



BERNSTEINSTADT  
RIBNITZ-DAMGARTEN

**ANGEBOT  
DER STADT RIBNITZ-DAMGARTEN**



SCHULSPEISUNG | AM BLEICHERBERG | 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-Darß-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 Ribnitz in zentraler Lage. Die Nähe zur Innenstadt und dem historischen Zentrum sowie zur benachbarten Schule prägen das Umfeld.



 Standort

**Standort**      Innenstadt, Stadtteil Ribnitz  
**Adresse**        Am Bleicherberg 1  
**PLZ, Ort**        18311 Ribnitz-Damgarten

## 2 | OBJEKTBESCHREIBUNG

Im Jahr 2007 wurde das Gebäude für die Mittagsversorgung für Schülerinnen und Schüler der Schulstandorte Mühlenberg und Bleicherberg im Stadtteil Ribnitz neu gebaut und im März 2008 für den Betrieb eröffnet.

Im Gebäude befinden sich ein großer Speisesaal inklusive Tresen zur Essensausgabe, eine Küche, eine Spülküche, ein Raum zur Vorbereitung von Speisen, Wirtschaftsräume, Sanitärräume für Schüler\*innen und Mitarbeiter\*innen sowie Büro- und Sozialräume für Angestellte.

### Nutzfläche

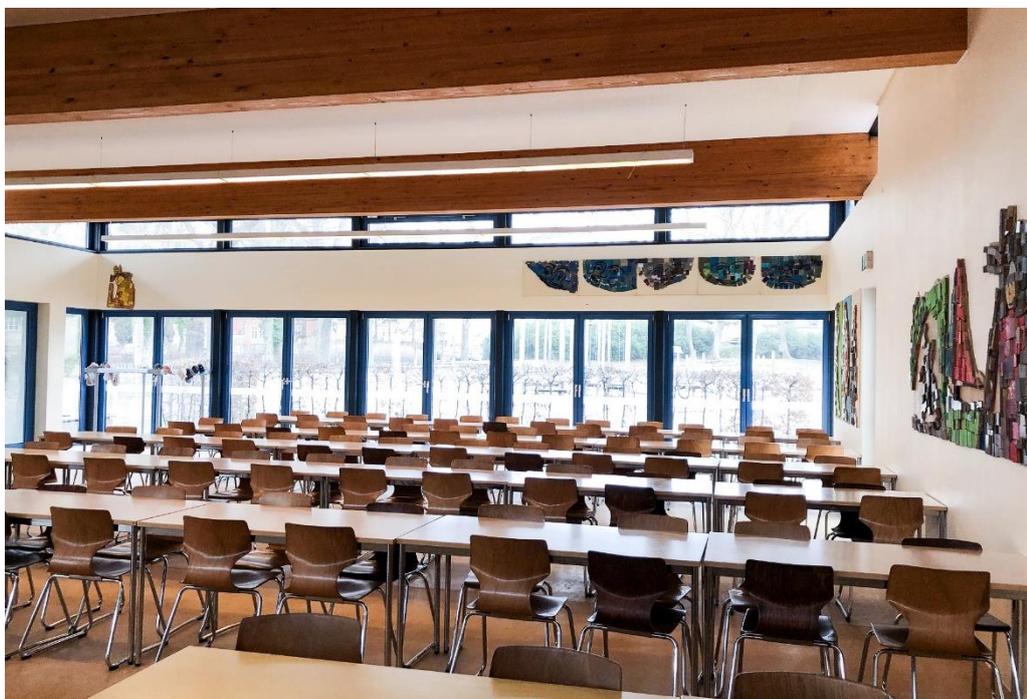
200,00 m <sup>2</sup>	Speisesaal mit max. 168 Sitzplätzen
60,32 m <sup>2</sup>	Küche
13,53 m <sup>2</sup>	Spülküche
14,82 m <sup>2</sup>	Raum zur Vorbereitung von Speisen
33,80 m <sup>2</sup>	Sanitärräume
37,09 m <sup>2</sup>	Sozial- und Büroräume
84,46 m <sup>2</sup>	Wirtschaftsräume (Lager, Haustechnik, Kühlung etc.)

