

267951-2026 - Konkurrencevilkår

Tyskland – Tilberedte måltider til skoler – Lieferleistung Verpflegung Mensa Schulzentrum an der Hardt- und Realschule Schuljahr 2026/2027

OJ S 76/2026 20/04/2026

Udbuds- eller koncessionsbekendtgørelse – standardordningen

Varer

1. Køber

1.1. Køber

Officielt navn: Gemeinde Durmersheim

E-mail: vergabe@iuscomm.de

Køberens retlige status: Offentligretligt organ, der styres af en lokal myndighed

Den ordregivende myndigheds aktivitet: Generelle offentlige tjenesteydelser

2. Procedure

2.1. Procedure

Titel: Lieferleistung Verpflegung Mensa Schulzentrum an der Hardt- und Realschule Schuljahr 2026/2027

Beskrivelse: Die Gemeinde beabsichtigt, mit der vorliegenden Vergabemaßnahme einen Vertrag über die Lieferleistung von Mittagsverpflegung für die Mensa des Schulzentrums an der Hardt- und Realschule in Durmersheim zu schließen.

Identifikator for proceduren: c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a

Intern ID: 1047/25-KS

Udbudsprocedure: Offentligt udbud

Proceduren er en hasteprocedure: nej

2.1.1. Formål

Kontraktens hovedformål: Varer

Primær klassifikation (cpv): 15894210 Tilberedte måltider til skoler

Supplerende klassifikation (cpv): 55524000 Catering til skoler

2.1.2. Udførelsessted

Landsdel (NUTS): Rastatt (DE124)

Land: Tyskland

2.1.3. Værdi

Anslået værdi eksklusiv moms: 383 000,00 EUR

2.1.4. Generelle oplysninger

Yderligere oplysninger: Das Testessen findet in der Mensa Schulzentrum, Helmholtzstr. 1/1, 76448 Durmersheim, am Freitag, 22.05.2026, ggf. auch am Samstag, 23.05.2026, statt, bei dem die geeigneten Bieter ein Testessen anzubieten haben. Die Festlegung der Testessen erfolgt durch den AG. Der Termin ist von jedem Bieter freizuhalten. Eine Verschiebung ist nicht möglich. Näheres ist den Ausschreibungsunterlagen zu entnehmen.

Retsgrundlag:

Direktiv 2014/24/EU

vgv -

2.1.6. Udelukkelsesgrunde

Kilder til grundlag for udelukkelse: Bekendtgørelse

Korruption:

Svig:

Hvidvaskning af penge eller finansiering af terrorisme:

Børnearbejde og andre former for menneskehandel:

Deltagelse i en kriminel organisation:

Terrorhandlinger eller strafbare handlinger med forbindelse til terroraktivitet:

Tilsidesættelse af forpligtelser på miljølovgivningsområdet:

Tilsidesættelse af forpligtelser på det arbejdsretlige område:

Tilsidesættelse af forpligtelser på sociallovgivningsområdet:

Aftaler med andre økonomiske aktører med henblik på konkurrencefordrejning:

Alvorlige forsømmelser i forbindelse med udøvelsen af erhvervet:

Afgivelse af urigtige oplysninger, tilbageholdelse af oplysninger, ude af stand til at fremlægge de dokumenter, der anmodes om, eller indhentede fortrolige oplysninger i forbindelse med denne procedure:

Interessekonflikt som følge af deltagelse i udbudsproceduren:

Direkte eller indirekte involvering i forberedelsen af denne udbudsprocedure:

Ophævelse eller en lignende sanktion:

Tilsidesættelse af forpligtelser i henhold til rent nationale udelukkelsesgrunde:

Tilsidesættelse af forpligtelser vedrørende betaling af bidrag til sociale sikringsordninger:

Tilsidesættelse af forpligtelser vedrørende betaling af skatter og afgifter:

Erhvervsvirksomheden er indstillet:

Insolvens:

Aktiver, der administreres af en kurator:

En situation, der svarer til konkurs i henhold til national ret:

