

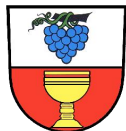
Vertragsunterlagen

Aktenzeichen: DE05/2026

Öffentliche Ausschreibung

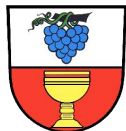
**Lieferung von Menükomponenten zur
Mittagsverpflegungen für die Grundschule und
Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen**

Freitag, 15. Mai 2026

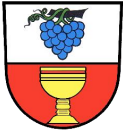


Inhalt

INHALT	1
1 VERTRAGSRUNDLAGEN	4
1.1 VERTRAGSPARTEIEN	4
1.2 VERTRAGSSCHLUSS	4
1.3 VERTRAGSBESTANDTEILE UND RANGFOLGE	4
2 DEFINITIONEN UND AUSLEGUNGSREGELN	4
2.1 EINRICHTUNGEN UND LEISTUNGSORTE	4
2.2 VERPFLEGUNGSTAG UND LIEFERFENSTER	5
2.3 BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM UND TEXTFORM	5
2.4 STANDARD- UND ERWEITERUNGSSORTIMENT	5
2.5 LEISTUNGSBEGINN	5
3 LEISTUNGSBEGINN, LAUFZEIT, VERLÄNGERUNG UND KÜNDIGUNG	5
3.1 LEISTUNGSBEGINN UND INBETRIEBNAHME	5
3.2 GRUNDLAUFZEIT	6
3.3 VERLÄNGERUNGSOPTIONEN	6
3.4 AUßERORDENTLICHE KÜNDIGUNG	6
4 LEISTUNGSGEGENSTAND, EINRICHTUNGEN, MENGENRAHMEN UND LEISTUNGSABGRENZUNG	6
4.1 VERTRAGSGEGENSTAND	6
4.2 MENGENRAHMEN UND ABRUFCHARAKTER	6
5 LEISTUNGSPFLICHTEN UND QUALITÄTSANFORDERUNGEN	7
5.1 ERNÄHRUNGSQUALITÄT UND ZIELGRUPPENEIGNUNG	7
5.2 HYGIENEKONZEPT UND PROZESSSICHERHEIT	8
5.3 KENNZEICHNUNG, ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE	8
5.4 SONDERKOSTFORMEN UND BESONDERE ANFORDERUNGEN	9
6 VERPFLEGUNGSSYSTEM, TECHNISCHE RAHMENBEDINGUNGEN UND GERÄTESTELLUNG	9
6.1 SYSTEMZULÄSSIGKEIT UND BETRIEBSMODELL	9
6.2 GERÄTESTELLUNG UND VERANTWORTLICHKEITEN	9
6.3 ORIENTIERUNG DER ERFORDERLICHEN AUSSTATTUNG	9
6.4 TEMPERATURKETTE UND TRANSPORTBEDINGUNGEN	10
7 SORTIMENT, SPEISEPLANUNG UND PRODUKTINFORMATIONEN	10
7.1 STANDARDSORTIMENT UND VERFÜGBARKEIT	10
7.2 ERWEITERUNGSSORTIMENT UND AKTUALISIERUNG	10
7.3 PRODUKTINFORMATIONEN UND REGENERATIONSHINWEISE	11
8 BESTELLUNG, ABRUFFRISTEN UND BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM	11
8.1 BESTELLPROZESSE UND ABRUFFRISTEN	11
8.2 KOMMUNIKATIONSWEGE UND BESTELLBESTÄTIGUNG	11
8.3 PREISTRANSPARENZ IM SYSTEM	12
9 LIEFERUNG, ÜBERGABE, LIEFERSCHEINE UND TEMPERATURDOKUMENTATION	12
9.1 LIEFERPLAN, RHYTHMUS UND ABSTIMMUNG	12
9.2 EINHALTUNG VON ZUGANGSVORGABEN	12
9.3 VERPACKUNG, MEHRWEG UND ABFALLVERMEIDUNG	12
9.4 LIEFERSCHEINE UND TEMPERATURANGABEN	13
9.5 GEFÄHRÜBERGANG	13

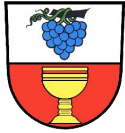


10	ABRECHNUNG UND ZAHLUNGSMODALITÄTEN.....	13
10.1	ABRECHNUNG UND RECHNUNGSANFORDERUNGEN	13
10.2	ZAHLUNGSZIEL UND FÄLLIGKEIT	13
10.3	ZURÜCKBEHALTUNGSRECHT UND AUFRECHNUNG	13
10.4	NACHWEIS- UND PRÜFUNGSRECHTE BEI EINKAUFSPREISEN	14
11	FESTPREISE UND PREISANPASSUNG	14
11.1	FESTPREISBINDUNG	14
11.2	PREISANPASSUNGSMECHANISMUS	14
11.3	ABLEHNUNG UNZUREICHENDER ANTRÄGE	15
11.4	EINBEZIEHUNG DES HANDLINGAUFSCHLAGS	15
12	ABNAHME, MÄNGEL, MINDERUNGEN UND REKLAMATIONSMANAGEMENT	15
12.1	ABNAHMEGRUNDSATZ	15
12.2	MÄNGELRECHTE UND MINDERUNGEN.....	15
12.3	REKLAMATIONSMANAGEMENT UND ERREICHBARKEIT	15
12.4	RÜCKRUF UND BEHÖRDLICHE MAßNAHMEN.....	16
13	VERTRAGSSTRAFEN	16
13.1	VORAUSSETZUNGEN DER VERTRAGSSTRAFE.....	16
13.2	HÖHE DER VERTRAGSSTRAFE.....	16
13.3	BEGRENZUNG UND ANRECHNUNG.....	16
14	HAFTUNG, VERSICHERUNG UND FREISTELLUNG.....	17
14.1	HAFTUNGSGRUNDSATZ	17
14.2	FREISTELLUNG BEI DRITTANSPRÜCHEN.....	17
14.3	MINDESTLOHN UND ARBEITSRECHTLICHE COMPLIANCE	17
15	UNTERAUFTRAGNEHMER, PERSONAL UND WEISUNGSRECHTE	17
15.1	ANFORDERUNGEN AN PERSONAL UND UNTERWEISUNGEN	17
15.2	WEISUNGSABGRENZUNG.....	17
16	VERTRAULICHKEIT	18
16.1	VERTRAULICHKEITSVERPFLICHTUNG	18
16.2	AUSNAHMEN UND OFFENLEGUNGSPFLICHTEN.....	18
17	RECHTE AN ERGEBNISSEN, DATEN UND NUTZUNG DES BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEMS	18
17.1	NUTZUNGSRECHTE AN ARBEITSERGEBNISSEN	18
17.2	NUTZUNGSRECHT AM BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM.....	18
17.3	DATENHOHEIT UND DATENNUTZUNG	18
18	ÄNDERUNGEN DES VERTRAGS UND LEISTUNGSÄNDERUNGEN	19
18.1	FORM UND DOKUMENTATION VON ÄNDERUNGEN	19
18.2	ANORDNUNGSRECHT UND VERGÜTUNGSFOLGEN	19
18.3	MITWIRKUNG DES AUFTRAGNEHMERS	19
19	MITWIRKUNGSPFLICHTEN DES AUFTRAGGEBERS	19
19.1	ANSPRECHPARTNER, ZUGANG UND ÜBERGABEORGANISATION.....	19
19.2	BETRIEB VOR ORT, LAGERUNG UND REGENERATION	19
20	HÖHERE GEWALT UND LEISTUNGSSTÖRUNGEN	19
20.1	BEGRIFFSBESTIMMUNG HÖHERE GEWALT	19
20.2	ANZEIGE, MITWIRKUNG UND KÜNDIGUNGSRECHT.....	20
21	ANWENDBARES RECHT, GERICHTSSTAND UND NEBENABREDEN	20



