

433679-2026 - Licitación

Alemania – Servicios comerciales al por menor de hostelería y restauración – Konzession
Gastronomie Deutsche Oper Berlin
OJ S 120/2026 25/06/2026
Anuncio de contrato o de concesión. Régimen normal
Servicios

1. Comprador

1.1. Comprador

Denominación oficial: Stiftung Oper in Berlin - Deutsche Oper Berlin

Correo electrónico: T.Fehrle@DeutscheOperBerlin.de

Naturaleza jurídica del comprador: Organismo de Derecho público bajo el control de una autoridad regional

Actividad del poder adjudicador: Actividades recreativas, cultura y religión

1.1. Comprador

Denominación oficial: Deutsche Oper Berlin Vermarktungs GmbH

Correo electrónico: T.Fehrle@DeutscheOperBerlin.de

Naturaleza jurídica del comprador: Organismo de Derecho público bajo el control de una autoridad regional

Actividad del poder adjudicador: Actividades recreativas, cultura y religión

2. Procedimiento

2.1. Procedimiento

Título: Konzession Gastronomie Deutsche Oper Berlin

Descripción: Es handelt sich hierbei um eine Rückversetzung des bisherigen Vergabeverfahrens in Anlehnung an die Aufhebungsgründe gem. § 63 Abs. 1 S. 1 Nr. 4 VgV analog zum vorherigen Vergabeverfahren mit der Bezeichnung "DOB.0100 (Kopie)", Bekanntmachungs-ID: CXP4DLEMSJ3. Das hiesige Vergabeverfahren betrifft wieder die Ausschreibung von Gastronomieleistungen (Konzession) gem. § 12 KonzVgV i.V.m. § 15 Abs. 2, 4 VgV. I. Angaben zum Auftrag 1. Allgemeines Die Deutsche Oper Berlin ist mit ihren 1.865 Sitzplätzen das größte Opernhaus Berlins sowie die zweitgrößte Opernbühne Deutschlands. Seit ihrer Eröffnung im Jahre 1912 genießt die Institution einen herausragenden internationalen Ruf als Spielstätte für das große Opernrepertoire. Geprägt durch bedeutende Chefdirigent*innen, Regisseur*innen und Künstler*innen, steht das Haus für künstlerische Exzellenz und eine traditionsreiche, weltweit anerkannte Aufführungskultur. Mit dem Beginn der Spielzeit 2026/27 und der Intendanz von Herrn Aviel Cahn schlägt die Deutsche Oper Berlin ein neues Kapitel ihrer Geschichte auf, geprägt von Innovation, internationaler Ausrichtung und neuer Energie. In diesem Zuge wird zum Sommer 2027 die gastronomische Bewirtschaftung des Hauses neu ausgeschrieben. Hinweis: Dieses Vergabeverfahren wird nach den Bedingungen der Konzessionsvergabeverordnung (KonzVgV) durchgeführt. 2. Auftraggeber Der Auftraggeber / Konzessionsgeber des Verfahrens sind die 1) Stiftung Oper in Berlin vertreten durch die Deutsche Oper Berlin Richard-Wagner-Straße 10 10585 Berlin und 2) Deutsche Oper Berlin Vermarktungs GmbH Richard-Wagner-Straße 10 10585 Berlin. Für dieses Vergabeverfahren ist die Auftraggeberin zu 1) federführend. 3. Gegenstand des Verfahrens Gegenstand dieses Verfahrens ist die Übernahme sämtlicher Leistungen

hinsichtlich der Gastronomie der Deutschen Oper Berlin. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Verfahrensbrief sowie den weiteren Vergabeunterlagen.

Identificador del procedimiento: 13694160-eb0e-4741-a7fb-424a998bb9dd

Identificador interno: DOB.0100 (Kopie 2)

Tipo de procedimiento: Negociado con publicación previa de un anuncio de licitación / licitación con negociación

El procedimiento está acelerado: no

Principales características del procedimiento: Es handelt sich um eine Konzessionsvergabe, ausgestaltet nach dem Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb gemäß § 12 KonzVgV i.V.m. § 15 Abs. 2, 4 VgV. Vergabestelle: Lange & Partner Rechtsanwälte Abschnitt 1 - Teilnahmewettbewerb: Zunächst wird ein Teilnahmewettbewerb durchgeführt, bei welchem interessierte Unternehmen insbesondere auf Grundlage der Auftragsbekanntmachung des Auftraggebers das Erfüllen der definierten Mindestanforderungen, Eignungskriterien und das Nichtvorliegen von Ausschlussgründen im Rahmen eines Teilnahmeantrags inklusive Anlagen nachweisen müssen. Sämtliche Mindestanforderungen und Bewertungskriterien ergeben sich aus diesem Verfahrensbrief, sowie den Formblättern Bewerbungsbogen (auch "Teilnahmeantrag") und der Eignungsbewertungsmatrix. Die Prüfung der Teilnahmeanträge erfolgt auch nach den Vorschriften des §§ 56, 57 VgV analog und §§ 122 f. GWB. Abschnitt 2 - Angebots- und Verhandlungsverfahren: Überschreitet die Anzahl geeigneter Bewerber/ Bewerbergemeinschaften die Anzahl der Bewerber/ Bewerbergemeinschaften, die zur Angebotsabgabe aufgefordert werden soll, wird eine Detailbewertung der Eignung vorgenommen, um den Bewerberkreis zu reduzieren. Bei Gleichstand nach der Detailwertung, wird die Auswahl der Bewerber durch ein Losverfahren entschieden. Liegen nach der Detailbewertung mehr als 5 gleichwertige Bewerbungen vor, erfolgt die Auswahl anhand eines Losverfahrens. Sollten mindestens 5 vollständige Teilnahmeanträge geeigneter Bewerber vorliegen, behält sich der Auftraggeber vor, unvollständige Teilnahmeanträge ohne Nachforderung fehlender Erklärungen und Nachweise ausschließen. Es ist beabsichtigt, maximal fünf Bewerber zur Angebotseinreichung aufzufordern. Insoweit wird auch auf den Verfahrensbrief verwiesen.