5. Delkontrakt

5.1. Delkontrakt: LOT-0001

Titel: Lieferleistung Verpflegung Mensa Schulzentrum an der Hardt- und Realschule Schuljahr 2026/2027

Beskrivelse: Gegenstand der Ausschreibung ist die Versorgung der Mensa Schulzentrum in Durmersheim mit der Mittagsverpflegung. Ziel ist ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot mit einer nahrhaften, ausgewogenen, geschmacklich hochwertigen, kindgerechten und abwechslungsreichen Küche zu marktüblichen Preisen in einer guten Qualität bereit zu stellen. Alle vom AN geschuldeten Leistungen sind von ihm in den Durchschnittspreis pro Menü einzupreisen und verbindlich anzubieten gemäß dem Angebotsblatt. Der Preis pro Menü gemäß dem verbindlichen Angebot ist ein Fixpreis über die vollständige Vertragslaufzeit. Tritt eine nachhaltige wesentliche Änderung der wirtschaftlichen Verhältnisse ein, so wird der Preis pro Menü netto gemäß der Anlage Angebotsblatt des verbindlichen Angebots des Bieters den veränderten wirtschaftlichen Verhältnissen wie folgt angepasst: Ändert sich der vom Statistischen Bundesamt festgestellte Verbraucherpreisindex für Deutschland gegenüber dem Stand im Monat Dezember 2025 um mehr als 5 Prozent, so verändert sich auch der Preis pro Menü netto in demselben prozentualen Verhältnis. Die erste Anpassung findet hierbei frühestens mit Wirkung für den 01.09.2028 statt. Der neue Preis pro Menü netto wird dann zum 01.09.2028 wirksam und ist auf einen vollen Cent-Betrag zu runden. Eine erneute Anpassung findet statt, wenn sich der Preisindex seit der letzten Anpassung um mindestens 5 Prozent verändert hat. Maßgeblich ist der Monat, der bei der

vorausgegangen Anpassung zugrunde gelegt wurde. Der neue Preis pro Menü netto wird jeweils zum 01.09. wirksam und ist auf einen vollen Cent-Betrag zu runden. Die Mittagsverpflegung besteht aus täglich zwei Menülinien. Menülinie 1, Mischkost, orientiert sich an den Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen (5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. - in der Folge kurz DGE-Menü genannt - und kann Fleisch oder Fisch enthalten. Menülinie 2 ist verpflichtend ovo-lacto-vegetarische Kost und orientiert sich an den Mengen der „Orientierungshilfe für Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung“, S. 40-41. Da die Schülerinnen und Schüler eine breite Auswahlmöglichkeit haben sollen, dürfen sich die Menülinien 1 und 2 nicht nur in einer Komponente unterscheiden, sondern sind als komplett eigenständige Menülinien anzubieten. Eine Menülinie setzt sich zusammen aus a) einer eiweißreichen Komponente wie Fleisch oder Fisch (Menülinie 1); Hülsenfrüchte / Nüsse / Eier in der ovo-lacto-vegetarischen Linie b) einer Stärkekomponente c) einer Gemüsekomponekte oder einem Beilagensalat oder Rohkost d) einem Dessert. Dessert, sofern nicht bereits verzehrfähig wie Stückobst o.ä. und Beilagensalat werden in Mehrweggeschirr, z.B. Porzellan, gereicht und von den Schülern grundsätzlich aus dem Selbstbedienungsbuffet entnommen. Die Portionierung von Dessert und Beilagensalaten übernimmt das Küchenpersonal des AG. Der AN liefert Salatdressing separat vom Salat verpackungssparend in Gastronorm-Behältern an. Das Dressing wird von den Schülern am Selbstbedienungsbuffet entnommen. Ist das Hauptgericht eine Süßspeise, ist dazu eine Suppe anzubieten. Im ovo-lacto-vegetarischen Menü ist über eine geschickte Kombination der Speisekomponenten, Abwechslung bei den Getreideprodukten sowie den Einbau von Nüssen und Hülsenfrüchten (Orientierung am Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen – kurz QSVS) für eine hohe biologische Wertigkeit des Eiweißes im Gericht zu sorgen (siehe QSVS S. 40+41 und S. 80 als Orientierung). Die Einrichtung verfügt über keine Produktionsküche, daher müssen sämtliche Speisen bereits vorproduziert werden. Die Anlieferung der Speisen kann temperaturentkoppelt (Cook & Chill, Cook & Freeze) oder durch Warmanlieferung frischer Gerichte (Cook & Hold) erfolgen. Der Auftragnehmer hat die DIN-Normen zwingend zu beachten, die für die Leistungsausführung gelten. Näheres ist den Ausschreibungsunterlagen zu entnehmen.

