



ALLEGATO A

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI
GENERI ALIMENTARI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA – ANNO SCOLASTICO 2023/2024¹**

INDICE

- Articolo 1 – Oggetto dell'appalto
- Articolo 2 – Durata dell'appalto
- Articolo 3 – Destinatari del servizio
- Articolo 4 - Importi dell'appalto
- Articolo 5 – Caratteristiche della fornitura
- Articolo 6 – Fornitura di prodotti esenti da contaminazioni da glutine
- Articolo 7 – Quantità della fornitura
- Articolo 8 – Modalità di esecuzione della fornitura
- Articolo 9 – Accertamenti sulla merce consegnata
- Articolo 10 - Adempimenti e obblighi del fornitore nel corso della fornitura
- Articolo 11 – Reportistica
- Articolo 12 - Adempimenti e oneri a carico del Direttore dell'esecuzione
- Articolo 13 – Personale e attrezzature impiegate dall'impresa
- Articolo 14 – Responsabilità per danni e copertura assicurativa
- Articolo 15 – Inadempienze e penalità
- Articolo 16 – Fatturazione e pagamento delle fatture

SCHEDA PRODOTTO

¹ Predisposto dall'apposita Commissione nominata dal Congresso di Stato della Repubblica di San Marino con delibera n. 44 del 23 gennaio 2023.



ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento, per l'anno scolastico 2023/2024, della fornitura periodica-continuativa di generi alimentari necessari per la preparazione di pasti completi destinati agli alunni e al personale (docente e non docente) dei Nidi per l'Infanzia, delle Scuole dell'Infanzia e delle Scuole Elementari della Repubblica di San Marino.
2. Nello specifico, la fornitura in oggetto deve rispondere alle esigenze di preparazione dei pasti e delle merende antimeridiane e pomeridiane (spuntini) da parte delle cucine scolastiche sulla base delle tabelle dietetiche autorizzate annualmente dal Servizio di Dietologia dell'Istituto per la Sicurezza Sociale, delle previste grammature per l'infanzia e gli adulti e del numero degli utenti del servizio.
3. La fornitura dei prodotti necessari all'erogazione del servizio interessa anche il periodo estivo, limitatamente alle strutture dei Nidi per l'Infanzia e ai "Centri Estivi" attivati per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Elementare.
4. La fornitura dei prodotti alimentari dovrà essere effettuata secondo le pezzature, le quantità, le caratteristiche e le qualità desumibili dal presente Capitolato.
5. L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:
 - **Lotto n. 1 – acqua minerale naturale**
 - **Lotto n. 2 – pesce e verdure surgelati**
 - **Lotto n. 3 – carne avicunicola e suina**
 - **Lotto n. 4 – carne bovina**
 - **Lotto n. 5 – carne insaccata**
 - **Lotto n. 6 – prodotti ortofrutticoli freschi**
 - **Lotto n. 7 – prodotti speciali, senza glutine o senza latte**
 - **Lotto n. 8 – farine "Terra di San Marino"**
 - **Lotto n. 9 – miele "Terra di San Marino"**
 - **Lotto n. 10 – generi alimentari vari**
 - **Lotto n. 11 – latticini freschi**
 - **Lotto n. 12 – uova di gallina**
 - **Lotto n. 13 – olio extravergine di oliva "Terra di San Marino"**
 - **Lotto n. 14 – pane fresco**
 - **Lotto n. 15 – pane fresco surgelato senza glutine**
 - **Lotto n. 16 – gelati**
6. Le imprese possono presentare offerta per uno o più lotti.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto avrà durata pari a 12 (dodici) mesi, a partire dal 1 settembre 2023 fino al 31 agosto 2024, fatta salva eventuale proroga, da comunicarsi espressamente almeno tre mesi prima della scadenza, di un



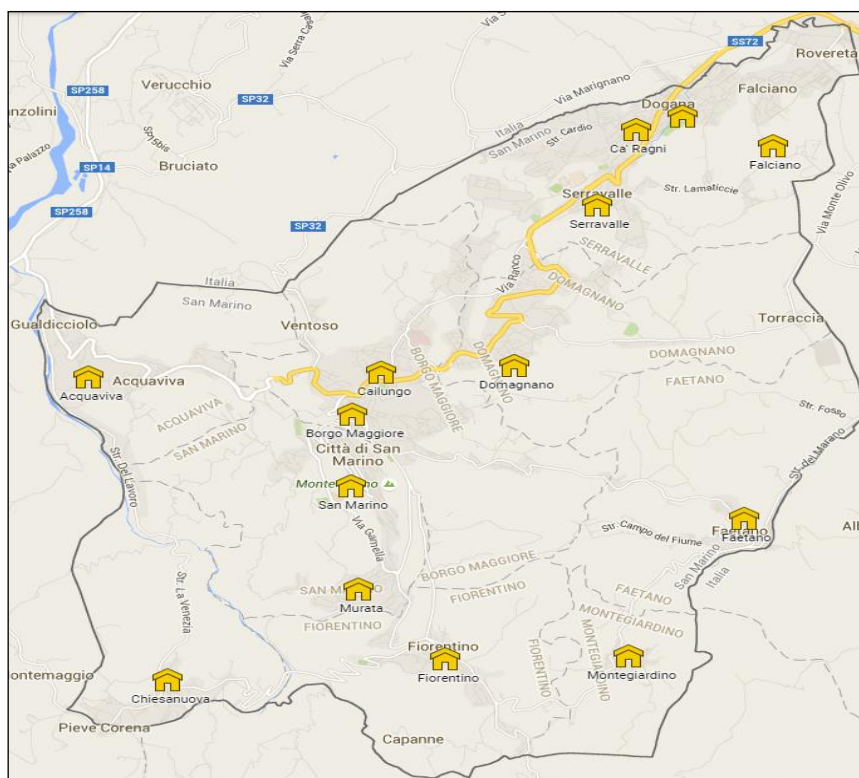
ulteriore anno scolastico. Al termine del contratto, lo stesso decadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

