

272469-2026 - Hange

Saksamaa – Hotelli-, restorani- ja jaemüügiteenused – Konzession Gastronomie Deutsche Oper Berlin

OJ S 77/2026 21/04/2026

Hanketeade või kontsessiooniteade – üldkord

Teenused

1. Hankija

1.1. Hankija

Ametlik nimi: Stiftung Oper in Berlin - Deutsche Oper Berlin

E-posti aadress: info@deutscheoperberlin.de

Hankija õiguslik vorm: Piirkondliku omavalitsuse kontrollitav avalik-õiguslik isik

Hankija tegevus: Vaba aeg, kultuur ja religioon

1.1. Hankija

Ametlik nimi: Deutsche Oper Berlin Vermarktungs GmbH

E-posti aadress: info@deutscheoperberlin.de

Hankija õiguslik vorm: Piirkondliku omavalitsuse kontrollitav avalik-õiguslik isik

Hankija tegevus: Vaba aeg, kultuur ja religioon

2. Menetlus

2.1. Menetlus

Pealkiri: Konzession Gastronomie Deutsche Oper Berlin

Kirjeldus: 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 Chefdirigenten, Regisseure und Künstler, 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 Die 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) Deutschen 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

Menetluse tunnus: 376dff9-d97e-4077-96ce-4c71d6286ff6

Sisemine tunnus: DOB.0100

Menetluse liik: Väljakuulutamisega läbirääkimistega hankemenetlus / konkurentsipõhine läbirääkimistega hankemenetlus

Kiirendatud menetlus: ei

Menetluskorra kirjeldus: Es handelt sich um ein Verwaltungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb gemäß § 12 KonzVgV. 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. Abschnitt 2 - Angebots- und Verwaltungsverfahren:
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. Eesmärk

Lepingu olemus: Teenused

Peamine liigitus (cpv): 55000000 Hotelli-, restorani- ja jaemüügiteenused

Täiendav liigitus (cpv): 55520000 Toitlustusteenused, 55500000 Söökla- ja toitlustusteenused, 55510000 Sööklateenused, 55512000 Söökla haldamisteenused, 55520000 Toitlustusteenused

2.1.2. Lepingu täitmise koht

Postiaadress: Richard-Wagner-Straße 10

Linn: Berlin

Sihtnumber: 10585

Riik – jaotus (NUTS): Berlin (DE300)

Riik: Saksamaa

2.1.4. Üldine teave

Lisateave: #Bekanntmachungs-ID: CXP4DLEMFFB#

Õiguslik alus:

Direktiiv 2014/24/EL

vgv -

2.1.6. Kõrvaldamise alused

Väljajätmise aluste allikad: Hankedokument

5. Osa

5.1. Osa: LOT-0001

Pealkiri: Konzession Gastronomie Deutsche Oper Berlin

Kirjeldus: 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 Vorstellungsbesuch 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.
Sisemine tunnus: DOB.0100

5.1.1. Eesmärk

Lepingu olemus: Teenused

Peamine liigitus (cpv): 55000000 Hotelli-, restorani- ja jaemüügiteenused

Täiendav liigitus (cpv): 55520000 Toitlustusteenused, 55500000 Söökla- ja toitlustusteenused, 55510000 Sööklateenused, 55512000 Söökla haldamisteenused, 55520000 Toitlustusteenused

5.1.2. Lepingu täitmise koht

Postiaadress: Richard-Wagner-Straße 10

Linn: Berlin

Sihtnumber: 10585

Riik – jaotus (NUTS): Berlin (DE300)

Riik: Saksamaa

5.1.3. Eeldatav kestus

Alguskuupäev: 01/08/2027

Kestuse lõppkuupäev: 31/07/2032

5.1.4. Uuendamine

Maksimaalne lepingu uuendamiste arv: 2 037

Muu informatsioon uuendamise kohta: 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. Üldine teave

Reserveeritud osalemine:

Osalemine ei ole reserveeritud.

Hankeprojekt, mida ei rahastata ELi vahenditest

Hanke suhtes kohaldatakse riigihankelepingut (GPA): ei

See hange sobib ka väikestele ja keskmise suurusega ettevõtjatele (VKEd): ei

5.1.7. Strateegilised hanked

Strateegilise hanke eesmärk: Ei kohaldata strateegilist hanget

5.1.9. Kvalifitseerimistingimused

Valikukriteeriumide allikad: Teade

Kriteerium: Professionaalne riski hüvitis kindlustus

Valikukriteeriumi kirjeldus: Nachweis einer Berufshaftpflichtversicherung 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. Es wird auf die Eignungs- sowie Angebotsmatrix hingewiesen.

