

267951-2026 - Konkurrensetsättning

Tyskland – Skolmältider – Lieferleistung Verpflegung Mensa Schulzentrum an der Hardt- und Realschule Schuljahr 2026/2027

OJ S 76/2026 20/04/2026

Meddelande om upphandling eller koncession – standardsystem

Varor

1. Upphandlare

1.1. Upphandlare

Officiellt namn: Gemeinde Durmersheim

E-postadress: vergabe@iuscomm.de

Köparens rättsliga status: Offentligt styrt organ som kontrolleras av en lokal myndighet

Den upphandlande myndighetens verksamhet: Allmän offentlig förvaltning

2. Förfarande

2.1. Förfarande

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

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

Förfarandets identifierare: c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a

Intern identifierare: 1047/25-KS

Typ av förfarande: Öppet

Förfarandet är påskyndat: nej

2.1.1. Föremålet för upphandlingen

Kontraktets art: Varor

Huvudklassificering (cpv): 15894210 Skolmältider

Ytterligare klassificering (cpv): 55524000 Skolbespisning

2.1.2. Leveransplats

Del av land (NUTS): Rastatt (DE124)

Land: Tyskland

2.1.3. Värde

Beräknat värde exklusive moms: 383 000,00 EUR

2.1.4. Allmänna upplysningar

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

Rättslig grund:

Direktiv 2014/24/EU

vgv -

2.1.6. Uteslutningsgrunder

Källor till uteslutningsgrunder: Meddelande

Korruption:

Bedrägerier:

Penningtvätt eller finansiering av terrorism:

Barnarbete och andra former av människohandel:

Deltagande i en kriminell organisation:

Terroristbrott eller brott med anknytning till terroristverksamhet:

Åsidosättande av skyldigheter enligt miljölagstiftningen:

Åsidosättande av skyldigheter enligt arbetsrätten:

Åsidosättande av skyldigheter enligt sociallagstiftningen:

Avtal med andra ekonomiska aktörer med syfte att snedvrída konkurrensen:

Allvarligt fel i yrkesutövningen:

Har lämnat oriktiga uppgifter, har undanhållit information, kan inte förete de handlingar som krävs eller har tillägnat sig konfidentiell information om förfarandet:

Intressekonflikt på grund av deltagande i upphandlingsförfarandet:

Direkt eller indirekt deltagande i förberedelserna av detta upphandlingsförfarande:

Förtida uppsägning, skadestånd eller andra jämförbara sanktioner:

Åsidosättande av skyldigheter som fastställts enligt nationella uteslutningsgrunder:

Åsidosättande av skyldigheten att betala sociala avgifter:

Åsidosättande av skyldigheten att betala skatter:

Avbruten näringsverksamhet:

Insolvens:

Tvångsförvaltning:

Situation som enligt nationell lagstiftning motsvarar konkurs:

5. Del (anbudsområde)

5.1. Del (anbudsområde): LOT-0001

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

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

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

Intern identifizierbare: 0001

5.1.1. Föremålet för upphandlingen

Kontraktets art: Varor

Huvudklassificering (cpv): 15894210 Skolmältider

Ytterligare klassificering (cpv): 55524000 Skolbespisning

Optioner:

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

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

5.1.2. Leveransplats

Del av land (NUTS): Rastatt (DE124)
Land: Tyskland

5.1.3. Uppskattad löptid

Startdatum: 01/09/2026
Slutdatum för varaktighet: 31/07/2028

5.1.4. Förlängning

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

5.1.5. Värde

Beräknat värde exklusive moms: 383 000,00 EUR

5.1.6. Allmänna upplysningar

Namn på och yrkeskvalifikationer för den personal som ska utföra kontraktet måste anges:
Ska anges i anbudet
Upphandlingsprojekt som inte finansieras med EU-medel
Upphandlingen omfattas av Världshandelsorganisationens avtal om offentlig upphandling, GPA
: nej
Upphandlingen är också lämplig för små och medelstora företag: ja
Kompletterande information: #Besonders auch geeignet für:other-sme#

5.1.7. Strategisk upphandling

Syftet med strategisk upphandling: Det tas inte hänsyn till miljö, sociala aspekter eller innovation i upphandlingen

