

# KRITERIENKATALOG

## Ausschreibung

Verfahren: 2026OL000025 - Mensa-Betreiber für diverse Schulen

### LEISTUNGSKRITERIEN

#### 1 Los 1 -"Grundschule Hogenkamp"

##### 1.1 Hinweis

Nach Durchsicht der Angebote im Hinblick auf die geforderten Unterlagen wird die Stadt Oldenburg gemeinsam mit der Schule und dem primären Kooperationspartner des Ganztages (nur an den Grundschulen) die Bieterinnen und Bieter zur Vorstellung einladen und unter den Gesichtspunkten

- Preis (60%)
- Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept (30%)
- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (10%) bewerten.

Unten aufgeführt sind ausschließlich die Leistungskriterien. Die dort genannte prozentuale Gewichtung bezieht sich allein auf den Anteil an der Leistungswertung und nicht auf den Anteil der Gesamtwertung. Für die Ermittlung des Anteils an der Gesamtwertung ist die Gewichtung mit der oben genannten Leistungsgewichtung zu multiplizieren.

Die Bewerber sind aufgefordert, Erläuterungen zu ihrem geplanten Verpflegungskonzept sowie zu ihrem betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept in 30 Minuten darzustellen. Die Gespräche werden voraussichtlich im Zeitraum vom 07. April 2026 bis zum 15. April 2026 stattfinden.

Die Bewertung erfolgt anhand einer Skala von 0 bis 6 Punkten; der Mittelwert der Ergebnisse der Bewertenden wird gewertet:

- Das Konzept ist nicht überzeugend 0
- Das Konzept ist sehr gering überzeugend 1
- Das Konzept ist gering überzeugend 2
- Das Konzept ist überzeugend 3
- Das Konzept ist stark überzeugend 4
- Das Konzept ist sehr stark überzeugend 5
- Das Konzept ist völlig überzeugend 6

#### 1.2 Bewertung Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept

Gewichtung: 75,00%

Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

#### 1.3 Bewertung Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept

Gewichtung: 25,00%

Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

#### 2 Los 2 -"Grundschule Babenend"

##### 2.1 Hinweis

Nach Durchsicht der Angebote im Hinblick auf die geforderten Unterlagen wird die Stadt Oldenburg gemeinsam mit der Schule und dem primären Kooperationspartner des Ganztages (nur an den Grundschulen) die Bieterinnen und Bieter zur Vorstellung einladen und unter den Gesichtspunkten

- Preis (60%)
- Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept (30%)
- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (10%) bewerten.

Unten aufgeführt sind ausschließlich die Leistungskriterien. Die dort genannte prozentuale Gewichtung bezieht sich allein auf den Anteil an der Leistungswertung und nicht auf den Anteil der Gesamtwertung. Für die Ermittlung des Anteils an der Gesamtwertung ist die Gewichtung mit der oben genannten Leistungsgewichtung zu multiplizieren.

Die Bewerber sind aufgefordert, Erläuterungen zu ihrem geplanten Verpflegungskonzept sowie zu ihrem betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept in 30 Minuten darzustellen. Die Gespräche werden voraussichtlich im Zeitraum vom 07. April 2026 bis zum 15. April 2026 stattfinden.

Die Bewertung erfolgt anhand einer Skala von 0 bis 6 Punkten; der Mittelwert der Ergebnisse der Bewertenden wird gewertet:

- Das Konzept ist nicht überzeugend 0
- Das Konzept ist sehr gering überzeugend 1
- Das Konzept ist gering überzeugend 2
- Das Konzept ist überzeugend 3
- Das Konzept ist stark überzeugend 4
- Das Konzept ist sehr stark überzeugend 5
- Das Konzept ist völlig überzeugend 6

#### 2.2 Bewertung Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept

Gewichtung: 50,00%

Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

### 2.3 Bewertung Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

## 3 Los 3 -"Grundschule Bloherfelde "

### 3.1 Hinweis

Nach Durchsicht der Angebote im Hinblick auf die geforderten Unterlagen wird die Stadt Oldenburg gemeinsam mit der Schule und dem primären Kooperationspartner des Ganztages (nur an den Grundschulen) die Bieterinnen und Bieter zur Vorstellung einladen und unter den Gesichtspunkten

- Preis (60%)
- Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept (30%)
- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (10%)

Unten aufgeführt sind ausschließlich die Leistungskriterien. Die dort genannte prozentuale Gewichtung bezieht sich allein auf den Anteil an der Leistungswertung und nicht auf den Anteil der Gesamtwertung. Für die Ermittlung des Anteils an der Gesamtwertung ist die Gewichtung mit der oben genannten Leistungsgewichtung zu multiplizieren.

Die Bewerber sind aufgefordert, Erläuterungen zu ihrem geplanten Verpflegungskonzept sowie zu ihrem betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept in 30 Minuten darzustellen. Die Gespräche werden voraussichtlich im Zeitraum vom 07. April 2026 bis zum 15. April 2026 stattfinden.