Gemeinde Ballrechten-Dottingen	Seite 3
Lieferung von Menükomponenten zur Mittagsverpflegungen für die Grundschule und Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen	
Vertragsunterlagen	
Aktenzeichen: DE05/2026	

21.1	RECHTSWAHL UND GERICHTSSTAND	20
21.2	NEBENABREDEN UND TEXTFORMKLAUSEL	20
22	SALVATORISCHE KLAUSEL	20



1 Vertragsgrundlagen

1.1 Vertragsparteien

Auftraggeber ist die Gemeinde Ballrechten-Dottingen, nachfolgend Auftraggeber. Auftragnehmer ist das im Vergabeverfahren mit Zuschlag benannte Unternehmen, nachfolgend Auftragnehmer. Grundlage dieses Vertrags sind die Vertragsunterlagen zur öffentlichen Ausschreibung Lieferung von Menükomponenten zur Mittagsverpflegungen für die Grundschule und Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen.

1.2 Vertragsschluss

Der Vertrag kommt mit Zugang der Zuschlagsmitteilung beim Auftragnehmer zustande. Die Parteien sind sich darüber einig, dass der Auftragnehmer die Leistung als Lieferleistung mit begleitenden Dienstleistungen und Gerätebereitstellungen erbringt, insbesondere Speiseplanung, Bereitstellung und Betrieb eines Bestell- und Abrechnungssystems, Logistik, Qualitätssicherung, Bereitstellung der zur Regeneration notwendigen Gerätschaften sowie Reklamationsbearbeitung.

1.3 Vertragsbestandteile und Rangfolge

Vertragsbestandteile sind in der zum Zuschlagszeitpunkt gültigen Fassung: das Zuschlagsschreiben einschließlich etwaiger Klarstellungen, Berichtigungen und Bierrundschreiben, dieser Vertragstext einschließlich Leistungsbeschreibung, die Anlage B Preisblatt, sowie die weiteren in den Vergabeunterlagen benannten Anlagen. Bei Widersprüchen gilt folgende Rangfolge:

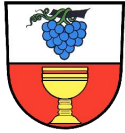
- (1) Zuschlagsschreiben einschließlich Bierrundschreiben und Berichtigungen,
- (2) Vertragstext einschließlich Leistungsbeschreibung,
- (3) Anlage B - Leistungs- und Preisblatt,
- (4) übrige Vergabeunterlagen und Anlagen,
- (5) Angebot des Auftragnehmers.

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers werden nicht Vertragsbestandteil.

2 Definitionen und Auslegungsregeln

2.1 Einrichtungen und Leistungsorte

Einrichtungen sind die vom Auftraggeber benannten Versorgungsstellen, nämlich die Grundschule und der Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen. Die konkreten



Abladestellen, Öffnungszeiten, Zufahrts- und Zugangsvorgaben je Einrichtung sind spätestens vor Leistungsbeginn in Textform zu vereinbaren.

2.2 Verpflegungstag und Lieferfenster

Verpflegungstag ist jeder Kalendertag, an dem in den Einrichtungen eine Mittagsverpflegung ausgegeben werden soll und hierfür Bestellungen abgerufen werden. Lieferfenster ist das je Einrichtung vereinbarte Zeitfenster, in dem die Lieferung zu erfolgen hat.

2.3 Bestell- und Abrechnungssystem und Textform

Bestell- und Abrechnungssystem ist die vom Auftragnehmer bereitgestellte Lösung, über die Bestellungen ausgelöst, bestätigt, dokumentiert und abgerechnet werden. Textform entspricht der Textform nach § 126b BGB und umfasst insbesondere Erklärungen per E-Mail oder über das Bestell- und Abrechnungssystem, sofern die Erklärung für die jeweils andere Partei speicherbar ist und der Erklärende erkennbar ist.

2.4 Standard- und Erweiterungssortiment

Der wertungsrelevante Gesamtpreis wird auf Grundlage der angegebenen Netto-Preise je kg des Standardsortiments ermittelt. Das Standardsortiment ist das vom Auftragnehmer während der Vertragslaufzeit garantierte Sortiment an tiefgekühlten Menükomponenten und Gerichten, aus denen die Gerichte durch den Auftraggeber vor Ort hergestellt werden. Das Erweiterungssortiment ist das über das Standardsortiment hinaus während der Vertragslaufzeit bestellbare Sortiment nach Bedarf.

