

## Anlage 1

### Beschreibung des Probeessens

Das Probeessen findet in der KW 14, voraussichtlich am Freitag 04.04.2025 in der Werner-von-Siemens-Schule statt. Der genaue Termin und die endgültige Anzahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden den Bietern, die die Vorgaben der Anlage Zuschlagskriterien und Gewichtung erfüllen, von der Vergabestelle voraussichtlich drei Kalendertage vorher schriftlich mitgeteilt.

Von allen Bietern werden die gleichen Gerichte gefordert. Das Probeessen erfolgt in Form einer Blindverkostung, das heißt den Testpersonen ist nicht bekannt, welche Gerichte von welchem Bieter zubereitet wurden. Die Bieter bleiben auch durch räumliche Trennung anonym. Das Personal des Bieters hat neutrale Kleidung (kein Firmen-Logo oder Ähnliches) zu tragen.

#### Dabei ist folgendes zu beachten:

1. Jegliche Kontaktaufnahme zwischen Bietern und Teilnehmenden ist untersagt und kann zum Ausschluss des jeweiligen Bieters führen.
2. Abweichungen der Komponenten von der Menüvorgabe (siehe unten) beziehungsweise fehlende Speisekomponenten sind nicht zulässig und führen zum Angebotsausschluss. Nicht geforderte zusätzliche Komponenten sind nicht erlaubt und werden nicht an die Teilnehmenden ausgegeben.
3. Es ist ausschließlich das in der jeweiligen Schulküche vorhandene Geschirr und Besteck zu verwenden.

Dem Bieter stehen für die Aufbereitung der Speisen im Cook & Chill- oder Cook & Freeze-Verfahren 45 Minuten zur Verfügung. Bei der Warmanlieferung entfällt die Zeit für die Aufbereitung der Speisen. Der Bieter hat das Personal des Schul- und Sportamtes bei der Portionierung der Speisen zu unterstützen. Mitarbeitende des Schul- und Sportamtes holen die Speisen in der Küche ab und servieren sie den Teilnehmenden. Nach Abschluss der Speisenausgabe hat der Bieter die Örtlichkeit umgehend zu verlassen. Mitgebrachte Transportbehältnisse hat der Bieter ungespült mitzunehmen.

#### Folgende Speisekomponenten müssen im angebotenen Verpflegungssystem angeliefert und gegebenenfalls aufbereitet werden:

- Hähnchenragout in heller Rahmsoße mit Parboiled-Reis
- Karotten-Salat
- Chili sin Carne mit Salzkartoffeln
- Erdbeerjoghurt

Jede Schule eines Einzelloses (Adam-Remmele (Los 2), Gartenschule (Los 5), Hans-Thoma-Schule (Los 6), Eichendorffschule (Los 8) und Schlossschule (Los 9)) stellt ein Bewertungsgremium zusammen, das aus mindestens einer Person / maximal zwei Personen aus Schulleitung oder pädagogischem Personal, mindestens einer / maximal zwei Elternvertretungen sowie mindestens einem Schüler / einer Schülerin / maximal zwei Schülerinnen oder Schüler besteht. Es sollen pro Schule also mindestens drei, aber maximal sechs Personen am Probeessen teilnehmen.

Für **Doppellose** (Grundschule Daxlanden und Viktor-von-Scheffel-Schule (Los 1), Anne-Frank-Grundschule und Anne-Frank-Gemeinschaftsschule (Los 3), Südenschule und Leopoldschule (Los 4), Heinrich-Köhler-Schule und Tullaschule (Los 7) und Oberwaldschule Aue und Pestalozzischule (Los 10)) gilt: von jeder Schule wird je ein Vertreter der Schulleitung oder des pädagogischen Personals, der Elternvertretung und der Schülerschaft für das Probeessen entsandt. Hierbei sollen pro Schule also drei Personen am Probeessen teilnehmen, was sechs Personen pro Los entspricht. Zu beachten ist zudem, dass die Schüler\*innen, die am Probeessen teilnehmen mindestens in die 3. Klasse gehen müssen.

Es wird je Caterer ein Bewertungsbogen pro Gericht für jeden Teilnehmenden am Probeessen ausgegeben. Jeder Teilnehmende füllt einen Bogen aus. Nach jedem Catererwechsel werden neue Bewertungsbögen ausgegeben. Um eine vergleichende Bewertung zu ermöglichen, werden sämtliche Bewertungsbögen erst nach der letzten Verkostung eingesammelt. Die dem Bieter entstehenden Kosten für das Probeessen werden nicht erstattet.