

## 267951-2026 - Wettbewerb

Deutschland – Schulmahlzeiten – Lieferung Verpflegung Mensa Schulzentrum an der Hardt- und Realschule Schuljahr 2026/2027

OJ S 76/2026 20/04/2026

Auftrags- oder Konzessionsbekanntmachung – Standardregelung  
Lieferleistungen

### 1. Beschaffer

---

#### 1.1. Beschaffer

Offizielle Bezeichnung: Gemeinde Durmersheim

E-Mail: [vergabe@iuscomm.de](mailto:vergabe@iuscomm.de)

Rechtsform des Erwerbers: Von einer lokalen Gebietskörperschaft kontrollierte Einrichtung des öffentlichen Rechts

Tätigkeit des öffentlichen Auftraggebers: Allgemeine öffentliche Verwaltung

### 2. Verfahren

---

#### 2.1. Verfahren

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

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

Kennung des Verfahrens: c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a

Interne Kennung: 1047/25-KS

Verfahrensart: Offenes Verfahren

Das Verfahren wird beschleunigt: nein

##### 2.1.1. Zweck

Art des Auftrags: Lieferleistungen

Haupteinstufung (cpv): 15894210 Schulmahlzeiten

Zusätzliche Einstufung (cpv): 55524000 Verpflegungsdienste für Schulen

##### 2.1.2. Erfüllungsort

Land, Gliederung (NUTS): Rastatt (DE124)

Land: Deutschland

##### 2.1.3. Wert

Geschätzter Wert ohne MwSt.: 383 000,00 EUR

##### 2.1.4. Allgemeine Informationen

Zusätzliche Informationen: 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.

**Rechtsgrundlage:**

Richtlinie 2014/24/EU

vgv -

### 2.1.6. **Ausschlussgründe**

Quellen der Ausschlussgründe: Bekanntmachung

Korruption:

Betrug:

Geldwäsche oder Terrorismusfinanzierung:

Kinderarbeit und andere Formen des Menschenhandels:

Beteiligung an einer kriminellen Vereinigung:

Terroristische Straftaten oder Straftaten im Zusammenhang mit terroristischen Aktivitäten:

Verstoß gegen umweltrechtliche Verpflichtungen:

Verstoß gegen arbeitsrechtliche Verpflichtungen:

Verstoß gegen sozialrechtliche Verpflichtungen:

Vereinbarungen mit anderen Wirtschaftsteilnehmern zur Verzerrung des Wettbewerbs:

Schwerwiegendes berufliches Fehlverhalten:

Täuschung, Zurückhaltung von Informationen, Unfähigkeit zur Vorlage erforderlicher

Unterlagen oder Erlangung vertraulicher Informationen zu dem Verfahren:

Interessenkonflikt aufgrund seiner Teilnahme an dem Vergabeverfahren:

Direkte oder indirekte Beteiligung an der Vorbereitung des Vergabeverfahrens:

Vorzeitige Beendigung, Schadensersatz oder andere vergleichbare Sanktionen:

Verstoß gegen die in den rein innerstaatlichen Ausschlussgründen verankerten

Verpflichtungen:

Verstoß gegen die Verpflichtung zur Entrichtung von Sozialversicherungsbeiträgen:

Verstoß gegen die Verpflichtung zur Entrichtung von Steuern:

Einstellung der gewerblichen Tätigkeit:

Zahlungsunfähigkeit:

Verwaltung der Vermögenswerte durch einen Insolvenzverwalter:

Der Zahlungsunfähigkeit vergleichbare Lage gemäß nationaler Rechtsvorschriften:

## 5. Los

---

### 5.1. **Los: LOT-0001**

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

Beschreibung: 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 vorausgegangenen 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.

Interne Kennung: 0001

### 5.1.1. Zweck

Art des Auftrags: Lieferleistungen

Haupteinstufung (cpv): 15894210 Schulmahlzeiten

Zusätzliche Einstufung (cpv): 55524000 Verpflegungsdienste für Schulen

#### **Optionen:**

Beschreibung der Optionen: 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 Bezahlssystem. 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. Erfüllungsort**

Land, Gliederung (NUTS): Rastatt (DE124)  
Land: Deutschland

#### **5.1.3. Geschätzte Dauer**

Datum des Beginns: 01/09/2026  
Enddatum der Laufzeit: 31/07/2028

#### **5.1.4. Verlängerung**

Maximale Verlängerungen: 1  
Weitere Informationen zur Verlängerung: 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. Wert**

