

318431-2026 - Gara

Germania – Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti – Neubau Bildungshaus Norderstedt - Betreiber Gastronomie

OJ S 89/2026 08/05/2026

Bando di gara o di concessione – regime ordinario - Avviso di rettifica

Servizi

1. Committente

1.1. Committente

Nome ufficiale: Stadt Norderstedt

E-mail: leon.ziemer@norderstedt.de

Forma giuridica del committente: Autorità locale

Attività dell'amministrazione aggiudicatrice: Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

2. Procedura

2.1. Procedura

Titolo: Neubau Bildungshaus Norderstedt - Betreiber Gastronomie

Descrizione: Betreiber Gastronomie

Identificativo della procedura: 03685830-c26d-4c1b-b585-5652c24d27c9

Identificativo interno: DRESO_HH-2026-0027

Tipo di procedura: Negoziata con previa indizione di gara / competitiva con negoziazione

La procedura è accelerata: no

2.1.1. Finalità

Natura dell'appalto: Servizi

Classificazione principale (cpv): 55300000 Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti

2.1.2. Luogo di esecuzione

Località: Norderstedt

Codice postale: 22846

Suddivisione del paese (NUTS): Segeberg (DEF0D)

Paese: Germania

2.1.4. Informazioni generali

Informazioni supplementari: 1) Bewerbungsformular und Bieterplattform: Zur Angabe der notwendigen Nachweise ist zwingend (Ausschlusskriterium) ein Bewerbungsformular zu verwenden, das auf der Bieterplattform heruntergeladen werden kann (Link: (BT-15) der Bekanntmachung). Der Zugang zur Bieterplattform ist uneingeschränkt möglich. Es wird jedoch die Registrierung empfohlen! Bitte beachten Sie, dass nicht auf der Vergabeplattform registrierte Bewerber nicht über die Änderungen der Vergabeunterlagen oder die Beantwortung der Bieterfragen informiert werden können. Für den Einsatz der Bieterplattform benötigen Sie einen aktuellen Browser (z.B. Internet Explorer ab Version 7 mit aktivierten Cookies und aktuellem Java-Skript. Weiterhin muss ggf. das Up-und Downloaden von Dateien über das https-Protokoll von der Firewall gestattet sein. 2) Formale Anforderung an den Teilnahmeantrag - Fristgerechter Eingang des Teilnahmeantrags (Frist siehe BT- 1311 der Bekanntmachung) gem. § 42 Abs. 1 Nr. 1 UVgO, - Vollständigkeit des Teilnahmeantrages. 3) Bietergemeinschaften/Eignungsleihe/Unterauftragsvergabe: - Bietergemeinschaften geben

eine gemeinsame Bewerbung ab. Geforderte Eigenerklärungen und/oder Nachweise sind für jedes Bietergemeinschaftsmitglied gesondert zu erklären und vorzulegen. Dazu sind die entsprechenden Seiten zu kopieren und kenntlich zu machen, von welchem Bietergemeinschaftsmitglied die/der Erklärung/Nachweis stammt. Ferner ist eine Bietergemeinschaftserklärung (Anlage zum Teilnahmeantrag) abzugeben, in der auch der Vertreter der Bietergemeinschaft mit postalischer und elektronischer Adresse zu benennen ist.

- Im Fall der Eignungsleihe oder beabsichtigter Unterauftragsvergabe sind geforderte Eigenerklärungen und/ oder Nachweise von dem Eignungsverleiher/ Unterauftragnehmer vorzulegen. Der AG behält sich vor, einen Nachweis der Verfügbarkeit im Auftragsfall vor Auftragserteilung zu fordern. Auf §§ 26, 34 UVgO wird verwiesen.

4) Fehlende Unterlagen Es wird darauf hingewiesen, dass der AG sich vorbehält, fehlende oder unvollständige Unterlagen und Angaben bei den Bietern im Rahmen des § 41 Abs. 2 UVgO nachzufordern. Der Bieter kann jedoch nicht darauf vertrauen.

