

# **DB Fernverkehr AG**

## **Ausschreibung Wein und Sekt in der Bordgastronomie 2026**

DB Fernverkehr AG  
in Kooperation mit dem  
Deutschen Weininstitut GmbH



## Inhaltsverzeichnis

<b>1 Einführung</b>	<b>3</b>	
<b>2 Lose Wein und Sekt</b>	<b>4</b>	
Los 1 Deutscher Weißwein QW		4
Los 2 Deutscher Weißwein QW – Optionales Los		4
Los 3 Deutscher Rotwein QW		4
Los 4 Sekt hergestellt in Deutschland		5
Los 5 Deutscher Sekt bA – Optionales Los		5
Los 6 Alkoholfreier Weißwein – Optionales Los		5
<b>3 Bewerbungsbedingungen</b>	<b>5</b>	
3.1 Kommunikation		5
3.2 Vertraulichkeit		6
3.3 Übersicht Vergabeunterlagen		6
3.4 Angebotsfrist und Angebotsbindefrist		7
3.5 Form des Angebots		7
3.6 Inhalt des Angebots		7
3.7 Weitere Informationen zur Angebotsstellung		7
<b>4 Angebotswertung</b>	<b>8</b>	
<b>5 Übersicht zeitlicher Ablauf der Ausschreibung</b>	<b>10</b>	

# 1 Einführung

Die Bordgastronomie der DB Fernverkehr AG bietet in über 380 Bordrestaurants und Bordbistros sowie in der 1. Klasse („Am-Platz-Service“) den jährlich über 120 Mio. Fahrgästen ein gastronomisches Angebot an.

Ein wesentlicher Bestandteil des gastronomischen Angebotes ist das Wein- und Sektsortiment. Für diese Produktkategorie sucht die DB Fernverkehr AG leistungsfähige und verlässliche Partner, die in intensiver Zusammenarbeit das Image des gastronomischen Sortiments an Bord der Fernverkehrszüge positiv beeinflussen.

Für den Angebotszeitraum unserer Speisekarte **ab Juni 2026** suchen wir im Bereich „Wein und Sekt“ verschiedene Produkte. Hierbei sind folgende Lose gesetzt: ein Grauburgunder, ein Rotwein (Cabernet Sauvignon, Cuvée, Spätburgunder) und ein Schaumwein/Sekt (hergestellt in Deutschland). Neben diesen drei Losen werden drei optionale Lose ausgeschrieben, von denen je nach Angebotslage ein oder mehrere Lose zusätzlich vergeben werden. Es handelt sich hierbei um einen Weißwein (Riesling, Chardonnay oder Sauvignon Blanc), einen alkoholfreien Weißwein sowie einen Sekt (aus deutschem Grundwein). Der Grauburgunder sowie Rotwein werden neben der Bordgastronomie auch in den sieben Premium Lounges der DB angeboten. Diese befinden sich an den Hauptbahnhöfen Berlin, Hamburg, Hannover, Köln, Mannheim, Frankfurt und München.

Das gastronomische Angebot an Bord der Fernverkehrszüge hat sich in den letzten Jahren stark weiterentwickelt. Mit einem vergrößerten pflanzlichen Sortiment wollen wir insb. auch junge Kundinnen und Kunden ansprechen. Gleichzeitig behalten wir unsere beliebten Klassiker bei, um auch den Bedürfnissen und Wünschen unserer Stammgäste gerecht zu werden. Die Heterogenität unserer Gäste soll sich auch in unserem Weinangebot widerspiegeln.

Wir möchten die Geschichten hinter unseren Produkten erzählen – und das gemeinsam mit den Herstellern. Hierfür möchten wir nach Zuschlag in einem gemeinsamen Austausch mit den Auftragnehmern gehen, um rechtzeitig vor Lieferbeginn die neuen Produkte publik zu machen.

Genauere Anforderungen zu den einzelnen Kategorien finden Sie im anschließenden Kapitel 2 „Lose Wein und Sekt“.

In Kapitel 3 finden Sie die Bewerbungsbedingungen, die zwingend zu berücksichtigen sind.

