

## 211911-2026 - Konkurrensumsättning

**Polen – Matberedning – 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**

**Meddelande om upphandling eller koncession – standardsystem**

**Tjänster**

### 1. Upphandlare

---

#### 1.1. Upphandlare

Officiellt namn: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

E-postadress: [zp@szpitalpulawy.pl](mailto:zp@szpitalpulawy.pl)

Köparens rättsliga status: Offentligt styrt organ som kontrolleras av en lokal myndighet

Den upphandlande myndighetens verksamhet: Hälso- och sjukvård

### 2. Förfarande

---

#### 2.1. Förfarande

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

Beskrivning: 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, 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. Förfarandets identifierare: efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b

Intern identifierare: ZM 11/230/2026

Typ av förfarande: Öppet

Förfarandet är påskyndat: nej

### 2.1.1. Föremålet för upphandlingen

Kontraktets art: Tjänster

Huvudklassificering (cpv): 55321000 Matberedning

Ytterligare klassificering (cpv): 55520000 Catering

### 2.1.2. Leveransplats

Postadress: Ul. Bema 1  
Ort: Puławy  
Postnummer: 24-100  
Del av land (NUTS): Puławski (PL815)  
Land: Polen

#### **2.1.4. Allmänna upplysningar**

##### **Rättslig grund:**

Direktiv 2014/24/EU

#### **2.1.6. Uteslutningsgrunder**

Källor till uteslutningsgrunder: Upphandlingsdokument

## **5. Del (anbudsområde)**

---

### **5.1. Del (anbudsområde): LOT-0001**

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

Beskrivning: 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. Intern identifierare: ZM 11/230/2026

#### **5.1.1. Föremålet för upphandlingen**

Kontraktets art: Tjänster

Huvudklassificering (cpv): 55321000 Matberedning

Ytterligare klassificering (cpv): 55520000 Catering

#### **5.1.2. Leveransplats**

Postadress: Ul. Bema 1

Ort: Puławy

Postnummer: 24-100

Del av land (NUTS): Puławski (PL815)

Land: Polen

#### **5.1.3. Uppskattad löptid**

Startdatum: 01/06/2026

Varaktighet: 36 Månader

#### 5.1.6. Allmänna upplysningar

##### **Reserverad upphandling:**

Deltagande är inte reserverat.

Namn på och yrkeskvalifikationer för den personal som ska utföra kontraktet måste anges:

Ska anges i anbudet

Upphandlingsprojekt som inte finansieras med EU-medel

Upphandlingen omfattas av Världshandelsorganisationens avtal om offentlig upphandling, GPA  
: ja

Upphandlingen är också lämplig för små och medelstora företag: ja

#### 5.1.9. Urvalskriterier

Källor till urvalskriterier: Upphandlingsdokument

#### 5.1.10. Tilldelningskriterier

##### **Kriterium:**

Typ: Pris

Namn: Cena brutto

Beskrivning: 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 ilości pkt w ramach niniejszego kryterium - 100.

Kategori av tilldelningskriteriet vikt: Viktning (poängtal, exakt)

Sifferangivelse för tilldelningskriterium: 100

#### 5.1.11. Upphandlingsdokument

Språk som upphandlingsdokumenten är officiellt tillgängliga på: polska

Sista dag för att begära kompletterande information: 21/04/2026

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

##### **Ad hoc-kommunikationskanal:**

Namn: Panel komunikacyjny na stronie prowadzonego postępowania.

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

#### 5.1.12. Upphandlingsvillkor

##### **Villkor för inlämning:**

Elektronisk inlämning: Krävs

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

De språk som kan användas i anbudet eller anbudsansökningarna: polska

Elektronisk katalog: Ej tillåten

Avancerad eller kvalificerad elektronisk underskrift eller stämpel (enligt definitionen i förordning (EU) nr 910/2014) krävs

Alternativa anbud: Ej tillåten

Anbudsgivare får lämna in fler än ett anbud: Ej tillåten

Beskrivning av den finansiella garantin: Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości: 100.000,00 zł. Szczegółowe kwestie związane z wadium reguluje dział XIII SWZ.

Tidsfrist för mottagande av anbud: 05/05/2026 10:00:00 (UTC+02:00) Östeuropeisk tid / centraleuropeisk sommartid

Varaktighet under vilken anbudet måste förbli giltigt: 90 Dagar

**Information som kan kompletteras efter det att inlämningsfristen har löpt ut:**

Viss saknad information om leverantören kan kompletteras efter det att inlämningsfristen har löpt ut.

Kompletterande information: 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.