Intern ID: 0001

5.1.1. Formål

Kontraktens hovedformål: Varer

Primær klassifikation (cpv): 15894210 Tilberedte måltider til skoler

Supplerende klassifikation (cpv): 55524000 Catering til skoler

Valgmuligheder:

Beskrivelse af optioner: Soweit als Option vom AG beauftragt, ist es des Weiteren Aufgabe des AN, für das Gemeinde-Küchenpersonal der Mensa Schulzentrum regelmäßige Hygieneschulungen inkl. Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz (bedarfsorientiert, bis zu 2-mal jährlich) sowie Schulungen zu wechselnden Themen (wie z.B. Speiseplangestaltung) anzubieten. Bitte stellen Sie Ihr Schulungsangebot auf einem separaten Beiblatt einschließlich der anfallenden Kosten für die Schulungen kurz dar (maximal 1 DIN A4- Seite). Die angebotene optionale Leistung ist nicht Gegenstand der Wertung. Es besteht ferner kein Anspruch des AN gegenüber dem AG auf Beauftragung der optionalen Leistung. Das Schulzentrum nutzt aktuell das Bestell- und Abrechnungssystem MensaMax der Firma ParentPay oder ggfs. ein vergleichbares elektronisches, digitales Bezahlungssystem. Die Übermittlung der Bestellungen und der Informationen für die Abrechnung erfolgt digital. Der AN stellt der Schule bis zum 20. des Vormonats einen mindestens vierwöchigen Speiseplan digital zur Verfügung. Dabei sind die gesetzlichen Vorgaben zur Allergenkennzeichnung (Lebensmittelinformations-Verordnung, LmIV) und Lebensmittelzusatzstoff-

Durchführungsverordnung (LMZDV) einzuhalten. Der Speisenplan wird von der gemeindeeigenen Küchenleitung bzw. der Schulverwaltung in das Bestellsystem eingepflegt. Die Schüler und Schülerinnen bestellen aktuell über mobile Endgeräte oder über den Webbrowser. Essen ist nur auf Vorbestellung möglich. Abhängig davon ist auch der Rhythmus für die durch die Schülerinnen und Schüler annehmenden Essensbestellungen festzulegen. Daraus ergibt sich dann auch, in welchem Rhythmus die Bestellungen der Menüs an den AN gemeldet werden können. Der AN hat bei der Abgabe des Angebots anzugeben, mit welchem zeitlichen Vorlauf er die Bestellungen benötigt, um die Ware fristgerecht zu liefern. Der AG legt größtmöglichen Wert auf Flexibilität. Es werden nur die tatsächlich bestellten und gelieferten Essen zu dem vom Auftragnehmer verbindlich angebotenen Preis pro Menü vergütet. Der AN erstellt bis zum 10. des Folgemonats eine Monatsrechnung an den Schulträger (Gemeinde). Der jeweilige Zahlungsanspruch des AN ist jeweils zwei Wochen nach Eingang einer prüffähigen Rechnung des AN beim AG zur Zahlung fällig. Die Abrechnung mit den Eltern /Personensorgeberechtigten der Schüler/innen erfolgt zwischen der Gemeinde und den Eltern /Personensorgeberechtigten.

