



Flughafengesellschaft Mönchengladbach GmbH

Informationsunterlagen zum Vergabeverfahren

Dienstleistungskonzession über den Betrieb
einer Gastronomie

am

Flugplatz Mönchengladbach
Flughafenstr. 95
41066 Mönchengladbach

Stand: 22.02.2020

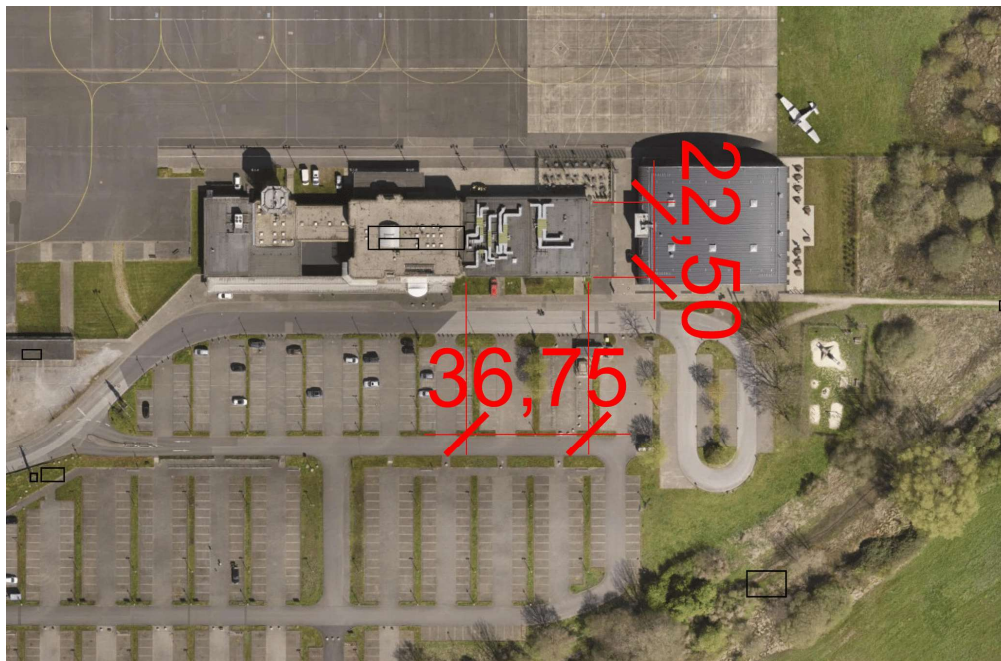
Inhalt

Inhalt	2
1 Grundlage und Ziel des Verfahrens	3
2 Eckpunkte der Leistung	4
3 Verfahren	5
3.1 Auftrags- und Verfahrensart	5
3.2 Verfahrensablauf	5
3.3 Teilnahmewettbewerb	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3.3.1 Fachkunde (technische Leistungsfähigkeit)	5
3.3.2 Leistungsfähigkeit (Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit).....	6
3.3.3 Zuverlässigkeit (Persönliche Lage des Wirtschaftsteilnehmers).....	6
3.4 Verhandlungsverfahren	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3.5 Formelle Anforderungen	8
3.6 Sonstige Informationen	8
Anlage 1: Lagebeschreibung	10
Anlage 2: Ausstattungsliste	12