2.5 Leistungsbeginn

Leistungsbeginn ist der Termin, ab dem der Auftragnehmer die Leistungserbringung aufnimmt. Sämtliche Fristen und Zeiträume, die in diesem Vertrag an den Leistungsbeginn anknüpfen, beginnen mit dem nach Abschnitt 3 festgelegten Leistungsbeginn.

3 Leistungsbeginn, Laufzeit, Verlängerung und Kündigung

3.1 Leistungsbeginn und Inbetriebnahme

Der Vertrag gilt ab Zuschlag. Die Leistungserbringung beginnt zum Leistungsbeginn. Voraussichtlicher Leistungsbeginn ist das Schuljahr 2026/2027 in Baden-Württemberg, ggf. Anlieferung bereits im August 2026.



Gemeinde Ballrechten-Dottingen	Seite 6
Lieferung von Menükomponenten zur Mittagsverpflegungen für die Grundschule und Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen	
Vertragsunterlagen	
Aktenzeichen: DE05/2026	

3.2 Grundlaufzeit

Die Grundlaufzeit beträgt 48 Monate ab Leistungsbeginn und endet mit Ablauf des entsprechenden Kalendertages.

3.3 Verlängerungsoptionen

Der Vertrag verlängert sich anschließend höchstens zweimal jeweils um 12 Monate, sofern der Auftraggeber nicht spätestens drei Monate vor Ablauf der jeweiligen Vertragslaufzeit in Textform die Beendigung erklärt. Eine Verlängerung über eine Höchstlaufzeit von insgesamt 72 Monaten hinaus findet nicht statt.

3.4 Außerordentliche Kündigung

Das Recht zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn wiederholt oder schwerwiegend gegen lebensmittelrechtliche Pflichten, Hygienestandards oder Lieferzuverlässigkeit verstoßen wird und der Verstoß trotz Abmahnung nicht unverzüglich abgestellt wird. Die Abmahnung soll den Pflichtverstoß konkret bezeichnen und eine angemessene Frist zur Abhilfe setzen, soweit nicht aufgrund der Schwere des Verstoßes eine Fristsetzung entbehrlich ist.

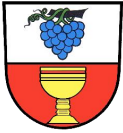
4 Leistungsgegenstand, Einrichtungen, Mengenrahmen und Leistungsabgrenzung

4.1 Vertragsgegenstand

Gegenstand dieses Vertrags ist die Bereitstellung von Menükomponenten und der mietweisen Überlassung der Geräte zur Lagerung und Regeneration.

4.2 Mengenrahmen und Abrufcharakter

Der voraussichtliche Bedarf beträgt rund 70 Portionen pro Tag für die Primarstufe und 30 Portionen pro Tag für die Kita. Die Menge dient der Kalkulationsorientierung und kann sich während der Vertragslaufzeit ändern. Der Auftraggeber garantiert keine Mindestabnahme. Der Auftragnehmer hat die Leistung so zu organisieren, dass kurzfristige Mehr- oder Minderbedarfe im Rahmen des Vertragszwecks abbildbar sind, soweit dies unter Beachtung der Abruffristen und der Produktionsbedingungen zumutbar ist.



Gemeinde Ballrechten-Dottingen	Seite 7
Lieferung von Menükomponenten zur Mittagsverpflegungen für die Grundschule und Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen	
Vertragsunterlagen	
Aktenzeichen: DE05/2026	

5 Leistungspflichten und Qualitätsanforderungen

5.1 Ernährungsqualität und Zielgruppeneignung

Der Auftragnehmer stellt ein Speisenangebot bereit, das für die Zielgruppen Primärstufe und Kita geeignet ist. Das Speisenangebot hat ausgewogen, abwechslungsreich und altersgerecht zu sein und die Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und für die Schulverpflegung inhaltlich zu erfüllen, soweit dies im entkoppelten System sachgerecht abbildbar ist. Der Auftragnehmer weist die Einhaltung durch ein nachvollziehbares Konzept und geeignete Nachweise nach. Ein fehlendes DGE-Konzept ist ein Ausschlusskriterium.

Die angebotenen Speisen entsprechen den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) – im Besonderen für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder / für die Schulverpflegung (Siehe DGE-Richtlinie: www.dge.de/).

Für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten, sowie kulturspezifische und religiöse Essensgewohnheiten muss die Möglichkeit bestehen, aus den vorhandenen Menükomponenten geeignete Menüs zusammenzustellen.

Folgende Mindeststandards sind zu erfüllen:

- keine Verwendung von Farbstoffen
- keine Verwendung von Konservierungsstoffen
- keine Verwendung von Geschmacksverstärkern jeglicher Art
- keine Verwendung von Hefeextrakten und –würzen
- keine Verwendung von künstlichen und naturidentischen Aromen
- keine Verwendung von Phosphaten in Fleisch und Wurstwaren

Die oben genannten Mindeststandards gelten nicht in Bezug auf Dessert (z.B. Pudding). Es muss sichergestellt sein, dass die Komponenten neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreichen. Dazu gehört besonders, dass die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben und der jeweilige lebensmitteltypische Geschmack erhalten bleiben.



5.2 Hygienekonzept und Prozesssicherheit

Der Auftragnehmer hält ein zertifiziertes HACCP-Konzept vor, das die gesamte Prozesskette von der Beschaffung der Rohwaren über Produktion, Lagerung, Kommissionierung, Transport bis zur Übergabe abdeckt. Er stellt die Einhaltung der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorgaben sicher, insbesondere der Anforderungen an Hygiene, Temperaturführung und Rückverfolgbarkeit. Der Auftragnehmer führt Wareneingangs- und Prozesskontrollen durch und dokumentiert diese nachvollziehbar und prüffähig. Ein fehlendes HACCP-Konzept ist ein Ausschlusskriterium.