5) Fragen Enthalten die Ihnen überlassenen Unterlagen nach Ihrer Auffassung Unklarheiten, so bitten wir Sie, uns unverzüglich darauf hinzuweisen. Hinweise und Fragen sind ausschließlich über die elektronische Vergabeplattform zu stellen.

6) Bindefrist Der Auftraggeber behält sich die Verlängerung der Bindefrist vor.

Base giuridica:

Direttiva 2014/24/UE

vgv -

2.1.6. Motivi di esclusione

Fonti dei motivi di esclusione: Avviso, Documento di gara

Situazione analoga al fallimento ai sensi della normativa nazionale: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 2 GWB

Corruzione: gem. § 123 Abs. 1 Nr. 6, 7 und 8

Partecipazione a un'organizzazione criminale: gem. § 123 Abs. 1 Nr. 1 Satz 1 GWB

Accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 4 GWB

Violazione di obblighi in materia di diritto ambientale: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 1 GWB

Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo: gem. § 123 Abs. 1 Nr. 2 und 3 GWB

Frode: gem. § 123 Abs. 1 Nr. 5 GWB

Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani: gem. § 123 Abs. 1 Nr. 10 GWB

Insolvenza: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 2 GWB

Violazione degli obblighi in materia di diritto del lavoro: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 1 GWB

Amministrazione controllata: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 2 GWB

False dichiarazioni, omessa informazione, incapacità di fornire i documenti richiesti o acquisizione di informazioni confidenziali in merito alla procedura in questione: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 8 GWB

Conflitto di interessi legato alla partecipazione alla procedura di appalto: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 5 GWB

Partecipazione diretta o indiretta alla preparazione della procedura di appalto: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 6 GWB

Grave illecito professionale: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 3

Cessazione anticipata, risarcimento danni o altre sanzioni comparabili: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 7 GWB

Violazione degli obblighi in materia di diritto sociale: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 1 GWB

Violazione dell'obbligo di pagamento dei contributi previdenziali: gem. § 123 Abs. 4 Nr. 1 GWB

Cessazione di attività: gem. § 124 Abs. 1 Nr. 2 GWB

Violazione dell'obbligo di pagamento delle imposte: gem. § 123 Abs. 4 Nr. 1 GWB

Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche: gem. § 123 Abs. 1 Nr. 1 Satz 2 GWB
Violazione degli obblighi connessi a motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla
legislazione nazionale: Eigenerklärung zur Umsetzung von Artikel 5k Absatz 3 der Verordnung
(EU) 2022/576 des Rates vom 8. April 2022 Die Bewerber, sämtliche Mitglieder einer
Bewerbergemeinschaft sowie Eignungs-leihgeber haben die Eigenerklärung zur Umsetzung
von Artikel 5k Absatz 3 der Verordnung (EU) 2022/576 des Rates vom 8. April 2022 zu
unterzeichnen. Das Formblatt ist durch den Bewerber, sämtliche Mitglieder einer
Bewerbergemeinschaft, Unterauftragnehmer sowie Eignungsleihgeber auszufüllen und
vorzulegen.