2.1.1. Finalidad

Naturaleza del contrato: Servicios

Clasificación principal (cpv): 55000000 Servicios comerciales al por menor de hostelería y restauración

Clasificación adicional (cpv): 55520000 Servicios de suministro de comidas desde el exterior, 55500000 Servicios de cantina y de suministros de comidas desde el exterior, 55510000 Servicios de cantina, 55512000 Servicios de gestión de cantina, 55520000 Servicios de suministro de comidas desde el exterior

2.1.2. Lugar de ejecución

Dirección postal: Richard-Wagner-Straße 10

Localidad: Berlin

Código postal: 10585

Subdivisión del país (NUTS): Berlin (DE300)

País: Alemania

2.1.4. Información general

Información complementaria: #Bekanntmachungs-ID: CXP4DLEM5K# Es handelt sich hierbei um eine Rückversetzung des bisherigen Vergabeverfahrens in Anlehnung an die Aufhebungsgründe gem. § 63 Abs. 1 S. 1 Nr. 4 VgV analog zum vorherigen Vergabeverfahren mit der Bezeichnung "DOB.0100 (Kopie)", Bekanntmachungs-ID: CXP4DLEMSJ3. Das

hiesige Vergabeverfahren betrifft wieder die Ausschreibung von Gastronomieleistungen (Konzession) gem. § 12 KonzVgV i.V.m. § 15 Abs. 2, 4 VgV.

Base jurídica:

Directiva 2014/24/UE

vgv -

2.1.6. Motivos de exclusión

Fuentes de los motivos de exclusión: Documento de contratación

5. Lote

5.1. Lote: LOT-0001

Título: Konzession Gastronomie Deutsche Oper Berlin

Descripción: 3. Gegenstand des Verfahrens Gegenstand dieses Verfahrens ist die Übernahme sämtlicher Leistungen hinsichtlich der Gastronomie der Deutschen Oper Berlin. 3.1.

Spielzeiten Der Opernbetrieb ist in Spielzeiten organisiert, die sich an die Berliner Schulferien orientieren. Tarifvertraglich ist eine Sommerpause von rund sechs Wochen geregelt, wodurch der Spielbetrieb unterbrochen wird. Während der Saison (September bis Juli) finden wöchentlich 4-7 Vorstellungen statt; im Dezember gibt es häufig Doppelvorstellungen. 3.2.

Mitarbeiterbereich / Kantine Der Mitarbeiterbereich mit Kantine stellt eine verlässliche Versorgung für rund 630 Mitarbeitende der Deutschen Oper Berlin sowie des Staatsballetts sicher. Die Öffnungszeiten sind an den Vorstellungs- und Probenbetrieb angepasst und gewährleisten eine Versorgung an sieben Tagen pro Woche. Aus den Probepausen ergeben sich besondere Anforderungen. Diese dauern in der Regel 30 Minuten, in denen stoßartig bis zu 200 Personen zeitgleich mit Getränken und Speisen zu versorgen sind. Das Restaurant verfügt über 80 Plätze, die Kantine über 120 Plätze und der Terrassenbereich über ca. 100 Plätze. Darüber hinaus ist das Angebot auch für Unternehmen, Büros und Anwohner*innen aus der Nachbarschaft attraktiv. 3.3. Besucherbetrieb in Foyers und Tischlerei Der Besucherbetrieb erstreckt sich über die Foyers sowie die Spielstätte Tischlerei und ist durch einen intensiven Vorstellungsbetrieb geprägt. In der Saison 2024/25 fanden auf der Hauptbühne 193 Vorstellungen statt, ergänzt durch 31 Veranstaltungen im Foyer und 71 in der Tischlerei. Hinzu kommen 50 Vorstellungen des Staatsballetts Berlin am Haus. Insgesamt wurden damit rund 340.000 Besucher*innen gezählt. Die Hauptbühne verfügt über 1.865 Plätze, das Foyer über etwa 250 Plätze und die Tischlerei 150 bis 400 Plätze. Das Haus öffnet in der Regel eine Stunde vor Vorstellungsbeginn. Die etwa 30-minütigen Pausen während der Aufführungen führen zu einem besonders intensiven Stoßgeschäft mit ca. 1.000 Gästen, das eine schnelle, zugleich elegante und reibungslose Logistik erfordert. Dabei ist größtmögliche Rücksicht auf den Vorstellungsbetrieb zu nehmen. Insbesondere dürfen keinerlei Geräusche aus dem gastronomischen Betrieb in den Saal dringen. In den Foyers stehen insgesamt vier Bars zur Verfügung. Drei davon befinden sich in den Seitenfoyers (zwei auf Parkettebene und eine im Rangfoyer links) und verfügen über Wasseranschlüsse; eine weitere Bar befindet sich im Parkettfoyer. Darüber hinaus dienen die Foyers regelmäßig als Veranstaltungsorte für kleinere Formate wie Liederabende, Konzerte, Einführungsveranstaltungen und Matineen sowie Vorträge. Nach gesonderter Absprache findet zusätzlich zum regulären Vorstellungsbetrieb die gastronomische Publikumsbewirtung auf Sonderveranstaltungen, beispielsweise für den Förderkreis, den Bereich Partnership & Sponsoring, Eröffnungsfeste oder Gastspielproduktionen, statt. Auch in der Spielstätte Tischlerei, in der nur begrenzte räumliche Kapazitäten zur Verfügung stehen, sind kreative gastronomische Lösungen erforderlich. 3.4. Restaurant & Bar Im gastronomischen Konzept ist eine zeitgemäße, international ausgerichtete Küche vorgesehen, die zugleich Raum für eine individuelle