Folgende rechtliche Vorgaben sind zu beachten und anzuwenden:

- VO (EG) Nr. 178/2002 – Basis-Verordnung
- VO (EG) Nr. 852/2004 – Hygieneverordnung
- VO (EG) Nr. 853/2004 – Verordnung zu spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VO (EG) Nr. 1169/2011 – Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- EG-Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV)
- Temperaturanforderungen für Lebensmittel (DIN 10508)

5.3 Kennzeichnung, Allergene und Zusatzstoffe

Der Auftragnehmer stellt eine gesetzeskonforme Kennzeichnung bereit. Dies umfasst insbesondere die Allergenkennzeichnung sowie die Kennzeichnung kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe und die Bereitstellung der für die Einrichtungen erforderlichen Informationen in deutscher Sprache. Soweit Bio- oder Nachhaltigkeitssiegel eingesetzt werden, sind diese nachzuweisen und in der Produktinformation eindeutig darzustellen. Kennzeichnungen müssen spätestens im Bestellprozess und auf Lieferscheinen oder Begleitdokumenten verfügbar sein. Allergeninformationen sind vollständig, konsistent und je Produkt eindeutig zuordenbar auszuweisen.



5.4 Sonderkostformen und besondere Anforderungen

Für Kinder mit Unverträglichkeiten oder kulturspezifischen oder religiösen Ernährungsanforderungen stellt der Auftragnehmer geeignete Auswahlmöglichkeiten bereit, soweit dies im Rahmen des angebotenen Sortiments möglich ist. Die Eignung für die jeweilige Anforderung ist transparent auszuweisen.

6 Verpflegungssystem, technische Rahmenbedingungen und Gerätestellung

6.1 Systemzulässigkeit und Betriebsmodell

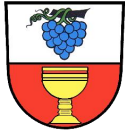
Zugelassen sind ausschließlich entkoppelte Systeme, bei denen Speisen tiefgekühlt geliefert und am Ausgabestandort regeneriert werden. Die Lieferung gekühlter Ware ist ausgeschlossen. Der Auftragnehmer hat sicherzustellen, dass seine Produkte und Behälter vor Ort aufbereitet und gelagert werden können.

6.2 Gerätestellung und Verantwortlichkeiten

Hierzu hat der Auftragnehmer die erforderlichen Geräte bereitzustellen und die Leistung im Preisblatt auszuweisen, einschließlich Instandhaltung, Reparaturservice und etwaiger Prüfpflichten. Der monatlichen Gerätepreis ist als vollständiger Pauschalpreis für die betriebsbereite Bereitstellung der geschuldeten Geräte zu kalkulieren. Der Auftragnehmer trägt die Verantwortung dafür, dass die bereitgestellten Geräte den einschlägigen technischen und sicherheitsrechtlichen Anforderungen entsprechen und für den vorgesehenen Betrieb geeignet sind.

6.3 Orientierung der erforderlichen Ausstattung

Zur Orientierung der notwendigen Geräte stellt der Auftraggeber folgende Liste zur Verfügung, mit der die bisherige Leistung erfüllt werden konnte. Hierzu gehören zwei gewerbliche Stand-Tiefkühlschränke zur Lagerung von Tiefkühlware, geeignet für GN 2/1-Systeme, mit digitaler Temperaturanzeige und Warnfunktionen, ferner einen Kombidämpfer der Klasse 6 x GN 1/1 für Heißluft, Dampf und Kombibetrieb mit zeit- und temperaturgeführter Steuerung sowie Kerntemperaturüberwachung und eine Umluft-Kondensationshaube zur Aufstellung über einem Kombidämpfer der Baugröße 61/101 mit Kondensations- und Filtereinheit zur Wrasen- und Geruchsreduktion. Hinzu ein erhöhter Edelstahl-Unterschrank als Unterbau für Tischgerät und Umluft-Kondensationshaube, geschlossen ausgeführt und mit Auflageschienen für GN 1/1 zur Aufnahme und Lagerung von Einschüben, sowie GN-Behälter und passende Deckel in



den Größen 1/2 und 1/1 in lebensmittelechter und spülmaschinengeeigneter Ausführung und ein Heißluft- oder Regenerationsgerät der Kapazitätsklasse 12 mit Einhängestell oder Schienensystem für den GN-Einsatz. Soweit der Auftragnehmer hiervon abweicht, hat er gleichwertige oder bessere Ausstattungen vorzusehen und die Gleichwertigkeit nachvollziehbar darzulegen.

6.4 Temperaturkette und Transportbedingungen

Die Lieferung hat so zu erfolgen, dass die durchgängige Tiefkühlkette bis zur Übergabe an der vereinbarten Abladestelle gewährleistet ist. Der Auftragnehmer stellt geeignete Transport- und Lagerbedingungen für tiefgekühlte Ware sicher und weist diese in seinem HACCP-Konzept aus.

7 Sortiment, Speiseplanung und Produktinformationen

7.1 Standardsortiment und Verfügbarkeit

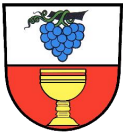
Der Auftragnehmer bietet ein ausschließlich tiefgekühltes Standardsortiment an, das die regelmäßig nachgefragten Menükomponenten und Gerichte umfasst. Die im Preisblatt festgelegten Mengen dienen ausschließlich der einheitlichen Zuschlagswertung und begrenzen nicht die zulässige Abnahmemenge im Vertragsvollzug. Der Auftragnehmer stellt sicher, dass das Standardsortiment während der Vertragslaufzeit grundsätzlich verfügbar ist, soweit nicht saisonale, Lieferkettenbedingte oder produktsicherheitsbezogene Gründe entgegenstehen. In solchen Fällen hat der Auftragnehmer eine gleichwertige Alternative anzubieten und die Abweichung in Textform zu begründen.

7.2 Erweiterungssortiment und Aktualisierung

Darüber hinaus bietet der Auftragnehmer ein Erweiterungssortiment an, das die Produktvielfalt erhöht und während der Vertragslaufzeit bestellbar ist. Der Auftragnehmer stellt im Angebot die Größe des Gesamtsortiments sowie die Produktgruppen dar und aktualisiert die Sortimentsinformationen während der Vertragslaufzeit in angemessenen Abständen.