Die Bewertung erfolgt anhand einer Skala von 0 bis 6 Punkten; der Mittelwert der Ergebnisse der Bewertenden wird gewertet:

- Das Konzept ist nicht überzeugend 0  
Das Konzept ist sehr gering überzeugend 1  
Das Konzept ist gering überzeugend 2  
Das Konzept ist überzeugend 3  
Das Konzept ist stark überzeugend 4  
Das Konzept ist sehr stark überzeugend 5  
Das Konzept ist völlig überzeugend 6

### 3.2 Bewertung Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

### 3.3 Bewertung Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

## 4 Los 4 -"Grundschule Bümmerstede "

### 4.1 Hinweis

Nach Durchsicht der Angebote im Hinblick auf die geforderten Unterlagen wird die Stadt Oldenburg gemeinsam mit der Schule und dem primären Kooperationspartner des Ganztages (nur an den Grundschulen) die Bieterinnen und Bieter zur Vorstellung einladen und unter den Gesichtspunkten

- Preis (60%)
- Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept (30%)
- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (10%)

Unten aufgeführt sind ausschließlich die Leistungskriterien. Die dort genannte prozentuale Gewichtung bezieht sich allein auf den Anteil an der Leistungswertung und nicht auf den Anteil der Gesamtwertung. Für die Ermittlung des Anteils an der Gesamtwertung ist die Gewichtung mit der oben genannten Leistungsgewichtung zu multiplizieren.

Die Bewerber sind aufgefordert, Erläuterungen zu ihrem geplanten Verpflegungskonzept sowie zu ihrem betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept in 30 Minuten darzustellen. Die Gespräche werden voraussichtlich im Zeitraum vom 07. April 2026 bis zum 15. April 2026 stattfinden.

Die Bewertung erfolgt anhand einer Skala von 0 bis 6 Punkten; der Mittelwert der Ergebnisse der Bewertenden wird gewertet:

- Das Konzept ist nicht überzeugend 0  
Das Konzept ist sehr gering überzeugend 1  
Das Konzept ist gering überzeugend 2  
Das Konzept ist überzeugend 3  
Das Konzept ist stark überzeugend 4  
Das Konzept ist sehr stark überzeugend 5  
Das Konzept ist völlig überzeugend 6

### 4.2 Bewertung Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

#### 4.3 Bewertung Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

### 5 Los 5 -"Grundschule Dietrichsfeld "

#### 5.1 Hinweis

Nach Durchsicht der Angebote im Hinblick auf die geforderten Unterlagen wird die Stadt Oldenburg gemeinsam mit der Schule und dem primären Kooperationspartner des Ganztages (nur an den Grundschulen) die Bieterinnen und Bieter zur Vorstellung einladen und unter den Gesichtspunkten

- Preis (60%)
- Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept (30%)
- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (10%)

Unten aufgeführt sind ausschließlich die Leistungskriterien. Die dort genannte prozentuale Gewichtung bezieht sich allein auf den Anteil an der Leistungswertung und nicht auf den Anteil der Gesamtwertung. Für die Ermittlung des Anteils an der Gesamtwertung ist die Gewichtung mit der oben genannten Leistungsgewichtung zu multiplizieren.

Die Bewerber sind aufgefordert, Erläuterungen zu ihrem geplanten Verpflegungskonzept sowie zu ihrem betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept in 30 Minuten darzustellen. Die Gespräche werden voraussichtlich im Zeitraum vom 07. April 2026 bis zum 15. April 2026 stattfinden.

Die Bewertung erfolgt anhand einer Skala von 0 bis 6 Punkten; der Mittelwert der Ergebnisse der Bewertenden wird gewertet:

- Das Konzept ist nicht überzeugend 0  
Das Konzept ist sehr gering überzeugend 1  
Das Konzept ist gering überzeugend 2  
Das Konzept ist überzeugend 3  
Das Konzept ist stark überzeugend 4  
Das Konzept ist sehr stark überzeugend 5  
Das Konzept ist völlig überzeugend 6

#### 5.2 Bewertung Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

#### 5.3 Bewertung Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

### 6 Los 6 -"Grundschule Heiligengeisttor"

#### 6.1 Hinweis

Nach Durchsicht der Angebote im Hinblick auf die geforderten Unterlagen wird die Stadt Oldenburg gemeinsam mit der Schule und dem primären Kooperationspartner des Ganztages (nur an den Grundschulen) die Bieterinnen und Bieter zur Vorstellung einladen und unter den Gesichtspunkten

- Preis (60%)
- Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept (30%)
- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (10%)

Unten aufgeführt sind ausschließlich die Leistungskriterien. Die dort genannte prozentuale Gewichtung bezieht sich allein auf den Anteil an der Leistungswertung und nicht auf den Anteil der Gesamtwertung. Für die Ermittlung des Anteils an der Gesamtwertung ist die Gewichtung mit der oben genannten Leistungsgewichtung zu multiplizieren.

