



## Veröffentlichung einer Bekanntmachung

Projekt: Reeperbahn Festival 2026  
Leistung: Festival-Catering inklusive Ausstattung und Personal  
Vergabe- Nr.: NV\_260706\_01

### a) Auftraggeberin & Vergabestelle:

RBX GmbH  
Neuer Pferdemarkt 1, 20359 Hamburg,  
Tel 040-4317959-17

z.H. Christian Haasen  
[vergabestelle@reeperbahnfestival.com](mailto:vergabestelle@reeperbahnfestival.com)

Datum der Veröffentlichung: 08.07.2026  
Vergabeart: Öffentliche Ausschreibung § 9 UVgO  
Vergabe- Nr. NV\_260706\_01  
Angebotsschlussstermin: 27.07.2026, 12:00 Uhr  
Zuschlags- und Angebotsbindefrist: 14.08.2026  
Ausführungsfrist: ab Auftragsvergabe bis 31.10.2026

### b) Art der Vergabe: Öffentliche Ausschreibung, UVgO; Vergabe-Nr. s.o.

Die Auftraggeberin ist keine öffentliche Auftraggeberin im Sinne des § 99 GWB. Die Vergabe von Liefer- und Dienstleistungen erfolgt im Rahmen der Bestimmungen des Zuwendungsbescheides sowie unter Berücksichtigung der Grundsätze der Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit.

Entsprechend der Regelungen des Zuwendungsbescheides und seiner Nebenbestimmungen hat die Auftraggeberin die Unterschwellenvergabeordnung (UVgO) zu beachten.

Die Verpflichtung zur Anwendung der UVgO gilt nicht für folgende Vorschriften:

- § 22 UVgO (Aufteilung nach Losen),
- § 28 Absatz 1 Satz 3 UVgO (Veröffentlichung von Auftragsbekanntmachungen),
- § 30 UVgO (Vergabebekanntmachung),
- § 38 Absatz 2 bis 4 UVgO (Form und Übermittlung der Teilnahmeanträge und Angebote),
- § 44 UVgO (Ungewöhnlich niedrige Angebote),
- § 46 UVgO (Unterrichtung der Bewerber und Bieter).

### c) Form der Angebote: Die Angebote können ausschließlich digital über das Deutsche Vergabeportal abgegeben werden.

Eine Angebotsabgabe auf anderem Wege, z.B. per Post, per E-Mail oder Fax ist ausgeschlossen. Derartige Angebote werden von der Wertung ausgeschlossen.

d) Art, Umfang sowie Ort der Leistung

Ort der Leistung: Hamburg  
Art der Leistung: **Festival-Catering inklusive Ausstattung und Personal**  
Umfang der Leistung: Planung, Ausstattung, Durchführung und Nachbereitung des Crew- und Artist-Caterings im Rahmen des Festivals. Umfasst sind Pre-, Show- und Post-Catering mit frisch zubereiteten vegetarischen/ veganen Mittags- und Abendmahlzeiten, Kaffeestation, Suppenstation, optionalem kaltem Catering für Spielstätten, Bereitstellung der erforderlichen Küchen- und Spülausstattung einschließlich Geschirr und Besteck sowie der Einsatz qualifizierten deutsch- und englischsprachigen Personals. Insgesamt sind 7.600 Mahlzeiten (Mindestabruf 6.000) zuzüglich optionaler Zusatzmengen, Desserts und belegter Brötchen zu kalkulieren.

Das Reeperbahn Festival 2026 findet vom 16. bis 19.09.2026 in Hamburg statt.  
([www.reeperbahnfestival.com](http://www.reeperbahnfestival.com))

Bei dem zu vergebenden Auftrag handelt es sich um eine geförderte Maßnahme, für die nur begrenzte finanzielle Mittel zur Verfügung stehen. Die Auftraggeberin behält sich daher vor, die Ausschreibung aufzuheben, sofern Bietende mit dem wirtschaftlich günstigsten Angebot die Gesamtleistung zu einem Angebotsvergleichspreis von mehr als **140.000,00 € netto** anbieten.

e) Aufteilung in Lose: nein

f) Zulassung von Nebenangeboten: nein

g) Ausführungsfrist: Die Leistungen werden für den Zeitraum ab Auftragsvergabe bis maximal 31.12.2026 fest vergeben. Eine ggfs. abweichende Ausführungsfrist ist der Aufforderung zur Angebotsabgabe zu entnehmen.

h) Anforderung der Verdingungsunterlagen: ab Veröffentlichung bis Angebotsschlussstermin. Anforderung von Unterlagen: die Vergabeunterlagen (inkl. aller Formblätter) können bis zum Angebotsschlussstermin im Vergabeportal abgerufen werden.

i) Angebots- und Bindefrist: siehe Aufforderung zur Angebotsabgabe.

j) Geforderte Sicherheitsleistungen:  
Nachweis einer Betriebshaftpflichtversicherung

k) Wesentliche Zahlungsbedingungen:  
Zahlungen erfolgen unbar innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungseingang.