Das Gesamtsortiment des Auftragnehmers soll folgende Produktgruppen umfassen:

- Vegetarisch
- Fleisch (z.B. Rind, Kalb, Geflügel, Schwein, Hack/Wurst)
- Fisch

	Gemeinde Ballrechten-Dottingen	Seite 11
	Lieferung von Menükomponenten zur Mittagsverpflegungen für die Grundschule und Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen	
	Vertragsunterlagen	
	Aktenzeichen: DE05/2026	

- Suppen und Eintöpfe
- Kompletterichte (z.B. Nudelgerichte, Aufläufe, Pfannengerichte, Pfannkuchen/ Eierspeisen)
- Gemüse
- Beilagen (z.B. Nudeln, Reis, Kartoffeln)
- Soßen
- Süßspeisen und Desserts

Backwaren und Pizzen

7.3 Produktinformationen und Regenerationshinweise

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass Produktinformationen, Kennzeichnungen, Regenerationshinweise und etwaige Lagerhinweise in deutscher Sprache verfügbar sind und im Bestell- und Abrechnungssystem sowie in geeigneter Form bei Lieferung bereitgestellt werden.

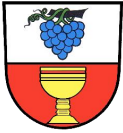
8 Bestellung, Abruffristen und Bestell- und Abrechnungssystem

8.1 Bestellprozesse und Abruffristen

Der Auftragnehmer stellt ein funktionsfähiges Bestell- und Abrechnungssystem bereit, das Bestellungen mindestens 6 Kalendertage vor dem jeweiligen Liefertag ermöglicht. Der Auftragnehmer teilt die jeweils geltenden Abruffristen transparent mit. Abbestellungen bereits bestellter Mengen sind bis spätestens zwei Tage vor dem vereinbarten Lieferzeitpunkt zu ermöglichen, soweit keine zwingenden Produktionsgründe entgegenstehen und diese dem Auftraggeber transparent dargestellt wurden. Zwingende Produktionsgründe liegen ausschließlich vor, wenn die Produktion der konkret bestellten Charge bereits begonnen hat oder lebensmittelrechtliche Vorgaben eine Änderung ausschließen. In diesen Fällen hat der Auftragnehmer den Produktionsstatus und die Gründe in Textform nachzuweisen.

8.2 Kommunikationswege und Bestellbestätigung

Soweit der Auftragnehmer ein Online-System zur Verfügung stellt, erfolgen Bestellungen über dieses. Als Fallback ist durch den Auftragnehmer eine Bestellung per E-Mail oder telefonisch zu ermöglichen. Nach jeder Bestellung ist eine Bestellbestätigung an die vom



Gemeinde Ballrechten-Dottingen	Seite 12
Lieferung von Menükomponenten zur Mittagsverpflegungen für die Grundschule und Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen	
Vertragsunterlagen	
Aktenzeichen: DE05/2026	

Auftraggeber benannte E-Mail-Adresse zu senden. Das System soll Bestellübersichten und Auswertungen je Einrichtung bereitstellen.

8.3 Preistransparenz im System

Das Bestell- und Abrechnungssystem weist für tatsächlich bestellbare Menükomponenten und Artikel die zum Bestellzeitpunkt geltenden Abrechnungspreise transparent und eindeutig aus. Preise müssen der jeweiligen Leistung eindeutig zugeordnet sein. Soweit Preise im Speiseplan oder im System ausgewiesen werden, muss sofort erkennbar sein, ob sich der Preis auf ein vollständiges Menü, eine Portion, eine Zusatzleistung oder einen Artikel des Erweiterungssortiments bezieht.

9 Lieferung, Übergabe, Lieferscheine und Temperaturdokumentation

9.1 Lieferplan, Rhythmus und Abstimmung

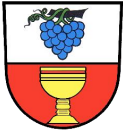
Die Lieferung erfolgt einrichtungsbezogen in einem vom Auftraggeber festgelegten Rhythmus oder in einem engmaschigeren Rhythmus, soweit gekühlte Ware geliefert wird und dies zur Einhaltung der Haltbarkeit erforderlich ist. Der Auftragnehmer stimmt Lieferfenster, Übergabeort und Zutrittsregelungen mit dem Auftraggeber ab. Die konkrete Lieferplanung wird als Anlage zum Vertrag dokumentiert.

9.2 Einhaltung von Zugangsvorgaben

Der Auftragnehmer liefert ausschließlich an die benannten Abladestellen innerhalb der jeweiligen Öffnungszeiten und beachtet die beschriebenen Zufahrts- und Zugangsvorgaben. Abweichungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Auftraggebers in Textform.

9.3 Verpackung, Mehrweg und Abfallvermeidung

Die Lieferung erfolgt in geeigneten Behältern, die eine hygienische und sichere Lagerung und Regeneration ermöglichen. Soweit ein Mehrwegsystem eingesetzt wird, regelt der Auftragnehmer die Rücknahme und den Austausch von Mehrwegbehältern so, dass der Betrieb der Einrichtungen nicht beeinträchtigt wird. Verpackungsmaterialien sollen Abfälle vermeiden und soweit möglich recyclingfähig sein. Der Einsatz von Aluminiumschalen wird als Standardlieferform ausgeschlossen. Ausnahmen sind nur für medizinisch oder organisatorisch zwingende Einzelfälle zulässig und sind vom Auftragnehmer zu begründen und zu dokumentieren.



9.4 Lieferscheine und Temperaturangaben

Bei Übergabe erstellt der Auftragnehmer einen Lieferschein, der eine Wareneingangskontrolle ermöglicht. Der Auftraggeber ist berechtigt, bei Übergabe stichprobenartig Temperaturmessungen durchzuführen und das Ergebnis zu dokumentieren. Der Auftragnehmer unterstützt die Wareneingangskontrolle durch geeignete Angaben und Unterlagen. Ergibt sich eine Abweichung von den lebensmittelrechtlich einschlägigen Anforderungen an die Temperaturführung, liegt ein Qualitätsmangel vor. Es gelten die Rechte des Auftraggebers nach Abschnitt 12.2.

9.5 Gefahrübergang

Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der gelieferten Produkte geht mit vertragsgemäßer Übergabe an der vereinbarten Abladestelle auf den Auftraggeber über, sofern und soweit die Übergabe innerhalb des vereinbarten Lieferfensters erfolgt und die Temperaturkette eingehalten ist.

