

**Ausschreibende Stelle und Auftraggeber:**

DIHK | Deutsche Industrie – und Handelskammer  
Breite Straße 29  
10178 Berlin

Vergabeart nach UVgO: <b>Öffentliche Ausschreibung</b>
Ende der Angebotsfrist: 22.07.2026, um 10.00 Uhr
Ende der Bindefrist: 21.08.2026, um 23:59 Uhr

**Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes**

**Vergabeverfahren:** Eventlocation und Catering Nationale Bestenehrung der DIHK für die Jahre 2027, 2028 und 2029  
**Vergabenummer:** 2026-06-10991

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Rahmen dieser Ausschreibung möchte ich Sie zur Abgabe eines Angebots einladen. Bitte beachten Sie die in allen weiteren Ausführungen enthaltenen Angaben.

**1. Unterlagen und Nachweise**

1.1. Der Bieter kann sein Angebot frist- und formgerecht wie folgt einreichen:

- ☒ elektronisch über das Vergabeportal (<https://www.vergabe.ihk.de>)
  - ☒ mit fortgeschrittener Signatur
  - ☒ mit qualifizierter Signatur
  - ☒ in Textform

*Hinweis: Bei elektronischer Angebotsübermittlung in Textform ist der Bieter und die natürliche Person, die die Erklärung abgibt, zu benennen. Das Angebot ist mit der geforderten Signatur über die e-Vergabe-Plattform der Vergabestelle zu übermitteln.*

1.2. Unterlagen, die beim Bieter verbleiben und im Vergabeverfahren zu beachten sind:

- Bewerbungs- bzw. Teilnahmebedingungen
- Informationsschreiben nach DSGVO

1.3. Unterlagen, die Vertragsbestandteil werden:

Die nachfolgend aufgeführten Dokumente sind Vertragsbestandteile und bilden zusammen den Vertrag, der mit Zuschlagserteilung geschlossen wird. Eines zusätzlichen Vertrages bedarf es nicht.

*Hinweis: Die Bieter können Ihre Verträge oder Vertragsbedingungen dem Angebot beilegen. Diese werden zugelassen, sofern sie den Bedingungen der Vergabeunterlagen nicht widersprechen, sondern diese nur ergänzen.*

Im Auftragsfall gelten, nacheinander die folgenden Vertragsbestandteile. Der jeweils zuerst genannte Vertragsbestandteil geht den nachgenannten im Range vor:

- Leistungsbeschreibung,
- Aufforderung,
- Etwaige Konkretisierungen im Rahmen der Bieterfragenbeantwortung,
- Angebot und Auftragserteilung,
- VOL/B

1.4. Unterlagen und Nachweise die, soweit erforderlich, mit dem Angebot einzureichen sind:

Bestandteil der Vergabeunterlagen (vom Bieter auszufüllen)	Zusätzlich vom Bieter dem Angebot beizufügen
<input checked="" type="checkbox"/> Bietererklärungen (*) <input checked="" type="checkbox"/> Preisblätter 2027, 2028, 2029 inkl. Auflistung + Beschreibung Speisen und Getränke(*) <input checked="" type="checkbox"/> Beschreibung der Räumlichkeiten Raumskizzen u. Fotos (*) <input checked="" type="checkbox"/> Angabe zur ggf. anfallender Vorauszahlung <input checked="" type="checkbox"/> Nachunternehmerklärung und Nachunternehmerverzeichnis <input checked="" type="checkbox"/> Bietergemeinschaftserklärung	<input checked="" type="checkbox"/> Betriebshaftpflichtversicherung <input checked="" type="checkbox"/> Ggf. Fotos und Raumskizze(n) in separaten Dokumenten (*)

*Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die mit (\*) gekennzeichneten Anlagen Mindestbestandteile bei der Angebotsabgabe sind und daher zwingend (sofern Sie durch das Ankreuzen gefordert wurden) eingereicht werden müssen! Die Mindestbestandteile sind nicht nachreichbar. Nachunternehmererklärung, Nachunternehmerverzeichnis, Bietergemeinschaftserklärung und Erklärung zur Eignungsleihe sind nur bei Inanspruchnahme des Bieters verpflichtend einzureichen.*

1.5. Anlagen, die nur auf gesonderte Aufforderung der Vergabestelle in digitaler Form vorzulegen sind:

- ☒ Handelsregistrauszug
- ☒ Steueranmeldung
- ☒ Bescheinigung des Finanzamtes über die Entrichtung von Steuern
- ☒ Bescheinigung der Krankenkassen über die rückstandlose Beitragsentrichtung
- ☒ Bonitätsauskunft
- ☐ Sonstige:

*Hinweis: Die Nachweise müssen nur vorgelegt werden, sofern sich der Auftraggeber in der Angebotsauswertung dazu entscheidet, diese von den teilnehmenden Bietern zu fordern. Sie müssen mit Angebotslegung nicht verpflichtend eingereicht werden.*

1.6. Folgende Mindestbedingungen werden festgelegt:

#### **Betriebshaftpflicht**

Der Bieter hat nachzuweisen, dass eine – zum Zeitpunkt des Fristendes - für den Eingang des Angebots – aufrechte Betriebshaftpflichtversicherung mit folgenden Deckungssummen besteht, bzw. dass eine solche Betriebshaftpflichtversicherung durch eine Versicherung in Deckung genommen wird:

(1) für Personen-, Sach- und Vermögensschäden:        mindestens EUR 3.000.000,--

sofern gesetzlich keine höheren Deckungssummen vorgeschrieben sind.

Die Begrenzung der Gesamtleistungen für alle Versicherungsleistungen eines Versicherungsjahres darf nicht geringer sein als das Doppelte der oben angeführten Deckungssummen.

## **2. Wichtige Informationen zum Verfahren**

### **2.1. Die Beschaffung betrifft:**

☒ einen öffentlichen Auftrag.

### **2.2. Kommunikation im Vergabeverfahren**

Die Korrespondenz zwischen der Auftraggeberin und den Verfahrensteilnehmern während des Vergabeverfahrens hat ausschließlich über die Vergabeplattform zu erfolgen.

Anfragen an:                                DIHK | Deutsche Industrie – und Handelskammer  
Vergabestelle z.Hd. von Miriam Franke

Anfragen bis:                                16.07.2025 (Eingang bei der Auftraggeberin)

*Hinweis: Bieterfragen oder Bieterinformationen sind unverzüglich in oben genannter Form an die Vergabestelle zu richten. Rechtzeitig beantragte Auskünfte werden von der Auftraggeberin so schnell wie möglich nach Ihrem Eingang beantwortet.*

### **Wichtige Hinweise zur Vergabeplattform:**

*Auskünfte werden ausschließlich von der Vergabestelle erteilt. Sofern die Korrespondenz über die Vergabeplattform zu erfolgen hat, sind Anfragen ausnahmslos über die elektronische Vergabeplattform an die Vergabestelle zu richten. Die Anfragen werden seitens der Vergabestelle geprüft und einschließlich der Antworten allen Bewerbern in anonymisierter Form zur Kenntnis übermittelt.*

*Bei technischen Fragen rund um die Vergabeplattform hilft Ihnen die Servicenummer für Bieter vom Vergabeportal <https://support.cosinex.de/unternehmen> gerne weiter:*

*Service-Telefonnummer für Bieter: 0900-1-267463 (1,49 € pro Minute aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunkkosten können abweichen)*

### **2.3. Es ist beabsichtigt, die in beiliegender Leistungsbeschreibung bezeichneten Leistungen im Namen und in Rechnung von folgendem/n Unternehmen zu vergeben:**

☒ DIHK | Deutsche Industrie – und Handelskammer, Breite Straße 29, 10178 Berlin  
[DIHK - Deutsche Industrie- und Handelskammer](#)