5.1.2. Udførelsessted

Landsdel (NUTS): Rastatt (DE124)
Land: Tyskland

5.1.3. Anslået varighed

Startdato: 01/09/2026
Varigheds slutdato: 31/07/2028

5.1.4. Fornyelse

Højeste antal fornyelser: 1
Yderligere oplysninger om fornyelser: Der Vertrag verlängert sich automatisch um jeweils ein Jahr, soweit nicht der AG den Vertrag spätestens sechs Monate jeweils vor Vertragsende in Textform kündigt. Die Rechtswirksamkeit des Vertrags endet automatisch am 31.07.2030, ohne dass es hierfür einer gesonderten Kündigung bedarf.

5.1.5. Værdi

Anslået værdi eksklusiv moms: 383 000,00 EUR

5.1.6. Generelle oplysninger

Navnene på og de faglige kvalifikationer for det personale, der skal udføre kontrakten, skal angives: Krav til tilbud
Indkøbsprojekt, der ikke finansieres med EU-midler
Udbuddet er omfattet af aftalen om offentlige udbud (GPA): nej
Dette udbud er også egnet for små og mellemstore virksomheder (SMV'er): ja
Yderligere oplysninger: #Besonders auch geeignet für:other-sme#

5.1.7. Strategiske udbud

Formålet med strategiske udbud: Ingen strategiske udbud

5.1.9. Udvalgelseskriterier

Kilder til udvalgelseskriterier: Bekendtgørelse
Kriterium: Referencer på specificerede leverancer
Beskrivelse af udvalgelseskriterium: Dem Auftraggeber ist eine Liste mit mindestens 2, höchstens 5 Referenzen der letzten drei Kalenderjahre vorzulegen. Die Referenzen müssen mit der zu vergebende Leistung vergleichbar sein und sich auf die Lieferung von Verpflegungsleistungen in Gemeinschaftseinrichtungen wie Kitas, Schulen,

Betriebsgaststätten, Krankenhäuser, Senioren-, Pflege oder vergleichbare Einrichtungen beziehen. Dabei sind folgende Angaben zum Referenzobjekt zu machen: o Standort, Name der Einrichtung, Adresse o Verpflegungssystem o durchschnittliche tägliche Anzahl der gelieferten Portionen o Auftragswert (in Euro) o Vertragsdauer- und -laufzeit o Auftraggeber inkl. Ansprechpartner vor Ort, Anschrift und Telefonnummer.

Kriterium: Generel årlig omsætning

Beskrivelse af udvælgelseskriterium: Der AN hat seinen Umsatz in Euro der letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahre (Jahresumsätze) nachzuweisen, dessen durchschnittlicher Jahresumsatz mindestens das 2-fache des vertragsgegenständlichen, jährlichen Auftragswertes in Höhe von rund 383.000 € (netto) betragen muss.

Kriterium: Antal ledelsesmæssigt personale

Beskrivelse af udvælgelseskriterium: Der AN hat die durchschnittliche jährliche Beschäftigtenzahl der letzten drei Kalenderjahre anzugeben. Ebenso die durchschnittliche Anzahl der Führungskräfte im gleichen Zeitraum.

Kriterium: Gennemsnitlig årlig arbejdsstyrke

Beskrivelse af udvælgelseskriterium: Der AN hat die durchschnittliche jährliche Beschäftigtenzahl der letzten drei Kalenderjahre anzugeben. Ebenso die durchschnittliche Anzahl der Führungskräfte im gleichen Zeitraum.

Kriterium: Relevante uddannelses- og erhvervskvalifikationer

Beskrivelse af udvælgelseskriterium: Der AN hat seine aktuell am Produktionsstandort als Küchenkräfte eingesetzten Mitarbeiter und deren abgeschlossene Berufsausbildung mitzuteilen. Voraussetzung ist, dass mindestens zwei der Mitarbeiter am Produktionsstandort des Auftragnehmers eine Ausbildung zum Koch (oder gleichwertig) erfolgreich abgeschlossen haben, so dass gewährleistet ist, dass die ursprüngliche Zubereitung der Speisen am Produktionsstandort des Auftragnehmers – auch im Vertretungsfalle – unter der Aufsicht von fachlich qualifiziertem Personal erfolgt.