10 Abrechnung und Zahlungsmodalitäten

10.1 Abrechnung und Rechnungsanforderungen

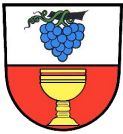
Die Abrechnung erfolgt auf Basis der tatsächlich gelieferten Produkte und Leistungen. Der Auftragnehmer weist die Lieferung je Einrichtung nachvollziehbar aus. Rechnungen sind in deutscher Sprache zu stellen und müssen die für eine Prüfung erforderlichen Angaben enthalten, insbesondere Leistungszeitraum, Einrichtung, Artikel, Menge, Einheitspreis und Gesamtpreis. Auf Anforderung sind Rechnungen als elektronische Rechnung zu übermitteln, soweit der Auftraggeber dies verlangt.

10.2 Zahlungsziel und Fälligkeit

Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 30 Kalendertagen nach Zugang einer prüffähigen Rechnung zur Zahlung fällig, soweit keine berechtigten Einwendungen bestehen. Einwendungen gegen die Prüffähigkeit oder sachliche Richtigkeit sind vom Auftraggeber innerhalb angemessener Frist nach Rechnungseingang in Textform mitzuteilen.

10.3 Zurückbehaltungsrecht und Aufrechnung

Der Auftraggeber ist berechtigt, Zahlungen in angemessenem Umfang zurückzubehalten, soweit berechtigte und nachvollziehbar dargelegte Mängelansprüche oder Aufrechnungsforderungen bestehen. Die Aufrechnung durch den Auftragnehmer gegen Forderungen des Auftraggebers ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig

	Gemeinde Ballrechten-Dottingen	Seite 14
	Lieferung von Menükomponenten zur Mittagsverpflegungen für die Grundschule und Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen	
	Vertragsunterlagen	
	Aktenzeichen: DE05/2026	

festgestellten Forderungen zulässig, soweit nicht zwingendes Recht etwas anderes bestimmt.

10.4 Nachweis- und Prüfungsrechte bei Einkaufspreisen

Der Auftragnehmer hält die zur Herleitung des Netto-Einkaufspreises im Erweiterungssortiment erforderlichen Belege vor und legt diese dem Auftraggeber auf Anforderung in Textform innerhalb von fünf Werktagen vor. Der Auftraggeber ist berechtigt, die Preisherleitung stichprobenartig oder anlassbezogen zu prüfen.

11 Festpreise und Preisanpassung

11.1 Festpreisbindung

Der Auftragnehmer gewährt Festpreise für die Dauer der Grundlaufzeit von mindestens zwölf Monaten ab Leistungsbeginn, soweit nicht zwingende gesetzliche Änderungen eine Anpassung erfordern.

11.2 Preisanpassungsmechanismus

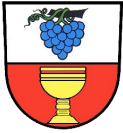
Mit Ablauf von jeweils zwölf Monaten ab Leistungsbeginn können die Preise für den folgenden Zeitraum von zwölf Monaten angepasst werden. Die angepassten Preise gelten ab dem jeweiligen Jahrestag des Leistungsbeginns.

Eine Anpassung kann auch zum Vorteil des Auftraggebers erfolgen.

Die Preisanpassung erfolgt als prozentualer Aufschlag/Abschlag auf die Preise. Die Festlegung erfolgt am 1. Tag des Monats, in welchem die jeweilige 12-monatige Vertragslaufzeit endet.

Die Preisanpassung erfolgt auf Grundlage des „Index der Erzeugerpreise gewerblicher Produkte“ des Statistischen Bundesamts, einsehbar unter <https://www-genesis.destatis.de/datenbank/online/table/61241-0004/table-toolbar>. (Anzuwenden ist die Statistik zur Gütergruppe „Nahrungsmittel und Futtermittel“ unter dem Code GP19-1085. Dazu ist zunächst über die Schaltfläche „Anderes Merkmal auswählen“ im Dropdown-Menü „GP2019 (4-steller) gewerbliche Produkte“ auszuwählen und anschließend mit „anwenden“ zu bestätigen. In der danach angezeigten Trefferliste der Code GP19-1085 mit Indices auffindbar.

Die Preisanpassung wird ab dem ersten Geltungstag des anschließenden Vertragsjahres wirksam. Die so angepassten Preise behalten Gültigkeit für 12 Monate.



Gemeinde Ballrechten-Dottingen	Seite 15
Lieferung von Menükomponenten zur Mittagsverpflegungen für die Grundschule und Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen	
Vertragsunterlagen	
Aktenzeichen: DE05/2026	

11.3 Ablehnung unzureichender Anträge

Der Auftraggeber ist berechtigt, Preisanpassungsanträge abzulehnen, soweit sie nicht ausreichend belegt sind oder soweit die Anpassung die vertraglich vereinbarte Leistungsqualität nicht sichert.

11.4 Einbeziehung des Handlingaufschlags

Ein Handlingaufschlag wird nicht erhoben. Die im Zusammenhang mit Beschaffung, Kommissionierung, Verpackung, Kennzeichnung, Systempflege und Lieferung entstehenden Gemeinkosten sind in den Einheitspreisen des Standardsortiments eingepreist. Für das Erweiterungssortiment gilt als Abrechnungspreis je Artikel ausschließlich der Netto-Einkaufspreis des Auftragnehmers im Sinne dieses Vertrags, ohne weiteren prozentualen oder pauschalen Aufschlag.

12 Abnahme, Mängel, Minderungen und Reklamationsmanagement

12.1 Abnahmegrundsatz

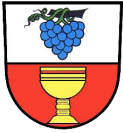
Eine förmliche Abnahme im werkvertraglichen Sinne ist nicht geschuldet. Die Leistung gilt als erbracht, wenn die Lieferung vertragsgemäß übergeben wurde.

12.2 Mängelrechte und Minderungen

Der Auftraggeber ist berechtigt, bei Qualitätsmängeln, Lieferverzug oder Kennzeichnungsfehlern angemessene Minderungen zu verlangen und Ersatzlieferungen zu fordern, soweit dies im jeweiligen System möglich ist. Weitergehende gesetzliche Rechte bleiben unberührt, soweit sie durch diesen Vertrag nicht wirksam ausgeschlossen sind.