1 Grundlage und Ziel des Verfahrens

Der Flugplatz Mönchengladbach befindet sich zurzeit in der Entwicklung. Schon heute ist er mit ca. 48.000 Starts und Landungen im abgelaufenen Kalenderjahr der zweitgrößte Flugplatz der allgemeinen Luftfahrt in Deutschland. Mit insgesamt ca. 650 Arbeitsplätzen ist er auch ein wichtiger Wirtschaftsstandort in der Region. Zukünftig sollen durch einen gezielten Flugplatzausbau die Anzahl der Unternehmen sowie der Arbeitsplätze wesentlich erhöht werden. Dazu zählt auch, den Flugplatz als prominentes Ausflugsziel zu positionieren. Schon heute ist er an einer sehr beliebten Radfahrroute gelegen und erfreut sich dadurch insbesondere in der warmen Jahreszeit zahlreicher Besucher. Verstärkend kommen die regelmäßigen Oldtimer Events hinzu. Damit verbunden ist es ein Ziel, den Flugplatz als Standort für Veranstaltungen aller Art zu entwickeln. Dazu wurde im Jahr 2015 das Hugo Junkers Hangar eröffnet, in dem im Schatten der Ju-52 getagt und gefeiert werden kann. Aktuell ist ein weiterer Hangar zur Ausstellung von historischen, jedoch noch flugfähigen Luftfahrzeugen inkl. Büroflächen in Planung sowie eine Erweiterung der Luftfahrtbetriebsflächen. Darüber hinaus finden Entwicklungen in den Bereichen „Wartung und Instandhaltung von Luftfahrzeugen“, „Luftfahrtinnovation“ und „Ausbildung und Training“ statt, um das Profil des Standortes in diesen Disziplinen zu schärfen und mehr Arbeitsplätze zu schaffen. Hier wird die Marke von insgesamt 2.000 Arbeitsplätzen innerhalb der nächsten Jahre avisiert.

Begleitend dazu soll am Flugplatz ein attraktives gastronomisches Angebot geschaffen werden, um als Besuchermagnet am Standort zu wirken. Das Flughafenterminal verfügt dafür seit 1995 über einen Gastronomieanbau, der seinerzeit zur Bewirtung der zahlreichen Fluggäste und Flugzeuge errichtet wurde. Er befindet sich südöstlich vom eigentlichen Terminal und hat eine Grundfläche von ca. 827 Quadratmetern. Davon stehen für den Gastronomiebetrieb ca. 735 Quadratmeter zu Verfügung zuzüglich einer großzügigen Außenterrasse mit Blick über das Vorfeld von ca. 280 Quadratmetern.



Der Gastronomieanbau bietet im regulären Betrieb Platz für ca. 80-100 Sitzplätze, lässt sich für Veranstaltungen aber durch Öffnen einer Falltrennwand um zusätzliche ca. 60-80 Sitzplätze erweitern. Es wäre auch denkbar, die Fläche permanent auf ca. 140-180 Sitzplätze festzulegen und die Trennwand zu demontieren.

Ziel des Verfahrens ist es, für diese Lokalität schnellstmöglich einen professionellen Betreiber zu finden und die Immobilie für einen angemessenen langen Zeitraum zu verpachten. Eine Verlängerung des Pachtverhältnisses ist bei beidseitigem Interesse ausdrücklich gewünscht und vorgesehen.

2 Eckpunkte der Leistung

Gesucht wird ein Betreiber/Partner, der mit einem anspruchsvollen Betriebskonzept das gastronomische Angebot an diesem einzigartigen Standort in Mönchengladbach sicherstellt. Dabei sollen stets höchste Qualitätsansprüche gewahrt werden.

Potenzielle Zielgruppen sind die breite Bevölkerung, Familien mit Kindern (Spielplatz vor der Tür vorhanden) sowie luftfahrtaffine Personen (z.B. Piloten, Flugschüler, etc.) und die Unternehmen am Flugplatz. Durch die verkehrsgünstige Lage ist die Location auch für Unternehmen sowie Bürgerinnen und Bürger aus den umliegenden Wohn- und Gewerbegebieten interessant.

Die Betreiber/Partner sollen sich in das Platzgeschehen integrieren und im Rahmen eines aktiven Miteinanders platzweite Veranstaltungen der Flughafengesellschaft (z.B. den Tag der offenen Tür) gastronomisch begleiten. Darüber hinaus ist die Flughafengesellschaft offen für gastronomische Veranstaltungsideen, die den Flugplatz oder Teile davon miteinbeziehen. Es wird darauf hingewiesen, dass der Gastronom des Hugo Junkers Hangar ebenfalls an Veranstaltungen beteiligt wird und Veranstaltungsideen äußern und umzusetzen sowie eigenständig in seinen Räumen Veranstaltungen aller Art durchführen kann. Auch wenn heute im Hugo Junkers Hangar kein geregelter Restaurantbetrieb stattfindet, so kann sich dies perspektivisch ändern.