5.1.9. Urvalskriterier

Källor till urvalskriterier: Meddelande
Kriterium: Referenser på angivna leveranser
Beskrivning av urvalskriterium: Dem Auftraggeber ist eine Liste mit mindestens 2, höchstens 5 Referenzen der letzten drei Kalenderjahre vorzulegen. Die Referenzen müssen mit der zu vergebende Leistung vergleichbar sein und sich auf die Lieferung von Verpflegungsleistungen

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

Kriterium: Generell årlig omsättning

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

Kriterium: Antal chefer

Beskrivning av urvalskriterium: Der AN hat die durchschnittliche jährliche Beschäftigtenzahl der letzten drei Kalenderjahre anzugeben. Ebenso die durchschnittliche Anzahl der Führungskräfte im gleichen Zeitraum.

Kriterium: Genomsnittlig årlig arbetskraft

Beskrivning av urvalskriterium: Der AN hat die durchschnittliche jährliche Beschäftigtenzahl der letzten drei Kalenderjahre anzugeben. Ebenso die durchschnittliche Anzahl der Führungskräfte im gleichen Zeitraum.

Kriterium: Relevanta utbildnings- och yrkeskvalifikationer

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

Kriterium: Åtgärder för att säkerställa kvaliteten

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

Kriterium: Andra ekonomiska eller finansiella krav

Beskrivning av urvalskriterium: - Verpflichtungserklärung Landestariftreue- und Mindestlohngesetz - Eigenerklärung nach § 19 Abs. 3 MiLoG - Eigenerklärung Bekämpfung Schwarzarbeit - Sanktionsverordnung zum Vergabeverfahren - Angabe eines Ansprechpartners

Kriterium: Försörjningssäkerhet

Beskrivning av urvalskriterium: - Angaben zur Art und Leistung der technischen Ausstattung (in Bezug auf das eingesetzte Produktionssystem) sowie Angaben zu seinem Verpflegungssystem/Produktionsverfahren (z.B. Darstellung der technischen Ausstattung, Eigenerklärung über Einhaltung der DIN 10508-Temperaturanforderungen). Ebenso zu seinem Hauptsitz, Niederlassungen und Betriebsstätten. - Konzept Nachhaltigkeit - Konzept

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

Kriterium: Andel underentreprenad

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

Kriterium: Professionell riskindemniseringsförsäkring

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

5.1.10. Tilldelningskriterier

Kriterium:

Typ: Kvalitet

Namn: Qualitätskriterium

Beskrivning: Regionalität / Bio-Einsatz

Kategori av tilldelningskriteriet vikt: Viktning (poängtal, exakt)

Sifferangivelse för tilldelningskriterium: 30

Kriterium:

Typ: Kvalitet

Namn: Qualitätskriterium

Beskrivning: Qualität der Frische der Lebensmittel

Kategori av tilldelningskriteriet vikt: Viktning (poängtal, exakt)

Sifferangivelse för tilldelningskriterium: 5

Kriterium:

Typ: Kvalitet

Namn: Qualitätskriterium

Beskrivning: Qualität des Testessens
Kategori av tilldelningskriteriet vikt: Viktning (poängtal, exakt)
Sifferangivelse f r tilldelningskriterium: 15
Kriterium:
Typ: Kostnader
Namn: Kostenkriterium
Beskrivning: Preis
Kategori av tilldelningskriteriet vikt: Viktning (poängtal, exakt)
Sifferangivelse f r tilldelningskriterium: 50

5.1.11. Upphandlingsdokument

Språk som upphandlingsdokumenten  r officiellt tillgängliga på: tyska
Adress till upphandlingsdokumenten: http://www.deutsche-evergabe.de/dashboards/dashboard_off/c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a

5.1.12. Upphandlingsvillkor

Villkor för inlämning:

Elektronisk inlämning: Krävs
Adress f r inlämning: http://www.deutsche-evergabe.de/dashboards/dashboard_off/c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a

De språk som kan användas i anbudn eller anbudsansökningarna: tyska

Elektronisk katalog: Ej tillåten

Alternativa anbud: Ej tillåten

Anbudsgivare f r lämna in fler än ett anbud: Ej tillåten

Tidsfrist för mottagande av anbud: 18/05/2026 11:00:00 (UTC+02:00)  steuropeisk tid / centraleuropeisk sommartid

Varaktighet under vilken anbudet måste förbli giltigt: 135 Dagar

Information som kan kompletteras efter det att inl mningsfristen har löpt ut:

Viss saknad information om leverantören kan kompletteras efter det att inl mningsfristen har löpt ut.