l) Zur Beurteilung der Eignung der Bietenden verlangte Unterlagen:

1. Eigenerklärung zur Ausschlussgründen gemäß §31 UVgO, **Formblatt 1**; alternativ: Angabe der Präqualifikationsnummer
2. Referenzen des Unternehmens. Mindestanforderung: **Mind. 3 Referenzen**, im Rahmen derer das Catering für Crew und Artists bei einer Großveranstaltung mit mehr als 5.000 Portionen erfolgreich umgesetzt wurde. Sämtliche Referenzen müssen aus dem Zeitraum vom 01.01.2020 bis zum Ende der Angebotsfrist stammen.; **Formblatt 2**
3. Verzeichnis der Nachunternehmer\*innenleistungen (wenn zutreffend), **Formblatt 3**
4. Erklärung Bieter\*innengemeinschaft (wenn zutreffend), **Formblatt 4**
5. Sicherheitsnachweis (Nachweis einer Betriebshaftpflicht-versicherung); **Formblatt 5**
6. Eigenerklärung zum Gesamtumsatz in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren. Mindestanforderung: Der Jahresumsatz der letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahre muss im Durchschnitt mindestens bei **210.000,00 € netto** liegen; **Formblatt 6**
7. Aktueller Handelsregisterauszug, nicht älter als 6 Monate, gerechnet ab dem Datum der Angebotsfrist.
8. Eigenerklärung nach § 19 MiLoG, **Formblatt 7**
9. Eigenerklärung, dass Bietende sich im Falle einer beabsichtigten Zuschlagserteilung auf ihr Angebot bereit erklären, eine Verpflichtungserklärung nach § 1 Abs. 1 Verpflichtungsgesetz unterzeichnen, **Formblatt 9**

Im Falle einer Bieter\*innengemeinschaft sind die Nachweise entsprechend der Formblätter 1,7, und 9 und ein aktueller Handelsregisterauszug von jedem Mitglied der Bieter\*innengemeinschaft vorzulegen.

m) Zuschlagskriterien:

Den Zuschlag erhält das wirtschaftlichste Angebot unter Berücksichtigung der Wertungskriterien und der Bewertung gemäß des hiernach folgenden Punktesystems. Das Angebot mit der höchsten Punktzahl erhält den Zuschlag.

Die Wertung der Zuschlagskriterien erfolgt in einem Punktesystem von 5 – 1 bzw. 0 Punkten.

**1. Preis: 65%**

Maßgeblich ist der Angebotsvergleichspreis, wie er sich aus dem Angebot des Bietenden ergibt. Wertung:

Niedrigster Preis	= 5 Punkte
1,5-fach so hoher oder höherer Preis	= 1 Punkt

Dazwischen wird linear interpoliert, wobei auf zwei Stellen nach dem Komma gerundet wird.

**2. Konzept zu Nachhaltigkeit und Effizienz: 25 %**

Bewertet wird das einzureichende Nachhaltigkeitskonzept für die Cateringdienstleistungen. Das Konzept soll maximal 2 DIN-A4-Seiten umfassen und konkret, nachvollziehbar und auf den ausgeschriebenen Leistungsgegenstand bezogen darstellen, welche Maßnahmen zur nachhaltigen Beschaffung, Ressourcenschonung, Abfallvermeidung und Entsorgung vorgesehen sind.

In die Bewertung fließen folgende vier Kriterien ein:

**2.1 Nachhaltige Lebensmittelbeschaffung (max. 5 Punkte)**

Einsatz regionaler, saisonaler, biologisch erzeugter, fair gehandelter und/oder zertifizierter Lebensmittel, einschließlich konkreter Angaben zu Warengruppen, Bezugsquellen, Mindestanteilen oder Nachweisen.

**2.2 Abfallvermeidung und Zero-Waste-Ansatz (max. 5 Punkte)**

Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und sonstigen Abfällen, insbesondere durch bedarfsgerechte Mengenplanung, Weiterverwendung geeigneter Lebensmittel, getrennte Abfallsammlung, Verwertungskonzepte und Mehrweg- und recyclingfähige Lösungen.

**2.3 Ressourcenschonende Betriebsabläufe (max. 5 Punkte)**

Maßnahmen zur Reduzierung von Energie- und Wasserverbrauch, Transportaufwand, Reinigungsmittelbelastung und sonstigen Umweltwirkungen, soweit sie konkret auf den Leistungszeitraum und die örtlichen Gegebenheiten bezogen sind.

**Wertung:**

**5 Punkte:** Das Konzept enthält umfassende, konkrete und überprüfbare Maßnahmen in allen Bewertungsbereichen. Die Maßnahmen sind auf den Auftrag zugeschnitten, verbindlich zugesagt und realistisch umsetzbar. Nachweise, Zuständigkeiten oder Kontrollmechanismen sind schlüssig dargestellt.

