



BERNSTEINSTADT
RIBNITZ-DAMGARTEN

ANGEBOT
DER STADT RIBNITZ-DAMGARTEN

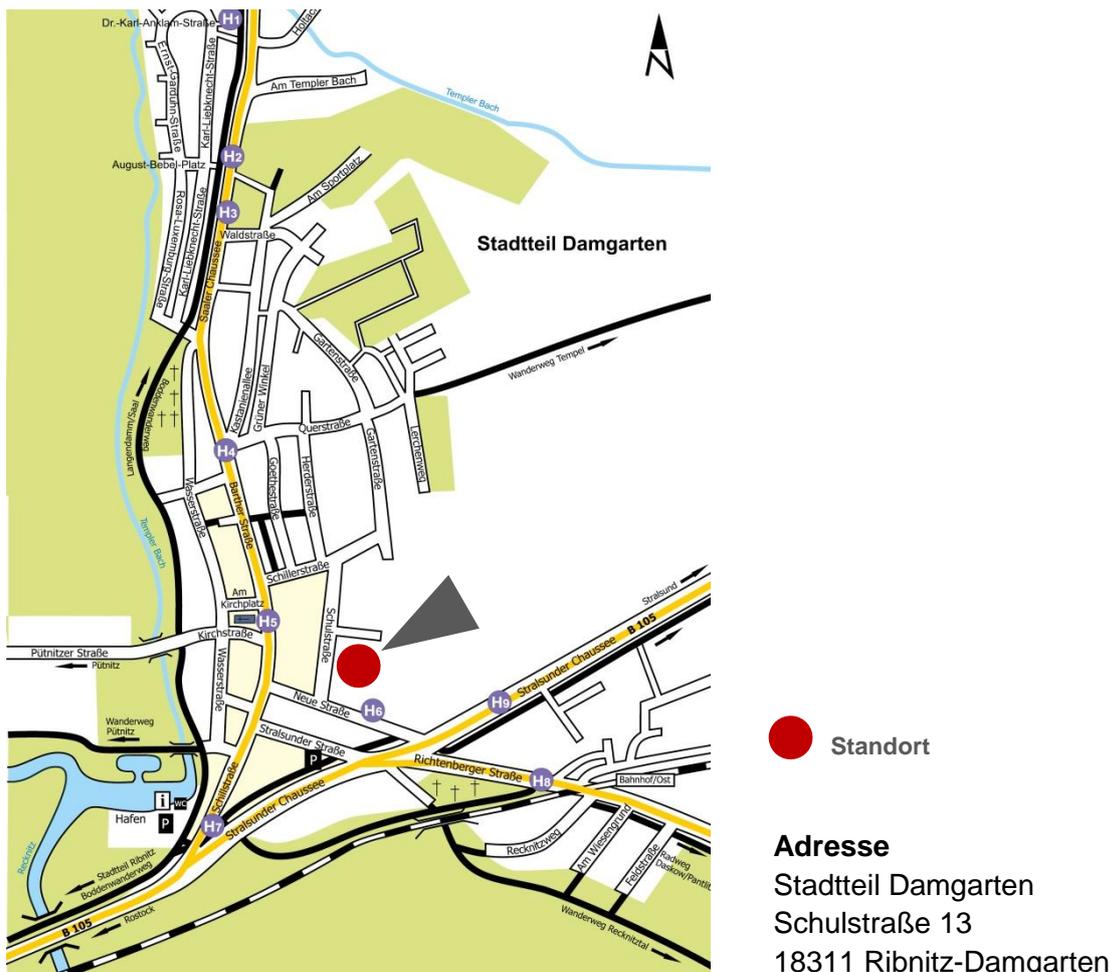


SCHULSPEISUNG | Rudolf-Harbig-Schule | RIBNITZ-DAMGARTEN

VERMIETUNG VON RÄUMEN FÜR DIE ZWECKGEBUNDENE NUTZUNG DER SCHULSPEISUNG

1 | LAGE & STANDORT

Das lebendige Mittelzentrum Ribnitz-Damgarten ist in bevorzugter geografischer Lage direkt am Saaler Bodden das Tor zur Halbinsel Fischland-Daß-Zingst. Mit ihren rund 16.000 Einwohnern ist die Bernsteinstadt wirtschaftlicher, kultureller und geografischer Mittelpunkt zwischen den Hansestädten Rostock und Stralsund. Über die B105 und den ICE-Bahnhof Ribnitz ist der staatlich anerkannte Erholungsort in idealer Weise mit den wichtigsten Zentren der Region verbunden. Das angebotene Mietobjekt ist sowohl an den Individualverkehr als auch an den ÖPNV sehr gut angebunden. Das Gebäude befindet sich im Stadtteil Damgarten. Die Nähe zu den benachbarten Schulen und viele Einfamilienhäuser prägen das Umfeld.