In den zu verpachtenden Räumen ist eine grundlegende Gastronomieausstattung (vgl. Anhang 2) aus dem Jahr 2009 vorhanden. Diese kann bei Bedarf als Teil des Pachtgegenstandes mit übernommen werden. Sie kann aber auf Wunsch auch aus den Räumen entfernt werden. Unabhängig davon soll der Bewerber in seinen Unterlagen klarstellen, welche Ausstattungsmerkmale und technische Anlagen er von dem Verpächter erwartet und welche er selbst bereit ist, einzubringen. Eine Abgrenzung von Verpächter- und Pächterleistungen sind dem einzureichenden Konzept beizufügen.

Der Gastronomiebetrieb soll mindestens an 6 von 7 Tagen in der Woche erfolgen. Es ist ein Schließtag pro Woche denkbar.

Dem Pächter werden keine Exklusivrechte hinsichtlich Gastronomie und Catering eingeräumt.

3 Verfahren

3.1 Auftrags- und Verfahrensart

Die Flughafengesellschaft Mönchengladbach GmbH vergibt den Auftrag (Dienstleistungskonzession) im Rahmen eines wettbewerblichen Verfahrens. Ziel ist es, das Angebot mit dem besten Gesamtkonzept für den Abschluss eines Pachtvertrags zum Betrieb der Gastronomie zu ermitteln.

3.2 Verfahrensablauf

Es findet ein einstufiges Auswahlverfahren statt. In diesem Verfahren soll der Bewerber seine Eignungskriterien, seinen Konzeptvorschlag, den zu erwartenden Umsatz sowie die daraus resultierende Pachtvorstellung darlegen. Darüber hinaus hat der Bewerber die Schnittstelle zum Verpächter hinsichtlich Betriebs- und Geschäftsausstattung zu beschreiben und seine Erwartungen/Aufteilungsvorschlag dazulegen.

Daraufhin findet eine eingehende Prüfung der eingereichten Unterlagen durch den Verpächter statt. Maximal die drei vielversprechendsten Bewerber werden daraufhin zu persönlichen Verhandlungsgesprächen eingeladen.

Der zeitliche Ablauf des Verfahrens ist wie folgt geplant:

- Das Verfahren wird am 24.02.2021 bekannt gemacht. Die Abgabefrist für einzureichende Unterlagen mit den geforderten Eignungskriterien, Konzeptdarstellung und Pachtvorstellungen **endet am 24.03.2021 um 12:00 Uhr**.
- Im Anschluss an die Prüfung und Wertung der Angebote werden Verhandlungen mit ausgewählten Bewerbern durchgeführt.
- Die Zuschlagserteilung/Vertragsunterzeichnung findet nach erfolgreicher Verhandlung schnellstmöglich statt.

Eignungskriterien

3.2.1 Fachkunde (technische Leistungsfähigkeit)

a) Referenzauszug:

Aufstellung der in den letzten 5 Jahren bzw. abgeschlossenen Geschäftsjahren ausgeübten Tätigkeiten bzw. Projekten oder Unternehmen des Bewerbers/der Mitglieder einer Bewerbungsgemeinschaft, die mit den zu vergebenden Leistungen, für die die Konzession erteilt werden soll, in Art und Umfang vergleichbar sind (z. B. Eventmanagement, Gastronomie) mit Beschreibung des Projektinhalts, des Auftragsvolumens, des Projektzeitraumes sowie Angabe des jeweiligen öffentlichen oder privaten Auftraggebers.

b) Nachweise über die berufliche Befähigung und Referenzen der Person(en), die für die Ausführung der betreffenden Leistungen verantwortlich ist/sind (bspw. der/die vorgesehene Geschäftsführer/in).

