



S91143/52-PMVD/2015 (1)

24. April 2015

Frau
Präsidentin des Nationalrates
Parlament
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Auer, Kolleginnen und Kollegen haben am 25. Februar 2015 unter der Nr. 3893/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Beschaffungswesen von Lebensmitteln in Bundesheer-Kasernen“ gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu 1:

Die Beschaffung von Lebensmitteln für Großabnehmer, darunter sind auch die Einrichtungen des Österreichischen Bundesheers zu verstehen, erfolgt durch die Bundesbeschaffung GmbH (BBG) nach dem Bundesvergabegesetz 2006 (BVergG 2006) bzw. der Verordnung des Bundesministers für Finanzen (BGBl. II Nr. 208/2001 idF BGBl. II Nr.312/2002). Auf Grund des Auftragsvolumens sind die Beschaffungsvorgänge von der BBG in Form eines offenen Verfahrens durchzuführen. Diese Verfahren werden unter Beachtung der gemeinschaftsrechtlichen Grundfreiheiten sowie des Diskriminierungsverbotes entsprechend den Grundsätzen des freien und lauteren Wettbewerbs und der Gleichbehandlung aller Bewerber und Bieter durchgeführt. Die Vergabe hat an befugte, leistungsfähige und zuverlässige Unternehmer zu angemessenen Preisen zu erfolgen. Weiters ist eine gebietsmäßige Beschränkung oder eine Beschränkung der Teilnahme auf einzelne Berufsstände, obwohl auch andere Unternehmer die Berechtigung zur Erbringung der Leistung besitzen, unzulässig. Zur Erreichung eines breiten Bieterspektrums wird für die Vergabe das Bundesgebiet in Regionen gesplittet bzw. Back - & Konditorwaren für jede einzelne Küche ausgeschrieben und vergeben. Die Zuschläge erfolgen nach dem Bestbieterprinzip. Im Rahmen der Vergabekommissionen wird der Bestbieter mit Unterstützung der Bedarfsträger unter anderem mit sensorischen Überprüfungen ermittelt.

Zu 2:

Im Rahmen des Projekts „Umsetzung Küchen & Verpflegungsmanagement“ wurden ernährungswissenschaftliche Bedürfnisse beleuchtet und erarbeitet. Diese Erkenntnisse fließen in die tägliche Arbeit der verantwortlichen Fachabteilungen und Verpflegseinrichtungen ein. Damit die Betriebsverpflegung dem ernährungsphysiologischen Qualitätsanspruch entsprechend optimiert werden kann, wird auf gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl, nährstoffoptimierte Menülinie und Gästekommunikation (Info über Lebensmittel, z.B. Lebensmittelinformations-VO) Bedacht genommen. Die Grundlage für die Empfehlungen zur gesundheitsfördernden Lebensmittelauswahl bildet die dreidimensionale Lebensmittelpyramide, wobei auch betriebswirtschaftliche Aspekte sowie gesundheitliche, sensorische, ökologische (saisonales und regionales Angebot) und ethische Kriterien berücksichtigt werden.

Zu 3:

Verpflegseinrichtungen des Österreichischen Bundesheeres beschaffen Lebensmittel auf Grund der jeweiligen Rahmenvereinbarungen der BBG. Die Lebensmittel sind in Vertragsgruppen wie Back- und Konditorwaren, Fleisch und Wurstwaren, Frischgeflügel, Molkereiprodukte, küchenfertiges Obst und Gemüse, Trockensuppen, Saucen und Bindemittel, Trockenwaren, Haltbarprodukte und Getränke sowie Tiefkühlprodukte zusammengefasst. Im Bereich der Grundnahrungsmittel werden die Produkte „frisches Obst“ und „frisches Gemüse“ auf Grund der Saisonalität, der Verderblichkeit und der flexiblen Preisgestaltung (Angebot/Nachfrage) nicht durch die BBG ausgeschrieben. Diese Lebensmittel werden je nach saisonaler Verfügbarkeit von den beschaffenden Verpflegseinrichtungen in der jeweiligen Region eingekauft. Eine detaillierte Auflistung der Produkte und Herkunftsländer wäre mit einem außergewöhnlich hohen, nicht zu rechtfertigenden Verwaltungsaufwand verbunden, daher ersuche ich um Verständnis, dass ich davon Abstand nehme.

Zu 4:

Wie bereits erwähnt, sind für die Beschaffung von Lebensmitteln die Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes 2006 maßgeblich. Legt beispielsweise eine deutsche Molkerei ein Angebot im Rahmen des Vergabeverfahrens vor und wird als Bestbieterin ermittelt, so ist auf Grund der Rechtslage der Zuschlag zu erteilen.

Zu 5:

Mein Ressort hat in diesem Zusammenhang an einem Projekt der Europäischen Union (UMBESA - Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten

Speisen) teilgenommen. Die Erkenntnisse fließen in die laufende Optimierung im Bereich Nachhaltigkeit bei der Beschaffung von Lebensmitteln ein.

Mag. Gerald KLUG

elektronisch gefertigt

Signaturwert	vMrStNaZ8MEWhusK61VHXlbe3mOE38vrC6ETr8k29w3ufioGW5phAymbE+Ub5W1ELKitel3TcW+ehNM+NKcS6 HdrN2lkq/a1Xylhm3WyNfjZ6C9Z1GKPXfACGyJn7f7HtrCBlzZxrSMb0zGVnYTOrX0HlwFCwq6C9lQav+2LAs=		
 BUNDESMINISTERIUM FÜR LANDESVERTEIDIGUNG UND SPORT @ AMTSSIGNATUR	Unterzeichner	serialNumber=110775619700,CN=Bundesministerium fr Landesverteidigung und Sport,OU=Bundesministerium fr Landesverteidigung und Sport,O=Bundesministerium fr Landesverteidigung und Sport,C=AT	
	Datum/Zeit-UTC	2015-04-24T07:52:56Z	
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-light-02,OU=a-sign-corporate-light-02,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT	
	Serien-Nr.	532599	
	Methode	urn:pdfsigfilter:bka.gv.at:text:v1.1.0	
Prüfinformation	Dieses Dokument wurde amtssigniert. Informationen zur Prüfung der elektronischen Signatur und des Ausdrucks finden Sie unter http://www.bmlvs.gv.at/amtssignatur		