

Johannes Reiser

**Hauptverwaltung**

Telefon: [08041] 505-193

Telefax: [08041] 505-240

E-Mail: [johannes.reiser@lra-toelz.de](mailto:johannes.reiser@lra-toelz.de)

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

Unser Zeichen (bitte stets angeben) Ihr Zeichen  
13.304

Ihr Schreiben vom

Bad Tölz, den  
April 2026

**Schulzentrum Geretsried – Realschule und Gymnasium**  
**Zwischenverpflegung (Kioskbetrieb) ab dem Schuljahr 26/27 (Beginn: 15.9.2026)**

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen sucht für den neu errichteten Kiosk am Schulzentrum Geretsried einen Partner für die Zwischenverpflegung (Kioskbetrieb). Der Betreiber soll den Kiosk in Eigenverantwortung betreiben.

Im Leistungsverzeichnis finden Sie die Rahmenbedingungen.

Wir bitten um Übersendung eines Angebots bis zum **6. Mai 2026** über die Vergabepattform Aumass. Bitte fügen Sie dem Angebot die ausgefüllte „Anlage zum Leistungsverzeichnis“ bei.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Johannes Reiser

# Leistungsverzeichnis Kioske

## 1. Allgemeine Angaben und Festlegungen

### 1.1. Allgemeines – Realschule und Gymnasium

#### **Name und Kontaktdaten der Schule**

Name: Realschule und Gymnasium Geretsried  
Straße: Adalbert-Stifter-Straße 14  
PLZ, Ort: 82538 Geretsried

#### **Verpflegungsart**

Zwischenverpflegung (Kioskbetrieb) von Montag bis Freitag

#### **Vertragslaufzeit**

Ab dem Schuljahr 2026/2027 (erster Schultag: 15.09.2026) bis zum 31.07.2027.  
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 Schüler insgesamt beträgt ca.: 2000

#### **Öffnungszeiten**

Erste Pause: 09.25 - 09.45 Uhr  
Zweite Pause: 11.15 - 11.35 Uhr  
Öffnungszeiten des Kiosks: 09.25 - 11.35 Uhr

Die Zeiten können ggf. nach sechs Monaten ab Vertragsbeginn im Einvernehmen mit der Schulleitung angepasst werden.