Hinweis:

Will sich ein Bewerber zum Nachweis seiner technischen Leistungsfähigkeit der Fähigkeiten Dritter bedienen, muss er dem Auftraggeber durch Vorlage entsprechender Verpflichtungserklärungen der Dritten nachweisen, dass ihm die erforderlichen Mittel bei der Erfüllung des Auftrags zur Verfügung stehen.

3.2.2 Leistungsfähigkeit (Wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit)

a) Umsatz des Bewerbers bzw. jedes Mitgliedes einer Bewerbergemeinschaft der letzten drei Geschäftsjahre durch die Vorlage von geprüften und bestätigten Jahresabschlüssen. Sofern für das letzte Geschäftsjahr noch kein bestätigter Jahresabschluss vorliegt, kann ein vorläufiger Jahresabschluss eingereicht werden. Sofern dieser auch nicht vorliegt, sind die Jahresabschlüsse für die jeweils vorhergehenden drei Geschäftsjahre vorzulegen. Falls kein Jahresabschluss erstellt wird, ist eine entsprechend testierte Gewinn- und Verlustrechnung vorzulegen.

b) Nachweis einer Berufshaftpflichtversicherung.

Hinweis:

Will sich ein Bewerber zum Nachweis seiner wirtschaftlichen und finanziellen Leistungsfähigkeit der Fähigkeiten Dritter bedienen, muss er dem Auftraggeber durch Vorlage entsprechender Verpflichtungserklärungen der Dritten nachweisen, dass ihm die erforderlichen Mittel bei der Erfüllung des Auftrags zur Verfügung stehen.

3.2.3 Zuverlässigkeit (Persönliche Lage des Wirtschaftsteilnehmers)

a) Aktueller Nachweis (nicht älter als 3 Monate) über die Eintragung in einem Berufs- oder Handelsregister nach Maßgabe der Rechtsvorschriften des Landes der Gemeinschaft oder des Vertragsstaates des EWR-Abkommens, in dem das Unternehmen des Bewerbers bzw. der jeweiligen Mitglieder einer Bewerbergemeinschaft ansässig ist.

b) Eigenerklärungen zur Zuverlässigkeit nach § 6 Abs. 4 und 6 VOL/A-EG, die der Bewerber bzw. die Mitglieder einer Bewerbergemeinschaft durch Unterzeichnung eines entsprechenden, dieser Informationsunterlage beigefügten Formblattes leisten.

Der Auftraggeber behält sich vor, unter Beachtung des Gleichbehandlungsgrundsatzes Nachweise von Bewerbern nachzufordern, die diese zum Zeitpunkt des Ablaufs der Bewerbungsfrist nicht vorgelegt haben. Der Auftraggeber wird hierbei im Interesse eines zügigen Vergabeverfahrens kurze Fristen setzen, nach deren fruchtlosem Ablauf Bewerber ausgeschlossen werden. Der Auftraggeber behält sich des Weiteren vor, Eigenerklärungen von Bewerbern/Bewerbergemeinschaften, die nach der Wertung zu einer Angebotsabgabe aufgefordert werden sollen, durch entsprechende Nachweise belegen zu lassen.

Allgemeine Konzeptidee

3.2.4 Konzeptbeschreibung

Von besonderer Wichtigkeit ist die Darstellung der Konzeptidee. Hier kommt es darauf an, die gastronomische Konzeption für den Standort Flughafen Mönchengladbach zu beschreiben. Erwartet werden Aussagen zu den angestrebten Zielgruppen, Sortimenten (Food/Beverage), Öffnungszeiten, Preisgestaltung und -niveau und möglichen Veranstaltungsideen. Positiv wird gewertet, wenn das gastronomische Konzept eine eigenständige Anziehungskraft entwickelt, so dass auch Gäste ohne Bezug zum Flughafen angezogen werden.

3.2.5 Pachtvorstellungen

Von den Bewerbern werden Vorstellungen erwartet zur Höhe der zu zahlenden Pacht. Diese kann eine Fixpacht oder eine Umsatzpacht mit einer Mindestpacht sein. Ferner ist aufzuführen, welche Investitionen seitens des Bewerbers und welche seitens des Verpächters zu leisten sind. Sollte der Verpächter Investitionen tätigen, so ist zu klären, wie die Investitionen in der Pachtzahlung Berücksichtigung finden.