Geschätzter Wert ohne MwSt.: 383 000,00 EUR

#### **5.1.6. Allgemeine Informationen**

Die Namen und beruflichen Qualifikationen des zur Auftragsausführung eingesetzten Personals sind anzugeben: Erforderlich für das Angebot  
Auftragsvergabeprojekt nicht aus EU-Mitteln finanziert  
Die Beschaffung fällt unter das Übereinkommen über das öffentliche Beschaffungswesen: nein  
Diese Auftragsvergabe ist auch für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) geeignet: ja  
Zusätzliche Informationen: #Besonders auch geeignet für:other-sme#

#### **5.1.7. Strategische Auftragsvergabe**

Ziel der strategischen Auftragsvergabe: Keine strategische Beschaffung

#### **5.1.9. Eignungskriterien**

Quellen der Auswahlkriterien: Bekanntmachung  
Kriterium: Referenzen zu bestimmten Lieferungen  
Beschreibung des Auswahlkriteriums: 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: Allgemeiner Jahresumsatz

Beschreibung des Auswahlkriteriums: 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: Anzahl der Führungskräfte

Beschreibung des Auswahlkriteriums: Der AN hat die durchschnittliche jährliche Beschäftigtenzahl der letzten drei Kalenderjahre anzugeben. Ebenso die durchschnittliche Anzahl der Führungskräfte im gleichen Zeitraum.

Kriterium: Durchschnittliche jährliche Belegschaft

Beschreibung des Auswahlkriteriums: Der AN hat die durchschnittliche jährliche Beschäftigtenzahl der letzten drei Kalenderjahre anzugeben. Ebenso die durchschnittliche Anzahl der Führungskräfte im gleichen Zeitraum.

Kriterium: Relevante Bildungs- und Berufsqualifikationen

Beschreibung des Auswahlkriteriums: 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: Maßnahmen zur Sicherstellung der Qualität

Beschreibung des Auswahlkriteriums: 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: Andere wirtschaftliche oder finanzielle Anforderungen

Beschreibung des Auswahlkriteriums: - Verpflichtungserklärung Landestariftreue- und Mindestlohngesetz - Eigenerklärung nach § 19 Abs. 3 MiLoG - Eigenerklärung Bekämpfung Schwarzarbeit - Sanktionsverordnung zum Vergabeverfahren - Angabe eines Ansprechpartners

Kriterium: Versorgungssicherheit

Beschreibung des Auswahlkriteriums: - 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:** Anteil der Unterauftragsvergabe

**Beschreibung des Auswahlkriteriums:** 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:** Berufliche Risikohaftpflichtversicherung

**Beschreibung des Auswahlkriteriums:** 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. Zuschlagskriterien**

**Kriterium:**

Art: Qualität

Bezeichnung: Qualitätskriterium

Beschreibung: Regionalität / Bio-Einsatz

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 30

**Kriterium:**

Art: Qualität

Bezeichnung: Qualitätskriterium

Beschreibung: Qualität der Frische der Lebensmittel

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 5

**Kriterium:**

Art: Qualität

Bezeichnung: Qualitätskriterium

Beschreibung: Qualität des Testessens

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 15

**Kriterium:**

Art: Kosten

Bezeichnung: Kostenkriterium

Beschreibung: Preis

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 50

**5.1.11. Auftragsunterlagen**

Sprachen, in denen die Auftragsunterlagen offiziell verfügbar sind: Deutsch

Internetadresse der Auftragsunterlagen: [http://www.deutsche-evergabe.de/dashboards/dashboard\\_off/c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a](http://www.deutsche-evergabe.de/dashboards/dashboard_off/c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a)

**5.1.12. Bedingungen für die Auftragsvergabe**

**Bedingungen für die Einreichung:**

Elektronische Einreichung: Erforderlich

Adresse für die Einreichung: [http://www.deutsche-evergabe.de/dashboards/dashboard\\_off/c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a](http://www.deutsche-evergabe.de/dashboards/dashboard_off/c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a)

Sprachen, in denen Angebote oder Teilnahmeanträge eingereicht werden können: Deutsch

Elektronischer Katalog: Nicht zulässig

Varianten: Nicht zulässig

Die Bieter können mehrere Angebote einreichen: Nicht zulässig

Frist für den Eingang der Angebote: 18/05/2026 11:00:00 (UTC+02:00) Osteuropäische Zeit, Mitteleuropäische Sommerzeit

Dauer, während der das Angebot gültig bleiben muss: 135 Tage

**Informationen, die nach Ablauf der Einreichungsfrist ergänzt werden können:**

Nach Ermessen des Käufers können einige fehlenden Bieterunterlagen nach Fristablauf nachgereicht werden.

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

**Informationen über die öffentliche Angebotsöffnung:**

Eröffnungstermin: 18/05/2026 11:00:00 (UTC+02:00) Osteuropäische Zeit, Mitteleuropäische Sommerzeit

Eröffnungstermin — Beschreibung: Keine Anwesenheit von Personen.