2. **Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l'impresa appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni fino alla data del subentro del nuovo aggiudicatario**, alle condizioni del contratto e previa proroga temporanea espressa per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

ART. 3 – DESTINATARI DEL SERVIZIO

1. Il servizio di refezione scolastica viene erogato in tutte le sedi della Scuola Elementare (13 sedi), della Scuola dell'Infanzia (14 sedi) e dei Nidi per l'Infanzia (7 strutture pubbliche). Sono presenti cucine in tutti i 14 plessi scolastici della Repubblica (con il termine "plessi" si intende il comprensorio costituito da una sede della Scuola Elementare e da una sede della Scuola dell'Infanzia, con l'eventuale presenza di una struttura del Nido per l'Infanzia). In alcuni plessi la stessa cucina viene utilizzata per la preparazione dei pasti degli alunni di due diversi ordini scolastici (principalmente, Scuola Elementare e Scuola dell'Infanzia). I pasti vengono predisposti dal personale addetto sulla base dei menù elaborati dal Servizio di Dietologia dell'Istituto per la Sicurezza Sociale.

La distribuzione dei 14 plessi scolastici sul territorio sammarinese è riportata nella seguente carta:





PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

Le cucine attualmente operative sono 25, distribuite tra i diversi plessi come di seguito indicato:

Plesso scolastico	Elementare	Infanzia	Nido	Totali per Plesso
Acquaviva	1	1	-	2
Borgo Maggiore	1	1	-	2
Ca' Ragni	1	1	-	2
Cailungo	1 (in comune)		1 (per 2 strutture)	2
Chiesanuova	1	1	-	2
Dogana	1	1	1 (per 2 strutture)	3
Domagnano	1	1	-	2
Faetano	1 (in comune)		-	1
Falciano	1 (in comune)		1	2
Fiorentino	1	1	-	2
Montegiardino	1 (in comune)		-	1
San Marino-Murata	1	1	-	2
San Marino	-	1 (in comune)		1
Serravalle	1 (in comune)		-	1
Totali cucine				25

Il numero degli utenti, alunni e personale (docente e non docente), che usufruiranno del servizio di refezione per l'anno scolastico 2023-2024 è riportato nelle tabelle seguenti:

Scuola Elementare (1.553 utenti, di cui 222 Infanzia)			
Plesso	Indirizzo	N° utenti (Elementare)	N° utenti (Infanzia)
Acquaviva "Faro Bianco"	Via della Margheritina, 1 - 47892 Acquaviva	106	-
Borgo Maggiore "La Roccia"	Via 28 Luglio, 46 - 47893 Borgo Maggiore	167	-
Ca' Ragni "La Ginestra"	Via Ca' Ragni, 13 - 47891 Dogana	103	-
Cailungo "Arcobaleno"	Via Pradacci, 1 - 47893 Cailungo	106	74
Chiesanuova "Il giardino dei ciliegi"	Via Corrado Forti, 62 - 47894 Chiesanuova	68	-
Dogana "Il Torrente"	Via Ranco Mauro, 25 - 47891 Dogana	92	-
Domagnano "Scuolapiù"	Piazza Filippo da Sterpeto, 13 - 47895 Domagnano	177	-

**PROVVEDITORATO SCOLASTICO**

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

Fiorentino "Il Nostro Mondo"	Via Giuliano Corbelli, 68 - 47897 Fiorentino	89	-
Montegiardino "L'Olmo" "Grillo Parlante"	Strada Scalbati, 9 - 47898 Montegiardino	80	41
San Marino-Murata "La Quercia"	Via Erviano, 34 - 47890 Murata	155	-
Serravalle "La Primavera" "Il Castello"	Via Flavio Biondo, 28 - 47899 Serravalle Via Ca' Pontoso, 66 - 47899 Serravalle	188	107

Scuola dell'Infanzia (908 utenti, di cui 187 Elementari)			
Plesso	Indirizzo	N° utenti (Infanzia)	N° utenti (Elementare)
Acquaviva "Girotondo"	Via della Margheritina, 1 - 47892 Acquaviva	52	-
Borgo Maggiore "Biancospino"	Via dei Boschetti, 1 - 47893 Borgo Maggiore	99	-
Ca' Ragni "Balena Azzurra"	Via Ca' Ragni, 9 - 47891 Dogana	76	-
Chiesanuova "Il Sentiero"	Via Fonte del Poggio, 8 - 47894 Chiesanuova	30	-
Dogana "Drago Magico"	Via Consiglio dei Sessanta, 31 - 47891 Dogana	52	-
Domagnano "Scrigno"	Via Ca' Pirazzone - 47895 Domagnano	99	-
Faetano "Tappeto Volante" "Il Mulino"	Via Chiara Villani, 1 - 47896 Faetano	53	81
Falciano "Girasoli" "L'Olivo"	Strada La Zanetta, 6 - 47891 Falciano	90	106
Fiorentino "Vecchio Pozzo"	Via Giuliano Corbelli, 93 - 47897 Fiorentino	66	-
Murata "Giardino"	Via Erviano, 20 - 47890 Murata	56	-
San Marino "Margherita"	Via J.H. Dabrowski, 1 - 47890 San Marino	28	-