12.3 Reklamationsmanagement und Erreichbarkeit

Der Auftragnehmer richtet ein Reklamationsmanagement ein, das eine Erreichbarkeit an Verpflegungstagen sicherstellt. Reklamationen, Ursachenanalysen und Abstellmaßnahmen sind in Textform zu erfassen. Die Dokumentation ist mindestens zwei Jahre aufzubewahren und dem Auftraggeber auf Verlangen in geeigneter Form zur Verfügung zu stellen. Zur laufenden Qualitätssicherung führen Auftraggeber und Auftragnehmer mindestens halbjährlich oder aus konkretem Anlass Qualitätssicherungsgespräche durch. Über jedes Gespräch ist ein Protokoll zu erstellen, das von beiden Seiten in Textform bestätigt wird. Ursachen sind zu analysieren und Maßnahmen zur dauerhaften Abstellung zu dokumentieren.



12.4 Rückrufe und behördliche Maßnahmen

Bei lebensmittelrechtlich relevanten Vorfällen, Rückrufen oder behördlichen Maßnahmen informiert der Auftragnehmer den Auftraggeber unverzüglich und stellt alle erforderlichen Informationen zur Verfügung.

13 Vertragsstrafen

13.1 Voraussetzungen der Vertragsstrafe

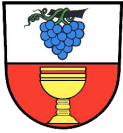
Der Auftragnehmer hat die Lieferungen innerhalb des vereinbarten Lieferfensters zu erbringen. Bei Lieferverzug von mehr als 30 Minuten gegenüber dem vereinbarten Lieferfenster oder bei wiederholten Qualitätsmängeln, die trotz schriftlicher Abmahnung nicht abgestellt werden, kann der Auftraggeber eine Vertragsstrafe verlangen. Die Vertragsstrafe kann nur verlangt werden, soweit der Auftragnehmer die Pflichtverletzung zu vertreten hat. Gesetzliche Entlastungsgründe, insbesondere bei höherer Gewalt, bleiben unberührt. Der Auftraggeber behält sich die Geltendmachung der Vertragsstrafe bei Annahme einer verspäteten Lieferung ausdrücklich vor.

13.2 Höhe der Vertragsstrafe

Die Vertragsstrafe beträgt bei einer Überschreitung um mehr als 30 Minuten bis einschließlich 60 Minuten 2 Prozent des Netto-Werts der betroffenen Tageslieferung. Bei einer Überschreitung um mehr als 60 Minuten bis einschließlich 120 Minuten beträgt die Vertragsstrafe 5 Prozent des Netto-Werts der betroffenen Tageslieferung. Bei einer Überschreitung um mehr als 120 Minuten beträgt die Vertragsstrafe 10 Prozent des Netto-Werts der betroffenen Tageslieferung. Ist die Lieferung so verspätet, dass eine Ausgabe der Mittagsverpflegung am jeweiligen Verpflegungstag nicht mehr oder nur noch mit unverhältnismäßigem Mehraufwand möglich ist, gilt dies als leistungsbezogener Totalausfall der Tageslieferung. In diesem Fall beträgt die Vertragsstrafe 20 Prozent des Netto-Werts der betroffenen Tageslieferung.

13.3 Begrenzung und Anrechnung

Weitergehende Ansprüche, insbesondere auf Ersatz von Mehrkosten einer Ersatzbeschaffung, bleiben unberührt. Eine verwirkte Vertragsstrafe wird auf einen Schadensersatzanspruch angerechnet. Die Vertragsstrafe ist je Tageslieferung auf 20 Prozent des Netto-Werts der betroffenen Tageslieferung begrenzt. Die Summe aller Vertragsstrafen ist je Vertragsjahr auf 5 Prozent des Netto-Werts der im jeweiligen Vertragsjahr abgerufenen Vergütung begrenzt.



Gemeinde Ballrechten-Dottingen	Seite 17
Lieferung von Menükomponenten zur Mittagsverpflegungen für die Grundschule und Kindergarten der Gemeinde Ballrechten-Dottingen	
Vertragsunterlagen	
Aktenzeichen: DE05/2026	

14 Haftung, Versicherung und Freistellung

14.1 Haftungsgrundsatz

Der Auftragnehmer haftet nach den gesetzlichen Vorschriften.

14.2 Freistellung bei Drittansprüchen

Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von Ansprüchen Dritter frei, soweit diese auf schuldhaften Pflichtverletzungen des Auftragnehmers oder seiner Erfüllungsgehilfen beruhen.

14.3 Mindestlohn und arbeitsrechtliche Compliance

Die Verpflichtungen nach dem Mindestlohngesetz sind einzuhalten. Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber im gesetzlich zulässigen Umfang von Ansprüchen frei, die aus Verstößen gegen Mindestlohn- oder Entsenderegelungen durch den Auftragnehmer oder seine Unterauftragnehmer entstehen.

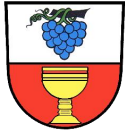
15 Unterauftragnehmer, Personal und Weisungsrechte

15.1 Anforderungen an Personal und Unterweisungen

Der Auftragnehmer stellt sicher, dass das eingesetzte Personal regelmäßig zu lebensmittelrechtlichen Hygieneanforderungen und zu den im Hygienekonzept nach Abschnitt 5.2 beschriebenen Prozessen unterwiesen wird. Der Auftragnehmer dokumentiert Inhalt und Zeitpunkt der Unterweisungen und hält die Nachweise zur Einsichtnahme durch den Auftraggeber bereit. Schnittstellenanweisungen zur Übergabe, Zutritt und Sicherheit sind einzuhalten.

15.2 Weisungsabgrenzung

Liegen Tatsachen vor, die Zweifel an der Zuverlässigkeit oder Eignung einer eingesetzten Person begründen oder die ordnungsgemäße Vertragserfüllung gefährden, kann der Auftraggeber in Textform verlangen, dass der Auftragnehmer diese Person innerhalb angemessener Frist ersetzt. Der Auftragnehmer entscheidet über Auswahl und Einsatz des Ersatzpersonals. Die Pflicht zur Ersatzstellung besteht nicht, soweit dem Auftragnehmer dies im Einzelfall unzumutbar ist und er dies in Textform begründet. Unberührt bleiben einrichtungsbezogene Anweisungen des Auftraggebers zu Zutritts- und Sicherheitsregeln sowie zu organisatorischen Abläufen der Übergabe, soweit diese zur ordnungsgemäßen Vertragserfüllung erforderlich und dem Auftragnehmer zumutbar sind.



