

211911-2026 - Gara

Polonia – Servizi di preparazione pasti – 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

Bando di gara o di concessione – regime ordinario

Servizi

1. Committente

1.1. Committente

Nome ufficiale: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

E-mail: zp@szpitalpulawy.pl

Forma giuridica del committente: Organismo di diritto pubblico controllato da un'autorità locale

Attività dell'amministrazione aggiudicatrice: Salute

2. Procedura

2.1. Procedura

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

Descrizione: 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 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.

Identificativo della procedura: efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b
Identificativo interno: ZM 11/230/2026
Tipo di procedura: Aperta
La procedura è accelerata: no

2.1.1. Finalità

Natura dell'appalto: Servizi

Classificazione principale (cpv): 55321000 Servizi di preparazione pasti

Classificazione aggiuntiva (cpv): 55520000 Servizi di catering

2.1.2. Luogo di esecuzione

Indirizzo postale: Ul. Bema 1

Località: Puławy

Codice postale: 24-100

Suddivisione del paese (NUTS): Puławski (PL815)

Paese: Polonia

2.1.4. Informazioni generali

Base giuridica:

Direttiva 2014/24/UE

2.1.6. Motivi di esclusione

Fonti dei motivi di esclusione: Documento di gara

5. Lotto

5.1. Lotto: LOT-0001

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

Descrizione: 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, 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. Identificativo interno: ZM 11/230/2026

5.1.1. Finalità

Natura dell'appalto: Servizi

Classificazione principale (cpv): 55321000 Servizi di preparazione pasti

Classificazione aggiuntiva (cpv): 55520000 Servizi di catering

5.1.2. Luogo di esecuzione

Indirizzo postale: Ul. Bema 1

Località: Puławy

Codice postale: 24-100

Suddivisione del paese (NUTS): Puławski (PL815)

Paese: Polonia

5.1.3. Durata stimata

Data di inizio: 01/06/2026

Durata: 36 Mesi

5.1.6. Informazioni generali

Partecipazione riservata:

La partecipazione non è riservata.

Vanno indicati nomi e qualifiche professionali del personale incaricato dell'esecuzione dell'appalto: Indicazione obbligatoria nell'offerta

Progetto di appalto non finanziato con fondi UE

L'appalto è soggetto all'accordo sugli appalti pubblici (AAP): sì

L'appalto si addice anche alle piccole e medie imprese (PMI): sì

5.1.9. Criteri di selezione

Fonti dei criteri di selezione: Documento di gara

5.1.10. Criteri di aggiudicazione

Criterio:

Tipo: Prezzo

Nome: Cena brutto

Descrizione: 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.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (punti, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 100

5.1.11. Documenti di gara

Lingue in cui i documenti di gara sono ufficialmente disponibili: polacco

Termine per la richiesta di informazioni supplementari: 21/04/2026

Indirizzo dei documenti di gara: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b>

Canale di comunicazione ad hoc:

Nome: Panel komunikacyjny na stronie prowadzonego postępowania.

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

5.1.12. Condizioni di appalto

Modalità di presentazione:

Presentazione elettronica delle offerte: Obbligatoria

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

Lingue in cui possono essere presentate le offerte o le domande di partecipazione: polacco

Catalogo elettronico: Non consentita

Obbligo di firma elettronica qualificata o sigillo elettronico qualificato [come definiti dal regolamento (UE) n. 910/2014]

Varianti: Non consentita

Gli offerenti possono presentare più di un'offerta: Non consentita

Descrizione della garanzia finanziaria: Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości: 100.000,00 zł. Szczegółowe kwestie związane z wadium reguluje dział XIII SWZ.

Termine per il ricevimento delle offerte: 05/05/2026 10:00:00 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale, ora legale dell'Europa centrale

Durata durante la quale l'offerta deve rimanere valida: 90 Giorni

Informazioni che possono essere integrate dopo la scadenza del termine di presentazione:

A discrezione dell'acquirente, alcuni documenti mancanti relativi all'offerente possono essere presentati successivamente.

Informazioni supplementari: 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.