kulinarische Handschrift lässt. Ergänzend ist die Einrichtung einer zusätzlichen Bar denkbar und ausdrücklich wünschenswert, um somit das Angebot zu erweitern. Die räumliche und inhaltliche Nähe zu Künstler*innen sowie zum Probenbetrieb verleiht dem Standort ein besonderes Flair und schafft eine lebendige Verbindung zwischen Gastronomie und künstlerischem Geschehen. Ziel ist es, dass sich das Restaurant als eigenständiger kulinarischer Treffpunkt für den Kiez sowie für die City West etabliert und damit bewusst über den reinen Opernbetrieb hinaus wirkt. Gäste sind ausdrücklich eingeladen, das Restaurant auch unabhängig von einem Vorstellungsbetrieb zu nutzen. Eine besondere Chance liegt dabei in der möglichen Mehrfachbelegung der Tische durch unterschiedliche Gästeströme im Verlauf eines Abends. So können Opernbesucher*innen bis etwa 19:30 Uhr ein gastronomisches Angebot in Form eines "schnellen Operntellers" wahrnehmen, während in der Zeit von etwa 19:30 - 22:00 Uhr verstärkt Restaurantgäste angesprochen werden, die das Restaurant unabhängig vom Spielbetrieb besuchen. Ab etwa 22:00 Uhr verschmilzt das Publikum im Rahmen einer After-Show-Atmosphäre im Restaurant, wenn Operngäste und Gäste aus der Nachbarschaft zusammenkommen. Darüber hinaus bietet der Standort ein erhebliches Potenzial für Veranstaltungen, etwa für Brunchformate mit künstlerischem Programm, Sponsoren-Dinner oder After-Show-Events.

3.5. Außengastronomie Der hauseigene Götz-Friedrich-Platz liegt unmittelbar an der U-Bahn- Station "Deutsche Oper" und wird von Gästen sowie Mitarbeitenden genutzt. Kreative Außen- und Saisonangebote für die Gastronomie sind willkommen.

3.6. Vertragliche Eckpunkte Die Vertragslaufzeit beträgt 5 Jahre, beginnend ab dem Sommer 2027, konkret für den Zeitraum vom 01.08.2027 bis 31.07.2032 mit einer Verlängerungsoption von weiteren 5 Jahren. Der Vertrag wird in Form eines Pachtmodells mit Nebenkostenpauschale geschlossen. Mit Beginn der Vertragslaufzeit wird eine Anfangsinvestition für Inventar, Räumlichkeiten etc. (u.a. Mobiliar, Anstrich, Beleuchtung usw.) im sechsstelligen Bereich gefordert. Die Investitionsbereitschaft ist zwingende Voraussetzung für das Zustandekommen des Vertrages. Bereits vorhandene Ausstattung steht zur Verfügung und kann genutzt werden. Erfahrung in Veranstaltungs- und Eventgastronomie ist erwünscht.

Identificador interno: DOB.0100 (Kopie 2)

5.1.1. Finalidad

Naturaleza del contrato: Servicios

Clasificación principal (cpv): 55000000 Servicios comerciales al por menor de hostelería y restauración

Clasificación adicional (cpv): 55520000 Servicios de suministro de comidas desde el exterior, 55500000 Servicios de cantina y de suministros de comidas desde el exterior, 55510000 Servicios de cantina, 55512000 Servicios de gestión de cantina, 55520000 Servicios de suministro de comidas desde el exterior

5.1.2. Lugar de ejecución

Dirección postal: Richard-Wagner-Straße 10

Localidad: Berlin

Código postal: 10585

Subdivisión del país (NUTS): Berlin (DE300)

País: Alemania

5.1.3. Duración estimada

Fecha de inicio: 01/08/2027

Fecha de finalización de la duración: 31/07/2032

5.1.4. Renovación

Número máximo de renovaciones: 2 037

Más información sobre renovaciones: Die Vertragslaufzeit beträgt 5 Jahre, beginnend ab dem Sommer 2027, konkret für den Zeitraum vom 01.08.2027 bis 31.07.2032 mit einer Verlängerungsoption von weiteren 5 Jahren. Der Vertrag wird in Form eines Pachtmodells mit Nebenkostenpauschale geschlossen. Mit Beginn der Vertragslaufzeit wird eine Anfangsinvestition für Inventar, Räumlichkeiten etc. (u.a. Mobiliar, Anstrich, Beleuchtung usw.) im sechsstelligen Bereich gefordert. Die Investitionsbereitschaft ist zwingende Voraussetzung für das Zustandekommen des Vertrages. Bereits vorhandene Ausstattung steht zur Verfügung und kann genutzt werden. Erfahrung in Veranstaltungs- und Eventgastronomie ist erwünscht.