Raumaufteilung gemäß Grundriss (*Dateianlage 1*)

### AUSSTATTUNG DES GEBÄUDES

- Moderne, ansprechende Gestaltung der öffentlichen Bereiche
- Voll ausgestatteter Speisesaal mit 42 Tischen und 168 Stühlen
- Mit Rollläden verschließbarer, fest verbauter Stahltresen für die Essensausgabe
- Dunstabzugshauben für Großküchen
- Büro- und Sozialräume
- Sanitärräume inklusive Duschen für Angestellte
- Trockenlager

## SPEISESAAL



## SPEISESAAL



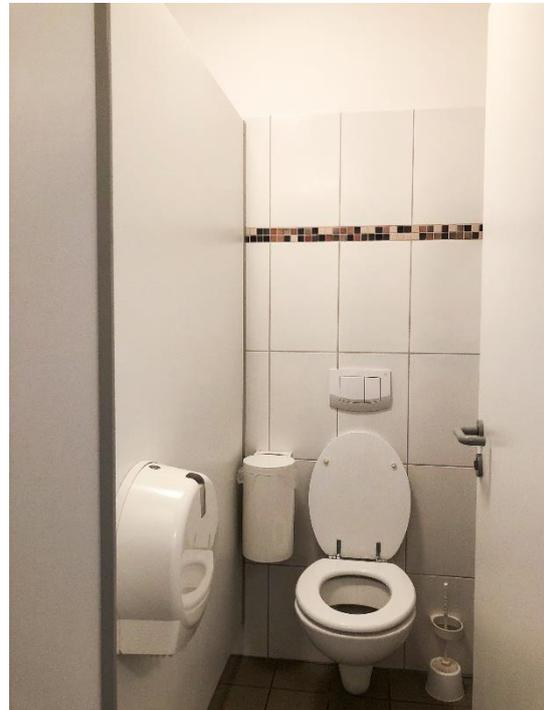
## KÜCHE



**ESSENSVORBEREITUNG, BÜRO & SOZIALRÄUME**



## SANITÄRRÄUME



### **3 | EINSATZZWECK**

Die Nutzung des Gebäudes ist für die Mittagsversorgung von rund 450 Schüler\*innen der Klassenstufen 1 - 4 im Schuljahr 2021/22 vorgesehen.

Ab dem Schuljahr 2022/23 reduziert sich die zu versorgende Schülerzahl auf rund 180 Schüler\*innen der Theodor-Bauermeister-Grundschule. Die Versorgung der Schüler\*innen soll in allen Schuljahren an fünf Werktagen (Mo. – Fr.) jeweils von ca. 11.15 – 13.30 Uhr erfolgen.

Ergänzend zur Schulspeisung ist eine Entwicklung des Standorts hin zur Öffnung für Mitarbeiter\*innen umliegender Unternehmen in Form einer öffentlichen Kantine denkbar.

### **4 | PERSPEKTIVE**

Parallel zur Ausschreibung des Objektes am Bleicherberg erfolgt die Vermietung der Schulspeisung an der Rudolf-Harbig-Schule in Damgarten. An diesem Standort werden ca. 350 Schüler der Jahrgangsstufen 5 bis 10 beschult.

Zum Schuljahr 2022/23 wird auch für die Mittagsversorgung des neuen Schulcampus der bernsteinSchule Ribnitz-Damgarten ein neuer Anbieter gesucht. An diesem Standort ist dann die Mittagsversorgung von rund 730 Schüler\*innen der Klassenstufen 1-10 vorgesehen. Auf dem neuen Schulcampus ist eine reine Ausgabe-Küche geplant, so dass im Fall der Zubereitung der Speisen vor Ort in Ribnitz-Damgarten hier ein zusätzliches großes Kundenpotenzial zu sehen sein könnte. Die Entscheidung zur vertraglichen Bindung an einen Caterer ist für das erste Quartal 2022 geplant.