**4 Punkte:** Das Konzept enthält konkrete und nachvollziehbare Maßnahmen in mehreren Bewertungsbereichen. Die Maßnahmen sind überwiegend auftragsbezogen und umsetzbar. Einzelne Angaben zu Verbindlichkeit, Nachweisen oder Kontrolle bleiben weniger detailliert.

**3 Punkte:** Das Konzept enthält grundsätzlich geeignete Maßnahmen, bleibt jedoch teilweise allgemein. Die Umsetzbarkeit ist überwiegend plausibel, es fehlen jedoch in wesentlichen Punkten konkrete Angaben, verbindliche Zusagen oder ein klarer Auftragsbezug.

**2 Punkte:** Das Konzept enthält nur wenige konkrete Maßnahmen oder überwiegend allgemeine Absichtserklärungen. Wesentliche Bewertungsbereiche werden nur oberflächlich behandelt. Die Umsetzbarkeit ist nur eingeschränkt nachvollziehbar.

**1 Punkt:** Das Konzept enthält kaum konkrete, überprüfbare oder auftragsbezogene Maßnahmen. Eine verlässliche nachhaltige Umsetzung ist nicht erkennbar.

**0 Punkte:** Es wurde kein Nachhaltigkeitskonzept eingereicht oder die Darstellung enthält keine verwertbaren Angaben zu den geforderten Nachhaltigkeitsaspekten.

## 2.4 Grad der Personal-Effizienz

Bewertet wird, ob der vorgesehene Personaleinsatz im Verhältnis zur ausgeschriebenen Leistung plausibel, wirtschaftlich und geeignet ist. Maßgeblich sind insbesondere Umfang, Qualifikation, Aufgabenverteilung, Verfügbarkeit sowie Vertretungsregelungen.

### Wertung:

**5 Punkte:** Das Konzept stellt den vorgesehenen Personaleinsatz vollständig, konkret und nachvollziehbar dar. Umfang, Qualifikation, Aufgabenverteilung, Verfügbarkeit und Vertretungsregelungen sind auftragsbezogen, plausibel dimensioniert und lassen eine besonders effiziente sowie zuverlässige Leistungserbringung erwarten.

**4 Punkte:** Das Konzept stellt den Personaleinsatz konkret und überwiegend nachvollziehbar dar. Die vorgesehenen personellen Ressourcen sind weitgehend auftragsbezogen, geeignet und wirtschaftlich eingesetzt. Einzelne Angaben, etwa zu Verfügbarkeit, Vertretung oder Aufgabenverteilung, bleiben weniger detailliert.

**3 Punkte:** Das Konzept enthält grundsätzlich geeignete Angaben zum Personaleinsatz, bleibt jedoch teilweise allgemein. Die Personalplanung erscheint überwiegend plausibel, weist aber einzelne Unklarheiten hinsichtlich Umfang, Rollenverteilung, Verfügbarkeit oder Vertretung auf.

**2 Punkte:** Das Konzept enthält nur wenige konkrete Angaben zum Personaleinsatz oder bleibt überwiegend allgemein. Wesentliche Aspekte der Personalplanung werden nur oberflächlich beschrieben; die Effizienz und Verlässlichkeit der Leistungserbringung sind nur eingeschränkt nachvollziehbar.

**1 Punkt:** Das Konzept enthält kaum konkrete, überprüfbare oder auftragsbezogene Angaben zum Personaleinsatz. Eine effiziente, bedarfsgerechte und zuverlässige Leistungserbringung ist nicht erkennbar.

## 3. Geschlechterdiversität im für die Auftragsausführung vorgesehenen Fach- und technischen Personal: 10%

Bewertet wird die im Angebot verbindlich dargestellte Geschlechterverteilung des für die Auftragsausführung vorgesehenen Fach- und technischen Personals, bezogen auf die vorgesehenen Personentage oder Einsatzstunden. Maßgeblich ist ausschließlich das für diesen Auftrag eingesetzte Personal. Die allgemeine Personalstruktur des Unternehmens bleibt unberücksichtigt. Es soll Formblatt 12 genutzt werden.

- 5 Punkte: Die größte Geschlechtsgruppe umfasst höchstens 50 % der vorgesehenen Personentage/Einsatzstunden.
- 4 Punkte: Die größte Geschlechtsgruppe umfasst mehr als 50 % bis 60 %.
- 3 Punkte: Die größte Geschlechtsgruppe umfasst mehr als 60 % bis 70 %.
- 2 Punkte: Die größte Geschlechtsgruppe umfasst mehr als 70 % bis 80 %.



- 1 Punkt: Die größte Geschlechtsgruppe umfasst mehr als 80 % bis 90 %.
- 0 Punkte: Die größte Geschlechtsgruppe umfasst mehr als 90 % oder die Angaben sind nicht wertbar.

$$\textit{Anteil} = \frac{\textit{Personentage der größten Geschlechtsgruppe}}{\textit{Gesamtpersonentage}} \times 100$$

Die Wertungsergebnisse werden nicht veröffentlicht.