2 | OBJEKTBESCHREIBUNG

Im Souterrain der Rudolf-Harbig-Schule befinden sich die Räume zur Mittagsverpflegung von 350 Schülern der Klassenstufen 5 - 10.

Zu den Räumlichkeiten gehören ein zweigeteilter Speisesaal inklusive Tresen zur Essensausgabe, eine kleine Küche und ein Abstellraum.

Nutzfläche

82,00 m ²	Speisesaal mit max. 66 Sitzplätzen
12,00 m ²	Küche
11,70 m ²	Abstellraum, Küche
14,30 m ²	Essensausgabe

Raumaufteilung gemäß Grundriss (*Dateianlage 1*)

AUSSTATTUNG DER RÄUME

- Voll ausgestatteter Speisesaal mit 11 Tischen und 66 Stühlen
- Fest verbauter Stahltresen für die Essensausgabe
- Dunstabzugshaube

SPEISESAAL



ESSENSAUSGABE



KÜCHE, ABSTELLRAUM



3 | EINSATZZWECK

Die Nutzung des Gebäudes ist für die Mittagsversorgung von rund 350 Schüler*innen der Klassenstufen 5 - 10 ab dem Schuljahr 2021/22 vorgesehen.

4 | BEDINGUNGEN

Die Anmietung der Räume verpflichtet den Mieter zur Erfüllung des beschriebenen Einsatzzweckes mit einem nachhaltigen Angebot für die Mittagsversorgung. Hierbei spielen verschiedene Bewertungskriterien eine Rolle, die in der beigefügten Bewertungstabelle (Anlage 2) beschrieben werden.

5 | KUNDITIONEN

Es ist eine Mietdauer von mindestens 5 Jahren mit der Option auf Verlängerung vorgesehen. Eine Untervermietung ist nicht gestattet.

Die monatliche Miete des Objektes ist verhandelbar und korrespondiert mit dem eingereichten Konzept zur Bewirtschaftung. Die angebotene Miethöhe wird als ein Kriterium zur Bewertung der Angebote herangezogen. Hierbei findet Berücksichtigung, in welchem Umfang der Bewerber Investitionen in das Objekt vornehmen wird.

Der jährliche Abschlag für Betriebs- und Heizkosten betrug 2019, bei Betrieb einer Ausgabeküche

Strom	1055,26 €
Wasser	71,32 €
Gas	966,46 €
Müll	126,49 €
Sicherheitsdienst	18,54 €

Die Berechnung der jährlich anteiligen Kosten erfolgt über die Gesamt-Betriebskosten der Schule. Entsprechend der Quadratmeterzahl werden die Kosten dem Betreiber anteilig in Rechnung gestellt.

Die fachgerechte und regelmäßige Reinigung des Objekts ist durch den Mieter zu gewährleisten.

6 | ZEITPLANUNG und VERFAHREN

Die Vermietung erfolgt ab dem **01.08.2021**.

Die Bewertung der abgegebenen Angebote wird in einem Gremium, bestehend aus Verantwortlichen der Stadtverwaltung, des Ausschusses für Jugend, Bildung und Soziales, der Schule und Elternvertretern erfolgen.

Angebote sind schriftlich bis zum

27. April 2021

an die Stadt Ribnitz-Damgarten, Amt für Bildung, Tourismus und Kultur, Kloster 15,
18311 Ribnitz-Damgarten zu richten.

Folgende Unterlagen müssen mit dem Angebot bis zum 27. April 2021 vorgelegt werden:

- Detailliertes Gesamtkonzept zur Bewirtschaftung der angebotenen Räume als Schulspeisung auf Grundlage der anliegenden Bewertungstabelle (Anlage 2)
- Musterspeiseplan für einen Beispielmonat
- Vorschlag über die Höhe der monatlichen Nettokaltmiete
- Angaben des Bewerbers zu seinem beruflichen und/oder unternehmerischen Werdegang (Qualifikation, Erfahrungen)
- Ggf. Referenzen in der Schulverpflegung
- Bonitätsnachweis
- Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes

Mit den am meisten geeigneten Bewerbern werden im Gremium persönliche Gespräche geführt, die dann gemeinsam mit der Bewertungstabelle Grundlage der finalen Entscheidung sind.