Informazioni sull'apertura pubblica delle offerte:

Data di apertura: 05/05/2026 10:30:00 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale, ora legale dell'Europa centrale

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

Informazioni supplementari: Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego.

Condizioni contrattuali:

L'esecuzione dell'appalto deve avvenire nel contesto di programmi di lavoro protetti: No

Condizioni relative all'esecuzione dell'appalto: Warunki dotyczące realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

Fatturazione elettronica: Obbligatoria

Si farà ricorso all'ordinazione elettronica: sì

Sarà utilizzato il pagamento elettronico: sì

Forma giuridica che deve essere assunta da un gruppo di offerenti cui viene aggiudicato un appalto: 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.

Accordo finanziario: Zasady finansowe zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

5.1.15. Tecniche

Accordo quadro:

Nessun accordo quadro

Informazioni sul sistema dinamico di acquisizione:

Nessun sistema dinamico di acquisizione

5.1.16. Ulteriori informazioni, mediazione e ricorsi

Organizzazione di mediazione: Sąd Polubowny przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej

Organizzazione competente per i ricorsi: Krajowa Izba Odwoławcza

Informazioni sui termini per il riesame: 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.

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulla procedura di appalto : Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organizzazione alla quale rivolgersi per l'accesso offline ai documenti di gara: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulle procedure di ricorso: Krajowa Izba Odwoławcza

Organizzazione che riceve le domande di partecipazione: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organizzazione che tratta le offerte: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

8. Organizzazioni

8.1. ORG-0001

Nome ufficiale: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Numero di registrazione: NIP: 7162238942

Numero di registrazione: REGON: 431205731

Indirizzo postale: ul. Bema 1

Località: Puławy

Codice postale: 24-100

Suddivisione del paese (NUTS): Puławski (PL815)

Paese: Polonia

E-mail: zp@szpitalpulawy.pl

Telefono: +48814502389

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

Ruoli di questa organizzazione:

Committente

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulla procedura di appalto

Organizzazione alla quale rivolgersi per l'accesso offline ai documenti di gara

Organizzazione che riceve le domande di partecipazione

Organizzazione che tratta le offerte

8.1. ORG-0002

Nome ufficiale: Krajowa Izba Odwoławcza

Numero di registrazione: 5262239325

Indirizzo postale: ul. Postępu 17a

Località: Warszawa

Codice postale: 02-676

Suddivisione del paese (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Paese: Polonia

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telefono: +48224587801

Fax: +48224587800

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

Ruoli di questa organizzazione:

Organizzazione competente per i ricorsi

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulle procedure di ricorso

8.1. ORG-0003

Nome ufficiale: Publications Office of the European Union

Numero di registrazione: PUBL

Località: Luxembourg

Codice postale: 2417

Suddivisione del paese (NUTS): Luxembourg (LU000)

Paese: Lussemburgo

E-mail: ted@publications.europa.eu

Telefono: +352 29291

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

Ruoli di questa organizzazione:

TED eSender

8.1. ORG-0004

Nome ufficiale: Sąd Polubowny przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej

Numero di registrazione: NIP 526-288-36-64

Indirizzo postale: ul. Hoża 76/78

Località: Warszawa

Codice postale: 00-682

Suddivisione del paese (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Paese: Polonia

E-mail: kancelaria@prokuratoria.gov.pl

Telefono: +48226958504

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

Ruoli di questa organizzazione:

Organizzazione di mediazione

Informazioni sull'avviso

Identificativo/versione dell'avviso: bb9fc616-af84-458a-bda6-4e0cecaed30a - 02

Tipo di formulario: Gara

Tipo di avviso: Bando di gara o di concessione – regime ordinario

Sottotipo di avviso: 16

Data di trasmissione dell'avviso: 26/03/2026 08:30:08 (UTC+01:00) ora dell'Europa centrale,
ora legale dell'Europa occidentale

Lingue in cui il presente avviso è ufficialmente disponibile: polacco

Numero di pubblicazione dell'avviso: 211911-2026

Numero dell'edizione della GU S: 61/2026

Data di pubblicazione: 27/03/2026