Nidi per l'Infanzia (309 utenti)		
Plesso	Indirizzo	N° utenti
Acquaviva ² "Bruco Verde"	Via Guiduccio, 11 - 47892 Acquaviva	28

² La fornitura di generi alimentari a favore del Nido per l'Infanzia "Bruco Verde" interesserà solo tipologie limitate di generi alimentari in quanto la somministrazione dei pasti principali presso tale struttura avviene tramite apposito servizio di catering.



Cailungo "Pollicino" "Peter Pan"	Via Pradacci, 12 - 47893 Cailungo	104
Dogana "Mongolfiera" "Arcobaleno"	Via P. Batoni, 22 - 47891 Dogana	105
Falciano "Aquilone"	Via del Pubblico Precettore, 9 - 47891 Falciano	40
San Marino "Coccinella"	Via J.H. Dabrowski, 1 - 47890 San Marino	32

ART. 4 - IMPORTI DELL'APPALTO

1. Gli importi erogati a seguito di aggiudicazione sono da intendersi comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato e, comunque, di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto quali, a titolo esemplificativo, imballaggio, carico, trasporto, facchinaggio, scarico presso le dispense e le cucine delle strutture scolastiche.
2. Sono a totale carico dell'appaltatore gli oneri per la sicurezza aziendale sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici inerenti l'attività svolta.
3. Tutti gli obblighi e oneri derivanti all'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei prezzi dei prodotti offerti dall'aggiudicatario.

ART. 5 – CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

1. La fornitura consiste nel reperimento sul mercato, il controllo qualitativo e quantitativo delle varie tipologie di generi alimentari aventi le caratteristiche merceologiche previste dal presente Capitolato, il loro trasporto e la relativa consegna alle cucine dei plessi scolastici della Repubblica di San Marino.
2. I prodotti da fornire sono descritti nell'apposita sezione del presente Capitolato denominata "**Schede prodotto**" e dovranno rispettare gli standard minimi di qualità ivi specificati ed essere conformi alle norme di legge in vigore. Gli standard minimi di qualità sono da considerarsi essenziali per la corretta esecuzione della fornitura.
3. In ottemperanza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati, l'impresa aggiudicataria dovrà garantire che i prodotti alimentari forniti non contengono ingredienti di natura transgenica.
4. I prodotti dovranno essere consegnati in perfetto stato e con la più scrupolosa osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie, e ciò anche in ordine al trasporto degli stessi.
5. Eventuali forniture di prodotti recanti data di consumo, scadute e/o prossime alla scadenza (giorni 8 per prodotti freschi) rilevata all'atto della consegna o dopo la consegna della stessa, saranno contestate per iscritto al fornitore e l'Amministrazione si riserverà la facoltà di segnalare tale situazione alla autorità sanitaria per gli eventuali provvedimenti di competenza. Pertanto si procederà al cambio dei prodotti in



scadenza e solo in caso di mancata sostituzione non si procederà al pagamento e/o restituzione della fornitura.

6. L'impresa si impegna a fornire, su richiesta dei responsabili di cucina dietro autorizzazione dei Dirigenti Scolastici, in misura ridotta, anche eventuali prodotti simili non menzionati nel presente Capitolato, per i quali non è ravvisabile una previsione di utilizzo al momento di emissione della presente gara d'appalto.

7. Nel caso di temporanea indisponibilità dei prodotti, compresi quelli biologici, il fornitore dovrà fornire altri prodotti di qualità pari o superiore, a prezzo invariato rispetto a quello presentato in sede di offerta. La valutazione della conformità della merce ai criteri indicati (qualità pari o superiore) sarà valutata dal responsabile della cucina o dal personale operatore indicato da ciascuna Direzione Scolastica, nel caso in cui l'indisponibilità temporanea dei prodotti si verifichi per n.3 (tre) volte nel corso di un anno scolastico (settembre - giugno) trovano applicazione le penalità di cui al successivo art. 15 del presente Capitolato.

ART. 6 – FORNITURA DI PRODOTTI ESENTI DA CONTAMINAZIONI DA GLUTINE

1. Con riferimento alle diete speciali riguardanti i bambini celiaci ed in relazione agli alimenti naturalmente privi di glutine, al fine di evitare il rischio di possibili contaminazioni con glutine durante le fasi produttive, viene richiesto all'impresa aggiudicataria di fornire esclusivamente prodotti esenti da contaminazioni da glutine.

ART. 7 – QUANTITÀ DELLA FORNITURA

1. Le quantità dei prodotti da fornire in base alle frequenze indicate nella sezione "**Schede Prodotto**" saranno indicate dai responsabili di cucina negli ordinativi e varieranno in dipendenza degli utenti del servizio, il cui numero è previsto in base alle stime riportate al precedente articolo 3.