Kriteerium: Üldine aastane käive

Valikukriteeriumi kirjeldus: 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.

Kriteerium: Keskmise aastane tööjõud

Valikukriteeriumi kirjeldus: 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: 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.

Kriteeriume kasutatakse menetluse teise etappi kutsutavate taotlejate väljavalimiseks
Kaal (protsentides, täpne): 25,00

Kriteerium: Viited määratud teenustele

Valikukriteeriumi kirjeldus: 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. - Mindestens 10 Fachkräfte in Vollzeitbeschäftigung im gastronomischen Fachbereich. - Der Zeitpunkt des Beginns der Leistungsausführung der Referenzen darf nicht älter als der 1.1.2021 sein Für noch nicht abgeschlossene Referenzen muss der bisherige Leistungszeitraum mindestens 12 Monate betragen haben. 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. Kriteeriume kasutatakse menetluse teise etappi kutsutavate taotlejate väljavalimiseks Kaal (protsentides, täpne): 75,00

Kriteerium: Teenuselepingute jaoks on vaja luba või kuulumist teatud organisatsiooni Valikukriteeriumi kirjeldus: Gaststättenerlaubnis (In der ersten Stufe des Verfahrens ist ein Nachweis über die grundsätzliche Eignung, eine solche Erlaubnis zu erlangen, ausreichend). Siehe Verfahrensbrief und Bewerbungsbogen.

Teave kaheetapilise menetluse teise etapi kohta:

Menetluse teise etappi kutsutavate taotlejate miinimumarv: 3

Menetluse teise etappi kutsutavate taotlejate maksimumarv: 5

Menetlus toimub järjestikuste etappidena. Igas etapis võidakse mõni osaleja kõrvaldada

5.1.10. Pakkumuste hindamise kriteeriumid

Kriteerium:

Liik: Kvaliteet

Nimi: a) Gastronomisches Konzept

Kirjeldus: 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 Kurzkonzept 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.

Hindamise kaalukriteeriumi kategooria: Kaal (punktid, täpne)

Hindamiskriteerium – arv: 30

Kriteerium:

Liik: Kvaliteet

Nimi: b) Betriebskonzept

Kirjeldus: 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.

Hindamise kaalukriteeriumi kategooria: Kaal (punktid, täpne)

Hindamiskriteerium – arv: 30

Kriteerium:

Liik: Kvaliteet

Nimi: c) Investitionskonzept

Kirjeldus: 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 Nutzbarmachung 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.

Hindamise kaalukriteeriumi kategooria: Kaal (punktid, täpne)

Hindamiskriteerium – arv: 15

Kriteerium:

Liik: Kvaliteet

Nimi: d) Nachhaltigkeits- und Sozialkonzept

Kirjeldus: 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.

Hindamise kaalukriteeriumi kategooria: Kaal (punktid, täpne)

Hindamiskriteerium – arv: 10

Kriteerium:

Liik: Kvaliteet

Nimi: Assessment-Center (Präsentationsgespräch)

Kirjeldus: 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.

Hindamise kaalukriteeriumi kategooria: Kaal (punktid, täpne)

Hindamiskriteerium – arv: 15

5.1.11. Hankedokumendid

Keeled, milles hankedokumendid on ametlikult kättesaadavad: saksa keel

Lisateabe taotlemise tähtaeg: 14/05/2026 23:59:59 (UTC+02:00) Ida-Euroopa aeg, Kesk-Euroopa suveaeg

Hankedokumentide aadress: <https://www.dtv.de/Satellite/notice/CXP4DLEMFFB/documents>

Sihtotstarbeline teabevahetuskanal:

URL: <https://www.dtv.de/Satellite/notice/CXP4DLEMFFB>

5.1.12. Hanke tingimused

Menetluse tingimused:

Eeldatav kuupäev, millal saadetakse pakkumuste esitamise ettepanek: 04/06/2026

Esitamise tingimused:

Elektrooniline esitamine: Nõutav

Esitamise aadress: <https://www.dtv.de/Satellite/notice/CXP4DLEMFFB>

Keeled, milles võib pakkumusi või osalemistaotlusi esitada: saksa keel

Elektrooniline kataloog: Ei ole lubatud

Variandid: Ei ole lubatud

Pakkujad võivad esitada rohkem kui ühe pakkumuse: Ei ole lubatud

Osalemistaotluste esitamise tähtaeg: 20/05/2026 00:00:00 (UTC+02:00) Ida-Euroopa aeg, Kesk-Euroopa suveaeg

Teave, mida saab pärast esitamise tähtaega täiendada:

Ostja äranägemisel võib kõik puuduvad pakkujaga seotud dokumendid esitada hiljem.