3.3 Bewertungskriterien

Die eingereichten Bewerbungen werden nach den folgenden Kriterien eingehend geprüft und bewertet:

Kriterium	Bewertungs- matrix	Anteil am Gesamtergebnis
Eignung des Bewerbers	1-10 Punkte	25%
Nachgewiesene Fachkunde		
Qualität der Referenzen		
Persönliche Referenzen der beteiligten Personen		
Qualität der Tätigkeiten der vergangenen 5 Jahre		
Umsatz der letzten 3 Jahre		
Allgemeine Konzeptidee	1-10 Punkte	45%
Konzeptidee/Originalität		
Anziehungskraft/Alleinstellungsmerkmal		
Speisen- und Getränkeangebot		
Einrichtung/Optik		
Pachtvorstellung unter Beachtung der durch den Verpächter zu erbringenden Leistungen	Pachtvorstellung absolut	30%
	Summe	100%

3.4 Formelle Anforderungen

Für die Teilnahme am Wettbewerb ist eine formlose Bewerbung mit den unter 3.2 geforderten Anlagen einzureichen:

Der Teilnahmeantrag ist bis zum 24.03.2021, 12:00 Uhr einzureichen bei:

Flughafengesellschaft Mönchengladbach GmbH
z. Hd. Herrn Lucas Linder

Flughafenstr. 95
41066 Mönchengladbach

Er ist in deutscher Sprache abzufassen. Die vorzulegenden Nachweise sind diesem im Original oder als beglaubigte Kopie beizufügen.

Der Teilnahmeantrag muss in einem verschlossenen Umschlag eingereicht werden und ist mit dem Vermerk

Nicht öffnen!

**„Bewerbungsunterlagen zur Konzessionsvergabe über den Betrieb einer
Gastronomie am Flughafen Mönchengladbach“**

Abgabetermin: 24.03.2021, 12:00 Uhr

zu versehen.

Fragen zum Verfahren sind ausschließlich schriftlich oder per E-Mail an die folgende Kontaktstelle zu richten:

Flughafengesellschaft Mönchengladbach GmbH
z. Hd. Herrn Lucas Linder

E-Mail: lucas.linder@flughafen-mgl.de

Ergänzende und berichtigende Angaben sowie Antworten auf Bewerberfragen in anonymisierter Form werden durch die Flughafengesellschaft Mönchengladbach GmbH allen ihr bekannten Bewerbern ausschließlich schriftlich über die Webseiten der Flughafengesellschaft (www.mgl.de) und der EWMG (www.ewmg.de) mitgeteilt.

3.5 Sonstige Informationen

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es sich vorliegend um die Vergabe einer Dienstleistungskonzession handelt, auf die die Regelungen des GWB-Vergaberechts sowie der EG-Vergabekoordinierungsrichtlinie keine Anwendung finden. Das wettbewerbliche Verfahren wird lediglich an die Vorgaben der VOL/A-EG angelehnt.

Der Auftraggeber hält während der Bewerbungsphase bis auf die beschriebene Leistungsbeschreibung keine weiteren Informationen vor.

Alle Unterlagen, die den Bewerbern im Zusammenhang mit dem Vergabeverfahren überlassen werden, dürfen ohne Zustimmung des Auftraggebers nicht für andere

Zwecke verwendet werden, vervielfältigt oder Dritten zugänglich gemacht werden. Die vom Bewerber beschäftigten Mitarbeiter und vom ihm beauftragte Dritte sind zu entsprechender Geheimhaltung zu verpflichten.

Mit der Abgabe des Angebotes unterliegt der Bewerber den Bestimmungen über nicht berücksichtigte Angebote (§ 19 VOL/A).

Es gilt deutsches Recht.

Mit der Einreichung des Teilnahmeantrages verzichtet der Bewerber auf eine diesbezügliche Rücksendung/Rückgabe und Kostenerstattung.

