

211911-2026 - Kilpailu

Puola – Aterioiden valmistuspalvelut – 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

**Hankintailmoitus tai käyttöoikeussopimusta koskeva ilmoitus – vakiojärjestelmä
Palvelut**

1. Ostaja

1.1. Ostaja

Virallinen nimi: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Sähköposti: zp@szpitalpulawy.pl

Ostajan oikeudellinen muoto: Julkisoikeudellinen yhteisö, joka on paikallisviranomaisen määräysvallassa

Pääasiallinen toimiala: Terveys

2. Menettely

2.1. Menettely

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

Kuvaus: 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 dzienne 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 winny 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, 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. Menettelyn tunniste: efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b
Sisäinen tunniste: ZM 11/230/2026
Menettelyn tyypit: Avoin
Käytetään nopeutettua menettelyä: ei

2.1.1. Tarkoitus

Pääasiallinen hankintalaji: Palvelut

Pääasiallinen luokitus (cpv): 55321000 Aterioiden valmistuspalvelut

Lisäluokitus (cpv): 55520000 Ateriapalvelut

2.1.2. Suorituspaikka

Postiosoite: Ul. Bema 1

Postitoimipaikka: Puławy

Postinumero: 24-100

Maaryhmittely (NUTS): Puławski (PL815)

Maa: Puola

2.1.4. Yleistä tietoa

Oikeusperusta:

Direktiivi 2014/24/EU

2.1.6. Poissulkemisperusteet

Poissulkemisperusteiden ilmoittamispaikka: Hankinta-asiakirja

5. Osa

5.1. Osa: LOT-0001

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

Kuvas: 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, podwieczerek 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 winny 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, 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. Sisäinen tunniste: ZM 11/230/2026

5.1.1. Tarkoitus

Pääasiallinen hankintalaji: Palvelut

Pääasiallinen luokitus (cpv): 55321000 Aterioden valmistuspalvelut

Lisäluokitus (cpv): 55520000 Ateriapalvelut

5.1.2. Suorituspaikka

Postiosoite: Ul. Bema 1

Postitoimipaikka: Puławy

Postinumero: 24-100

Maaryhmittely (NUTS): Puławski (PL815)

Maa: Puola

5.1.3. Arvioitu kesto

Alkamispäivä: 01/06/2026

Kesto: 36 Kuukaudet

5.1.6. Yleistä tietoa

Varattu osallistuminen:

Osallistumista ei ole varattu.

Hankintasopimuksen toteuttamiseen osoitetun henkilöstön nimet ja ammatillinen pätevyys on ilmoitettava: Vaaditaan tarjouksessa

Hankintaa ei ole rahoitettu EU:n varoista

Hankintaan sovelletaan WTO:n julkisia hankintoja koskevaa sopimusta (GPA): kyllä

Tämä hankinta soveltuu myös pienille ja keskisuurille yrityksille (pk-yrityksille): kyllä

5.1.9. Valintaperusteet

Valintaperusteiden ilmoittamispaikka: Hankinta-asiakirja

5.1.10. Vertailuperusteet

Kriteeri:

Tyyppi: Hinta

Nimi: Cena brutto

Kuvaus: 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 ilość pkt w ramach niniejszego kryterium - 100.

Kategoria vertailuperuste paino: Painotus (pisteinä, tarkka)

Vertailuperusteen luku: 100

5.1.11. Hankinta-asiakirjat

Kielet, joilla hankinta-asiakirjat ovat virallisesti saatavilla: puola

Lisätietojen pyytämisen määräaika: 21/04/2026

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

Tilapäinen viestintäkanava:

Nimi: Panel komunikacyjny na stronie prowadzonego postępowania.

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

5.1.12. Hankinnan ehdot

Tarjouksen/hakemuksen jättämisen ehdot:

Tarjouksen/hakemuksen jättäminen sähköisesti: Pakollinen

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

Kielet, joilla tarjoukset tai osallistumishakemukset voidaan toimittaa: puola

Sähköinen luettelo: Ei sallittu

Vaaditaan kehittynyt tai hyväksytty sähköinen allekirjoitus tai leima (sellaisena kuin se on määritelty asetuksessa (EU) N:o 910/2014)

Vaihtoehtoiset tarjoukset: Ei sallittu

Tarjoaja voi jättää useamman kuin yhden tarjouksen: Ei sallittu

Vakuuden kuvaus: Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości: 100.000,00 zł.

Szczegółowe kwestie związane z wadium reguluje dział XIII SWZ.

Tarjousten vastaanottamisen määräaika: 05/05/2026 10:00:00 (UTC+02:00) Itä-Euroopan aika, Keski-Euroopan kesäaika

Ajanjakso, jonka tarjouksen on pysyttävä voimassa: 90 Päivät

Tiedot, joita voidaan täydentää myös tarjousten jättämislle asetetun määräajan jälkeen :

Hankkijan harkinnan mukaan osa puuttuvista hakuasiakirjoista voidaan toimittaa myöhemmin.