5.1.6. Información general

Participación reservada:

La participación no está reservada.

Proyecto de contratación pública no financiado con fondos de la UE

La contratación pública está cubierta por el Acuerdo sobre Contratación Pública (ACP): no
Esta contratación también es adecuada para las pequeñas y medianas empresas (pymes): no

5.1.7. Contratación estratégica

Objetivo de la contratación estratégica: Ninguna contratación estratégica

5.1.9. Criterios de selección

Fuentes de los criterios de selección: Anuncio

Criterio: Seguro de indemnización por riesgos profesionales

Descripción del criterio de selección: Nachweis einer Berufs- bzw.

Betriebshaftpflichtversicherung Abgabe einer Eigenerklärung des Bewerbers, dass eine entsprechende Versicherung vorhanden ist, bzw. im Auftragsfall abgeschlossen wird und diese während der gesamten Vertragslaufzeit aufrecht erhalten wird (Eintragungen im Bewerbungsbogen). Mindestanforderungen: Nachweis, dass im Auftragsfall durch eine Haftpflichtversicherung eine Deckungssumme für Personenschäden in Höhe von 3 Mio. EUR und für sonstige Schäden (Sach- und Vermögensschäden) in Höhe von 5 Mio. EUR gegeben ist. Die Maximierung der Ersatzleistungen muss mindestens das Zweifache der Versicherungssumme betragen. Die Deckung muss über die Vertragslaufzeit uneingeschränkt erhalten bleiben. Als Nachweis über das Bestehen einer Berufs- oder Betriebshaftpflichtversicherung ist dem Teilnahmeantrag als Anlage die schriftliche Bestätigung von einer in der EU zugelassenen Versicherungsgesellschaft beizufügen. Beachten Sie, dass diese Bestätigung gültig sein muss. Nachforderungen ungültiger bzw. bereits abgelaufener Bestätigungen sind ausgeschlossen. Sollte die Betriebshaftpflichtversicherung geringere Deckungssummen aufweisen - ist auch eine schriftliche Erklärung des Versicherers zur Erhöhung im Auftragsfall auf geforderte Deckungssummen oder - eine schriftliche Erklärung des Versicherers zur Zusage einer objektbezogenen Versicherung möglich. Diese Erklärung ist dann zusätzlich mit dem Teilnahmeantrag vorzulegen. Bei einer Bewerbungsgemeinschaft ist der Nachweis von jedem Mitglied der Gemeinschaft zu führen. Es wird auf die Eignungs- sowie Angebotsmatrix hingewiesen.

Criterio: Volumen de negocios anual general

Descripción del criterio de selección: Jahresumsatz der letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahre Abgabe einer entsprechenden Eigenerklärung zum durchschnittlichen Jahresumsatz (netto) in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren für die Jahre 2025, 2024, 2023. Sofern die Angaben für das Jahr 2025 noch nicht vorliegen, sind die durchschnittlichen Jahresumsatzangaben (netto) für die Geschäftsjahre 2024, 2023, 2022

anzugeben. Abgabe einer entsprechenden Eigenerklärung (Eintragungen im Bewerbungsbogen). Mindestanforderungen: Nachweis, dass der durchschnittliche Jahresumsatz p. a. mind. 300.000 Euro (netto) beträgt. Es wird auf die Eignungs- sowie Angebotsmatrix hingewiesen.

Criterio: Media anual de personal

Descripción del criterio de selección: Personalressourcen: Angabe der durchschnittlichen jährlichen Beschäftigtenzahl und Führungskraft auf Vollzeitstellen in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren Abgabe einer entsprechenden Eigenerklärung (Eintragungen im Bewerbungsbogen). Mindestanforderungen: (1) Nachweis von mindestens 10 Fachkräften in Vollzeitstellen (40 Std./ Woche) im Durchschnitt der letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahre (2023, 2024 und 2025). Als Fachkräfte gelten Beschäftigte, die Gastronomieleistungen durchführen (Küchen- und dazugehörige Servicefachkräfte: Koch /Köchin (alle Positionen), Küchenhilfen, Kellner/Kellnerin). Darüber hinaus gibt es folgende Bewertung: Bewertet wird die Anzahl der Fachkräfte in Vollzeitstellen im Durchschnitt der letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahre (2023, 2024 und 2025) nach folgender Systematik: 5 Punkte: 18 oder mehr Fachkräfte 4 Punkte: 17 bis 18 Fachkräfte 3 Punkte: 15 bis 16 Fachkräfte 2 Punkte: 13 bis 14 Fachkräfte 1 Punkt: 11 bis 12 Fachkräfte 0 Punkte: weniger als 10 Fachkräfte (= Ausschluss). Es wird auf die Eignungsmatrix hingewiesen.

