

### **Chiarimento n. 1**

**OGGETTO:** *Concessione del servizio di gestione della mensa e del bar sede dell'Agenzia delle Entrate – Ufficio Provinciale di Roma – Via Raffaele Costi, 58/60 – 00155 Roma – CIG 8159760EF4 – Caratteristiche delle derrate alimentari*

Ad integrazione di quanto riportato all'Articolo 3 del Capitolato tecnico, si precisa e chiarisce quanto segue:

#### **Art. 3.11 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti e delle bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse derrate nel magazzino o cibi nelle celle di conservazione senza etichetta o con etichettature incomplete.

I menù proposti devono rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale. L'Agenzia potrà intervenire sulle modalità di preparazione dei cibi e chiedere eventuali modificazioni e/o integrazioni.

A tal fine l'elaborazione dei menù dovrà avvenire:

- nel rispetto dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana) con un adeguato apporto di macro e micronutrienti;
- assicurando una varietà nelle scelte alimentari tale da garantire un apporto ottimale di micronutrienti (diverse scelte per i primi e secondi piatti e contorni);
- garantendo una rotazione su almeno 4/5 settimane;
- tenendo conto della stagionalità dei prodotti utilizzati;
- prevedendo una diversificazione per il periodo autunno-inverno e primavera-estate

L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

Agenzia delle Entrate – Ufficio Risorse Materiali – Via Giovanni Capranesi n. 60 – 00155 Roma  
Tel. 06.225982328 - 2183 - Fax 06.22598.2630 - e-mail: dr.lazio.rm@agenziaentrate.it

**AGE.AGEDRLAZ.REGISTRO UFFICIALE.0000997.08-01-2020-U**

Il Concessionario dovrà assicurare che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità, con preferenza dei prodotti biologici, locali, tipici e tradizionali, DOP, IGP e STG, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale. In particolare, il concessionario dovrà garantire, che:

- frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provengano:

- ✓ per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; \
- ✓ per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto (di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova).

- la carne provenga:

- ✓ per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- ✓ per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali.

- il pesce provenga:

- ✓ per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica (in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi o da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC–Marine Stewardship Council od equivalenti). Il

pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L'Agenzia si riserva – in ogni momento di vigenza del rapporto contrattuale - la facoltà di verificare la filiera di approvvigionamento dei prodotti utilizzati e le relative percentuali richieste per l'erogazione del servizio, attraverso la richiesta di presentazione di idonea documentazione (bolle, fatture, etc.). In ogni caso – ogni 6 mesi con decorrenza dalla data di stipula del Contratto - il concessionario dovrà presentare idonea documentazione (bolle, fatture, etc.) da concordare con l'Agenzia per la verifica della filiera di approvvigionamento dei prodotti utilizzati e delle relative percentuali richieste per l'erogazione del servizio.

Il presente Chiarimento, pubblicato sul sito internet regionale, assume valore vincolante conformemente a quanto previsto dal Disciplinare di gara.

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Angelo Lepore  
Firmato digitalmente