Kapitel 4 stellt die Angebotsbewertung sowie Ausschlussgründe des Angebotes dar.

Abschließend finden Sie unter Kapitel 5 einen zusammenfassenden zeitlichen Überblick zur Ausschreibung.

Die Ausschreibung wird in Q1/2026 abgeschlossen, um dem notwendigen Vorlauf Ihrerseits und seitens der DB Fernverkehr AG gerecht zu werden.

Der Rahmenvertrag wird zunächst für 2 Jahre geschlossen: von Juni 2026 bis einschließlich Mai 2028.

## 2 Lose Wein und Sekt

Nachfolgend finden Sie zu jedem Los den prognostizierten Jahresbedarf sowie einen maximalen Einkaufspreis. Bitte beachten Sie bei Ihrer Angebotserstellung, dass je Bieter maximal ein Wein auf die Weinkarte aufgenommen wird. Die aufgeführten Mengenvorgaben der einzelnen Weinsorten beruhen auf Erfahrungswerten aus den Vorjahren. Falls ein Jahrgang nicht mehr verfügbar ist, kann nach Abstimmung mit der DB der Folgejahrgang eingesetzt werden.

### Los 1 Deutscher Weißwein QW

- Rebsorte: Grauburgunder
- Trocken
- Jahrgang 2024 und 2025
- 0,25 l Glasflasche mit Drehverschluss
- Prognostizierte Menge p.a.: 300.000 Fl. - 400.000 Fl. á 0,25 l
- Maximaler Einkaufspreis pro Flasche (0,25 l): 1,15 EUR

### Los 2 Deutscher Weißwein QW – Optionales Los

- Rebsorte: Riesling / Sauvignon Blanc / Chardonnay
- Trocken, feinherb
- Jahrgang 2024 und 2025
- 0,25 l Glasflasche mit Drehverschluss
- Prognostizierte Menge p.a.: 150.000 Fl. - 200.000 Fl. á 0,25 l
- Maximaler Einkaufspreis pro Flasche (0,25 l): 1,20 EUR

### Los 3 Deutscher Rotwein QW

- Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cuvée, Spätburgunder
- Trocken
- Jahrgang 2023, 2024 oder 2025
- 0,25 l Glasflasche mit Drehverschluss
- Prognostizierte Menge p.a.: 170.000 Fl. - 220.000 Fl. á 0,25 l
- Maximaler Einkaufspreis pro Flasche (0,25 l): 1,23 EUR

#### **Los 4 Sekt hergestellt in Deutschland**

- 0,2 l Glasflasche mit Drehverschluss
- Prognostizierte Menge p.a.: 210.000 Fl. - 230.000 Fl. á 0,2 l
- Maximaler Einkaufspreis pro Flasche (0,2 l): 0,95 EUR

#### **Los 5 Deutscher Sekt bA – Optionales Los**

- Rebsorte: nach Wahl, deutscher Grundwein
- Maximal 12 Gramm/l Restzucker
- 0,2 l Glasflasche mit Drehverschluss
- Prognostizierte Menge p.a.: 80.000 Fl. - 100.000 Fl. á 0,2 l
- Maximaler Einkaufspreis pro Flasche (0,2 l): 1,70 EUR

#### **Los 6 Alkoholfreier Weißwein – Optionales Los**

- Deutscher entalkoholisierter Wein
- Rebsorte: offen
- Anbaugebiete: Gebietstypische Rebsorte
- 0,25 l Glasflasche mit Drehverschluss
- Prognostizierte Menge p.a.: 80.000 Fl. - 100.000 Fl. á 0,25 l
- Maximaler Einkaufspreis pro Flasche (0,25 l): 1,20 EUR

### **3 Bewerbungsbedingungen**

#### **3.1 Kommunikation**

Sämtliche Kommunikation, die dieses Dokument und die Angebotsstellung betrifft, ist mittels E-Mail unter Angabe des Titels „DB Weinausschreibung 2026“ ausschließlich an nachfolgende E-Mail-Adresse zu richten.