Lisateave: 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. 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.

Lepingutingimused:

Lepingu täitmine peab toimuma kaitstud tööhõive programmide raames: Ei

E-arveldamine: Lubatud

Kasutatakse elektroonilisi tellimusi: ei

Kasutatakse elektroonilisi makseid: ei

5.1.15. Vahendid

Raamleping:

Ei kohaldata raamlepingut

Teave dunaamilise hankesüsteemi kohta:

Ei kohaldata dunaamilist hankesüsteemi

5.1.16. Lisateave, lepitus ja vaidlustus

Vaidlustusorgan: Vergabekammer des Landes Berlin

Teave vaidlustamise tähtaegade kohta: 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.

Organisatsioon, mis annab lisateavet hankemenetluse kohta: Stiftung Oper in Berlin - Deutsche Oper Berlin

Organisatsioon, millele laekuvad osalemistaotlused: Stiftung Oper in Berlin - Deutsche Oper Berlin

8. Organisatsioonid

8.1. ORG-0001

Ametlik nimi: Stiftung Oper in Berlin - Deutsche Oper Berlin

Registreerimisnumber: DE813882722

Postiaadress: Richard-Wagner-Straße 10

Linn: Berlin

Sihtnumber: 10585

Riik – jaotus (NUTS): Berlin (DE300)

Riik: Saksamaa

E-posti aadress: info@deutscheoperberlin.de

Telefon: 030 343 84 01

Internetiaadress: https://deutscheoperberlin.de/de_DE/home-deutsche-oper-berlin

Selle organisatsiooni rollid:

Hankija

Rühmajuht

Organisatsioon, mis annab lisateavet hankemenetluse kohta

Organisatsioon, millele laekuvad osalemistaotlused

8.1. ORG-0002

Ametlik nimi: Deutsche Oper Berlin Vermarktungs GmbH

Registreerimisnumber: DE813882722

Postiaadress: Richard-Wagner-Straße 10

Linn: Berlin

Sihtnumber: 10585

Riik – jaotus (NUTS): Berlin (DE300)

Riik: Saksamaa
E-posti aadress: info@deutscheoperberlin.de
Telefon: 030 343 84 01
Internetiaadress: https://deutscheoperberlin.de/de_DE/home
Selle organisatsiooni rollid:
Hankija

8.1. ORG-0003

Ametlik nimi: Lange & Partner Rechtsanwälte
Registreerimisnumber: DE 217845752
Postiaadress: Fasanenstraße 71
Linn: Berlin
Sihtnumber: 10719
Riik – jaotus (NUTS): Berlin (DE300)
Riik: Saksamaa
E-posti aadress: info@lange-baurecht.de
Telefon: +49 30 214 77 293
Faks: +49 30 214 77 292
Internetiaadress: <https://www.lange-baurecht.de/>
Selle organisatsiooni rollid:
Tugiteenuse osutaja

8.1. ORG-0004

Ametlik nimi: Vergabekammer des Landes Berlin
Registreerimisnumber: DE296830277
Linn: Berlin
Sihtnumber: 10825
Riik – jaotus (NUTS): Berlin (DE300)
Riik: Saksamaa
E-posti aadress: vergabekammer@senweb.berlin.de
Telefon: 030 90138316
Faks: 030 90285300
Internetiaadress: <https://www.berlin.de/sen/wirtschaft/wirtschaftsrecht/vergabekammer/>
Selle organisatsiooni rollid:
Vaidlustusorgan

8.1. ORG-0005

Ametlik nimi: Datenservice Öffentlicher Einkauf (in Verantwortung des Beschaffungsamts des BMI)
Registreerimisnumber: 0204:994-DOEVD-83
Linn: Bonn
Sihtnumber: 53119
Riik – jaotus (NUTS): Bonn, Kreisfreie Stadt (DEA22)
Riik: Saksamaa
E-posti aadress: noreply.esender_hub@bescha.bund.de
Telefon: +49228996100
Selle organisatsiooni rollid:
TED eSender

Teave teate kohta

Teate tunnus/versioon: 4587ade6-7dc7-4eed-9b67-353546b68b7b - 01

Vormi liik: Hange

Teate liik: Hanketeade või kontsessiooniteade – üldkord

Teate alaliik: 16

Teate saatmise kuupäev: 20/04/2026 12:00:02 (UTC+02:00) Ida-Euroopa aeg, Kesk-Euroopa suveaeg

Keeled, milles käesolev teade on ametlikult kättesaadav: saksa keel

Teate avaldamise number: 272469-2026

ELT S väljaande number: 77/2026

Avaldamise kuupäev: 21/04/2026