*Hinweis für die Rechnungslegung: Bitte beachten Sie, dass die Rechnungslegung ausschließlich digital an [finanzen@dihk.de](mailto:finanzen@dihk.de) (unter Benennung des zuständigen Ansprechpartners gemäß Zuschlagserteilung) zu erfolgen hat.*

#### 2.4. Ausführungsfristen, Vertragslaufzeiten und Vertragsverlängerungen

Es wird beabsichtigt, einen Vertrag für nachfolgenden Zeitraum abzuschließen:

Vertragsbeginn: ab Zuschlagserteilung  
Vertragsende: 11. Dezember 2029 (Folgetag der 3. Veranstaltung)

Die Veranstaltungen finden am 13. Dezember 2027, 4. Dezember 2028 und 10. Dezember 2029 statt.

#### 2.5. Zusätzliche Kündigungsoption:

Über die Regelungen der besonderen und/oder zusätzlichen Vertragsbedingungen hinaus gelten keine gesonderten Vereinbarungen.

*Wichtiger Hinweis: Die Regelungen finden nur Anwendung, soweit die besonderen und/oder zusätzlichen Vereinbarungen den Vergabeunterlagen beigefügt sind.*

#### 2.6. Die beigefügte Leistungsbeschreibung enthält optionale Leistungen:

☒ nein

#### 2.7. Die Aufteilung nach Losen ist vorgesehen

☒ nein

Leistungen, die vom Auftragnehmer nicht selbst erbracht werden, können über Fremdleistungen Dritter oder Nachunternehmer beauftragt werden. Der Auftragnehmer übernimmt die Koordination, die Gesamt-Abrechnung erfolgt über den Auftragnehmer.

#### 2.8. Nebenangebote

☒ Teil- und Nebenangebote sind unzulässig.

### 3. Verfahrensablauf

Das Angebot ist bis Ende der Angebotsfrist abzugeben. Die Öffnung der Angebote erfolgt nach Ablauf der Angebotsfrist. Die Teilnahme der Bieter an der Öffnung ist nicht gestattet.

Die auf Grundlage dieser Vergabeunterlagen fristgerecht eingereichten Angebote der Bieter werden auf Nichtvorliegen von Ausschlussgründen (u.a. Vollständigkeit der Angebote und Einhaltung aller Muss-Vorgaben der Leistungsbeschreibung) und die Erfüllung der Eignungskriterien geprüft.

Die Auftraggeberin wird schließlich dem Bieter, der das wirtschaftlichste Angebot gemäß Punkt 4 gelegt hat, den Zuschlag erteilen.

### 4. Bewertung des Angebotes

Der Zuschlag soll dem Bieter erteilt werden,

- ☐ der den niedrigsten Preis gelegt hat (Alleiniges Zuschlagskriterium).  
☒ der das wirtschaftlichste Angebot gelegt hat.

#### 4.1. Nachstehende Zuschlagskriterien werden zur Ermittlung des wirtschaftlichsten Angebotes herangezogen und sind wie folgt gewichtet:

Kriterienhauptgruppe (1. Ebene)	Gewichtung	Unterkriterium (2. Ebene)	Gewichtung	Anteil am Gesamtgewicht	max. erreichbare Punkte
1. Preis	40%				<b>40</b>
2. Qualität Location und Speisen	60%				
<i>Die 2. Kriterienhauptgruppe wird wie folgt aufgeteilt:</i>		2.1 Passgenauigkeit der Räumlichkeiten	60%	36%	<b>36</b>
		2.2 Vielfalt und Varianz der angebotenen Speisen	40%	24%	<b>24</b>
<b>Summe</b>	100%		100 %		<b>100</b>