**Auftragsbedingungen:**

Die Auftragsausführung muss im Rahmen von Programmen für geschützte

Beschäftigungsverhältnisse erfolgen: Nein

Elektronische Rechnungsstellung: Erforderlich

Aufträge werden elektronisch erteilt: ja

Zahlungen werden elektronisch geleistet: ja

**5.1.15. Techniken**

**Rahmenvereinbarung:**

Keine Rahmenvereinbarung

**Informationen über das dynamische Beschaffungssystem:**

Kein dynamisches Beschaffungssystem

Elektronische Auktion: nein

### 5.1.16. Weitere Informationen, Schlichtung und Nachprüfung

Überprüfungsstelle: Vergabekammer Baden-Württemberg im Regierungspräsidium Karlsruhe  
Informationen über die Überprüfungsfristen: (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, die zusätzliche Informationen über das Vergabeverfahren bereitstellt: iuscomm  
Rechtsanwälte - Schenek und Zimmermann Partnerschaftsgesellschaft mbB

Organisation, die Teilnahmeanträge entgegennimmt: Gemeinde Durmersheim

## 8. Organisationen

---

### 8.1. ORG-0001

Offizielle Bezeichnung: Gemeinde Durmersheim

Registrierungsnummer: 8477

Postanschrift: Rathausplatz 1

Stadt: Durmersheim

Postleitzahl: 76448

Land, Gliederung (NUTS): Rastatt (DE124)

Land: Deutschland

E-Mail: [vergabe@iuscomm.de](mailto:vergabe@iuscomm.de)

Telefon: +49 7245920-0

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

Profil des Erwerbers: <https://www.deutsche-evergabe.de>

#### **Rollen dieser Organisation:**

Beschaffer

Organisation, die Teilnahmeanträge entgegennimmt

### 8.1. ORG-0002

Offizielle Bezeichnung: Vergabekammer Baden-Württemberg im Regierungspräsidium  
Karlsruhe

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

Postanschrift: Durlacher Allee 100

Stadt: Karlsruhe

Postleitzahl: 76137

Land, Gliederung (NUTS): Karlsruhe, Stadtkreis (DE122)

Land: Deutschland

E-Mail: [vergabekammer@rpk.bwl.de](mailto:vergabekammer@rpk.bwl.de)

Telefon: +49 7219268730

#### **Rollen dieser Organisation:**

Überprüfungsstelle

### 8.1. ORG-0003

Offizielle Bezeichnung: iuscomm Rechtsanwälte - Schenek und Zimmermann  
Partnerschaftsgesellschaft mbB  
Registrierungsnummer: 7c5a00c6-d111-4162-9776-713b424689fa  
Postanschrift: Panoramastraße 29  
Stadt: Stuttgart  
Postleitzahl: 70174  
Land, Gliederung (NUTS): Stuttgart, Stadtkreis (DE111)  
Land: Deutschland  
E-Mail: [vergabe@iuscomm.de](mailto:vergabe@iuscomm.de)  
Telefon: +49 71125359390  
Internetadresse: <https://www.iuscomm.de>

**Rollen dieser Organisation:**

Organisation, die zusätzliche Informationen über das Vergabeverfahren bereitstellt

**8.1. ORG-0004**

Offizielle Bezeichnung: Datenservice Öffentlicher Einkauf (in Verantwortung des Beschaffungsamts des BMI)  
Registrierungsnummer: 0204:994-DOEVD-83  
Stadt: Bonn  
Postleitzahl: 53119  
Land, Gliederung (NUTS): Bonn, Kreisfreie Stadt (DEA22)  
Land: Deutschland  
E-Mail: [noreply.esender\\_hub@bescha.bund.de](mailto:noreply.esender_hub@bescha.bund.de)  
Telefon: +49228996100

**Rollen dieser Organisation:**

TED eSender

## Informationen zur Bekanntmachung

---

Kennung/Fassung der Bekanntmachung: c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a - 01  
Formulartyp: Wettbewerb  
Art der Bekanntmachung: Auftrags- oder Konzessionsbekanntmachung – Standardregelung  
Unterart der Bekanntmachung: 16  
Datum der Übermittlung der Bekanntmachung: 17/04/2026 12:10:00 (UTC+02:00)  
Osteuropäische Zeit, Mitteleuropäische Sommerzeit  
Sprachen, in denen diese Bekanntmachung offiziell verfügbar ist: Deutsch  
Veröffentlichungsnummer der Bekanntmachung: 267951-2026  
ABl. S – Nummer der Ausgabe: 76/2026  
Datum der Veröffentlichung: 20/04/2026