženy později.

Další informace: 1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w terminie 10 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.

Informace o veřejném otvírání nabídek:

Datum otevření: 05/05/2026 10:30:00 (UTC+02:00) východoevropský čas, středoevropský letní čas

Místo: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b>

Další informace: Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego.

Smluvní podmínky:

Plnění zakázky musí být provedeno v rámci programů chráněného zaměstnání: Ne

Podmínky týkající se plnění zakázky: Warunki dotyczące realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

Elektronická fakturace: Požadována

Bude použito elektronické objednávání: ano

Bude použita elektronická platba: ano

Právní forma, kterou musí mít skupina uchazečů, které byla zadána zakázka: Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku, wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W przypadku, gdy zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulující współpracy tych wykonawców.

Finanční ujednání: Zasady finansowe zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

5.1.15. Techniky**Rámcová dohoda:**

Žádná rámcová dohoda

Informace o dynamickém nákupním systému:

Žádný dynamický nákupní systém

5.1.16. Další informace, mediace a přezkum

Organizace příslušná pro mediační řízení: Sąd Polubowny przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej

Organizace příslušná pro přezkum: Krajowa Izba Odwoławcza

Informace o lhůtách pro přezkum: 1. Odwołanie wnosi się w terminie: a) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a; 2. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej. 3. Więcej informacji o terminach odwołań zawartych jest w art. 515 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

Organizace poskytující další informace o zadávacím řízení: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach
Organizace poskytující přístup k zadávací dokumentaci v režimu offline: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach
Organizace poskytující další informace o podání návrhů na přezkum: Krajowa Izba Odwoławcza
Organizace přijímající žádosti o účast: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach
Organizace zpracovávající nabídky: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

8. Organizace

8.1. ORG-0001

Oficiální název: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach
Registrační číslo: NIP: 7162238942
Registrační číslo: REGON: 431205731
Poštovní adresa: ul. Bema 1
Obec: Puławy
PSČ: 24-100
Nižší územní jednotka země (NUTS): Puławski (PL815)
Země: Polsko
E-mail: zp@szpitalpulawy.pl
Telefon: +48814502389
Internetová adresa: <https://www.szpitalpulawy.pl>

Úlohy této organizace:

Kupující
Organizace poskytující další informace o zadávacím řízení
Organizace poskytující přístup k zadávací dokumentaci v režimu offline
Organizace přijímající žádosti o účast
Organizace zpracovávající nabídky

8.1. ORG-0002

Oficiální název: Krajowa Izba Odwoławcza
Registrační číslo: 5262239325
Poštovní adresa: ul. Postępu 17a
Obec: Warszawa
PSČ: 02-676
Nižší územní jednotka země (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Země: Polsko
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Telefon: +48224587801
Fax: +48224587800
Internetová adresa: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

Úlohy této organizace:

Organizace příslušná pro přezkum
Organizace poskytující další informace o podání návrhů na přezkum

8.1. ORG-0003

Oficiální název: Publications Office of the European Union

Registrační číslo: PUBL
Obec: Luxembourg
PSČ: 2417
Nižší územní jednotka země (NUTS): Luxembourg (LU000)
Země: Lucembursko
E-mail: ted@publications.europa.eu
Telefon: +352 29291
Internetová adresa: <https://op.europa.eu>

Úlohy této organizace:

TED eSender

8.1. ORG-0004

Oficiální název: Sąd Polubowny przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej
Registrační číslo: NIP 526-288-36-64
Poštovní adresa: ul. Hoża 76/78
Obec: Warszawa
PSČ: 00-682
Nižší územní jednotka země (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Země: Polsko
E-mail: kancelaria@prokuratoria.gov.pl
Telefon: +48226958504
Internetová adresa: <https://www.gov.pl/web/sp-prokuratoria/>

Úlohy této organizace:

Organizace příslušná pro mediační řízení

Oznámení - informace

Identifikátor oznámení/verze: bb9fc616-af84-458a-bda6-4e0cecaed30a - 02
Druh formuláře: Zadávání
Typ oznámení: Oznámení o zahájení zadávacího nebo koncesního řízení – standardní režim
Podtyp oznámení: 16
Datum odeslání oznámení: 26/03/2026 08:30:08 (UTC+01:00) středoevropský čas, západoevropský letní čas
Jazyky, v nichž je toto oznámení oficiálně k dispozici: polština
Číslo zveřejnění oznámení: 211911-2026
Číslo vydání v řadě S Úř. věst.: 61/2026
Datum zveřejnění: 27/03/2026