Der Vertragsabschluss wird zum **31. Mai 2021** angestrebt.

Im Prozess der Übernahme der Räumlichkeiten vom Vormieter wird die Stadt Ribnitz-Damgarten vermitteln.

Die Stadt Ribnitz-Damgarten ist nicht verpflichtet, im Wege dieses Verfahrens einen Zuschlag zu erteilen.

Termine zur Besichtigung der angebotenen Räumlichkeiten können vorab gern vereinbart werden.

KONTAKT

Ansprechpartnerin: Frau Silke Kunz

Telefon + 49 (0) 3821 8650-440

s.kunz@ribnitz-damgarten.de

www.ribnitz-damgarten.de

Stadt Ribnitz-Damgarten
Kloster 15
18311 Ribnitz-Damgarten

	Bewertungskriterien	Gewichtung der Teilbereiche	maximal erreichbare Punkte
1.	<p>Überzeugendes Betreiberkonzept, Referenzen und Entwicklungsmöglichkeiten: Der Anbieter überzeugt mit einem Konzept, in dem die Absicherung des täglichen Betriebs und die nachhaltige Bewirtschaftung der Schulspeisung nachvollziehbar beschrieben sind. Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung und eine Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung im Bereich Schulverpflegung sind dabei von Vorteil.</p>	20%	20
2.	<p>Zubereitungsort und Ausgabesystem: Diese Betrachtung erfolgt aus ernährungsphysiologischer Sicht. Die frische Zubereitung der Speisen vor Ort in Ribnitz-Damgarten wird bevorzugt. Sollte die Zubereitung (teilweise) in einer Großküche erfolgen, wird ein regionaler, besser noch lokaler Partner gewünscht, um lange Warmhaltezeiten zu vermeiden.</p>	10%	10
3.	<p>Nachhaltigkeits-Aspekte Hier werden zum einen ökologische Aspekte betrachtet. Ziel ist es, Transportwege so gering wie möglich zu halten. Ebenso werden die zu erwartenden Mengen an Verpackungsmüll bewertet. Zusätzlich werden soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeitsaspekte am Standort Ribnitz bewertet, lokale Dienstleister stärken die Zukunftsfähigkeit unserer Stadt.</p>	10%	10
4.	<p>Rohstoffeinsatz und Zubereitungsformen: Die Verwendung und Zubereitung der Lebensmittel erfolgt nach den Ansprüchen an eine gesunde und nachhaltige Schülerverpflegung. Die Arbeit mit unverarbeiteten bzw. wenig verarbeiteten und frischen Produkten wird angestrebt. Maßgebliche Bewertungskriterien sind die Qualitätsstandards für Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.</p>	12%	12
5.	<p>Angebotsgestaltung und Speiseplan, Qualitätssicherung: Das Angebot erfolgt in Menüform. Die Gestaltung des Speiseplans ist abwechslungsreich und bietet Wahlmöglichkeiten. Eine Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Sonderkostformen ist möglich. Die Portionen sind appetitlich angerichtet und ausreichend groß.</p>	10%	10

6.	Bestell- und Bezahlmöglichkeiten, Kommunikation: Die Möglichkeit einer Online-Bestellung wird vorausgesetzt, die Modalitäten für Bestellung und Abbestellung werden in der Bewertung berücksichtigt. Die Essenausgabe erfolgt bargeldlos, die Rechnungstellung separat davon in einem regelmäßigen Turnus. Der Anbieter gewährleistet zu Bürozeiten eine Erreichbarkeit per Telefon und E-Mail.	10%	10
7.	Wirtschaftliche Betrachtung: Der Preis pro Menü und Schüler ist ein entscheidendes Bewertungskriterium. Hierbei werden sowohl die Höhe des Preises als auch der Zeitraum der Preisbindung und Aussagen über die Höhe möglicher Preissteigerungen bewertet. Das Angebot der monatlichen Miete wird in unmittelbarem Zusammenhang mit den notwendigen Investitionen in das Objekt betrachtet.	25%	25
8.	Atmosphäre während des Essens und Serviceorientierung: Der Bieter gestaltet die zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten so, dass das Essen in möglichst entspannter Atmosphäre erfolgen kann. Das Personal ist ggü. Kindern und Erwachsenen freundlich und dienstleistungsorientiert.	3%	3
		100%	100