Kriterium: Foranstaltninger til sikring af kvalitet

Beskrivelse af udvælgelseskriterium: AN hat Angaben zu seinem betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept zu machen (Kurzdarstellung, max. 1-2 DIN A4-Seiten). Er bestätigt, dass er die vorgegebenen Qualitätssicherungs- und Hygienenormen erfüllen kann und kann dies bei Bedarf durch entsprechende Nachweise belegen.

Kriterium: Andre økonomiske eller finansielle krav

Beskrivelse af udvælgelseskriterium: - Verpflichtungserklärung Landestariftreue- und Mindestlohngesetz - Eigenerklärung nach § 19 Abs. 3 MiLoG - Eigenerklärung Bekämpfung Schwarzarbeit - Sanktionsverordnung zum Vergabeverfahren - Angabe eines Ansprechpartners

Kriterium: Forsyningsikkerhed

Beskrivelse af udvælgelseskriterium: - Angaben zur Art und Leistung der technischen Ausstattung (in Bezug auf das eingesetzte Produktionssystem) sowie Angaben zu seinem Verpflegungssystem/Produktionsverfahren (z.B. Darstellung der technischen Ausstattung, Eigenerklärung über Einhaltung der DIN 10508-Temperaturanforderungen). Ebenso zu seinem Hauptsitz, Niederlassungen und Betriebsstätten. - Konzept Nachhaltigkeit - Konzept für regionale Beschaffung aus seiner Region mit der Angabe von Produkten mit anerkanntem

Regionalsiegel aus der Region Baden-Württemberg - Konzept für Bio-Bezug mit Angabe Wareneinsatz in Bio-Qualität - Konzept zur Frische von Lebensmitteln Optionale Leistungen: - Schulungskonzept

Kriterium: Andel af underleverancer

Beskrivelse af udvælgelseskriterium: Angebote von Bietergemeinschaften werden zugelassen. Bietergemeinschaften haben mit ihrem Angebot eine von allen Mitgliedern unterzeichnete Erklärung abzugeben, in der die Bildung einer Bietergemeinschaft im Auftragsfalle erklärt ist, in der alle Mitglieder aufgeführt sind und der für die Durchführung des Vertrags bevollmächtigte Vertreter bezeichnet ist, dass der bevollmächtigte Vertreter die Mitglieder gegenüber dem Auftraggeber rechtsverbindlich vertritt und dass alle Mitglieder als Gesamtschuldner haften. Benennung der Teile des Auftrages, die unter Umständen an Unteraufträge an Unterauftragnehmer vergeben werden sollen gemäß Formblatt Unterauftragnehmer zum Angebotsschreiben, falls die Beauftragung von Unterauftragnehmern beabsichtigt ist. Wenn der Bewerber beabsichtigt, sich bei der Erfüllung eines Auftrages der Fähigkeiten anderer Unterauftragnehmer zu bedienen (Eignungsleihe), muss er dem Auftraggeber hinsichtlich der Eignung (finanzielle, wirtschaftliche Leistungsfähigkeit und fachliche Eignung) für den Unterauftragnehmer nachweisen, dass diese in der Person des Unterauftragnehmers gegeben ist. Er hat dann entsprechende Verpflichtungserklärungen dieser Unterauftragnehmer gemäß Formblatt Verpflichtungserklärung Unterauftragnehmer zum Angebotsschreiben vorzulegen. Hinsichtlich der finanziellen Leistungsfähigkeit ist gemäß Vorgabe im Formblatt Verpflichtungserklärung Unterauftragnehmer zum Angebotsschreiben Falle der Eignungsleihe zu bestätigen, dass die Unternehmen gemeinschaftliche für die Vertragsdurchführung haften.