## 1.2. Ausstattung und Räumlichkeiten

### Räumlichkeiten

Für den Kioskbetrieb stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

- Verkaufsraum: 36,32 m<sup>2</sup>
- Lagerraum: 5,50 m<sup>2</sup>

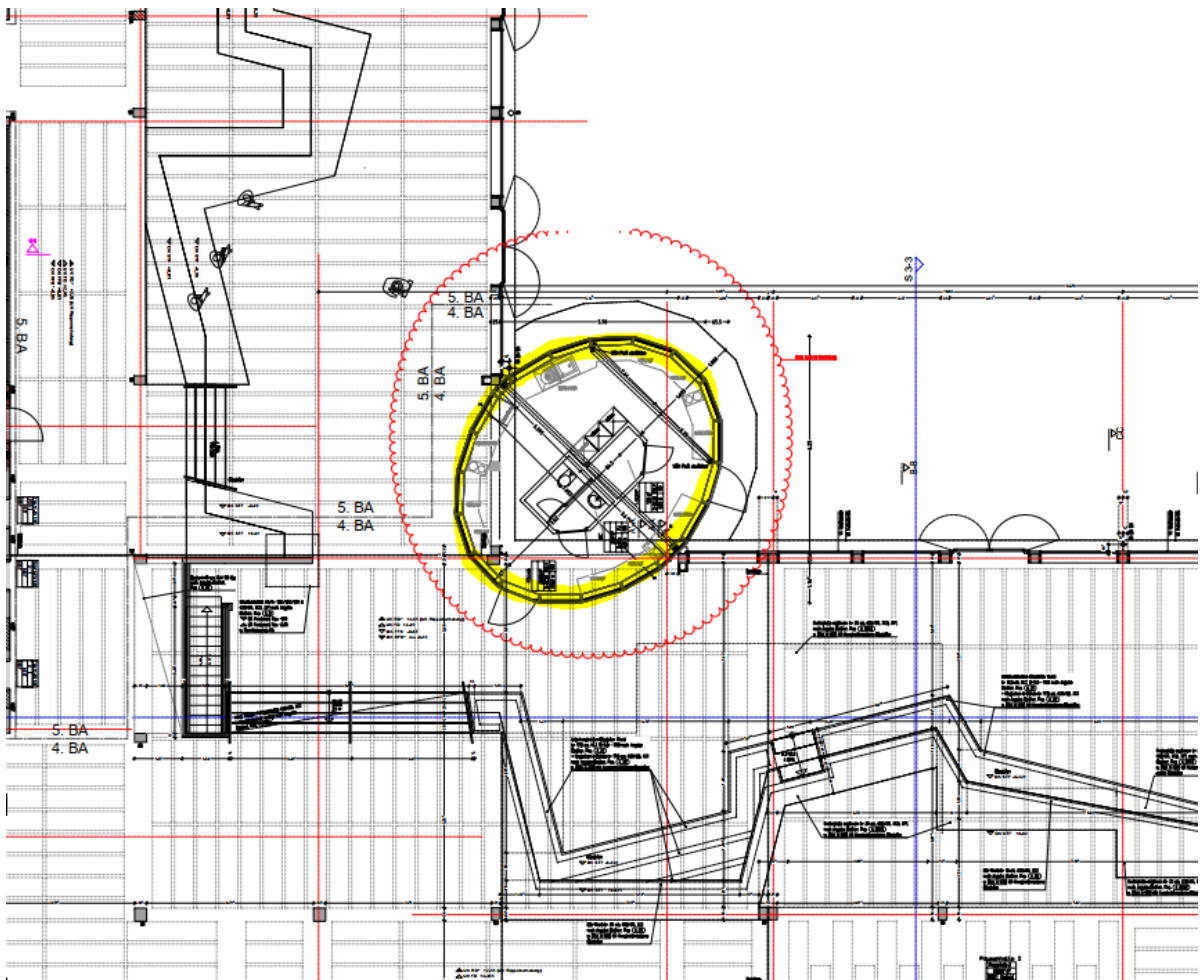
### Ausstattung des Kioskbereichs

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

### Ausschnitt aus der Planung:

Zur Lage:

Der Kiosk befindet sich in der Mitte des Schulkomplexes zwischen dem Eingang von Realschule und Gymnasium und ist damit zukünftige Herzstück.



Ausgabe- und Nutzungskonzept:

Die Waren können sowohl nach Innen (insgesamt 4x **Verkauf**) als auch nach Außen (insgesamt 2x **Verkauf**) ausgegeben werden. Aufgrund der sehr großen Nachfrage wird davon ausgegangen, dass mindestens 4 Ausgabekräfte je Pause benötigt werden.



## 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

Grundlage des Warenangebots sind die "Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung" sowie der "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen".

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

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)
- Aktionstage und wechselnde Sonderprodukte werden positiv bewertet
- Angebot an Süßigkeiten (Gummischlangen, Donuts o. Ä.) stark einschränken. Über das Angebot von Süßigkeiten entscheidet das Schulforum auf Vorschlag des Pächters.

### 2.1. Getränkeversorgung

- **Positivliste**
  - Wasser, still und mit Kohlensäure
  - Fruchtschorlen (bio)
  - Smoothies
  - Kaffee (fairtrade)
  - Tee (bio)
  - Getränke in Mehrweg-PET-Flaschen. Es muss eine Rückgabemöglichkeit für die PET-Flaschen außerhalb der Öffnungszeiten vorgehalten werden
- **Negativliste**
  - Industriezuckerhaltige Getränke und Getränke mit Zuckeraustauschstoffen (z. B. Cola, Limo, Spezi, Eistee)
  - Getränke in Glasflaschen, 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. Wir gehen davon aus, dass bis Mitte Mai die Zu- bzw. Absagen an die Bieter versendet werden können.