

211911-2026 - Mise en concurrence

Pologne – Services de préparation de repas – 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

Avis de marché ou de concession – régime ordinaire

Services

1. Acheteur

1.1. Acheteur

Nom officiel: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Adresse électronique: zp@szpitalpulawy.pl

Forme juridique de l'acheteur: Organisme de droit public, contrôlé par une autorité locale

Activité du pouvoir adjudicateur: Santé

2. Procédure

2.1. Procédure

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

Description: 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 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. Identifiant de la procédure: efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b Identifiant interne: ZM 11/230/2026 Type de procédure: Ouverte La procédure est accélérée: non

2.1.1. Objet

Nature principale du marché: Services

Nomenclature principale (cpv): 55321000 Services de préparation de repas

Nomenclature complémentaire (cpv): 55520000 Services traiteur

2.1.2. Lieu d'exécution

Adresse postale: Ul. Bema 1

Ville: Puławy

Code postal: 24-100

Subdivision pays (NUTS): Puławski (PL815)

Pays: Pologne

2.1.4. Informations générales

Base juridique:

Directive 2014/24/UE

2.1.6. Motifs d'exclusion

Sources des motifs d'exclusion: Document de marché

5. Lot

5.1. Lot: LOT-0001

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

Description: 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. Identifiant interne: ZM 11/230/2026

5.1.1. Objet

Nature principale du marché: Services

Nomenclature principale (cpv): 55321000 Services de préparation de repas

Nomenclature complémentaire (cpv): 55520000 Services traiteur

5.1.2. Lieu d'exécution

Adresse postale: Ul. Bema 1

Ville: Puławy

Code postal: 24-100

Subdivision pays (NUTS): Puławski (PL815)

Pays: Pologne

5.1.3. Durée estimée

Date de début: 01/06/2026

Durée: 36 Mois

5.1.6. Informations générales

Participation réservée:

La participation n'est pas réservée.

Les noms et les qualifications professionnelles du personnel chargé de l'exécution du marché doivent être mentionnés: Exigence dans l'offre

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP): oui

Le marché en question convient aussi aux petites et moyennes entreprises (PME): oui

5.1.9. Critères de sélection

Sources des critères de sélection: Document de marché

5.1.10. Critères d'attribution

Critère:

Type: Prix

Nom: Cena brutto

Description: 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: $C = (\text{Cena brutto oferty najtańszej} / \text{Cena brutto oferty badanej}) * 100 \text{ pkt}$. Maksymalna ilość pkt w ramach niniejszego kryterium - 100.

Catégorie du critère d'attribution poids: Pondération (points, valeur exacte)

Nombre critère d'attribution: 100

5.1.11. Documents de marché

Langues dans lesquelles les documents de marché sont officiellement disponibles: polonais

Date limite de demande d'informations complémentaires: 21/04/2026

Adresse des documents de marché: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b>

Canal de communication ad hoc:

Nom: Panel komunikacyjny na stronie prowadzonego postępowania.

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

5.1.12. Conditions du marché public

Conditions de soumission:

Soumission par voie électronique: Requise

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

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation/candidatures peuvent être présentées: polonais

Catalogue électronique: Non autorisée

La signature ou le cachet électronique avancé(e) ou qualifié(e) [au sens du règlement (UE) N° 910/2014] est requis(e)

Variantes: Non autorisée

Les soumissionnaires peuvent présenter plusieurs offres: Non autorisée

Description de la garantie financière: Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości: 100.000,00 zł. Szczegółowe kwestie związane z wadium reguluje dział XIII SWZ.

Date limite de réception des offres: 05/05/2026 10:00:00 (UTC+02:00) Heure de l'Europe orientale, heure d'été de l'Europe centrale

Durée de validité des offres: 90 Jours

Informations qui peuvent être complétées après la date limite de réception des offres:

À la discrétion de l'acheteur, certains documents manquants relatifs au soumissionnaire peuvent être transmis ultérieurement.

Informations complémentaires: 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.