Darüber hinaus haben verschiedene umliegende Kindertagesstätten ihr Interesse an einer Mittagsversorgung über die Schulspeisung Am Bleicherberg bekundet, wenn eine frische Zubereitung der Speisen vor Ort in Ribnitz-Damgarten erfolgen würde.

Zu Ausnahmезeiten, wie zum Beispiel bei Großveranstaltungen in Ribnitz-Damgarten, wird zudem ein Catering von Jugendgruppen und/oder Künstler\*innen, Gästen und Delegationen mit Frühstück, Mittagessen und /oder Abendessen angestrebt. Ebenfalls denkbar wäre ein gastronomisches Angebot bei Kulturveranstaltungen im direkt angrenzenden Stadtkulturhaus.

### **5 | BEDINGUNGEN**

Die Anmietung des Gebäudes 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.

Der Bearbeitungsstand bei Angebotsabgabe findet Eingang in die vertragliche Regelung zwischen dem Mieter und der Stadt Ribnitz-Damgarten.

## 6 | KONDITIONEN

Es ist eine Mietdauer von mindestens 5 Jahren mit der Option auf Verlängerung vorgesehen. Eine Untervermietung zur Leistungserbringung der Schulspeisung 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.

Zusätzlich zur Miete werden Betriebskosten fällig. Der Mieter wird direkter Kunde beim Energie-, Gas- und Wasser- und Telekommunikationsanbieter.

Genauere Verbrauchswerte liegen nur in Form von Auskünften des bisherigen Betreibers **in Form des monatlichen Abschlags für Betriebs- und Heizkosten** vor. Die genannten Zahlen beziehen sich hierbei auf eine Schülerzahl von durchschnittlich 180 Portionen pro Werktag. In den Ferienzeiten reduziert sich die Portionszahl entsprechend der Anmeldungen im Hort.

	2018, bei vollem Küchenbetrieb	2019, bei Betrieb einer Ausgabeküche
Strom	1.425,00 €	285,00 €
Wasser	505,00 €	101,00 €
Gas	450,00 €	90,00 €

Zusätzlich ist für die Wartung von Heizung-, Sanitär- und Lüftungsanlagen einschließlich Zubehör und Regelung eine jährliche Pauschale in Höhe von derzeit

1.666,00 € zu entrichten.

Der Wartungsvertrag besteht zwischen der Stadt RDG und der Firma AGT, die Kosten werden auf den Betreiber umgelegt.

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

## 7 | ZEITPLANUNG und VERFAHREN

Die Vermietung erfolgt ab dem **01.08.2021**.

Die erste Phase der Bewertung erfolgt durch die Verantwortlichen der Stadtverwaltung auf Basis der Bewertungstabelle.

Die finale Bewertung erfolgt in einem Gremium aus Vertretern des Ausschusses für Bildung, Jugend und Soziales, Vertretern der Schule und Horte, Elternvertretern und Vertretern der Verwaltung im Rahmen einer öffentlichen Ausschusssitzung. Hierbei erhalten die favorisierten Bewerber die Möglichkeit einer persönlichen Vorstellung ihres Konzepts.

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 inkl. Beschreibung der Mindestanforderungen (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 geeignetsten Bewerbern sind Bietergespräche im Mai geplant.

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.