2. Il fornitore ha l'obbligo di eseguire la fornitura effettiva in base al reale fabbisogno come rappresentato nei singoli ordinativi e dovrà provvedere alla consegna di tutti i beni richiesti.

3. Le quantità presunte elencate nella sezione "Schede Prodotto" sono indicative e potranno essere soggette a variazione in aumento o in diminuzione a seconda delle esigenze del servizio. Pertanto, nel corso di vigenza dell'appalto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà e l'impresa espressamente accetta, di estendere ovvero ridurre la fornitura o porzioni di essa, in via provvisoria ma anche definitiva o anche solo per limitati periodi di tempo, nel limite del 20% dell'importo complessivamente aggiudicato e alle medesime condizioni tecnico-economiche-contrattuali, senza che l'impresa possa vantare riserve e/o pretese e senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.



ART. 8 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

1. Le modalità di esecuzione dell'appalto dovranno rispettare per la fornitura delle derrate, la consegna e il trasporto delle stesse, il controllo della qualità della fornitura nel suo complesso, il sistema di autocontrollo della sicurezza alimentare e tracciabilità e le caratteristiche degli imballaggi.
2. Della corretta esecuzione della fornitura nel suo complesso è responsabile direttamente e in via esclusiva l'impresa appaltatrice, sia nei confronti dell'Amministrazione che dei terzi, senza possibilità di rivalsa sull'Amministrazione.
3. Gli ordinativi delle merci saranno inoltrati all'impresa aggiudicataria dai responsabili delle cucine, in base alle rispettive necessità, tenuto conto del numero effettivo degli utenti del servizio di refezione scolastica. L'impresa deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti in base alle frequenze specificate nella sezione "**Schede Prodotto**" direttamente presso le cucine o le dispense delle strutture scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.
4. L'impresa deve garantire che durante le fasi di trasporto siano rigorosamente osservate idonee modalità di conservazione dei prodotti. Le etichette dei prodotti devono essere ben visibili e leggibili e riportare tutte le indicazioni previste per legge. L'imballaggio delle merci deve essere effettuato a norma di legge, robusto e resistente agli urti. Le forniture devono essere consegnate in confezioni integre, chiuse all'origine, non ammaccate né lacerate, prive di muffe e parassiti. Gli imballi che dovessero presentare, a giudizio dei responsabili delle cucine, difetti, lacerazioni o qualsiasi traccia di manomissione, saranno rifiutati e l'impresa dovrà provvedere alla sostituzione della relativa merce.
5. Gli aspetti organizzativi legati agli ordini della merce saranno concordati tra le parti prima dell'effettivo avvio della fornitura.
6. La fornitura delle derrate può essere sospesa nei periodi di vacanze previsti dal calendario scolastico approvato annualmente dalle autorità competenti che sarà prontamente comunicato al fornitore.
7. L'avvenuta consegna dei prodotti dovrà risultare dal Documento di Trasporto, la cui copia verrà consegnata al personale della cucina deputato a ricevere la consegna della merce e che dovrà obbligatoriamente indicare:
 - i dati del Fornitore (denominazione, sede legale, sede di partenza dei prodotti, ragione sociale, Codice Operatore Economico/Partita IVA);
 - la scuola richiedente;
 - la sede di destinazione della merce;
 - la data di emissione dell'ordinativo;
 - la data dell'avvenuta consegna;
 - la quantità e la tipologia di prodotti consegnati.
8. La sottoscrizione per ricevuta del Documento di Trasporto da parte del responsabile della cucina all'atto del ricevimento della merce non equivale alla sua accettazione bensì indica la mera corrispondenza dei prodotti rispetto a quanto previsto nell'ordinativo e non esonera il Fornitore da eventuali contestazioni che possano insorgere all'atto dell'apertura della confezione o dell'utilizzazione del prodotto.



9. In caso di inottemperanza alle suddette prescrizioni, il responsabile della cucina o altro personale deputato a ricevere la merce si riserva la facoltà di rifiutare il materiale consegnato e di chiederne la sostituzione con spese a totale carico dell'Aggiudicatario.

ART. 9 – ACCERTAMENTI SULLA MERCE CONSEGNATA

1. La conformità qualitativa e quantitativa della merce consegnata rispetto alle prescrizioni del presente Capitolato e degli atti di gara è accertata, mediante esame visivo, presso i punti di consegna della fornitura direttamente dal responsabile della cucina, in contraddittorio con il fornitore o il rappresentante dello stesso.

2. Qualora il responsabile della cucina dovesse valutare la merce consegnata come non conforme al presente Capitolato e/o di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite ovvero fosse inaccettabile per altra causa, la merce si intenderà non consegnata e l'impresa fornitrice a propria cura e spese dovrà provvedere al ritiro e alla immediata sostituzione, con prodotto analogo o qualitativamente superiore.

3. La merce contestata resterà a disposizione dell'impresa, per il ritiro, per un periodo di 3 (tre) giorni lavorativi. All'Amministrazione non potrà essere addebitata alcuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce medesima.

4. In caso di fornitura non conforme, il Direttore dell'esecuzione provvederà a trasmettere all'impresa l'apposito rapporto di non conformità di cui all'articolo 19, comma 1 del capitolato generale d'appalto, con riserva di comminare le sanzioni pecuniarie di cui al comma 3 del medesimo articolo.