5. Lotto

5.1. Lotto: LOT-0000

Titolo: Neubau Bildungshaus Norderstedt - Betreiber Gastronomie

Descrizione: Die Stadt Norderstedt baut ein modernes Bildungshaus "BiNo", eine räumliche Zusammenfassung von bildungsbezogenen Einrichtungen wie der Stadtbibliothek, der Volkshochschule und des Stadtarchivs. Die Eröffnung des BiNo ist für das Frühjahr 2027 geplant. Das BiNo versteht sich nicht als eine rein organisatorisch begründete Zusammenfassung dieser Einrichtungen aus Gründen der Wirtschaftlichkeit. Vielmehr verbindet die Stadt mit diesem Projekt die Vision, einen demokratischen Ort, ein Zentrum für gemeinsame Aktivitäten, einen Raum, der den sozialen Zusammenhalt fördert und Identität stiftet zu schaffen. Das Bildungshaus ist ein niedrigschwelliger, integrativer und lebendiger Wohlfühl-Ort für alle Menschen aus Norderstedt und der Region. Die einladenden Aufenthaltsflächen stehen im Sinne des 3. Ortes allen Teilen der Gesellschaft auch zum Verweilen und Entspannen offen. Die Sonderflächen und der Veranstaltungssaal ermöglichen auch privaten Initiativen und Unternehmen sowie gemeinnützigen Akteuren aus Norderstedt eine vielseitige Nutzung. Weitere Informationen zum BiNo auch unter www.bi-no.de. Das Bildungshaus liegt im nördlichen Teil der Europaallee im Ortsteil Garstedt. Das geplante Gebäude umfasst eine Nutzfläche von 4.146m² und erstreckt sich über drei Obergeschosse, die jeweils um eine halbe Ebene versetzt sind, sowie ein Untergeschoss. Der Aufenthalt der Besucher bezieht sich auf die Flächen: • öffentliche Flächen auf allen Geschossebenen • Gastronomie • multifunktionaler Veranstaltungsraum im Erdgeschoss • Dachterrasse und Dachgarten • attraktive Freiflächen. Die geplante Gastronomie findet eine strukturelle und räumliche Einbindung im BiNo und versteht sich als Teil des Gesamtangebotes. Dieses spiegelt auch die offene Anbindung und zentrale Verortung innerhalb der Gesamteinrichtung wieder (siehe Plan Anlage 6). Das Angebot der Gastronomie richtet sich sowohl an Nutzende der Bildungseinrichtungen des BiNo, als auch an sonstige Besucher. Es wird mit ca. 460.000 Besuchern jährlich gerechnet. Das mehrgeschossige Gebäude befindet sich in zentraler Lage gegenüber dem Herold Center. Es ist hervorragend an den öffentlichen Nahverkehr angebunden. Die U-Bahn-Station befindet sich direkt unter dem Herold Center und ist fußläufig in wenigen Minuten erreichbar. Dadurch ist eine bequeme und barrierearme Anreise aus dem gesamten Stadtgebiet sowie dem Umland gewährleistet. Zusätzlich stehen im Herold Center umfangreiche Parkmöglichkeiten zur Verfügung, was auch die Erreichbarkeit mit dem PKW erleichtert. Ein zentrales Parkhaus bietet für Besucher und Kunden für die ganze Umgebung eine gute Parksituation mit etwa 850 Stellplätze auf 5 Parkdecks (Stand März 2016: Das Parkhaus ist 24/7 geöffnet, perspektivisch wird die Parkebene 1 weiterhin 24/7 geöffnet sein und die Ebenen P 2 bis P 5 von 6 bis 21 Uhr. Eine Ausfahrt ist jederzeit möglich). Um das Herold Center herum befinden sich noch weitere Einzelhandels- und Dienstleistungsbetriebe. Direkt angrenzend liegt der Willy-Brandt-Park, der als öffentlich zugängliche Grünfläche zur Erholung und Freizeitgestaltung genutzt wird. Der Park bietet

nicht nur eine attraktive Kulisse, sondern sorgt auch für zusätzlichen Fuß-gängerverkehr und Aufenthaltsqualität in der Umgebung. In unmittelbarer Nähe befindet das Cop-ernicus-Gymnasium Norderstedt, wodurch ein reger Fußgängerkehr während der Schulzeiten gegeben ist. Das Gastronomielokal liegt somit in einem vielfältig genutzten urbanen Bereich, in dem unterschiedliche Bevölkerungsgruppen aktiv sind. Im Erdgeschoss entstehen im Bereich der Gastronomie innen ca. 36 Plätze und im Außenbereich ca. 20 Plätze für die Gäste. Diese sind nicht exklusiv der Gastronomie zugordnet, sondern können auch von anderen Gästen des Hauses genutzt werden. Gleichzeitig dürfen Mitnahmeprodukte aus der Gastronomie sowie eigene mitgebrachte Produkte im gesamten Haus verzehrt werden. Die Gastronomie wird ganzjährig geöffnet haben. Weitere Informationen sind den Vergabeunterlagen, insbesondere der Teilnehmerinformation zu entnehmen.
Identificativo interno: LOT-0000

5.1.1. Finalità

Natura dell'appalto: Servizi

Classificazione principale (cpv): 55300000 Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti

Opzioni:

Descrizione delle opzioni: Der Pachtvertrag sieht die Möglichkeit der Verlängerung der Vertragslaufzeit um jeweils ein Jahr vor, wenn nicht eine der Parteien den Vertrag mit einer Frist von neun (9) Monaten vor Ablauf der jeweiligen Vertrags- oder Verlängerungslaufzeit kündigt. Die gesamte Vertragslaufzeit wird auf sieben (7) Jahre begrenzt.