Kompletterande information: Bitte beachten: Um einen eventuellen Ausschluss des Angebotes zu vermeiden, legen Sie bitte die geforderten Nachweise und Erkl rungen dem Angebot unbedingt vollständig bei.

Information om offentlig anbudsöppning:

 ppningsdatum: 18/05/2026 11:00:00 (UTC+02:00)  steuropeisk tid / centraleuropeisk sommartid

Kompletterande information: Keine Anwesenheit von Personen.

Kontraktsvillkor:

Kontraktet måste genomföras inom ramen för program för skyddad anställning: Nej

Elektronisk fakturering: Krävs

Elektronisk beställning kommer att användas: ja

Elektronisk betalning kommer att användas: ja

5.1.15. Metoder

Ramavtal:

Upphandlingen avser inte ett ramavtal

Information om det dynamiska inköpssystemet:

Upphandlingen avser inte ett dynamiskt ink pssystem

5.1.16. Kompletterande information, medling och pr vning

Prövningsorganisation: Vergabekammer Baden-Württemberg im Regierungspräsidium Karlsruhe

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

Organisation som ger kompletterande information om upphandlingsförfarandet: iuscomm Rechtsanwälte - Schenek und Zimmermann Partnerschaftsgesellschaft mbB

Organisation som mottar anbudsansökningar: Gemeinde Durmersheim

8. Organisationer

8.1. ORG-0001

Officiellt namn: Gemeinde Durmersheim

Registreringsnummer: 8477

Postadress: Rathausplatz 1

Ort: Durmersheim

Postnummer: 76448

Del av land (NUTS): Rastatt (DE124)

Land: Tyskland

E-postadress: vergabe@iuscomm.de

Tfn: +49 7245920-0

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

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

Den här organisationens roller:

Upphandlare

Organisation som mottar anbudsansökningar

8.1. ORG-0002

Officiellt namn: Vergabekammer Baden-Württemberg im Regierungspräsidium Karlsruhe

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

Postadress: Durlacher Allee 100

Ort: Karlsruhe

Postnummer: 76137

Del av land (NUTS): Karlsruhe, Stadtkreis (DE122)

Land: Tyskland

E-postadress: vergabekammer@rpk.bwl.de

Tfn: +49 7219268730

Den här organisationens roller:

Prövningsorganisation

8.1. ORG-0003

Officiellt namn: iuscomm Rechtsanwälte - Schenek und Zimmermann
Partnerschaftsgesellschaft mbB
Registreringsnummer: 7c5a00c6-d111-4162-9776-713b424689fa
Postadress: Panoramastraße 29
Ort: Stuttgart
Postnummer: 70174
Del av land (NUTS): Stuttgart, Stadtkreis (DE111)
Land: Tyskland
E-postadress: vergabe@iuscomm.de
Tfn: +49 71125359390
Webbadress: <https://www.iuscomm.de>

Den här organisationens roller:

Organisation som ger kompletterande information om upphandlingsförfarandet

8.1. ORG-0004

Officiellt namn: Datenservice Öffentlicher Einkauf (in Verantwortung des Beschaffungsamts des BMI)
Registreringsnummer: 0204:994-DOEVD-83
Ort: Bonn
Postnummer: 53119
Del av land (NUTS): Bonn, Kreisfreie Stadt (DEA22)
Land: Tyskland
E-postadress: noreply.esender_hub@bescha.bund.de
Tfn: +49228996100

Den här organisationens roller:

TED eSender

Information om meddelandet

Identifierare/version för meddelandet: c33ed7ad-5957-4ebd-86e0-2b30fee8256a - 01
Formulärtyp: Konkurrensutsättning
Meddelandetyp: Meddelande om upphandling eller koncession – standardsystem
Meddelandets undertyp: 16
Avsändningsdatum för meddelandet: 17/04/2026 12:10:00 (UTC+02:00) Östeuropeisk tid / centraleuropeisk sommartid
Språk som det här meddelandet finns officiellt tillgängligt på: tyska
Meddelandets publiceringsnummer: 267951-2026
EUT S-nummer: 76/2026
Publiceringsdatum: 20/04/2026