Informations relatives à l'ouverture publique:

Date d'ouverture: 05/05/2026 10:30:00 (UTC+02:00) Heure de l'Europe orientale, heure d'été de l'Europe centrale

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

Informations complémentaires: Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego.

Conditions du marché:

Le contrat doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés: Non

Conditions relatives à l'exécution du contrat: Warunki dotyczące realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

Facturation électronique: Requête

La commande en ligne sera utilisée: oui

Le paiement électronique sera utilisé: oui

Forme juridique que doit revêtir un groupe de soumissionnaires auquel un marché est attribué:

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.

Arrangement financier: Zasady finansowe zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

5.1.15. Techniques

Accord-cadre:

Pas d'accord-cadre

Informations sur le système d'acquisition dynamique:

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16. Informations complémentaires, médiation et recours

Organisation chargée des procédures de médiation: Sąd Polubowny przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej

Organisation chargée des procédures de recours: Krajowa Izba Odwoławcza

Description des délais d'introduction des procédures de recours: 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.

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organisation qui fournit un accès hors ligne aux documents de marché: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours: Krajowa Izba Odwoławcza

Organisation qui reçoit les demandes de participation/candidatures: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organisation qui traite les offres: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

8. Organisations

8.1. ORG-0001

Nom officiel: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Numéro d'enregistrement: NIP: 7162238942

Numéro d'enregistrement: REGON: 431205731

Adresse postale: ul. Bema 1

Ville: Puławy

Code postal: 24-100

Subdivision pays (NUTS): Puławski (PL815)

Pays: Pologne

Adresse électronique: zp@szpitalpulawy.pl

Téléphone: +48814502389

Adresse internet: <https://www.szpitalpulawy.pl>

Rôles de cette organisation:

Acheteur

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché

Organisation qui fournit un accès hors ligne aux documents de marché

Organisation qui reçoit les demandes de participation/candidatures

Organisation qui traite les offres

8.1. ORG-0002

Nom officiel: Krajowa Izba Odwoławcza

Numéro d'enregistrement: 5262239325

Adresse postale: ul. Postępu 17a

Ville: Warszawa

Code postal: 02-676

Subdivision pays (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Pays: Pologne

Adresse électronique: odwolania@uzp.gov.pl

Téléphone: +48224587801

Télécopieur: +48224587800

Adresse internet: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

Rôles de cette organisation:

Organisation chargée des procédures de recours

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours

8.1. **ORG-0003**

Nom officiel: Publications Office of the European Union

Numéro d'enregistrement: PUBL

Ville: Luxembourg

Code postal: 2417

Subdivision pays (NUTS): Luxembourg (LU000)

Pays: Luxembourg

Adresse électronique: ted@publications.europa.eu

Téléphone: +352 29291

Adresse internet: <https://op.europa.eu>

Rôles de cette organisation:

TED eSender

8.1. **ORG-0004**

Nom officiel: Sąd Polubowny przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej

Numéro d'enregistrement: NIP 526-288-36-64

Adresse postale: ul. Hoża 76/78

Ville: Warszawa

Code postal: 00-682

Subdivision pays (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Pays: Pologne

Adresse électronique: kancelaria@prokuratoria.gov.pl

Téléphone: +48226958504

Adresse internet: <https://www.gov.pl/web/sp-prokuratoria/>

Rôles de cette organisation:

Organisation chargée des procédures de médiation

Informations relatives à l'avis

Identifiant/version de l'avis: bb9fc616-af84-458a-bda6-4e0cecaed30a - 02

Type de formulaire: Mise en concurrence

Type d'avis: Avis de marché ou de concession – régime ordinaire

Sous-type d'avis: 16

Date d'envoi de l'avis: 26/03/2026 08:30:08 (UTC+01:00) Heure de l'Europe centrale, heure d'été de l'Europe occidentale

Langues dans lesquelles l'avis en question est officiellement disponible: polonais

Numéro de publication de l'avis: 211911-2026

Numéro de publication au JO S: 61/2026

Date de publication: 27/03/2026