16 Vertraulichkeit

16.1 Vertraulichkeitsverpflichtung

Der Auftragnehmer behandelt alle ihm im Zusammenhang mit der Leistungserbringung bekanntwerdenden Informationen vertraulich und verwendet sie ausschließlich zur Vertragserfüllung. Diese Verpflichtung gilt auch nach Vertragsende fort.

16.2 Ausnahmen und Offenlegungspflichten

Die Vertraulichkeitspflicht gilt nicht für Informationen, die dem Auftragnehmer nachweislich bereits rechtmäßig bekannt waren, die ohne Vertragsverletzung allgemein bekannt werden oder die aufgrund zwingender gesetzlicher Vorschriften oder behördlicher oder gerichtlicher Anordnung offenzulegen sind. In Fällen einer Offenlegungspflicht informiert der Auftragnehmer den Auftraggeber vorab in Textform, soweit rechtlich zulässig.

17 Rechte an Ergebnissen, Daten und Nutzung des Bestell- und Abrechnungssystems

17.1 Nutzungsrechte an Arbeitsergebnissen

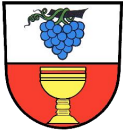
Soweit der Auftragnehmer im Rahmen der Leistungserbringung Materialien, Dokumentationen, Speisepläne, Produktinformationen oder Auswertungen erstellt, erhält der Auftraggeber hieran ein einfaches, nicht ausschließliches, nicht übertragbares Recht zur Nutzung für Zwecke der Vertragserfüllung und der internen Organisation der Einrichtungen für die Dauer der Vertragslaufzeit.

17.2 Nutzungsrecht am Bestell- und Abrechnungssystem

Der Auftragnehmer räumt dem Auftraggeber für die Vertragslaufzeit das Recht ein, das Bestell- und Abrechnungssystem im erforderlichen Umfang zu nutzen.

17.3 Datenhoheit und Datennutzung

Der Auftraggeber bleibt Inhaber der durch die Nutzung entstehenden Bestell- und Abrechnungsdaten der Einrichtungen. Der Auftragnehmer darf diese Daten nur zur Vertragserfüllung verwenden, soweit nicht eine darüberhinausgehende Nutzung ausdrücklich in Textform vereinbart und datenschutzrechtlich zulässig ist.



18 Änderungen des Vertrags und Leistungsänderungen

18.1 Form und Dokumentation von Änderungen

Leistungsänderungen bedürfen der Textform. Zwingende gesetzliche Formerfordernisse bleiben unberührt.

18.2 Anordnungsrecht und Vergütungsfolgen

Der Auftraggeber kann im Rahmen des Vertragszwecks Änderungen des Leistungsumfangs anordnen, soweit dies vergaberechtlich zulässig ist und soweit die Änderungen zumutbar sind. Etwaige Mehr- oder Mindervergütungen sind anhand der im Preisblatt vereinbarten Einheitspreise zu ermitteln, soweit anwendbar, andernfalls durch angemessene Fortschreibung unter Beachtung der Kalkulationsgrundlagen.

18.3 Mitwirkung des Auftragnehmers

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, an einer ordnungsgemäßen Dokumentation von Änderungen mitzuwirken und erforderliche Nachweise vorzulegen.

19 Mitwirkungspflichten des Auftraggebers

19.1 Ansprechpartner, Zugang und Übergabeorganisation

Der Auftraggeber benennt dem Auftragnehmer rechtzeitig vor Leistungsbeginn Ansprechpartner je Einrichtung sowie die für Bestellbestätigungen und Kommunikation zu verwendenden Kontaktadressen. Der Auftraggeber stellt dem Auftragnehmer die für die Lieferung erforderlichen Zutritts- und Übergaberegeln in Textform zur Verfügung und sorgt im Rahmen seiner Sphäre dafür, dass die vereinbarten Abladestellen innerhalb der Öffnungszeiten zugänglich sind.

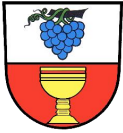
19.2 Betrieb vor Ort, Lagerung und Regeneration

Der Auftraggeber stellt die personellen und organisatorischen Voraussetzungen für Lagerung, Regeneration und Ausgabe der Speisen sicher und setzt die vom Auftragnehmer bereitgestellten Regenerations- und Lagerhinweise sachgerecht um.

20 Höhere Gewalt und Leistungsstörungen

20.1 Begriffsbestimmung höhere Gewalt

Höhere Gewalt sind unvorhersehbare, von keiner Partei zu vertretende Ereignisse, die die Leistungserbringung wesentlich beeinträchtigen oder unmöglich machen,



insbesondere Naturereignisse, großflächige Stromausfälle, behördliche Betriebsschließungen ohne Verschulden der Parteien oder vergleichbare Ereignisse.

20.2 Anzeige, Mitwirkung und Kündigungsrecht

Die betroffene Partei informiert die andere Partei unverzüglich in Textform über Eintritt, voraussichtliche Dauer und Auswirkungen sowie über zumutbare Maßnahmen zur Schadensminderung. Für die Dauer und im Umfang der Auswirkungen sind die Leistungspflichten ausgesetzt. Dauert ein Ereignis höherer Gewalt länger als 30 Kalendertage an, kann jede Partei den Vertrag aus wichtigem Grund in Textform kündigen.

21 Anwendbares Recht, Gerichtsstand und Nebenabreden

21.1 Rechtswahl und Gerichtsstand

Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand ist, soweit zulässig, der Sitz des Auftraggebers.

21.2 Nebenabreden und Textformklausel

Nebenabreden bestehen nicht. Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrags bedürfen der Textform, soweit nicht gesetzlich eine strengere Form vorgeschrieben ist.

22 Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrags ganz oder teilweise unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Die Parteien verpflichten sich, eine unwirksame oder undurchführbare Bestimmung durch eine wirksame und durchführbare Regelung zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung am nächsten kommt. Entsprechendes gilt für Vertragslücken.