**Deutsches Weininstitut GmbH**  
**Herr Andreas Kaul**  
**E-Mail: [Andreas.Kaul@deutscheweine.de](mailto:Andreas.Kaul@deutscheweine.de)**

Die vorgenannte Stelle ist alleiniger Ansprechpartner in allen Fragen. Auskünfte anderer Stellen oder anderer Personen sowie telefonische Auskünfte sind nicht verbindlich. Es gilt das geschriebene Wort. Die Kommunikation erfolgt in deutscher Sprache.

## 3.2 Vertraulichkeit

**3.2.1.** Der Bieter hat die Unterlagen und alle Informationen, die er im Rahmen dieses Verfahrens erhält, vertraulich zu behandeln und sie zu keinem anderen Zweck als diesem Vergabeverfahren zu verwenden. Das gilt nicht für Informationen, die

- bereits vor Offenlegung rechtmäßig im Besitz des Unternehmens waren
- ohne Zutun des Unternehmens veröffentlicht worden oder anderweitig ohne sein Verschulden allgemein bekannt geworden sind
- die dem Unternehmen von einem oder mehreren Dritten rechtmäßig übermittelt wurden
- die schriftlich durch den Auftraggeber freigegeben werden
- die aufgrund gesetzlicher Vorschriften auf Anordnung von Behörden oder Gerichten offen zu legen sind

**3.2.2.** Beabsichtigt das Unternehmen auf die Aufforderung zur Angebotsabgabe hin kein Angebot abzugeben, hat es dies dem Auftraggeber mitzuteilen und die Unterlagen zu vernichten oder an den Auftraggeber zurückzugeben. Die Vernichtung der Unterlagen ist auf Verlangen zu bestätigen.

**3.2.3.** Der Bieter hat alle Personen, die von ihm mit der Bearbeitung der Unterlagen oder der Erstellung des Angebots betraut werden, entsprechend Ziffer 3.2.1 und 3.2.2 zu verpflichten.

## 3.3 Übersicht Vergabeunterlagen

Die Unterlagen werden Ihnen per folgendem Link zur Verfügung gestellt:

[www.deutscheweine.de/db](http://www.deutscheweine.de/db)

Die Vergabeunterlagen bestehen aus den folgenden Dokumenten:

- Rahmenvertrag nebst Anlagen 1 bis 10
- Anhang A Lieferantenselbstauskunft
- Anhang B Benefits einer Listung in der DB Bordgastronomie

Die Bewerber werden gebeten, die Unterlagen unverzüglich nach Erhalt auf Vollständigkeit und auf etwaige Unklarheiten zu überprüfen. Enthalten die Unterlagen nach Auffassung des Bewerbers unklare Regelungen oder werfen Fragen auf, die die Erstellung des Angebots oder die Preisermittlung beeinflussen können, so hat der Bewerber den Auftraggeber unverzüglich, jedoch spätestens 10 Kalendertage vor Ablauf der Angebotsfrist, darauf hinzuweisen. Der Auftraggeber kann von der Beantwortung von Fragen absehen, die nach diesem Zeitpunkt gestellt werden.

### 3.4 Angebotsfrist und Angebotsbindefrist

- 3.4.1.** Die Frist für die Einreichung der Angebote endet am **30.11.2025**. Die Angebotsfrist ist einzuhalten. Bei einer verspäteten Abgabe des Angebots behält sich der Auftraggeber vor das Angebot nicht zu berücksichtigen.
- 3.4.2.** Der Bieter kann sein Angebot nur bis zum Ablauf der Angebotsfrist schriftlich berichtigen oder zurückziehen. Eine nachträgliche Änderung, Ergänzung oder Rücknahme des Angebots muss zweifelsfrei sein. Sie ist als solche zu kennzeichnen.
- 3.4.3.** Es ist eine Angebotsbindefrist nach Einreichung des Angebotes bis zum **28.02.2026** durch den Bieter zu gewährleisten.

### 3.5 Form des Angebots

- 3.5.1.** Das Angebot muss online über folgenden Link angemeldet werden:

<https://forms.office.com/e/nGW7yimaBn>

Bei Fragen wenden Sie sich an den in Ziffer 3.1 genannten Ansprechpartner.