5.1.3. Durata stimata

Durata: 60 Mesi

5.1.4. Rinnovo

Rinnovi massimi: 24

5.1.6. Informazioni generali

Partecipazione riservata:

La partecipazione non è riservata.

Vanno indicati nomi e qualifiche professionali del personale incaricato dell'esecuzione dell'appalto: Indicazione non necessaria

Progetto di appalto non finanziato con fondi UE

L'appalto è soggetto all'accordo sugli appalti pubblici (AAP): sì

L'appalto si addice anche alle piccole e medie imprese (PMI): no

5.1.7. Appalto strategico

Obiettivo dell'appalto strategico: Nessun appalto strategico

5.1.9. Criteri di selezione

Fonti dei criteri di selezione: Avviso, Documento di gara

Criterio: Referenze su servizi specifici

Descrizione del criterio di selezione: Mindestanforderung: Mindestens eine vergleichbare Referenz in der Gastronomie. Die Referenz ist dann vergleichbar, wenn die folgenden Kriterien auf sie zutreffen: - Es muss sich um den eigenständigen Betrieb einer gastronomischen Einrichtung handeln. Dazu zählt auch der eigenständige Betrieb eines Bistros und/oder Cafés in einer leitenden Funktion. - Der Bewirtschaftungszeitraum muss mindestens zwei Jahre betragen haben (Stichtag ist der Tag der Bekanntmachung). - Der Bewirtschaftungszeitraum muss innerhalb der letzten 10 Jahre liegen (Stichtag ist der Tag der Bekanntmachung). - Die durchschnittliche bewirtschaftete Personenanzahl umfasst mind. 40 Personen Systemgastronomie ist ausdrücklich nicht vergleichbar. Referenz

Gastronomiebetrieb Für die Auswahlreferenzen bleiben Referenzen unberücksichtigt, bei denen die nachstehenden Mindestanforderungen nicht erfüllt sind: - Es muss sich um den eigenständigen Betrieb einer gastronomischen Einrichtung handeln. Dazu zählt auch der eigenständige Betrieb eines Bistros und/oder Cafés. Die Mitarbeit in der Funktion eines Angestellten ist nicht ausreichend. - Der Bewirtschaftungszeitraum muss mindestens zwei Jahre betragen haben (Stichtag ist der Tag der Bekanntmachung). - Der Bewirtschaftungszeitraum muss innerhalb der letzten 10 Jahre liegen (Stichtag ist der Tag der Bekanntmachung). Folgende Eignungskriterien (Auswahlkriterien) werden ausschließlich bewertet, wenn diese Anforderungen erfüllt sind: - Berufserfahrung in leitender Funktion (für die eingereichte Referenz) (≥ 7 Jahre = 6 Punkte, ≥ 5 Jahre = 3 Punkte, ≥ 2 Jahre = 0 Punkte) - Qualität Gastro (Café/Restaurant = 6 Punkte, Kantine/Imbiss = 3 Punkte, Sternerestaurant = 0 Punkte) - Größe Räumlichkeiten ($\geq 150 \text{ m}^2$ = 6 Punkte, $\geq 90 \text{ m}^2$ = 3 Punkte, $\geq 60 \text{ m}^2$ = 0 Punkte) - Dauer Bewirtschaftungszeitraum innerhalb der letzten 10 Jahre (≥ 8 Jahre (und ggf. andauernd) = 6 Punkte, ≥ 5 Jahre = 3 Punkte, ≥ 2 Jahre = 0 Punkte) Referenz Veranstaltungsbewirtung Für die Auswahlreferenzen bleiben Referenzen unberücksichtigt, bei denen die nachstehenden Mindestanforderungen nicht erfüllt sind: - Es muss sich um die eigenständige Bewirtung / Catering von Veranstaltungen handeln. Dabei ist es nicht zwingend notwendig, dass die Veranstaltung in den örtlichen Räumlichkeiten beim Betreiber stattgefunden hat. - Der Bewirtschaftungszeitpunkt muss innerhalb der letzten 10 Jahre liegen (Stichtag ist der Tag der Bekanntmachung). - Die bewirtschaftete Personenanzahl umfasst im Durchschnitt mind. 40 Personen Folgende Eignungskriterien (Auswahlkriterien) werden ausschließlich bewertet, wenn diese Anforderungen erfüllt sind: - durchschnittliche Anzahl von Veranstaltungen pro Jahr innerhalb der letzten 10 Jahre (≥ 120 Veranstaltungen = 6 Punkte, ≥ 50 Veranstaltungen = 3 Punkte, > 20 Veranstaltungen = 0 Punkte) - Erfahrung Pausenbetrieb - Pausenbewirtung im Seminarbetrieb (Tagungen, Konferenzen, etc.) - Pausenbewirtung im Kulturbetrieb (Theater, etc.) (Erfüllung von zwei aufgeführten Spiegelstrichen = 6 Punkte, Erfüllung von einem aufgeführten Spiegelstrich = 3 Punkte, keine Erfahrung mit Pausenbetrieb = 0 Punkte)