*Hinweis: Bei jedem Verteilungsschritt wird für die tiefer liegende Ebene wieder von 100% ausgegangen. Dementsprechend stellen die Prozentwerte für die Kriteriengruppen und nachfolgenden Kriterien in Bezug auf das Gesamtgewicht lediglich relative Werte dar. Der tatsächliche Anteil eines Kriteriums am Gesamtwert berechnet sich wie folgt: 100\* Prozent Kriterienhauptgruppe (1. Ebene) \* Prozent Unterkriterium (2. Ebene)*

#### 4.2. Bewertung nach dem Zuschlagskriterium „Preis“

Die Bewertung im Zuschlagskriterium „Preis“ erfolgt anhand des „Gesamtpreises 2027, 2028 und 2029“ gemäß Summe Preisblätter 2027, 2028 und 2029.

Wichtiger Hinweis: Das Angebot des Bieters darf die maximalen Kostenobergrenzen von 210.000€ netto für das Jahr 2027, von 230.000€ netto für das Jahr 2028 und von 250.000€ netto für das Jahr 2029 nicht überschreiten (Muss-Anforderung). Angebote, die diese Obergrenze überschreiten, werden von der weiteren Wertung ausgeschlossen.

Bitte füllen Sie die Preisblätter 2027, 2028 und 2029 aus. Die Preise verstehen sich zzgl. der geltenden gesetzlichen MwSt. Gibt es nach Vertragsabschluss den Leistungsgegenstand betreffende Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer, werden diese berücksichtigt, ohne dass es einer zusätzlichen Vereinbarung der Parteien bedarf.

Bei den angegebenen Preisen für 2027, 2028 und 2029 handelt es sich um Fixpreise, diese können aufgrund von zwischenzeitlichen Kostensteigerungen (z. B. bei Heizungs-, Strom- und Wasserkosten oder bei Löhnen und Gehältern) nicht erhöht werden und sind bei Angebotsabgabe bereits zu berücksichtigen und einzukalkulieren.

Der Gesamtpreis muss sämtliche Nebenkosten (z. B. Transport, Anlieferung, Abholung, Strom etc.) für die gesamte Veranstaltungszeit inkl. Vor- und Nachbereitung sowie evtl. anfallender Agenturkosten enthalten.

Ein separates Angebot mit einer Auflistung der Einzelpositionen entsprechend der im Preisblatt aufgeführten Positionen im Reiter 1 und 2 kann beigelegt werden.

Die Berechnung der durch das jeweilige Angebot erreichten Gesamtpunktzahl erfolgt unter Bestimmung des Preispunktwertes (PPW) und des Qualitätspunktwertes (QPW). Auf Grundlage der jeweils errechneten Punktwerte wird die Gesamtpunktzahl gemäß der Gewichtung von Preis und Qualität bestimmt.

#### **Punkteberechnung des Preispunktwertes (PPW):**

$$\frac{P1 \text{ (Preis des günstigsten Angebotes)}}{P2 \text{ (Preis des zu bewertenden Angebotes)}} \times 40 = \text{Preispunktwert (PPW)}$$

#### **Punkteberechnung des Qualitätspunktwertes (QPW):**

$$\sum \text{Punkte aller Unterkriterien} = \text{Qualitätspunktwert (QPW)}$$

#### **Gesamtpunktzahl:**

$$(\text{PPW}) + (\text{QPW}) = \text{Gesamtpunktzahl}$$

#### 4.3. Bewertung nach dem Zuschlagskriterium „Qualität Location & Speisen“

- a. Location: Der Bieter hat mit dem Angebot eine ausführliche Beschreibung der Location sowie Bilder (Link oder als PDF-Datei) sowie ggf. eine Raumskizze einzureichen, damit sich die Auftraggeberin einen umfassenden Eindruck der Örtlichkeiten verschaffen kann, ohne die Location vorab zu besichtigen. Die Angaben können im beigefügten Vordruck in den Beilagen ausgefüllt werden oder dem Angebot gesondert beigefügt werden.
- b. Speisen: Der Bieter hat mit dem Angebot eine ausführliche Beschreibung der angebotenen Speisen einzureichen. Darüber hinaus hat der Bieter aufzuführen, welcher Focus bei der Auswahl der Speisen gelegt wurde und ob diese über besondere Zutaten oder Raffinessen verfügen. Die Angaben sollen im Preisblatt ausgefüllt werden.