Die Bewerber sind aufgefordert, Erläuterungen zu ihrem geplanten Verpflegungskonzept sowie zu ihrem betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept in 30 Minuten darzustellen. Die Gespräche werden voraussichtlich im Zeitraum vom 07. April 2026 bis zum 15. April 2026 stattfinden.

Die Bewertung erfolgt anhand einer Skala von 0 bis 6 Punkten; der Mittelwert der Ergebnisse der Bewertenden wird gewertet:

- Das Konzept ist nicht überzeugend 0  
Das Konzept ist sehr gering überzeugend 1  
Das Konzept ist gering überzeugend 2  
Das Konzept ist überzeugend 3  
Das Konzept ist stark überzeugend 4  
Das Konzept ist sehr stark überzeugend 5  
Das Konzept ist völlig überzeugend 6

#### 6.2 Bewertung Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

### 6.3 Bewertung Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

## 7 Los 7 -"Altes Gymnasium"

### 7.1 Hinweis

Nach Durchsicht der Angebote im Hinblick auf die geforderten Unterlagen wird die Stadt Oldenburg gemeinsam mit der Schule und dem primären Kooperationspartner des Ganztages (nur an den Grundschulen) die Bieterinnen und Bieter zur Vorstellung einladen und unter den Gesichtspunkten

- Preis (60%)
- Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept (30%)
- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (10%)

bewerten.

Unten aufgeführt sind ausschließlich die Leistungskriterien. Die dort genannte prozentuale Gewichtung bezieht sich allein auf den Anteil an der Leistungswertung und nicht auf den Anteil der Gesamtwertung. Für die Ermittlung des Anteils an der Gesamtwertung ist die Gewichtung mit der oben genannten Leistungsgewichtung zu multiplizieren.

Die Bewerber sind aufgefordert, Erläuterungen zu ihrem geplanten Verpflegungskonzept sowie zu ihrem betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept in 30 Minuten darzustellen. Die Gespräche werden voraussichtlich im Zeitraum vom 07. April 2026 bis zum 15. April 2026 stattfinden.

Die Bewertung erfolgt anhand einer Skala von 0 bis 6 Punkten; der Mittelwert der Ergebnisse der Bewertenden wird gewertet:

- Das Konzept ist nicht überzeugend 0
- Das Konzept ist sehr gering überzeugend 1
- Das Konzept ist gering überzeugend 2
- Das Konzept ist überzeugend 3
- Das Konzept ist stark überzeugend 4
- Das Konzept ist sehr stark überzeugend 5
- Das Konzept ist völlig überzeugend 6

### 7.2 Bewertung Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

### 7.3 Bewertung Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

## 8 Los 8 -"Grundschule Hogenkamp Übergangslösung"

### 8.1 Hinweis

Nach Durchsicht der Angebote im Hinblick auf die geforderten Unterlagen wird die Stadt Oldenburg gemeinsam mit der Schule und dem primären Kooperationspartner des Ganztages (nur an den Grundschulen) die Bieterinnen und Bieter zur Vorstellung einladen und unter den Gesichtspunkten

- Preis (60%)
- Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept (30%)
- Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (10%)

bewerten.

Unten aufgeführt sind ausschließlich die Leistungskriterien. Die dort genannte prozentuale Gewichtung bezieht sich allein auf den Anteil an der Leistungswertung und nicht auf den Anteil der Gesamtwertung. Für die Ermittlung des Anteils an der Gesamtwertung ist die Gewichtung mit der oben genannten Leistungsgewichtung zu multiplizieren.

Die Bewerber sind aufgefordert, Erläuterungen zu ihrem geplanten Verpflegungskonzept sowie zu ihrem betrieblichen Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept in 30 Minuten darzustellen. Die Gespräche werden voraussichtlich im Zeitraum vom 07. April 2026 bis zum 15. April 2026 stattfinden.

Die Bewertung erfolgt anhand einer Skala von 0 bis 6 Punkten; der Mittelwert der Ergebnisse der Bewertenden wird gewertet:

- Das Konzept ist nicht überzeugend 0
- Das Konzept ist sehr gering überzeugend 1
- Das Konzept ist gering überzeugend 2
- Das Konzept ist überzeugend 3
- Das Konzept ist stark überzeugend 4
- Das Konzept ist sehr stark überzeugend 5
- Das Konzept ist völlig überzeugend 6

### 8.2 Bewertung Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept

Gewichtung: 50,00%  
Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.

### **8.3 Bewertung Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept**

Gewichtung: 50,00%

Maximalpunktzahl: 6

Sie müssen an dieser Stelle nichts eingeben. Die Bewertung erfolgt durch den Auftraggeber.