**Information om offentlig anbudsöppning:**

Öppningsdatum: 05/05/2026 10:30:00 (UTC+02:00) Östeuropeisk tid / centraleuropeisk sommartid

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

Kompletterande information: Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego.

**Kontraktsvillkor:**

Kontraktet måste genomföras inom ramen för program för skyddad anställning: Nej

Villkor som gäller genomförandet av kontraktet: Warunki dotyczące realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

Elektronisk fakturering: Krävs

Elektronisk beställning kommer att användas: ja

Elektronisk betalning kommer att användas: ja

Den juridiska form som en grupp av anbudsgivare som tilldelas ett kontrakt ska anta:

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.

Ekonomiska arrangemang: Zasady finansowe zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

**5.1.15. Metoder**

**Ramavtal:**

Upphandlingen avser inte ett ramavtal

**Information om det dynamiska inköpssystemet:**

Upphandlingen avser inte ett dynamiskt inköpssystem

**5.1.16. Kompletterande information, medling och prövning**

Medlingsorganisation: Sąd Polubowny przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej

Prövningsorganisation: Krajowa Izba Odwoławcza

Information om tidsfrist för prövning: 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 som ger kompletterande information om upphandlingsförfarandet: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach  
Organisation som ger offlineåtkomst till upphandlingsdokumenten: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach  
Organisation som ger mer information om prövningsförfaranden: Krajowa Izba Odwoławcza  
Organisation som mottar anbudsansökningar: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach  
Organisation som behandlar anbud: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

## 8. Organisationer

---

### 8.1. ORG-0001

Officiellt namn: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach  
Registreringsnummer: NIP: 7162238942  
Registreringsnummer: REGON: 431205731  
Postadress: ul. Bema 1  
Ort: Puławy  
Postnummer: 24-100  
Del av land (NUTS): Puławski (PL815)  
Land: Polen  
E-postadress: [zp@szpitalpulawy.pl](mailto:zp@szpitalpulawy.pl)  
Tfn: +48814502389  
Webbadress: <https://www.szpitalpulawy.pl>

#### Den här organisationens roller:

Upphandlare  
Organisation som ger kompletterande information om upphandlingsförfarandet  
Organisation som ger offlineåtkomst till upphandlingsdokumenten  
Organisation som mottar anbudsansökningar  
Organisation som behandlar anbud

### 8.1. ORG-0002

Officiellt namn: Krajowa Izba Odwoławcza  
Registreringsnummer: 5262239325  
Postadress: ul. Postępu 17a  
Ort: Warszawa  
Postnummer: 02-676  
Del av land (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)  
Land: Polen  
E-postadress: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)  
Tfn: +48224587801  
Fax: +48224587800  
Webbadress: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

#### Den här organisationens roller:

Prövningsorganisation  
Organisation som ger mer information om prövningsförfaranden

### 8.1. ORG-0003

Officiellt namn: Publications Office of the European Union  
Registreringsnummer: PUBL

Ort: Luxembourg  
Postnummer: 2417  
Del av land (NUTS): Luxembourg (LU000)  
Land: Luxemburg  
E-postadress: [ted@publications.europa.eu](mailto:ted@publications.europa.eu)  
Tfn: +352 29291  
Webbadress: <https://op.europa.eu>  
**Den här organisationens roller:**  
TED eSender

#### 8.1. ORG-0004

Officiellt namn: Sąd Polubowny przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej  
Registreringsnummer: NIP 526-288-36-64  
Postadress: ul. Hoża 76/78  
Ort: Warszawa  
Postnummer: 00-682  
Del av land (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)  
Land: Polen  
E-postadress: [kancelaria@prokuratoria.gov.pl](mailto:kancelaria@prokuratoria.gov.pl)  
Tfn: +48226958504  
Webbadress: <https://www.gov.pl/web/sp-prokuratoria/>  
**Den här organisationens roller:**  
Medlingsorganisation

### Information om meddelandet

---

Identifierare/version för meddelandet: bb9fc616-af84-458a-bda6-4e0cecaed30a - 02  
Formulärtyp: Konkurrensutsättning  
Meddelandetyp: Meddelande om upphandling eller koncession – standardsystem  
Meddelandets undertyp: 16  
Avsändningsdatum för meddelandet: 26/03/2026 08:30:08 (UTC+01:00) Centraleuropeisk tid / västeuropeisk sommartid  
Språk som det här meddelandet finns officiellt tillgängligt på: polska  
Meddelandets publiceringsnummer: 211911-2026  
EUT S-nummer: 61/2026  
Publiceringsdatum: 27/03/2026