Die Bewertung erfolgt durch die Bewertungskommission der Auftraggeberin. Die Beschreibung der Location und Speisen wird von Jurymitgliedern nach einer Punkteskala bewertet, wobei 60 Punkte der bestmöglichen und 0 Punkte der schlechtmöglichen Bewertung entsprechen. Jede Bewertung wird von den Jurymitgliedern verbal begründet. Die vom Bieter erreichte Punktezahl im einzelnen Unterkriterium ergibt sich aus dem arithmetischen Mittelwert der Bewertungen der Jurymitglieder.

Die Beschreibung der Location und Speisen wird von einer Jury der Auftraggeberin nach den folgenden Unterkriterien bewertet:

#### 4.4. Bewertung nach dem Unterkriterium „Passgenauigkeit der Räumlichkeiten“

Mit diesem Unterkriterium wird beurteilt, wie passgenau die Räumlichkeiten den Vorstellungen der Auftraggeberin entsprechen. Sind alle geforderten Räume in angemessenem und gutem Maße und Größe vorhanden, sind diese leicht zugänglich und gut aufgeteilt, kommt es zu einer guten Bewertung.

Schlechter wird bewertet, wenn die Teilnehmeranzahl nur gedrängt im Veranstaltungsraum Platz findet bzw. der Raum zu groß oder klein für die Teilnehmeranzahl wirkt. Zudem erfolgen Punktabzüge, wenn die Aufteilung die Bedürfnisse nicht in hohem Maße widerspiegeln und die Raumaufteilung unübersichtlich oder nicht barrierefrei ist.

#### 4.5. Bewertung nach dem Unterkriterium „Vielfalt und Varianz der angebotenen Speisen“

Mit diesem Unterkriterium wird beurteilt, wie vielfältig und abwechslungsreich die angebotenen Speisen sind. Gibt es eine ausreichende und interessante Auswahl auch für Vegetarier und Veganer, ist die Auswahl der Zutaten und Gewürze überraschend und weckt den Appetit, kommt es zu einer guten Bewertung. Entspricht die Speisenauswahl lediglich mehr dem Standard werden Punkte abgezogen.

4.6. Im Falle eines Punktegleichstandes wird der Zuschlag jenem Bieter erteilt, dessen Angebot im Kriterium „Qualität“ die höhere Punktezahl erreicht hat.

### 5. Nachforderungen

Das Angebot muss, um vollständig zu sein, alle in den Vergabeunterlagen enthaltenen Vorgaben abdecken. Die Auftraggeberin legt fest, dass beim Fehlen von Angaben und/oder Unterlagen die Vergabestelle nachfordern kann. Angebote die nach Ablauf der gesetzten Frist die geforderten Angaben und/oder Unterlagen nicht nachgereicht haben, werden vom weiteren Vergabeverfahren ausgeschlossen.

### 6. Vergütung

Die Kosten für die Ausarbeitung der Angebote, samt den erforderlichen Vorleistungen und Kalkulationen, für die Erstellung einer etwaigen Angebotspräsentation sowie für die Anfertigung sonstiger in diesen Unterlagen angeführten Beilagen und Nachweise, werden nicht erstattet.

Falls Sie wegen Auslastung Ihres Betriebes oder aus sonstigen Gründen kein Angebot abgeben wollen, wird um eine entsprechende kurze Mitteilung gebeten. Hieraus werden Ihnen hinsichtlich künftiger Vergabeverfahren keine Nachteile entstehen.

Weitergehende Erklärungen und Ausführungen entnehmen Sie bitte den Bewerbungsbedingungen.

Mit freundlichen Grüßen  
Miriam Franke  
Referentin Vergabestelle