Los criterios se utilizarán para seleccionar a los candidatos que serán invitados a la segunda fase del procedimiento

Ponderación (porcentaje, exacto): 25,00

Criterio: Referencias sobre servicios específicos

Descripción del criterio de selección: Nachweis von vergleichbaren Referenzen Mit dem Teilnahmeantrag hat der Bewerber im Bewerberbogen eine Eigenerklärung über drei Referenzen vorzulegen. Dazu müssen die Bewerber im Referenzbogen zu folgenden Merkmalen Angaben machen: - Darstellung der Referenzen über vergleichbare Leistungen, mit Angabe insb. a) Name und Kontaktdaten (Anschrift, Ansprechpartner, Telefonnummer) des Auftraggebers, b) Angabe des ausführenden Standorts des Bewerbers / Mitglieds der Bewerbergemeinschaft, c) Zeitraum der Leistungserbringung, d) Auftragswert, e) Kurzbeschreibung des Umfangs der Referenz, insb. mit Angaben der erbrachten Leistungen und der Vergleichbarkeit mit den zu vergebenden Leistungen. Als vergleichbar wird ein Referenzprojekt angesehen, welches jeweils alle der folgenden Merkmale erfüllt: (1) Regelmäßige gastronomische Leistungen an einem festen Standort, (2) Schneller, frequenzstarker Service (z.B. Event- und Pausengeschäft, Kantinenbetrieb, Barbetrieb), insb. in Kulturbetrieben oder vergleichbaren Einrichtungen mit stoßzeitgeprägtem Publikumsverkehr in einem repräsentativen Umfeld, (3) Mind. 200 Kassenvorgänge in der Spitze innerhalb eines Tages, Mindestanforderungen an die Referenzen: Mindestanforderungen an alle Referenzen: - Mindestens drei Referenzen über im Bereich Gastronomie erbrachte Leistungen. - Der Zeitpunkt der Leistungsausführung der Referenzen darf nicht älter als der 1.1.2021 sein. Werden die Mindestanforderungen an die Referenzen nicht erfüllt, wird der Bewerber ausgeschlossen. Mindestanforderung an mind. eine Referenz: - Mindestens eine dieser drei Referenzen muss Erfahrungen in der Versorgung einer großen Personenzahl belegen (z.B. Gemeinschaftsverpflegung, DB-Lounge, großes (Event-)Catering für mind. 400 Personen oder Vergleichbares). Bewertungskriterien für die Referenzen: Es wird je Referenz bewertet, inwiefern die folgenden Teilanforderungen zur Vergleichbarkeit mit der Deutschen Oper Berlin erfüllt werden: (1) Regelmäßige gastronomische Leistungen an einem festen Standort, (2) Schneller, frequenzstarker Service (z.B. Event- und Pausengeschäft, Kantinenbetrieb,

Barbetrieb), insb. in Kulturbetrieben oder vergleichbaren Einrichtungen mit stoßzeitgeprägtem Publikumsverkehr in einem repräsentativen Umfeld, (3) Mind. 200 Kassenvorgänge in der Spitze innerhalb eines Tages (in einem Zeitraum von bis zu drei Stunden) Anhand folgender Systematik werden die Referenzen bewertet: 3 Punkte: Die Referenz erfüllt die Mindestanforderungen und alle Teilanforderungen (1), (2) und (3). 2 Punkte: Die Referenz erfüllt die Mindestanforderungen und maximal zwei Teilanforderungen 1 Punkt: Die Referenz erfüllt die Mindestanforderungen und maximal nur eine Teilanforderung. 0 Punkte: Die Referenz erfüllt keine der Teilanforderungen. Zusatzpunkte je Referenz: Unabhängig von der Basisbewertung können je Referenz folgende Zusatzpunkte vergeben werden (ohne Vorliegen der Mindestanforderungen, mit Ausnahme des Leistungszeitraumes): 1 Punkt: Erfahrung im Foyer-Betrieb in einer Einrichtung, die hinsichtlich Charakter und Publikumsverkehr mit der Deutschen Oper Berlin vergleichbar ist (beispielsweise gehobene Gastronomie, die sich von der Massengastronomie eines Kantinen- oder Mensenbetriebs abgrenzt.). 1 Punkt: Erfahrung im Kantinen- oder Restaurant-Betrieb in einer kulturellen Einrichtung Bewertet werden drei Referenzen, wobei die Bewertung jeder Referenz eine Gewichtung von 25 % einnimmt. Sollte der Bewerber mehr als drei Referenzen einreichen, werden die drei Referenzen bewertet, die im Bewerberbogen eingetragen wurden. Es wird auf die Eignungsmatrix hingewiesen. Los criterios se utilizarán para seleccionar a los candidatos que serán invitados a la segunda fase del procedimiento
Ponderación (porcentaje, exacto): 75,00

Criterio: Autorización o pertenencia a una organización particular necesaria para contratos de servicios

Descripción del criterio de selección: Gaststättenerlaubnis (In der ersten Stufe des Verfahrens ist ein Nachweis über die grundsätzliche Eignung, eine solche Erlaubnis zu erlangen, ausreichend). Siehe Verfahrensbrief und Bewerbungsbogen. Gewichtung für den Zugang zur nächsten Stufe

Información sobre la segunda fase de un procedimiento de dos fases:

Número mínimo de candidatos que serán invitados a la segunda fase del procedimiento: 3

Número máximo de candidatos que serán invitados a la segunda fase del procedimiento: 5

El procedimiento se desarrollará en fases sucesivas. En cada fase, pueden eliminarse algunos participantes

5.1.10. Criterios de adjudicación

Criterio:

Tipo: Calidad

Nombre: a) Gastronomisches Konzept

Descripción: Mit dem Angebot hat der Bieter ein Gastronomiekonzept einzureichen, das die kulinarische Ausrichtung darstellt. Vom Bieter wird erwartet, dass er in seinem Konzept Aussagen zu nachfolgenden Aspekten trifft und dabei auf die Besonderheiten der hier ausgeschriebenen Leistungen eingeht: - Darstellung der Umsetzung des anlassbezogenen Eventcaterings - Darstellung der Qualität und Vielfalt des Speisen- und Getränkeangebots (anhand einer exemplarischen Darstellung eines Wochenspeiseplanes) - Darstellung der Ernährungsvielfalt (vegane, vegetarische, Fisch- und Fleischgerichte, Allergikeroptionen etc.) - Darstellung der Anteil an Full-Convenience Produkten - Darstellung des Frischegrades / Eigenproduktion - Darstellung Kurzkonzzept für Publikumsbewirtung mit Angebotsbeispielen und Preisen (Speisen und Getränke) - Darstellung eines Angebots zur Zwischenverpflegung - Darstellung der Berücksichtigung und Einbeziehung saisonaler und regionaler Produkte in Verbindung mit einem Außengastronomiebereich - Darstellung der Preisstruktur, unter Berücksichtigung etwaiger Mitarbeiterboni Das einzureichende Konzept darf einen Umfang

von maximal 8 Seiten (Format DIN A4, Schriftgröße mind. 10 pt) nicht überschreiten. Sollten darüber hinausgehende Seiten eingereicht werden, werden lediglich die ersten 8 Seiten bei der Bewertung berücksichtigt. Für weitere Details wird auf die Angebotsbewertungsmatrix verwiesen.

Categoría del criterio de adjudicación de peso: Ponderación (puntos, exacto)

Criterio de adjudicación: número: 30

Criterio:

Tipo: Calidad

Nombre: b) Betriebskonzept

Descripción: Mit dem Angebot hat der Bieter ein Betriebskonzept einzureichen. Vom Bieter wird erwartet, dass er in seinem Konzept Aussagen zu nachfolgenden Aspekten trifft und dabei auf die Besonderheiten der hier ausgeschriebenen Leistungen eingeht: - Darstellung der Organisation des schnellen Kantinenservices bis zur exklusiven Gala und individuellem Restaurantbetrieb, anhand einer vergleichbaren Referenz bzw. eines vergleichbaren Projekts (Catering und Restaurantdienstleistung für Oper- und Galabetrieb) erläutert und mit dieser Maßnahme in Bezug gebracht - Darstellung von Maßnahmen und Herangehensweise des Kantinen/Restaurantbetriebs zur Abdeckung des bei "Peaks" bzw. Stoßzeiten zu den 30 minütigen Probenpausen - Darstellung des Bestell- und Abrechnungsmodells - Darstellung innovativer und kreativer Outdoorangebote - Darstellung der Sortiments- und Preisgestaltung (Veranschaulichung der Balance zwischen gehobener Gastronomie (z.B. Champagner, Fingerfood) vs. Kantine (erschwingliche Mahlzeiten), - Darstellung der Logistik im Haus (Warenlieferung ohne Störung des Proben- oder Vorstellungsbetriebs), - Darstellung Personaleinsatz & Auftreten (Erscheinungsbild des Personals (ggf. Kleidungskonzept), welches zum Prestige des Hauses passt. Das einzureichende Konzept darf einen Umfang von maximal 8 Seiten (Format DIN A4, Schriftgröße mind. 10 pt) nicht überschreiten. Sollten darüber hinausgehende Seiten eingereicht werden, werden lediglich die ersten 8 Seiten bei der Bewertung berücksichtigt. Für weitere Details wird auf die Angebotsbewertungsmatrix verwiesen.

Categoría del criterio de adjudicación de peso: Ponderación (puntos, exacto)

Criterio de adjudicación: número: 30

Criterio:

Tipo: Calidad

Nombre: c) Investitionskonzept

Descripción: Mit dem Angebot hat der Bieter ein Investitionskonzept einzureichen. Vom Bieter wird erwartet, dass er in seinem Konzept Aussagen zu nachfolgenden Aspekten trifft und dabei auf die Besonderheiten der hier ausgeschriebenen Leistungen eingeht: - Darstellung einer Auflistung der voraussichtlichen realistischen Investitionskosten - Darstellung und Ausblick der Investitionsmöglichkeiten zur Nutzbarkeit des Außenbereichs - Darstellung über Investitionen um neue Anreize für Gäste aus Nachbarschaft, Kiez und von außerhalb zu schaffen (besondere Events und / oder kleinere Umbauten) - Darstellung über Investitionen für abendliche Events, wie beispielsweise der Ausbau und die Nutzarmachung eines zusätzlichen "Bar"-Bereichs - Darstellung eines verbindlichen Zeitplans zur Umsetzung der genannten Investitionen Die einzureichende Darstellung darf einen Umfang von maximal 6 Seiten (Format A4, Schriftgröße mind. 10 pt) nicht überschreiten. Sollten darüber hinausgehende Seiten eingereicht werden, werden lediglich die ersten 6 Seiten bei der Bewertung berücksichtigt. Für weitere Details wird auf die Angebotsbewertungsmatrix verwiesen.