I criteri saranno utilizzati per selezionare i candidati da invitare alla seconda fase della procedura

Criterio: Certificati rilasciati da organi indipendenti riguardanti standard di assicurazione della qualità

Descrizione del criterio di selezione: Vorlage von aktuellen (Unbedenklichkeits-)

Bescheinigungen der zuständigen Berufsgenossenschaft/Unfallkasse und der Krankenkassen für mindestens 50 % der Beschäftigten. Eine Nichterfüllung führt zum Ausschluss. Es handelt sich um eine Mindestanforderung. Nichterfüllung führt zum Ausschluss.

Criterio: Assicurazione professionale di indennizzo del rischio

Descrizione del criterio di selezione: Eigenerklärung, dass im Auftragsfall eine Betriebshaftpflichtversicherung einer Versicherungsgesellschaft mit Firmensitz in der EU mit einer Mindestdeckungssumme je Schadensereignis in Höhe von mindestens: • 3.000.000,00 Euro für Personenschäden sowie • 5.000.000,00 Euro für Sach- und Vermögensschäden je Versicherungsfall, jeweils dreifach je Versicherungsjahr abgeschlossen wird. Außerdem muss die Betriebshaftpflichtversicherung Schäden an dem mitvermieteten Inventar einschließen. Es handelt sich um eine Mindestanforderung. Nichterfüllung führt zum Ausschluss.

Criterio: Altri requisiti economici o finanziari

Descrizione del criterio di selezione: Ausbildung und Schulungen Folgende Zusatzqualifikationen, die in den letzten 10 Jahren erworben wurden, können nachgewiesen

werden: - IHK-Fortbildungen in der Gastronomie oder Hotellerie - HACCP-Zertifikate - Seminare in Unternehmensführung - abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie (z.B. als Koch, Restaurantfachmann, etc.) (Erfüllung von drei oder mehr Zusatzqualifikationen = 6 Punkte, Erfüllung von zwei Zusatzqualifikation = 3 Punkte, keine Erfüllung von Zusatzqualifikationen = 0 Punkte)

I criteri saranno utilizzati per selezionare i candidati da invitare alla seconda fase della procedura

Criterio: Rapporto finanziario

Descrizione del criterio di selezione: Eigenerklärung zur finanziellen Stabilität und Investitionsbereitschaft für Kleininventar (mind. 25.000 €) Eigenerklärung, dass im Auftragsfall ausreichend Bonität vorliegt. Der Auftraggeber behält sich vor, die Bonität zum Zeitpunkt der Bekanntmachung z.B. durch eine Bankauskunft, Bilanzen oder Bilanzauszüge, Geschäftsberichte etc. über Umsätze beim Bewerber einzufordern. Bei Bietergemeinschaften von allen Mitgliedern einzeln und als Summe anzugeben. Es handelt sich um eine Mindestanforderung. Nichterfüllung führt zum Ausschluss.

