



Johannes Reiser

Hauptverwaltung

Telefon: [08041] 505-193

Telefax: [08041] 505-240

E-Mail: johannes.reiser@lra-toelz.de

Hausanschrift siehe unten links.
Sie finden mich in Zimmer 2.016.

Unser Zeichen (bitte stets angeben) Ihr Zeichen
13.306

Ihr Schreiben vom

Bad Tölz, den
Juni 2025

Berufsschule Bad Tölz – Standorte: Gudrunstraße und Bairawieserstraße Zwischenverpflegung (Kioskbetrieb) ab dem Schuljahr 25/26 (Beginn: 15.9.2025)

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen sucht für die Berufsschule Bad Tölz – Standorte Gudrunstraße und Bairawieserstraße einen neuen Partner für die Zwischenverpflegung (Kioskbetrieb).

Der Betreiber soll den Kiosk in Eigenverantwortung betreiben.

Um beide Kioske sinnvoll zusammen bewirtschaften zu können, werden die Pausenzeiten der beiden Standorte entsprechend aufeinander abgestimmt. Im Leistungsverzeichnis finden Sie die Rahmenbedingungen.

Sollten Sie sich nur für einen der beiden Kioske interessieren, können Sie sich auch nur auf einen der beiden Kioske bewerben.

Wir bitten um Übersendung eines Angebots bis zum **10. Juli 2025**, gerne per Mail.
Bitte fügen Sie dem Angebot die ausgefüllte „Anlage zum Leistungsverzeichnis“ bei.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne telefonisch oder per E-Mail unter oben stehenden Kontaktdaten zur Verfügung. Gerne können wir die Örtlichkeit vor Ort besichtigen.

Mit freundlichen Grüßen

Johannes Reiser

Hausanschrift:
Prof.-Max-Lange-Platz 1
D-83646 Bad Tölz

Telefon
[08041] 505-0
www.lra-toelz.de
info@lra-toelz.de

Allgemeine Öffnungszeiten
Montag 7.30 Uhr bis 18.00 Uhr
Dienstag und Donnerstag 7.30 Uhr bis 12.00 Uhr
Mittwoch kein Parteiverkehr
Freitag 7.30 Uhr bis 12.00 Uhr

Sparkasse Bad Tölz-Wolfratshausen
IBAN: DE07 7005 4306 0000 0001 66
BIC: BYLA DE M1 WOR

Leistungsverzeichnis Kiosk

1. Allgemeine Angaben und Festlegungen

1.1. Allgemeines – Berufsschule Bad Tölz

Name und Kontaktdaten der Schule

Name: Berufsschule Bad Tölz Standort Gudrunstraße
Straße: Gudrunstraße 2
PLZ, Ort: 83646 Bad Tölz

Name: Berufsschule Bad Tölz Standort Bairawieserstraße
Straße: Bairawieserstraße 12 1/2

PLZ, Ort: 83646 Bad Tölz

Verpflegungsart

Zwischenverpflegung (Kioskbetrieb) von Montag bis Freitag

Vertragslaufzeit

Ab dem Schuljahr 2025/2026 (erster Schultag: 15.09.2025) bis zum 31.07.2026.
Der Vertrag verlängert sich jeweils bis zum 31.07. des Folgejahres, sofern er nicht 4 Monate vor Vertragsende gekündigt wird.

Anzahl der potentiellen Essenteilnehmer pro Tag (Die Angaben sind geschätzt und deshalb ohne Gewähr)

Anzahl der Schülerinnen und Schüler am Standort anwesend:

Gudrunstraße:

Montag bis Donnerstag: jeweils ca. 200-250
Freitag: 150

Bairawieserstraße

Montag bis Freitag: jeweils ca. 110

Öffnungszeiten Gudrunstraße

Erste Pause: 10.10 – 10.30 Uhr
Zweite Pause: 12.45 – 13.10 Uhr

Öffnungszeiten Bairawieserstraße

Erste Pause: 09.25 – 09.45 Uhr
Zweite Pause: 12.00 – 12.45 Uhr

1.2. Ausstattung und Räumlichkeiten

Räumlichkeiten

Für den Kioskbetrieb Gudrunstraße stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

- Verkaufsraum: 15,00 m²
- Lagerraum: 5 m²

Für den Kioskbetrieb Bairawieserstraße stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

- Verkaufsraum: ca. 25 m²
- Vorraum/Lagerraum: ca. 5 m²

Ausstattung des Kioskbereichs

Neu- und Ersatzinvestitionen erfolgen nach Rücksprache mit dem Schulträger durch den Schulträger.

Betrieb eines Automaten

Der vorherige Betreiber hat in unmittelbarer Nähe zum Kiosk (Gudrunstraße) einen Getränkeautomaten mit Spezi und weiteren Getränken betrieben, welcher gut angenommen wurde.