Categoría del criterio de adjudicación de peso: Ponderación (puntos, exacto)

Criterio de adjudicación: número: 15

Criterio:

Tipo: Calidad

Nombre: d) Nachhaltigkeits- und Sozialkonzept

Descripción: Mit dem Angebot hat der Bieter auch ein Nachhaltigkeits- und Sozialkonzept einzureichen. Vom Bieter wird erwartet, dass er in seinem Konzept Aussagen zu nachfolgenden Aspekten trifft und dabei auf die Besonderheiten der hier ausgeschriebenen Leistungen eingeht: - Darstellung der Abfallvermeidung - Darstellung realistischer und glaubwürdiger umsetzbarer Maßnahmen zu Mehrweg - Darstellung von Maßnahmen zur CO2-Reduktion - Darstellung zu Lieferlogistik und Transportwegen - Darstellung Mitarbeitermanagement bzw. Personalpolitik: Übersicht zur geplanten Personalstruktur, nachhaltige Personalführung, Chancen auf Fort- und Weiterbildungen etc. Die einzureichende Darstellung darf einen Umfang von maximal 3 Seiten (Format A4, Schriftgröße mind. 10 pt) nicht überschreiten. Sollten darüber hinausgehende Seiten eingereicht werden, werden lediglich die ersten 3 Seiten bei der Bewertung berücksichtigt. Für weitere Details wird auf die Angebotsbewertungsmatrix verwiesen.

Categoría del criterio de adjudicación de peso: Ponderación (puntos, exacto)

Criterio de adjudicación: número: 10

Criterio:

Tipo: Calidad

Nombre: e) Assessment-Center (Präsentationsgespräch)

Descripción: Die Bieter sind aufgefordert, in der "Präsentation der Herangehensweise" den Inhalt Ihres Gastronomie und Betriebskonzeptes hinsichtlich seiner Schwerpunkte zu präsentieren (45 Min.). Daraufhin werden dem Bieter, in einem Assessment, auftragsbezogene Fragen gestellt, die vom Bieter zu beantworten sind (20 Min.). Die Fragestellungen werden den Bietern erstmalig im Assessment mitgeteilt. Der Verzicht des Bieters auf das Präsentationsgespräch führt zum Ausschluss aus dem Vergabeverfahren. Für weitere Details wird auf die Angebotsbewertungsmatrix verwiesen.

Categoría del criterio de adjudicación de peso: Ponderación (puntos, exacto)

Criterio de adjudicación: número: 15

5.1.11. Pliegos de contratación

Lenguas en las que los pliegos de contratación están disponibles oficialmente: alemán

Plazo para solicitar información complementaria: 23/07/2026 23:59:59 (UTC+02:00) Hora de Europa Oriental, hora de verano de Europa Central

Dirección de los pliegos de contratación: <https://www.dtv.de/Satellite/notice/CXP4DLEM5K/documents>

Canal de comunicación ad hoc:

Dirección web: <https://www.dtv.de/Satellite/notice/CXP4DLEM5K>

5.1.12. Condiciones de la contratación pública

Condiciones del procedimiento:

Fecha estimada de envío de las invitaciones a presentar ofertas: 07/08/2026

Condiciones de presentación:

Presentación electrónica: Obligatoria

Dirección para la presentación: <https://www.dtv.de/Satellite/notice/CXP4DLEM5K>

Lenguas en las que pueden presentarse las ofertas o solicitudes de participación: alemán

Catálogo electrónico: No autorizada

Variantes: No autorizada

Los licitadores pueden presentar más de una oferta: No autorizada

Plazo de recepción de solicitudes de participación: 27/07/2026 13:00:00 (UTC+02:00) Hora de Europa Oriental, hora de verano de Europa Central

Información que puede completarse finalizado el plazo de presentación:

A discreción del comprador, podrán presentarse posteriormente todos los documentos relacionados con el licitador que falten.

Información complementaria: Nachforderung von Unterlagen im Teilnahmewettbewerb und in der Angebotsphase Die Vergabestelle behält sich vor, fehlende Angaben und Unterlagen nachzufordern. Eine Nachforderung mit dem Ziel, Referenzen, die nicht den Mindestkriterien entsprechen, durch wertbare Referenzen zu ersetzen, findet nicht statt. Liegen nach der Detailbewertung mehr als 5 gleichwertige Bewerbungen vor, erfolgt die Auswahl anhand eines Losverfahrens. Sollten mindestens 5 vollständige Teilnahmeanträge geeigneter Bewerber vorliegen, behält sich der Auftraggeber vor, unvollständige Teilnahmeanträge ohne Nachforderung fehlender Erklärungen und Nachweise ausschließen. Es ist beabsichtigt, maximal fünf Bewerber zur Angebotseinreichung aufzufordern.

Condiciones del contrato:

La ejecución del contrato debe realizarse en el marco de programas de empleo protegido: No

Facturación electrónica: Permitida

Se utilizarán pedidos electrónicos: no

Se utilizará el pago electrónico: no

5.1.15. Técnicas**Acuerdo marco:**

Ningún acuerdo marco

Información sobre el sistema dinámico de adquisición:

Ningún sistema dinámico de adquisición

5.1.16. Información adicional, mediación y recurso

Organización encargada de los procedimientos de recurso: Vergabekammer des Landes Berlin

Información sobre los plazos de revisión: Der Bewerber oder Bieter kann sich zur

Nachprüfung behaupteter Vergabeverstöße an folgende Stelle wenden: Vergabekammer des

Landes Berlin Straße: Martin-Luther-Straße 105 PLZ/Ort: 10825 Berlin Telefon: 030 90138316

Telefax: 030 90285300 E-Mail: vergabekammer@senweb.berlin.de Internet: <https://www.berlin.de/sen/wirtschaft/wirtschaftsrecht/vergabekammer/>