Lisätiedot: 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.

Tietoa julkisesta avaamisesta:

Tarjousten avaamisen päivämäärä: 05/05/2026 10:30:00 (UTC+02:00) Itä-Euroopan aika, Keski-Euroopan kesäaika

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

Lisätiedot: Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego.

Sopimusehdot:

Sopimuksen täytäntöönpano on rajattu tehtäväksi suojatyöohjelmien puitteissa: Ei

Sopimuksen täytäntöönpanoa koskevat ehdot: Warunki dotyczące realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

Sähköinen laskutus: Pakollinen

Tilaukset tehdään sähköisesti: kyllä

Maksut tehdään sähköisesti: kyllä

Hankintasopimuksen saaneelta tarjoajien ryhmältä vaadittava oikeudellinen muoto:

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 regulującej współpracę tych wykonawców.

Rahoitusjärjestelyn kuvaus: Zasady finansowe zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

5.1.15. Menetelmät

Puitejärjestely:

Ei puitejärjestelyä

Tietoa dynaamisesta hankintajärjestelmästä:

Ei dynaamista hankintajärjestelmää

5.1.16. Lisätietoja, sovittelu ja muutoksenhaku

Välityselin: Sąd Polubowny przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej

Muutoksenhakuelin: Krajowa Izba Odwoławcza

Tietoa muutoksenhaun määräajoista: 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.

Hankintamenettelystä lisätietoja antava organisaatio: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach
Hankinta-asiakirjoja offline-tilassa tarjoava organisaatio: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach
Muutoksenhakumenettelyjen määräaajoista lisätietoja tarjoava organisaatio: Krajowa Izba Odwoławcza
Osallistumishakemuksia vastaanottava organisaatio: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach
Tarjouksia käsittelevä organisaatio: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

8. Organisaatiot

8.1. ORG-0001

Virallinen nimi: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach
Rekisterinumero: NIP: 7162238942
Rekisterinumero: REGON: 431205731
Postiosoite: ul. Bema 1
Postitoimipaikka: Puławy
Postinumero: 24-100
Maaryhmittely (NUTS): Puławski (PL815)
Maa: Puola
Sähköposti: zp@szpitalpulawy.pl
Puhelin: +48814502389
Internetosoite: <https://www.szpitalpulawy.pl>

Tämän organisaation roolit:

Ostaja
Hankintamenettelystä lisätietoja antava organisaatio
Hankinta-asiakirjoja offline-tilassa tarjoava organisaatio
Osallistumishakemuksia vastaanottava organisaatio
Tarjouksia käsittelevä organisaatio

8.1. ORG-0002

Virallinen nimi: Krajowa Izba Odwoławcza
Rekisterinumero: 5262239325
Postiosoite: ul. Postępu 17a
Postitoimipaikka: Warszawa
Postinumero: 02-676
Maaryhmittely (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Maa: Puola
Sähköposti: odwolania@uzp.gov.pl
Puhelin: +48224587801
Faksi: +48224587800
Internetosoite: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

Tämän organisaation roolit:

Muutoksenhakuelin
Muutoksenhakumenettelyjen määräaajoista lisätietoja tarjoava organisaatio

8.1. ORG-0003

Virallinen nimi: Publications Office of the European Union

Rekisterinumero: PUBL
Postitoimipaikka: Luxembourg
Postinumero: 2417
Maaryhmittely (NUTS): Luxembourg (LU000)
Maa: Luxemburg
Sähköposti: ted@publications.europa.eu
Puhelin: +352 29291
Internetosoite: <https://op.europa.eu>
Tämän organisaation roolit:
TED eSender

8.1. ORG-0004

Virallinen nimi: Sąd Polubowny przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej
Rekisterinumero: NIP 526-288-36-64
Postiosoite: ul. Hoża 76/78
Postitoimipaikka: Warszawa
Postinumero: 00-682
Maaryhmittely (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Maa: Puola
Sähköposti: kancelaria@prokuratoria.gov.pl
Puhelin: +48226958504
Internetosoite: <https://www.gov.pl/web/sp-prokuratoria/>
Tämän organisaation roolit:
Välityselin

Ilmoituksen tiedot

Ilmoituksen tunniste/versio: bb9fc616-af84-458a-bda6-4e0cecaed30a - 02
Lomakkeen tyyppi: Kilpailu
Ilmoituksen tyyppi: Hankintailmoitus tai käyttöoikeussopimusta koskeva ilmoitus – vakiojärjestelmä
Ilmoituksen alatyypin: 16
Ilmoituksen lähetyspäivä: 26/03/2026 08:30:08 (UTC+01:00) Keski-Euroopan aika, Länsi-Euroopan kesäaika
Kielet, joilla tämä ilmoitus on virallisesti saatavilla: puola
Ilmoituksen julkaisunumero: 211911-2026
EUVL S -lehden numero: 61/2026
Julkaisupäivä: 27/03/2026