Informazioni sulla seconda fase di una procedura in due fasi:

Numero minimo di candidati da invitare alla seconda fase della procedura: 3

La procedura si svolge in diverse fasi. In ogni fase possono essere eliminati alcuni partecipanti

5.1.10. Criteri di aggiudicazione

Criterio:

Tipo: Qualità

Nome: Organisation im laufenden Betrieb

Descrizione: - Nachweisbare Kompetenz in der Planung und Durchführung von Arbeitsprozessen, Personalmanagement und Logistik, Hygienekonzept - Darstellung Unterschied Abendbetrieb / Catering gegen Normal-/Tagesbetrieb mit wechselnder Kundschaft - Vorschläge für innovative gastronomische Konzepte (z. B. Themenwochen, besondere Aktionen). - Ideen zur Ansprache der verschiedenen Zielgruppen (z. B. spezielle Angebote für Schüler/Studenten, Business-Lunches für die Geschäftsführung).

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 15

Criterio:

Tipo: Qualità

Nome: Betriebskonzept

Descrizione: - Darstellung Preiskonzept; Umgang mit wechselnder Nachfrage (keine garantierte Umsatzstabilität) - Darstellung Umgang mit verschiedenen Kundenstrukturen (soziale Herkunft, verschiedene Gesellschaftsstrukturen) - Konzept zur Sicherstellung der Öffnungszeiten und der Versorgung aller Zielgruppen. - Konzept zur Reduzierung von Abfall (z. B. Mehrwegverpackungen, Vermeidung von Einwegplastik) (im Einkauf und Betrieb) - Darstellung von Nachhaltigkeitsaspekten in Anlehnung an die Anforderungen gem. Punkt 1.2.2 der Teilnehmerinformation

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 20

Criterio:

Tipo: Qualità

Nome: Qualität des gastronomischen Angebots - Speiseplan

Descrizione: Exemplarischer Speiseplan: Vorlage eines beispielhaften Speiseplans für vier Wochen, der folgende Anforderungen erfüllt: - Frühstück: Auswahl an belegten Brötchen, Müsli, Obst, Heißgetränken. - Mittagessen: zwei Hauptgerichte pro Tag (davon ein

vegetarisches oder veganes Gericht). - Snacks: Angebot an kleinen Speisen wie Sandwiches, Salaten, Gebäck. - Getränke: Auswahl an alkoholfreien Getränken (z. B. Wasser, Säfte, Softdrinks). - Berücksichtigung von regionalen* und saisonalen Produkten. - Angebot an gesunden und nachhaltigen Speisen (z. B. Bio-Produkte, Fair-Trade-Kaffee). - Aufzeigen von potenziellen Rabattaktionen etc.. * regionale, saisonal Produkte = deutschlandweit; Produkte, die aus dem näheren Umkreis der Stadt Norderstedt (bis 50km Radius) bezogen werden, werden besser bewertet). Der Speiseplan wird in seiner finalen Form Vertragsbestandteil. Weitere Speisepläne im Rahmen der Ausführung müssen in angebotener Qualität und Auswahl vergleichbar sein. Die Vergleichbarkeit kann von der Auftraggeberin oder Dritten überprüft werden.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 20

Criterio:

Tipo: Qualità

Nome: Konzept Bewirtung von Veranstaltungen

Descrizione: Vorlage eines Catering-Konzepts für Veranstaltungen im Bildungshaus, das folgende Aspekte berücksichtigt: - Flexibilität bei der Menügestaltung (z. B. Buffets, Fingerfood, gesetzte Menüs). - Berücksichtigung von Sonderwünschen (z. B. vegetarisch, vegan, allergenfrei). - Getränke- und Serviceangebote (z. B. Bedienung, Selbstbedienung). - Bewirtschaftung von Veranstaltungen unterschiedlicher Größe (von kleinen Meetings bis hin zu großen Konferenzen). - attraktive Preisgestaltung bei VHS-Veranstaltungen