5. Costituisce comunque obbligo dell'impresa la restituzione del genere alimentare corrispondente alla qualità stabilita e nella quantità richiesta, eventualmente acquistato presso terzi senza applicazione di sovrapprezzi in fattura.

6. Campioni della merce consegnata potranno periodicamente essere sottoposti ad analisi di laboratorio, avvalendosi degli organismi sanitari competenti. Previa comunicazione scritta del Direttore dell'esecuzione, i suddetti organismi sanitari potranno, qualora necessario, effettuare visite presso gli stabilimenti produttivi o i magazzini dell'impresa volte a verificare la sussistenza dei requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti e dal presente capitolato. I costi relativi all'effettuazione di tali analisi sui campioni di merce eventualmente prelevati per il campionamento effettuato dalle Autorità deputate al controllo ufficiale sono a carico del fornitore.

ART. 10 - ADEMPIMENTI E OBBLIGHI DEL FORNITORE NEL CORSO DELLA FORNITURA

1. Oltre alle prescrizioni di cui all'articolo 15 del capitolato generale d'appalto, l'impresa nel corso della fornitura deve:

- a) assicurare ogni eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione della fornitura, per quanto di sua competenza, anche se non espressamente prevista dai capitolati;



- b) rilasciare dichiarazioni e certificazioni ove previsto dalle norme vigenti e comunque su richiesta del Direttore dell'esecuzione;
- c) rispettare gli obblighi inerenti alla sicurezza dei lavoratori di cui alla Legge 18 febbraio 1998 n.31 e successive modifiche;
- d) rispettare la vigente normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari, e in particolare le disposizioni di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85, al Decreto 9 marzo 2005 n.32 e al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 e loro successive modifiche e integrazioni;
- e) osservare scrupolosamente le normative in materia ambientale, anche in riferimento al corretto trasporto e smaltimento degli eventuali rifiuti prodotti durante l'esecuzione della fornitura, sotto la propria responsabilità e a proprie spese;
- f) rilasciare al responsabile di cucina, al termine di ogni consegna, l'apposita documentazione attestante l'avvenuta fornitura dei beni richiesti ("documento di trasporto").

ART. 11 – REPORTISTICA

1. Al fine di consentire una contabilità analitica dei consumi e delle spese, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta ad inviare al Provveditorato Scolastico (provveditoratoscolastico@pa.sm), con cadenza mensile (entro il giorno 20 del mese successivo), reportistica in formato elettronico (Excel o equivalente) contenente, per ogni cucina o punto di consegna, i quantitativi complessivi dei prodotti forniti corredati dei seguenti campi: codice del prodotto, descrizione, unità di misura, quantità, prezzo unitario, prezzo totale.
2. Tale reportistica dovrà precisare se si tratta di prodotti convenzionali o appartenenti a particolari tipologie (Bio, DOP, IGP, filiera corta, equosolidale, ecc.), in base alle disposizioni contenute nella sezione "Schede Prodotto" e, comunque, sulla base di quanto previsto nell'offerta tecnica presentata. In generale, la reportistica dovrà attestare quanto determinato contrattualmente in termini di caratteristiche dei prodotti offerti in gara.

ART. 12 - ADEMPIMENTI E ONERI A CARICO DEL DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

1. Oltre agli adempimenti già previsti agli articoli 1, comma 1, lettera c) e 10, comma 2 del capitolato generale d'appalto, il Direttore dell'esecuzione dovrà fornire all'impresa aggiudicataria:
 - a) i periodi e gli orari di apertura dei locali ove l'impresa dovrà effettuare la consegna delle merci nonché le eventuali variazioni che dovessero intervenire durante il corso della fornitura;
 - b) gli orari limite di consegna oltre i quali i responsabili delle cucine si vedranno costretti a sopperire all'eventuale mancata fornitura delle merci richieste, mediante la preparazione di un pasto difforme da quello previsto dall'apposito menù giornaliero; **i suddetti orari limite di consegna verranno utilizzati come elemento discriminante ai fini dell'eventuale irrogazione delle penali di cui all'articolo 19, comma 3, lettera b) del capitolato generale d'appalto;**
 - c) ogni informazione utile circa gli eventuali rischi specifici, qualora presenti, in relazione ai locali in cui gli operatori dell'impresa dovranno effettuare la consegna delle merci.



ART. 13 – PERSONALE E ATTREZZATURE IMPIEGATE DALL'IMPRESA

1. Ad integrazione di quanto già previsto all'articolo 15, comma 5, lettera c) del capitolato generale d'appalto, si prescrive quanto segue:

- a) l'impresa aggiudicataria dovrà risultare perfettamente organizzata ed attrezzata per la gestione della fornitura, con proprio personale e mezzi di proprietà o dei quali comunque possa disporre a qualsiasi titolo giuridico, idoneo e a proprio rischio;
- b) tutte le macchine e le attrezzature impiegate nell'espletamento del servizio dovranno essere conformi alle norme di legge;
- c) **i mezzi di trasporto dovranno essere igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso.**

ART. 14 – RESPONSABILITÀ PER DANNI E COPERTURA ASSICURATIVA

1. Ai sensi dell'articolo 20 del capitolato generale, durante il periodo contrattuale, l'Appaltatore sarà considerato responsabile di eventuali danni che per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per i vizi dei prodotti consegnati dovesse arrecare agli utenti, alle persone e alle cose, sia dell'Amministrazione che di terzi, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione da ogni responsabilità ed onere.