Es steht Ihnen frei, auch wieder einen Automaten zu betreiben.

An der Bairawieserstraße wurde bisher ebenfalls ein Getränkeautomat betrieben, welchen Sie ebenfalls gerne weiterbetreiben können.

1.4. Allgemeine Festlegungen für alle Kioske

Reinigung, Verbrauchsmittel, Müllentsorgung

Der Pächter ist für die Reinigung der genannten Räumlichkeiten mit Mobiliar selbst verantwortlich. Sämtliche Verbrauchsmittel, z.B. Handtücher, Reinigungsmittel, Seife, Salze für Geschirrspüler, Servietten, etc. hat der Verpächter selbst zu besorgen und zahlen.

Die Zuständigkeit der Müllentsorgung liegt beim Pächter. Er darf die vorhandenen Mülltonnen in normalem Umfang mitnutzen.

Pacht und Nebenkostenpauschale

Es wird keine Pacht erhoben.

Investitionen und Unterhalt

Die Kosten der Unterhaltung, des Ersatzes und der Ergänzung der vom Landkreis überlassenen Anlagen und Einrichtungsgegenstände sind bis zu einem Betrag von 300,00 € jährlich (maßgebend ist das Kalenderjahr) vom Pächter je Kiosk zu bestreiten. Dieser überträgt das Eigentum an den Gegenständen, zu deren Ersatzbeschaffung er verpflichtet ist, auf den Verpächter.

Haftpflichtrisiko

Der Pächter verpflichtet sich, durch etwaige Verletzungen der Verkehrssicherungspflicht entstehende Haftpflichtrisiko eine Haftpflichtversicherung in Höhe von mindestens 10.000.000,00 € für Personenschäden und 5.000.000,00 € für Sachschäden abzuschließen.

2. Standards

Das Warenangebot und die Preise sind im Einvernehmen mit der Schulleitung zu gestalten. Dies gilt sowohl für die Erstfestsetzung als auch für spätere Änderungen.

Beispiele für denkbare Speisenangebote:

- (Belegte) Brot- und Backwaren und Wraps, vorzugsweise aus Vollkorn und mit Vollkornanteil (Auswahl aus Käse, Schinken, Wurst, vegetarischen Optionen, warmer Leberkäse, warme Wiener etc.)
- Ansprechende Garnituren mit Rohkostanteil bei belegten Brot- und Backwaren
- Obst (wechselnd Stückobst oder Obstsalat)
- Milchprodukte (z.B. Joghurt mit/ohne Müsli/Früchten, Quarkspeisen etc.)
- Salate (z.B. Tomate/Mozzarella, Couscous, Nudel, Gemüsesticks mit Dip)

2.1. Getränkeversorgung

- Positivliste
 - Wasser, still und mit Kohlensäure
 - Fruchtschorlen
 - Smoothies
 - Kaffee
 - Tee
 - Getränke in Mehrweg-PET oder Glasflaschen
- Negativliste
 - Getränke in Dosen und Einwegverpackungen

Angaben zur Herkunft der Lebensmittel

- Die eingekauften Lebensmittel sollen weitestgehend aus ökologischem und regionalem Anbau stammen.
- Saisonale Gemüse- und Obstsorten sollen bevorzugt werden.
- Der Tiefkühlanteil soll so gering wie möglich sein.
- Bei Fleisch- und Fischprodukten wird auf qualitativ hochwertige Ware geachtet, mindestens aus regionaler Erzeugung.
- Auf den Einsatz von Fertiggerichten, Fertigsuppen/-soßen mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sowie auf vorverarbeitete Produkte mit hoher Convenience-Stufe wird verzichtet.
- Ein Nachweis für den Wareneinkauf ist zu führen, den die Ansprechpartner für die Schulverpflegung stichprobenmäßig überprüfen können.

3. Wertungskriterien

Bitte füllen Sie die „Anlage zum Leistungsverzeichnis“ aus.

Die von Ihnen ausgefüllte Anlage wird folgendermaßen bewertet:

Referenzen: **30 %**

- Erfahrung mit Kioskbetrieb oder Belieferung Schule/Kindergarten

Organisation der Warenausgabe/Personalkonzept: **20 %**

- Wie wird ein reibungsloser Ablauf gewährleistet (kurz Wartezeiten)
- Mit welchem Personaleinsatz wird geplant?

Angebotsliste mit Preisen/Qualität: **50 %**

- Herkunft/Zubereitung/Bio/Regional/Tiefkühlware
- Warenangebot mit Preisen in Bezug auf Qualität

Der Bieter mit der höchsten Gesamtpunktzahl erhält den Zuschlag.