Anlage 1: Lagebeschreibung

Zu verpachten ist der östliche Anbau des Terminalgebäudes aus dem Jahre 1995. Dieser umfasst das ehemalige Gates 3 inkl. Warteraum, den ehemaligen duty-free Shop, ein Foyer, ein Gastraum, eine Küche, drei Kühlräume, Lagerräume, WC-Anlagen und mehr.

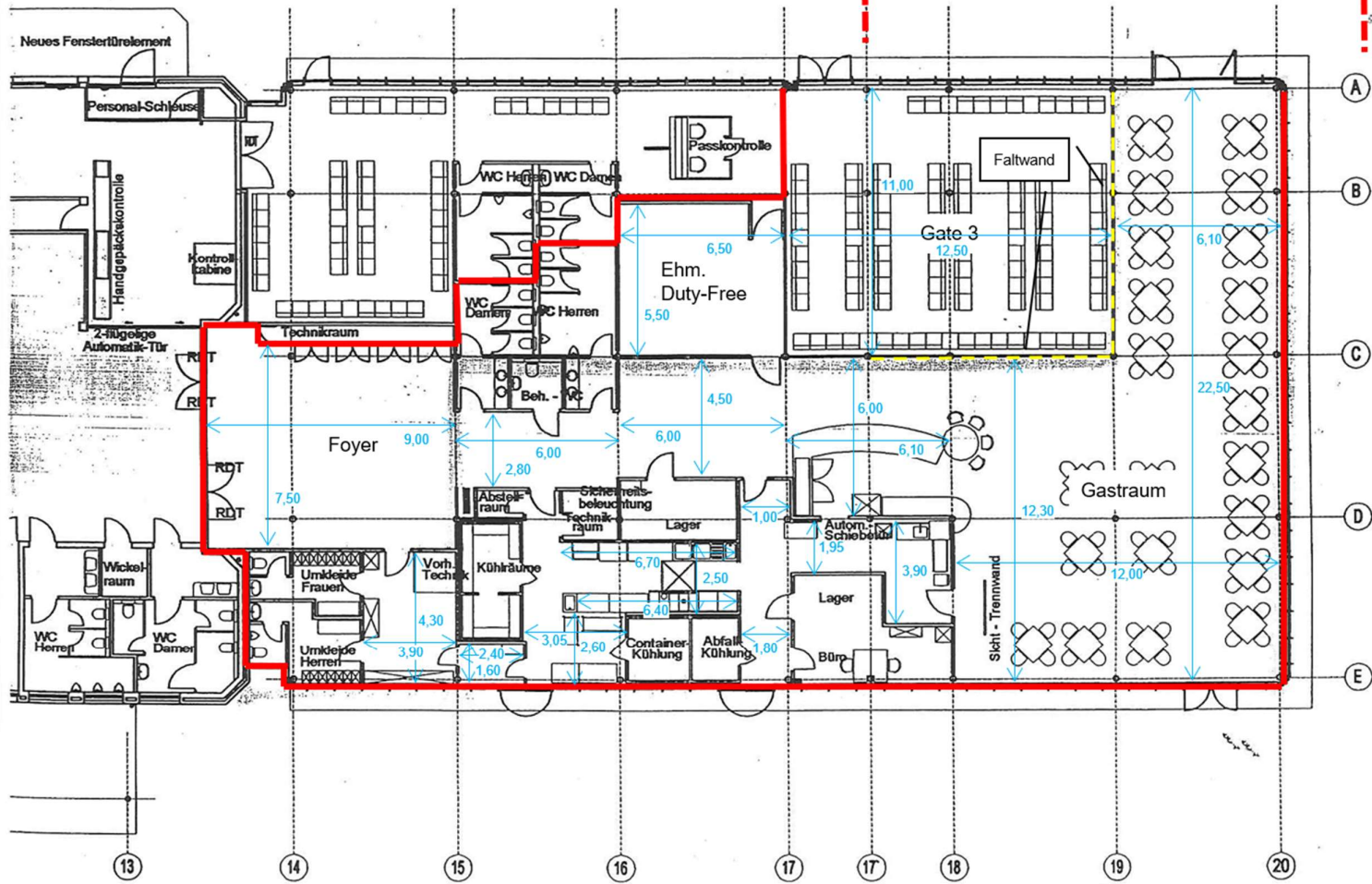
Der zu verpachtende Gebäudeteil hat circa die Maße 22,50 m (Tiefe) x 36,75 m (Länge). Das ergibt etwa 745 Quadratmeter. Abzüglich Wandfläche bleibt eine nutzbare Fläche von ca. 735 Quadratmeter.