2. L'impresa aggiudicataria dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, adeguate polizze assicurative che garantiscano la copertura della responsabilità civile verso terzi e di infortuni connessi all'assunzione delle derrate alimentari consegnate.

ART. 15 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

1. Nel caso in cui l'impresa appaltatrice si rendesse responsabile di inadempimenti in relazione agli obblighi derivanti dal contratto o comunque dal presente Capitolato Speciale, è applicabile quanto previsto dagli articoli 19 (Penali) e 21 (Risoluzione del contratto) dal Capitolato Generale.

ART. 16 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO DELLE FATTURE

1. La fatturazione del servizio prestato ed il pagamento delle fatture dovrà avvenire conformemente a quanto disposto all'articolo 26 del capitolato generale.

2. Le fatture dovranno essere intestate e trasmesse a:

Provveditorato Scolastico, Via Rive delle Seriole, n.4 – 47893 Borgo Maggiore (RSM)

C.O.E. SM30109 - Mail: amministrazione.provveditorato@pa.sm – Tel. 0549 887201

Cod. destinatario per trasmissione fatture elettroniche (da Italia) **2R4GTO8** (in grassetto sono riportate le lettere)



SCHEDE PRODOTTO

DESCRIZIONE, CARATTERISTICHE E QUANTITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

NOTA BENE: conformemente a quanto prescritto nel bando di gara (v. punto 5.4 "Criteri e formule per l'assegnazione dei punteggi relativi agli elementi di valutazione comuni a tutti i lotti"; punto 5.5 "Criteri e formule per l'assegnazione dei punteggi relativi agli elementi di valutazione specifici"; punto 7.1 "Contenuto dell'offerta") l'impresa è tenuta a presentare all'interno della propria offerta tecnica (nella busta C in caso di offerta formata in modalità cartacea; negli allegati della prima raccomandata certificata in caso di offerta formata in modalità digitale) l'apposita modulistica di cui all'Allegato C al bando di gara corredata da idonea documentazione, quale:

- le eventuali certificazioni ove richieste, in corso di validità, e specifiche per ogni lotto, come precisato nel bando di gara;
- schede tecniche dei prodotti offerti (ove richiesto);
- copia della carta di circolazione dell'eventuale mezzo a ridotto impatto ambientale di cui al punto 5.4, lettera b) del bando di gara;
- documentazione, rilasciata dall'Ufficio Attività Economiche della Repubblica di San Marino oppure dagli Uffici dell'Istituto Nazionale di Previdenza Sociale (INPS) per le imprese aventi sede in territorio italiano, da cui si possano evincere i dati utili all'attribuzione del punteggio di cui al punto 5.4, lettera c) del bando di gara.



LOTTO 1 – ACQUA MINERALE NATURALE

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

DESCRIZIONE PRODOTTO	U.M.	QUANTITA'
Acqua minerale naturale (bottiglia 1,5 litri)	Pezzi (bottiglie)	120.000
Acqua minerale naturale (bottiglia 0,5 litri)	Pezzi (bottiglie)	7.000

2. L'acqua, in confezioni da 0,5 e 1,5 litri, deve riportare in etichetta le seguenti indicazioni:
- a) acqua minerale naturale senza aggiunta di anidride carbonica;
 - b) la denominazione commerciale dell'acqua minerale naturale, il nome della sorgente ed il luogo di utilizzazione della stessa;
 - c) i risultati delle analisi chimiche e fisico-chimiche;
 - d) la data in cui sono state eseguite le analisi di cui alla lettera c) ed il laboratorio presso il quale sono state effettuate;
 - e) il contenuto nominale;
 - f) i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione all'utilizzazione;
 - g) il termine minimo di conservazione;
 - h) la dicitura di identificazione del lotto.
3. I requisiti richiesti sono:
- a) acqua oligominerale, con **residuo fisso a 180 °C compreso tra 50 e 200 mg/l**;
 - b) sodio inferiore a 10 mg/l;
 - c) nitrati inferiori a 10 mg/l;
 - d) fluoruri inferiori a 1 mg/l;
 - e) pH compreso fra 6,5 e 8,5;
 - f) **altezza della sorgente non inferiore ai 700 m**;
 - g) contenitori in plastica (PET).
4. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti **di norma ogni 2 (due) settimane**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino. La frequenza di consegna potrà essere eventualmente ridotta nelle strutture dotate di adeguato spazio per il deposito delle merci.



LOTTO 2 – PESCE E VERDURE SURGELATI

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
2.1	Calamaro pulito	Kg	1.000
2.2	Seppia pulita IQF	Kg	2.100
2.3	Coda di rospo in tranci	Kg	5.000
2.4	Filetto di merluzzo	Kg	1.400
2.5	Cuore di nasello	Kg	1.200
2.6	Filetto di Sgombro	kg	2.100
2.7	Bietole in foglie a cubetti in confezioni da 2,5 kg	Kg	250
2.8	Piselli in confezioni da 2,5 kg	Kg	1.900
2.9	Spinaci in foglie a cubetti in confezioni da 2,5 kg	Kg	500

2. I prodotti della pesca devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia, con particolare riguardo alle norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca. Tutti i prodotti ittici di provenienza nazionale o estera, devono essere ottenuti da pesci sani, freschi, i quali sono stati surgelati a bordo dei pescherecci, oppure a terra (quelli richiesti sezionati e puliti), nel rispetto delle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e confezionati ed imballati in stabilimenti riconosciuti CE.