Kriterium: Professionel risikoansvarsforsikring

Beskrivelse af udvælgelseskriterium: Der AN haftet für alle Schäden und Unfälle, die von ihm zu vertreten sind, in vollem Umfang nach den Vorschriften des BGB. Er schließt eine Betriebshaftpflichtversicherung mit folgenden Deckungssummen ab: • Sachschäden: 1 Mio € • Umweltschäden 1 Mio € • Vermögensschäden 1 Mio € • Personenschäden 2 Mio € pro Person • Schlüsselverlust in voller Höhe Der AN wird der Gemeinde einen Deckungsnachweis für die genannte Versicherung vorlegen.

5.1.10. Tildelingskriterier

Kriterium:

Type: Kvalitet

Navn: Qualitätskriterium

Beskrivelse: Regionalität / Bio-Einsatz

Kategori for tildelingskriteriet vægt: Vægtning (pointantal, præcis)

Tildelingskriterium talværdi: 30

Kriterium:

Type: Kvalitet

Navn: Qualitätskriterium

Beskrivelse: Qualität der Frische der Lebensmittel

Kategori for tildelingskriteriet vægt: Vægtning (pointantal, præcis)

Tildelingskriterium talværdi: 5

Kriterium:

Type: Kvalitet

Navn: Qualitätskriterium

Beskrivelse: Qualität des Testessens

Kategori for tildelingskriteriet vægt: Vægtning (pointantal, præcis)

Tildelingskriterium talværdi: 15

Kriterium:

Type: Omkostninger

Navn: Kostenkriterium

Beskrivelse: Preis

Kategori for tildelingskriteriet vægt: Vægtning (pointantal, præcis)

Tildelingskriterium talværdi: 50

5.1.11. Tilbudsdokumenter

Sprog, som udbudsdokumenterne er officielt tilgængelige på: tysk

Adresse på udbudsdokumenterne: http://www.deutsche-evergabe.de/dashboards/dashboard_off/c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a

5.1.12. Tilbudsvilkår

Vilkår for indgivelse:

Elektronisk indgivelse: Påkrævet

Indgivelsesadresse: http://www.deutsche-evergabe.de/dashboards/dashboard_off/c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a

Sprog, som tilbud og ansøgninger om deltagelse kan indgives på: tysk

Elektronisk katalog: Ikke tilladt

Alternative tilbud: Ikke tilladt

Tilbudsgivere kan indgive mere end ét tilbud: Ikke tilladt

Frist for modtagelse af tilbud: 18/05/2026 11:00:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid

Varighed, hvor tilbuddet skal forblive gyldigt: 135 Døgn

Oplysninger, der kan suppleres efter indgivelsesfristen er udløbet:

Køberen kan beslutte, at visse manglende tilbudsrelaterede dokumenter kan indsendes senere.

Yderligere oplysninger: Bitte beachten: Um einen eventuellen Ausschluss des Angebotes zu vermeiden, legen Sie bitte die geforderten Nachweise und Erklärungen dem Angebot unbedingt vollständig bei.

Oplysninger om offentlig iværksættelse:

Åbningsdato: 18/05/2026 11:00:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid

Yderligere oplysninger: Keine Anwesenheit von Personen.

Betingelser for kontraktens udførelse:

Udførelsen af kontrakten skal ske inden for rammerne af programmer for beskyttet beskæftigelse: Nej

Elektronisk fakturering: Påkrævet

Der vil blive anvendt elektronisk bestilling: ja

Der vil blive anvendt elektronisk betaling: ja

5.1.15. Teknikker

Rammeaftale:

Ingen rammeaftale

Oplysninger om det dynamiske indkøbssystem:

Intet dynamisk indkøbssystem

5.1.16. Yderligere oplysninger, mægling og gennemgang

Organisation med ansvar for klager: Vergabekammer Baden-Württemberg im Regierungspräsidium Karlsruhe