- 3.5.2.** Alle vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten elektronischen Dokumentvorlagen sind in einem editierbaren Datenformat zu erstellen und müssen mit einer Standardsoftware (z.B. Word, Excel) bearbeitet werden können. Als Komprimierungsprogramm ist ausschließlich WIN-ZIP zugelassen.

### 3.6 Inhalt des Angebots

- 3.6.1.** Zur vollständigen Angebotsabgabe sind folgende Unterlagen auf Anforderung des Auftraggebers Ende Januar 2026 einzureichen:
- Vollständig ausgefüllter Anhang A „Lieferantenselbstauskunft“
  - Vollständig ausgefüllte Anlage 2 „Preisblatt Wein und Sekt 2026“
  - Vollständig ausgefüllte Anlage 4 „Verhaltenskodex“
  - Vollständig ausgefüllte Anlage 9 „DB Eigenerklärung“
  - Vorstellung des Winzerbetriebes mittels eines Steckbriefs/ einer Präsentation
  - Ggf. Zertifikate (z.B. Auszeichnungen des Weines/ des Weingutes)
- 3.6.2.** Der Auftraggeber behält sich vor, Angebote auszuschließen, bei denen Erklärungen und Nachweise nach Aufforderung nicht eingereicht wurden.

### 3.7 Weitere Informationen zur Angebotsstellung

#### 3.7.1. Anzahl Angebote je Kategorie

Je Bieter dürfen über alle Kategorien maximal zwei Weine eingereicht werden.

### **3.7.2. Zulässige Flaschenform / Abfüllung**

Es sind aus Gründen der Stauraumplanung in der Bordgastronomie nur Spitzflaschen zugelassen: Durchmesser 5,5 cm - 6 cm), Füllmenge Wein 0,25 l; Füllmenge Sekt 0,2 l - 0,25 l). Die eigene Abfüllung der Flaschen ist keine Voraussetzung für die Teilnahme am Wettbewerb. Eine Abfüllung kann auch bei der Fa. Peter Mertes GmbH & Co. KG in Anwesenheit des Winzers erfolgen. Die Kosten für die Abfüllung trägt der Bieter. Falls Sie dies in Erwägung ziehen, können Sie mit der Fa. Peter Mertes in Kontakt treten, die Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung steht.

**Fa. Peter Mertes GmbH & Co. KG**  
**Herr Ralf Gedratis**  
**In der Bornwiese 4**  
**54470 Bernkastel-Kues**  
**Telefon: + 0171 37 97 950**  
**E-Mail: r.gedratis@mertes.de**

Sofern der Zuschlag erteilt wird, wird für Aufnahmen der Werbemittelgestaltung eine Flasche mit dem entsprechenden Etikett bis voraussichtlich **Anfang Februar 2026** benötigt. Der Inhalt der Flasche spielt hierbei keine Rolle.

### **3.7.3. Logistische Abwicklung**

Die logistische Abwicklung (Bestellabruf beim Winzer, Zwischenlagerung und Anlieferung an DB) wird von dem Logistikpartner der DB, die Peter Mertes GmbH & Co. KG, vorgenommen. Eine Anlieferung an den Logistikpartner in Bernkastel-Kues, auf Abruf durch diesen, erfolgt frei Empfangsstelle (ca. 10-15 Paletten pro Abruf). Die Erstanlieferung beim Logistikpartner erfolgt bei Zuschlag voraussichtlich in der KW 18.

### **3.7.4. Rechnungsstellung und Zahlungsbedingungen.**

Die Rechnungsstellung erfolgt an den Logistikpartner Peter Mertes GmbH & Co. KG. Die Zahlungsbedingungen betragen - abweichend von den AEB der DB AG (Anlage 1 des Rahmenvertrages) - 30 Tage netto.

## **4 Angebotswertung**

### **4.1. Bewertungskriterien Weinangebot**

Die Bewertung des angebotenen Weines erfolgt anhand der sensorischen Qualität, des Angebotspreises sowie anhand von evtl. Auszeichnungen des Weines oder



Zertifikaten (z.B. Bio-Zertifikat). Im Folgenden finden Sie detaillierte Informationen zu den einzelnen Kriterien.