3. I prodotti ittici richiesti sono costituiti esclusivamente da pesci decapitati, eviscerati e filettati, privati della lisca e delle spine laterali, sottoposti a surgelamento, cioè a procedimento di congelamento rapido e successiva stabilizzazione termica ad almeno -18°C. I locali di immagazzinamento e conservazione degli alimenti ittici surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica che misurano – ad intervalli regolari – anche la temperatura dell'aria. Deve essere garantita la catena del freddo (-18°C o inferiore) in tutti i punti del prodotto, anche durante il trasporto.

4. I prodotti ittici surgelati con trattamento IQF (modalità di surgelazione di ogni pezzo effettuata individualmente e in tempo rapido) devono essere confezionati in busta sigillata (di materia plastica) rispondente ai requisiti previsti dalla normativa in materia. Tenuto anche conto delle pezzature richieste, il confezionamento dei prodotti dovrà, preferibilmente, non fare uso di *interleave* (confezionamento con apposizione di una pellicola blu fra uno strato e l'altro di pesce).

5. Il prodotto deve essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto e riportare in modo particolare l'origine e la **data di scadenza, che non deve essere inferiore a 12 mesi rispetto a quella di consegna o comunque non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).**

6. Le confezioni dei prodotti ittici surgelati devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative degli stessi, nonché protette da contaminazioni batteriche o di altro genere ed impedire, quanto più possibile, la disidratazione e la permeabilità ai gas. Il peso dell'imballaggio (tara)



deve essere apposto con caratteristiche indelebili sull'imballaggio stesso, indicato in grammi o chilogrammi. Gli scostamenti della tara non possono superare l'8% per gli imballaggi di cartone, ma, in ogni caso, per il prodotto acquistato si farà sempre riferimento al peso netto dello stesso.

7. Tutte le confezioni devono contenere pesce del medesimo tipo, in tranci integri, non costituito da frammenti ricomposti e/o assemblati, di pezzatura omogenea e costante (come di seguito indicata per ciascuna tipologia di pesce) e devono essere rispondenti al peso netto indicato sulla confezione, escludendo la percentuale di glassatura, quando prevista. Qualora fosse presente la glassatura, ottenuta con acqua pulita, priva di corpi estranei, questa dovrà essere rispondente a quanto indicato per le varie tipologie di pesce. La glassatura deve essere chiaramente indicata in etichetta e potrà anche essere valutata/riscontrata con metodo analitico riconosciuto. La glassatura è da considerare un involgente protettivo rientrante nella tara, il rivestimento di ghiaccio ha lo scopo di proteggere il prodotto da contaminazioni e dalla disidratazione (bruciature da freddo).

8. I parametri microbiologici dei prodotti della pesca surgelati devono essere i seguenti:

Ricerche	N	c	m	M
Carica batterica	5	2	10 ⁵ UFC/g	10 ⁶ UFC/g
Coliformi	5	2	10 ² UFC/g	10 ³ UFC/g
E. coli	5	1	10 UFC/g	10 ² UFC/g
Salmonella	5	0	assente in 25 g	assente in 25 g
Listeria monocytogenes			11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.

Legenda: **N** = numero campioni da esaminare; **c** = numero campioni che possono avere valori tra m e M; **m** = valore di riferimento (standard atteso); **M** = valore massimo consentito (valore da non superare).

9. Per ogni tipo di pesce devono essere rispettate le **zone di pesca ammissibili** e l'eventuale **percentuale di glassatura** (tali informazioni saranno di seguito specificate per ciascuna tipologia di pesce). Le zone di pesca ammissibili e la percentuale di glassatura devono essere riportate in etichetta e sul rispettivo documento di trasporto.

10. I prodotti ittici devono mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del pesce di partenza (allo stato fresco). Il tessuto muscolare deve essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature scure (marroni) ed emorragiche, non deve presentare alcuna alterazione di colore, né macchie, odore o sapore atipici, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione, irrancidimento, ecc. nonché avere una perdita da glassatura superiore a quella indicata in etichetta, calcolata sul peso lordo della singola confezione, tolto lo sgocciolamento massimo del 5%.

11. I filetti ed i tranci devono essere perfettamente toelettati, non devono presentare grumi di sangue, ecchimosi, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o di cartilagine. **La presenza di spine rappresenta una criticità significativa e tale elemento potrà costituire giusta causa di respingimento del prodotto da parte dei responsabili delle cucine.**



12. Ogni singola confezione non deve presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento parziale o totale, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o sulla superficie del pesce, sierosità allo stato semiliquido o liquido all'interno della confezione stessa e simili. Dopo aver scongelato il pesce e portato a temperatura ambiente, lo stesso deve presentare caratteristiche organolettiche e aspetto uguali alla medesima specie allo stato fresco: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda, le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% massimo.

13. I prodotti ittici non devono contenere aflatoossine (es. biotossine) e metalli pesanti in concentrazione superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e integrazioni. I prodotti devono avere: pH < 6,7; TMA (trimetilammina) ≤ 1mg/100g; TVN (basi azotate volatili) < 30mg/100g.