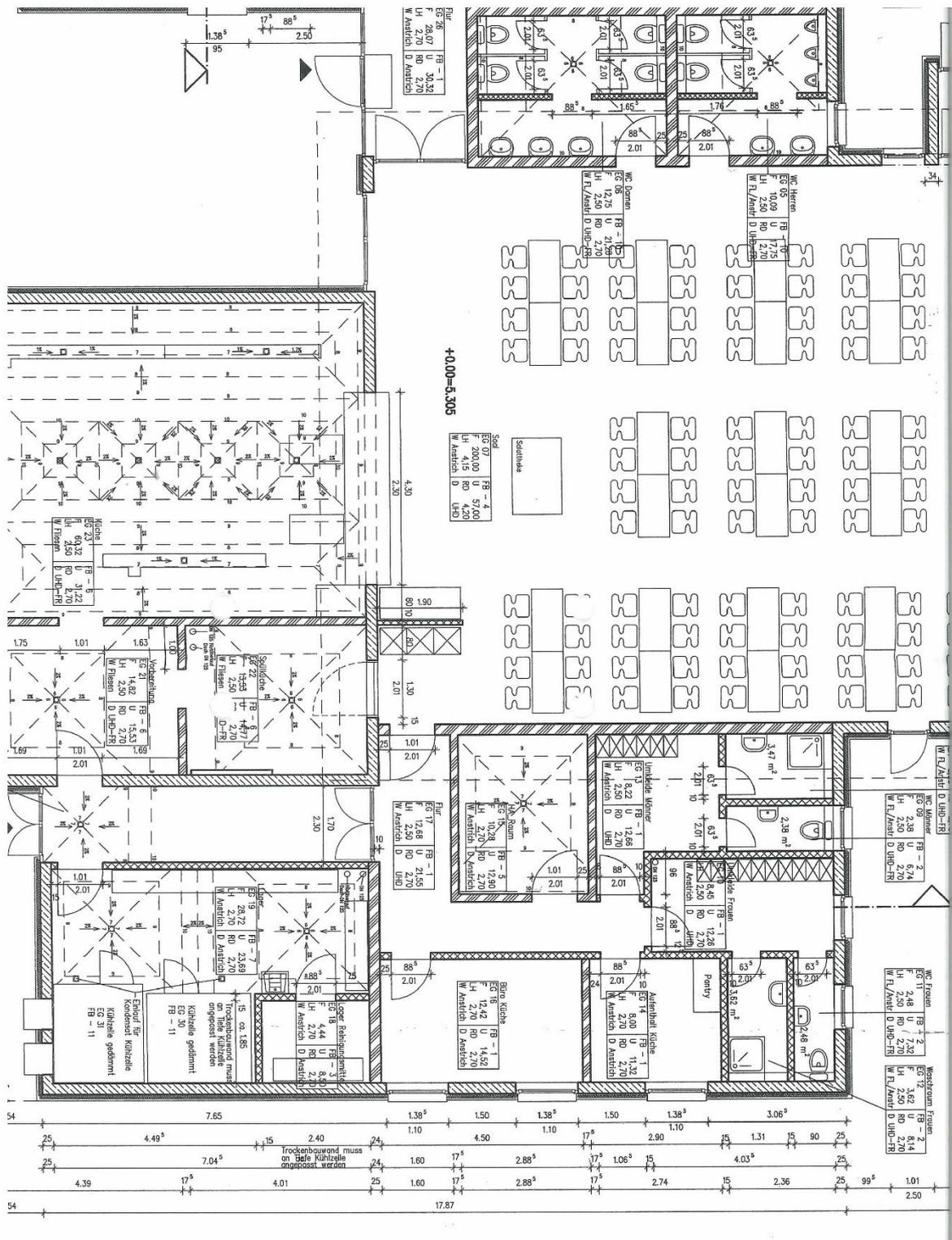
Termine zur Besichtigung der angebotenen Räumlichkeiten können vorab gern vereinbart werden.

## **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

ANGEBOT DER STADT RIBNITZ-DAMGARTEN  
 SCHULSPEISUNG | AM BLEICHERBERG | RIBNITZ-DAMGARTEN



Anhang 1: Grundriss

**Diese Mindestanforderungen setzen wir bei Ihrer Angebotsabgabe voraus.**

Daher werden sie in der Bewertungstabelle nicht separat berücksichtigt:

- Der Bewerber liefert ein detailliertes und nachhaltiges Gesamtkonzept für die Bewirtschaftung der Schulspeisung
- Die garantierte Absicherung der täglichen Versorgung (insbesondere durch Vertretungsregelungen bei Personalausfällen) ist gegeben.
- Es werden täglich mindestens zwei Menüs angeboten, wovon eins vegetarisch ist, ein Menü besteht aus Hauptgericht und Süßspeise oder Obst
- Sonderkostformen (z.B. aufgrund von Nahrungsmittelunverträglichkeiten) können nach Absprache abgesichert werden.
- Der Bewerber verfügt (perspektivisch) über ein Online-Bestellmodul.
- Die Entsorgung der Essensreste erfolgt nach den geltenden Hygienevorschriften, die Abholung erfolgt entsprechend des Bedarfs, ggf. täglich.

	<b>Bewertungskriterien</b>	<b>Gewichtung der Teilbereiche</b>
<b>1.</b>	<b>Fachliche Eignung und Erfahrungen:</b> Es werden Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung bewertet, alternativ werden konkrete Synergieeffekte mit anderen bestehenden gastronomischen Angeboten (Kantine, Catering o.ä.) aufgezeigt. Eine Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung im Bereich Schulverpflegung ist vorteilhaft.	<b>10%</b>
<b>2.</b>	<b>Zubereitungsort und Ausgabesystem:</b> 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 Partner gewünscht, um lange Warmhaltezeiten zu vermeiden.	<b>8%</b>
<b>3.</b>	<b>Nachhaltigkeits-Aspekte</b> Hier wird zum einen der ökologische Aspekt 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. Die Schaffung von Arbeitsplätzen wird ebenso berücksichtigt wie die Einbindung benachteiligter Personengruppen in den Arbeitsprozess.	<b>14%</b>

4.	<p><b>Rohstoffeinsatz und Zubereitungsformen:</b>          Die Verwendung und Zubereitung der Lebensmittel erfolgt nach den Ansprüchen an eine gesunde und nachhaltige Schülerversorgung. 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>	15%
5.	<p><b>Angebotsgestaltung und Speiseplan, Qualitätssicherung:</b>          Die Gestaltung des Speiseplans ist abwechslungsreich und bietet Wahlmöglichkeiten. Das Angebot erfolgt in Menüform, die Portionen sind appetitlich angerichtet und ausreichend groß oder werden in Buffetform angeboten.</p>	12%
6.	<p><b>Bestell- und Bezahlmöglichkeiten, Kommunikation:</b>          Die Abwicklung des Bestell- und Bezahlvorgangs wird plausibel dargestellt, inkl. der Technologie zur bargeldlosen Essenausgabe an die Schüler. Der Abrechnungsprozess erfolgt separat davon in einem regelmäßigen Turnus. Der Bewerber gewährleistet zu Bürozeiten eine Erreichbarkeit per Telefon und E-Mail.</p>	8%
7.	<p><b>Wirtschaftliche Betrachtung:</b>          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.</p>	20%
8.	<p><b>Atmosphäre während des Essens und Serviceorientierung:</b>          Der Bewerber 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.</p>	3%
9.	<p><b>Zusätzliche Verpflegungsformen:</b>          Der Bewerber bietet die Möglichkeit, für einen begrenzten Zeitraum auch die Versorgung mit Frühstück und Abendessen zu übernehmen. (Folkloretanzfest, Absicherung anderer Veranstaltungen) Hierfür werden je nach Bedarf separate Vereinbarungen geschlossen.</p>	2%

<b>10.</b>	<b>Entwicklungsmöglichkeiten und Innovation</b> Der Bewerber zeigt in seinem Konzept auf, wie er neben der nachhaltigen Bewirtschaftung der Schulspeisung auch weitere Entwicklungsmöglichkeiten für die Räumlichkeiten realisieren möchte. Hierbei ist beispielsweise die Entwicklung in Richtung einer öffentlichen Kantine, aber auch ggf. zusätzliche Nutzungsmöglichkeiten für andere Veranstaltungen zu nennen.	<b>8%</b>
		<b>100%</b>

Anlage 2: Bewertungstabelle