Größenaufstellung:

Foyer	67,50
Gate 3	137,50
Duty-Free Shop	35,75
Gastraum	290,25
Küche inkl. Kleinläger	143,50
Kühlräume	19,50
Lagerraum	10,00
WC-Anlage	31,00
Summe	735,00
Terrasse	280,00

Alle Werte dieser Größenaufstellung sind circa Werte und auf 1 Quadratmeter genau. Sie sind außerdem nicht rechtsverbindlich. Rechtsverbindlich sind ausschließlich Werte in Vertragswerken.

Anlage zum
 Mietvertrag
 = vermietete
 Fläche



Änderung / Ergänzung

**Düsseldorf
 Mönchengl...**

Bestandsplan

1	1	0	1
Fachwerk			A

**Grundriss EG
 Terminal**

Anlage 2: Ausstattungsliste

Folgende Ausstattungsmerkmale ist Teil des Pachtgegenstandes, müssen aber nicht bzw. nicht in Gänze mit übernommen werden:

- Gewerbeküche (Grillplatte, Doppelfriteuse, Frittenwanne, 2-Platten Herd, E-Kochkessen, VarioCooking Center 111, SelfCooking Center 101, Dunstabzugshaube, Mikrowellenherd 1700 W, Schneidemaschine Euro 3000, Tischwaage bis 30 KG, Servierwagen, alles inkl. Unterbau)
- Kaffeemaschine Schaerer Coffee Art Plus
- Theke inkl. Zapfanlage, Kühlvitrine, Kühlschränke/-fächer

Raumtechnische Ausstattung:

- Die Räumlichkeit ist mit einer Lüftung ausgestattet. Bis zu einer Außentemperatur von 30°C lassen sich die Räume klimatisieren.
- RLT-Anlage Küche
Sollvolumenstrom Zuluft [m³/h] 6.000 (2-stufig, 100 % Außenluftbetrieb)
Sollvolumenstrom Abluft [m³/h] 6.000 (2-stufig)
System AUL/FOL Teilklimaanlage
Steuerung, Regelung S: Fernbedientableau im Küchenleiterbüro mit 4-Stufenschalter (AUTO/ST1/ST2/AUS) R: Abluftfühler mit Zuluftminimalbegrenzer
Außenluftansaugung Anordnung der Ansaugung über dem Flachdach
Fortluftstelle Anordnung der Fortluft Fortluftkamin über Dach des Gebäudekomplexes
- RLT-Anlage Restaurant
Sollvolumenstrom Zuluft [m³/h] 8.000 (2-stufig, Teil-Umluftbetrieb möglich)
Sollvolumenstrom Abluft [m³/h] 8.000 (2-stufig)
System MISCHL/FORTL Teilklimaanlage
Steuerung, Regelung S: Fernbedientableau im Küchenleiterbüro mit 4-Stufenschalter (AUTO/ST1/ST2/AUS) R: Abluftfühler mit Zuluftminimalbegrenzer
Außenluftansaugung Anordnung der Ansaugung über dem Flachdach
Fortluftstelle Anordnung der Fortluft über dem Flachdach
- UV Küche / Gastraum Verteilung für beide Bereiche
Zuleitung 4x 70mm²
Max. Absicherung 160 A
Abgesichert 100 A
Hauptschalter 100 A
Leistung 60 KW
- Leistung des Fettabscheiders: 2-3 Kubikmeter