Antragsbefugt ist jedes Unternehmen, das ein Interesse an dem öffentlichen Auftrag oder der Konzession hat und eine Verletzung in seinen Rechten nach § 97 Absatz 6 durch Nichtbeachtung von Vergabevorschriften geltend macht. Dabei ist darzulegen, dass dem Unternehmen durch die behauptete Verletzung der Vergabevorschriften ein Schaden entstanden ist oder zu entstehen droht. Genaue Angaben zu den Fristen für die Einlegung von Rechtsbehelfen: Die Vergabekammer leitet gemäß § 160 Abs. 1 GWB ein Nachprüfungsverfahren nur auf Antrag ein. Nach § 160 Abs. 3 GWB gilt: (3) Der Antrag ist unzulässig, soweit 1. der Antragsteller den geltend gemachten Verstoß gegen Vergabevorschriften vor Einreichen des Nachprüfungsantrags erkannt und gegenüber dem Auftraggeber nicht innerhalb einer Frist von zehn Kalendertagen gerügt hat; der Ablauf der Frist nach § 134 Absatz 2 bleibt unberührt, 2. Verstöße gegen Vergabevorschriften, die aufgrund der Bekanntmachung erkennbar sind, nicht spätestens bis zum Ablauf der in der Bekanntmachung benannten Frist zur Bewerbung oder zur Angebotsabgabe gegenüber dem Auftraggeber gerügt werden, 3. Verstöße gegen Vergabevorschriften, die erst in den Vergabeunterlagen erkennbar sind, nicht spätestens bis zum Ablauf der Frist zur Bewerbung oder zur Angebotsabgabe gegenüber dem Auftraggeber gerügt werden, 4. mehr als 15 Kalendertage nach Eingang der Mitteilung des Auftraggebers, einer Rüge nicht abhelfen zu wollen, vergangen sind. Satz 1 gilt nicht bei einem Antrag auf Feststellung der Unwirksamkeit des Vertrags nach § 135 Absatz 1 Nummer 2.

Organización que proporciona información adicional sobre el procedimiento de contratación:
Stiftung Oper in Berlin - Deutsche Oper Berlin
Organización que recibe solicitudes de participación: Stiftung Oper in Berlin - Deutsche Oper Berlin

8. Organizaciones

8.1. ORG-0001

Denominación oficial: Stiftung Oper in Berlin - Deutsche Oper Berlin

Número de registro: DE813882722

Dirección postal: Richard-Wagner-Straße 10

Localidad: Berlin

Código postal: 10585

Subdivisión del país (NUTS): Berlin (DE300)

País: Alemania

Correo electrónico: T.Fehrle@DeutscheOperBerlin.de

Teléfono: 03034384680

Dirección de internet: https://deutscheoperberlin.de/de_DE/home

Funciones de esta organización:

Comprador

Jefe de grupo

Organización que proporciona información adicional sobre el procedimiento de contratación

Organización que recibe solicitudes de participación

8.1. ORG-0002

Denominación oficial: Deutsche Oper Berlin Vermarktungs GmbH

Número de registro: DE813882722

Dirección postal: Richard-Wagner-Straße 10

Localidad: Berlin

Código postal: 10585

Subdivisión del país (NUTS): Berlin (DE300)

País: Alemania

Correo electrónico: T.Fehrle@DeutscheOperBerlin.de

Teléfono: 03034384680

Dirección de internet: https://deutscheoperberlin.de/de_DE/home

Funciones de esta organización:

Comprador

8.1. ORG-0003

Denominación oficial: Lange & Partner Rechtsanwälte

Número de registro: DE 217845752

Dirección postal: Fasanenstraße 71

Localidad: Berlin

Código postal: 10719

Subdivisión del país (NUTS): Berlin (DE300)

País: Alemania

Correo electrónico: info@lange-baurecht.de

Teléfono: +49 30 214 77 293

Fax: +49 30 214 77 292

Dirección de internet: <https://www.lange-baurecht.de/>

Funciones de esta organización:

Proveedor de servicios de contratación pública

8.1. ORG-0004

Denominación oficial: Vergabekammer des Landes Berlin

Número de registro: DE296830277

Localidad: Berlin

Código postal: 10825

Subdivisión del país (NUTS): Berlin (DE300)

País: Alemania

Correo electrónico: vergabekammer@senweb.berlin.de

Teléfono: 030 90138316

Fax: 030 90285300

Dirección de internet: <https://www.berlin.de/sen/wirtschaft/wirtschaftsrecht/vergabekammer/>

Funciones de esta organización:

Organización encargada de los procedimientos de recurso

8.1. ORG-0005

Denominación oficial: Datenservice Öffentlicher Einkauf (in Verantwortung des Beschaffungsamts des BMI)

Número de registro: 0204:994-DOEVD-83

Localidad: Bonn

Código postal: 53119

Subdivisión del país (NUTS): Bonn, Kreisfreie Stadt (DEA22)

País: Alemania

Correo electrónico: noreply.esender_hub@bescha.bund.de

Teléfono: +49228996100

Funciones de esta organización:

TED eSender

Información del anuncio

Identificador/versión del anuncio: d4a5f3b1-65ab-40f9-b7ed-1cf07be25879 - 01

Tipo de formulario: Licitación

Tipo de anuncio: Anuncio de contrato o de concesión. Régimen normal

Subtipo de anuncio: 16

Fecha de envío del anuncio: 24/06/2026 17:00:00 (UTC+02:00) Hora de Europa Oriental, hora de verano de Europa Central

Lenguas en las que este anuncio está disponible oficialmente: alemán

Número de publicación del anuncio: 433679-2026

Número de la edición del DO S: 120/2026

Fecha de publicación: 25/06/2026