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 15

Criterio:

Tipo: Costo

Nome: Pacht

Descrizione: Das wertbare Angebot mit der höchsten jährlichen Festpacht gemäß (eigener) Kostenaufstellung erhält die max. Punktzahl. Die Punktzahl der übrigen Angebote für dieses Kriterium werden gemäß der nebenstehend beschriebenen Formel ermittelt.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 30

5.1.11. Documenti di gara

Lingue in cui i documenti di gara sono ufficialmente disponibili: tedesco

Indirizzo dei documenti di gara: https://www.tender24.de/NetServer/TenderingProcedureDetails?function=_Details&TenderOID=54321-Tender-19df30bf8c9-5884745fa3dbdaf8

5.1.12. Condizioni di appalto

Condizioni della procedura:

Data stimata dell'invio degli inviti a presentare le offerte: 24/06/2026

Modalità di presentazione:

Presentazione elettronica delle offerte: Consentita

Indirizzo per la presentazione: <https://www.tender24.de>

Lingue in cui possono essere presentate le offerte o le domande di partecipazione: tedesco

Catalogo elettronico: Non consentita

Varianti: Non consentita

Gli offerenti possono presentare più di un'offerta: Non consentita

Termine per il ricevimento delle domande di partecipazione: 09/06/2026 12:00:00 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale, ora legale dell'Europa centrale

Informazioni che possono essere integrate dopo la scadenza del termine di presentazione:

A discrezione dell'acquirente, tutti i documenti mancanti relativi all'offerente possono essere presentati successivamente.

Informazioni supplementari: § 41 Abs. 2 UVgO

Condizioni contrattuali:

L'esecuzione dell'appalto deve avvenire nel contesto di programmi di lavoro protetti: No

Fatturazione elettronica: Consentita

Si farà ricorso all'ordinazione elettronica: sì

Sarà utilizzato il pagamento elettronico: sì

5.1.15. Tecniche

Accordo quadro:

Nessun accordo quadro

Informazioni sul sistema dinamico di acquisizione:

Nessun sistema dinamico di acquisizione

5.1.16. Ulteriori informazioni, mediazione e ricorsi

Organizzazione competente per i ricorsi: Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit und Technologie und Tourismus

Informazioni sui termini per il riesame: Das Vergabeverfahren unterliegt den Vorschriften über das Nachprüfungsverfahren vor der Vergabekammer und dem Vergabesenat (§§ 155 ff. GWB). Nach § 160 Abs. 3 GWB ist ein etwaiger Nachprüfungsantrag 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 10 Kalendertagen gerügt hat, wobei der Ablauf der Frist nach § 134 Abs. 2 GWB unberührt bleibt, 2) Verstöße gegen Vergabevorschriften, die aufgrund der Bekanntmachung erkennbar sind, nicht spätestens bis zum Ablauf der in der Bekanntmachung genannten 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. Die Rügeobliegenheiten gelten nicht bei einem Antrag auf Feststellung der Unwirksamkeit des Vertrags nach § 135 Abs. 1 Nr. 2 GWB (unzulässige Vergabe des Verfahrens ohne vorherige Veröffentlichung einer Bekanntmachung im Amtsblatt der EU). Der Auftraggeber ist zur Absendung einer Bieterinformation spätestens 10 Tage vor Zuschlagserteilung verpflichtet (§134 GWB). Nach Zuschlagserteilung (Vertragsschluss) ist ein Nachprüfungsantrag nicht mehr zulässig. Ausgenommen sind Anträge auf Feststellung einer Unwirksamkeit des Vertrages nach § 135 Abs. 1 GWB, also wegen Verletzung der vorgenannten Pflicht zur Bieterinformation und Einhaltung der Wartefrist gem. § 134 GWB oder wegen unzulässiger Vergabe ohne vorherige Veröffentlichung einer Bekanntmachung im Amtsblatt der EU. Solche Anträge auf Feststellung der Unwirksamkeit des Vertrages sind nach § 135 Abs. 2 GWB nur innerhalb von 30 Kalendertagen nach der Information der betroffenen Bieter und Bewerber durch den öffentlichen Auftraggeber über den Abschluss des Vertrags zulässig, jedoch nicht später als 6 Monate nach Vertragsschluss. Hat der Auftraggeber die Auftragsvergabe im Amtsblatt der Europäischen Union bekannt gemacht, endet die Frist zur Geltendmachung der Unwirksamkeit 30 Kalendertage nach Veröffentlichung der Bekanntmachung dieser Vergabe im Amtsblatt der Europäischen Union.