## **Sensorische Qualität**

Um die Bewertung der sensorischen Qualität durchzuführen, bitten wir Sie die Musterproben des angebotenen Weines/Sekt erst nach Aufforderung durch das Deutsche Weininstitut zur Verfügung zu stellen. Hierfür sind auch Fassproben zulässig. Diese müssen eindeutig und erkennbar gekennzeichnet werden. Die Versandadressen erhalten Sie mit der Musteraufforderung. Die Aufforderung zum Musterversand erfolgt voraussichtlich **Ende Dezember 2025**.

Die Verkostung und die sensorische Bewertung werden durch eine Fachjury des Deutschen Weininstituts voraussichtlich in **Mitte Januar 2026** erfolgen.

## **Angebotspreis**

Es gilt folgende Punkte bei Ihrer Kalkulation des Angebotspreises zu beachten:

- Der Angebotspreis versteht sich netto zzgl. MwSt. und gilt für die Anlieferung frei Empfangsstelle (DDP gem. Incoterms) an die Peter Mertes GmbH & Co. KG in Bernkastel-Kues. Der Angebotspreis beinhaltet die Kosten für die Abfüllung, Etikettierung, Steuer sowie die in Ziffer 3.7.5 genannten Zahlungsbedingungen.
- Bitte geben Sie in der Anlage 2 per Link Ihr Angebotspreis für die prognostizierte Menge ab. Der Angebotspreis ist nicht an einen bestimmten Jahrgang gebunden, d.h. sofern ein Jahrgang nicht mehr verfügbar ist, kann der Folgejahrgang oder ein gleichwertiger Wein, nach Abstimmung mit dem AG, zum vereinbarten Preis eingesetzt werden.

## **Auszeichnungen / Zertifikate**

Auszeichnungen sowie Zertifikate, z.B. ein Bio-Zertifikat, sind kein Muss-Kriterium für die ausgeschriebene Weine, werden aber positiv in der Bewertung berücksichtigt.

## **4.2. Ausschlussgründe**

**4.2.1.** Der Auftraggeber behält sich das Recht vor, das eingereichte Angebot auszuschließen, wenn

- das Angebot verspätet eingeht
- Änderungen an den Unterlagen vornimmt oder diese außerhalb der dafür vorgesehenen Stellen ergänzt
- der Bieter eigene Allgemeinen Geschäftsbedingungen verwendet
- der Bieter mit dem Angebot von zwingenden kommerziellen Bedingungen oder zwingenden fachlichen Anforderungen des Auftraggebers abweicht

- der Bieter fehlende Erklärungen und Nachweise - auch nach Nachforderung des Auftraggebers - nicht oder nicht vollständig einreicht oder er zusätzliche Auskünfte verweigert
- der Bieter sich im Zusammenhang mit dem Verfahren an einer wettbewerbsbeschränkenden Absprache beteiligt hat.

**4.2.2.** Zum Ausschluss führt auch, wenn der Bieter ohne die vorherige und ausdrückliche schriftliche Zustimmung des Auftraggebers gegen die in den Bewerbungsbedingungen festgelegten Vertraulichkeitsregeln (siehe 3.2) oder eine gesonderte Vertraulichkeitserklärung verstoßen hat.

## 5 Übersicht zeitlicher Ablauf der Ausschreibung

Nachfolgend finden Sie den geplanten zeitlichen Ablauf der Ausschreibung.

- Angebotsabgabefrist: 30.11.2025
- Angebotsbindefrist: 28.02.2026
- Wein Musteranforderung: Ende Dezember 2025
- Mustereingang: Anfang Januar 2026
- Verkostung: Januar 2026
- Einreichen der vollständigen Angebotsunterlagen: Nach Aufforderung im Anschluss an die Verkostung
- Entscheidung und Bekanntgabe: Ende Januar 2026
- Musterflaschen für Fotos: bis Anfang Februar 2026
- Erstanlieferung an Peter Mertes: Ende April 2026
- Start der neuen Speisekarte 01.06.2026