Oplysninger om klagefrister: (1) Etwaige Vergabeverstöße muss der Bewerber/Bieter gemäß § 160 Abs. 3 Nr. 1 GWB innerhalb von 10 Tagen nach Kenntnisnahme rügen. (2) Verstöße gegen Vergabevorschriften, die aufgrund der Bekanntmachung erkennbar sind, sind nach § 160 Abs. 3 Nr. 2 GWB spätestens bis zum Ablauf der in der Bekanntmachung benannten Frist zur Abgabe der Bewerbung oder der Angebote gegenüber dem Auftraggeber zu rügen. (3) Verstöße gegen Vergabevorschriften, die erst in den Vergabeunterlagen erkennbar sind, sind nach § 160 Abs. 3 Nr. 3 GWB spätestens bis zum Ablauf der Frist zur Bewerbungs- oder Angebotsabgabe gegenüber dem Auftraggeber zu rügen. (4) Ein Vergabenachprüfungsantrag ist nach § 160 Abs. 3 Nr. 4 GWB innerhalb von 15 Kalendertagen nach der Mitteilung des Auftraggebers, einer Rüge nicht abhelfen zu wollen, bei der Vergabekammer einzureichen.

Organisation, der leverer supplerende oplysninger om udbudsprocedurer: iuscomm

Rechtsanwälte - Schenek und Zimmermann Partnerschaftsgesellschaft mbB

Organisation, der modtager ansøgninger om deltagelse: Gemeinde Durmersheim

8. Organisationer

8.1. ORG-0001

Officielt navn: Gemeinde Durmersheim

Registreringsnummer: 8477

Postadresse: Rathausplatz 1

By: Durmersheim

Postnummer: 76448

Landsdel (NUTS): Rastatt (DE124)

Land: Tyskland

E-mail: vergabe@iuscomm.de

Telefon: +49 7245920-0

Internetadresse: <https://www.durmshheim.de>

Køberprofil: <https://www.deutsche-evergabe.de>

Denne organisations roller:

Køber

Organisation, der modtager ansøgninger om deltagelse

8.1. ORG-0002

Officielt navn: Vergabekammer Baden-Württemberg im Regierungspräsidium Karlsruhe

Registreringsnummer: 8dca3895-2839-4f6c-ab87-99b97acf2ddd

Postadresse: Durlacher Allee 100

By: Karlsruhe

Postnummer: 76137

Landsdel (NUTS): Karlsruhe, Stadtkreis (DE122)

Land: Tyskland

E-mail: vergabekammer@rpk.bwl.de

Telefon: +49 7219268730

Denne organisations roller:

Organisation med ansvar for klager

8.1. ORG-0003

Officielt navn: iuscomm Rechtsanwälte - Schenek und Zimmermann

Partnerschaftsgesellschaft mbB

Registreringsnummer: 7c5a00c6-d111-4162-9776-713b424689fa

Postadresse: Panoramastraße 29

By: Stuttgart

Postnummer: 70174

Landsdel (NUTS): Stuttgart, Stadtkreis (DE111)

Land: Tyskland

E-mail: vergabe@iuscomm.de

Telefon: +49 71125359390

Internetadresse: <https://www.iuscomm.de>

Denne organisations roller:

Organisation, der leverer supplerende oplysninger om udbudsproceduren

8.1. ORG-0004

Officielt navn: Datenservice Öffentlicher Einkauf (in Verantwortung des Beschaffungsamts des BMI)

Registreringsnummer: 0204:994-DOEVD-83

By: Bonn

Postnummer: 53119

Landsdel (NUTS): Bonn, Kreisfreie Stadt (DEA22)

Land: Tyskland

E-mail: noreply.esender_hub@bescha.bund.de

Telefon: +49228996100

Denne organisations roller:

TED eSender

Oplysninger om bekendtgørelsen

Bekendtgørelsens ID: c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a - 01

Formulartype: Konkurrencevilkår

Bekendtgørelsestype: Udbuds- eller koncessionsbekendtgørelse – standardordningen

Bekendtgørelsesundertype: 16

Afsendelsesdato for bekendtgørelsen: 17/04/2026 12:10:00 (UTC+02:00) østeuropæisk tid, centraleuropæisk sommertid

Bekendtgørelsens officielle sprog: tysk

Bekendtgørelsesnummer: 267951-2026

EUT-S-nummer: 76/2026

Offentliggørelsesdato: 20/04/2026