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulla procedura di appalto

: Drees & Sommer SE

Organizzazione che riceve le domande di partecipazione: Drees & Sommer SE

8. Organizzazioni

8.1. ORG-7001

Nome ufficiale: Stadt Norderstedt

Numero di registrazione: DE 365410648

Indirizzo postale: Rathausallee 50

Località: Norderstedt

Codice postale: 22846

Suddivisione del paese (NUTS): Segeberg (DEF0D)

Paese: Germania

E-mail: leon.ziemer@norderstedt.de

Telefono: +49 4053595190

Ruoli di questa organizzazione:

Committente

8.1. ORG-7002

Nome ufficiale: Drees & Sommer SE

Numero di registrazione: t:04312000279600

Località: Kiel

Codice postale: 24118

Suddivisione del paese (NUTS): Kiel, Kreisfreie Stadt (DEF02)

Paese: Germania

Referente: Julia Mißfeldt

E-mail: julia.missfeldt@dreso.com

Telefono: +49 4312000279617

Ruoli di questa organizzazione:

Organizzazione che riceve le domande di partecipazione

8.1. ORG-7003

Nome ufficiale: Drees & Sommer SE

Numero di registrazione: t:04312000279617

Località: Kiel

Codice postale: 24118

Suddivisione del paese (NUTS): Kiel, Kreisfreie Stadt (DEF02)

Paese: Germania

E-mail: julia.missfeldt@dreso.com

Telefono: +49 4312000279617

Ruoli di questa organizzazione:

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulla procedura di appalto

8.1. ORG-7004

Nome ufficiale: Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit und Technologie und Tourismus

Numero di registrazione: T04319880

Località: Kiel

Codice postale: 24105

Suddivisione del paese (NUTS): Kiel, Kreisfreie Stadt (DEF02)

Paese: Germania

E-mail: vergabekammer@wimi.landsh.de

Telefono: +49 4319884542

Ruoli di questa organizzazione:

Organizzazione competente per i ricorsi

8.1. ORG-7005

Nome ufficiale: Datenservice Öffentlicher Einkauf (in Verantwortung des Beschaffungsamts des BMI)

Numero di registrazione: 0204:994-DOEVD-83

Località: Bonn

Codice postale: 53119

Suddivisione del paese (NUTS): Bonn, Kreisfreie Stadt (DEA22)

Paese: Germania

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

Telefono: +49228996100

Ruoli di questa organizzazione:

TED eSender

10. Modifica

Versione dell'avviso precedente da modificare

:

a6a23ea5-9644-42b5-9e16-8e9f189c6cd4-01

Motivo principale della modifica

:

Rettifica errore editore

Descrizione

:

07.05.2026: Korrektur CPV-Code

10.1. Modifica

Identificativo della sezione: PROCEDURE

10.1. Modifica

Identificativo della sezione: LOT-0000

Informazioni sull'avviso

Identificativo/versione dell'avviso: 3d1436ec-6bb9-4eae-92d2-92c878fd85e5 - 01

Tipo di formulario: Gara

Tipo di avviso: Bando di gara o di concessione – regime ordinario

Sottotipo di avviso: 16

Data di trasmissione dell'avviso: 07/05/2026 08:33:07 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale, ora legale dell'Europa centrale

Lingue in cui il presente avviso è ufficialmente disponibile: tedesco

Numero di pubblicazione dell'avviso: 318431-2026

Numero dell'edizione della GU S: 89/2026

Data di pubblicazione: 08/05/2026