14. I prodotti ittici non devono avere parametri chimici superiori a quanto previsto dalle norme per le varie specie, riferiti a ABVT (Azoto Basico Volatile Totale), istamina e contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, mercurio e metalli pesanti, nonché aggiunta di sostanze ai fini della conservazione o atte ad evidenziare una maggiore condizione di freschezza. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili non deve superare la quantità di 0,5 mg/kg di prodotto fresco. Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello previsto dalla normativa vigente. Tutti i prodotti ittici surgelati devono essere esenti da vibroni patogeni. Nel corso della fornitura potranno essere effettuate verifiche sulla tracciabilità del prodotto.

15. Non sono previste tolleranze, fatta salva la temperatura di consegna ($\pm 3^{\circ}\text{C}$) rispetto a quanto indicato nella normativa vigente. **Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate, sia riferite al confezionamento ed etichettatura sia alle caratteristiche merceologiche, chimiche, microbiologiche e di trasporto, compresa la parziale interruzione della catena del freddo.** Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo l'apertura della confezione, il scongelamento del pesce o durante la lavorazione e cottura, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale. **La restituzione interesserà tutto il pesce consegnato, riferito alla tipologia e al lotto oggetto di segnalazione. Non è consentita la veicolazione con mezzo non frigorifero.**

16. I prodotti ittici surgelati richiesti sono i seguenti:

- a) **CALAMARO PULITO SURGELATO (calamaro europeo o comune - *Loligo vulgaris*) in confezioni da grammi 1.000 – 2.000 circa.**

Etichettatura e confezionamento: si veda il comma 2.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche idonee, come sopra descritto.

I calamari comuni (*Loligo vulgaris*), della classe dei Cefalopodi, della famiglia delle Lologinidae, **devono essere spellati e puliti ossia privi di cartilagini, pelli, occhi e viscere.**

Il calamaro possiede 10 tentacoli di cui 2 più lunghi e ricoperti di ventose. Deve essere di colore bianco e avere una **lunghezza (pezzatura) di 10-20 cm.** Il calamaro non deve essere sostituito dal totano o da altro mollusco simile né dal calamaro gigante e in etichetta deve riportare la denominazione chiara e precisa.

Il calamaro non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente, né antisettici.



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

Glassatura: non superiore al 5%.

Il prodotto deve provenire esclusivamente dalle seguenti aree di pesca:

- **Mare del Nord (zona FAO 27)**
- **Mediterraneo (zone FAO 37.1, 37.2, 37.3)**
- **Atlantico Sud-Occidentale (zona FAO 41)**

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato ai superiori commi.

b) **CODA DI ROSPO O RANA PESCATRICE SURGELATA IN TRANCI (*Lophius piscatorius* o *Lophius vomerinus*), in confezioni da grammi 1.000 – 5.000 circa.**

Etichettatura e confezionamento: si veda il comma 2.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche idonee, come sopra descritto.

La **coda di rospo o rana pescatrice (*Lophius piscatorius*)**, della famiglia delle Lophiidae, **in tranci di peso compreso tra grammi 100 e 250 circa cadauno**, deve essere accuratamente **toielettata, decapitata, eviscerata e priva di spine.**

La coda di rospo non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente, né antisettici.

Glassatura: assente.

Il prodotto deve provenire esclusivamente dalle seguenti aree di pesca:

- **Mar Baltico (zona FAO 27 III d)**
- **Atlantico Centro-Orientale (zona FAO 34)**
- **Mediterraneo (zone FAO 37.1, 37.2, 37.3)**
- **Atlantico Sud-Orientale (zona FAO 47)**

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato ai superiori commi.

c) **CUORE DI NASELLO SURGELATO in confezioni da grammi 1.000 – 5.000 circa.**

Etichettatura e confezionamento: si veda il comma 2.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche idonee, come sopra descritto.

Il pesce dovrà essere spellato, accuratamente toelettato, decapitato ed eviscerato nonché privo di spine, cartilagini e pelle.

Il prodotto, **senza panatura e di pezzatura pari a grammi 150-180 circa**, deve essere ottenuto dal cuore del filetto di nasello (*Merluccius capensis*), avere un tessuto muscolare chiaro, non essere ricomposto.

Il cuore di nasello non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente, né antisettici.

Glassatura: non superiore al 5%.

Il prodotto deve provenire esclusivamente dalle seguenti aree di pesca:

- **Atlantico Nord-Orientale (zona FAO 27)**
- **Atlantico Centro-Orientale (zona FAO 34)**
- **Mediterraneo (zone FAO 37.1, 37.2, 37.3)**



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

– **Atlantico Sud-Orientale (zona FAO 47)**

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato ai superiori commi.

d) **FILETTO DI MERLUZZO SURGELATO in confezioni da grammi 1.000 – 5.000 circa.**

Etichettatura e confezionamento: si veda il comma 2.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche idonee, come sopra descritto.

Il pesce (*Merluccius capensis* o *Gadus morhua*), di pezzatura pari a grammi 200-250 circa, dovrà essere spellato, accuratamente toelettato, decapitato ed eviscerato nonché privo di spine, cartilagini e pelle. I filetti dovranno presentare tessuto muscolare di colore bianco.

Il filetto di merluzzo non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente, né antisettici.

Glassatura: non superiore al 20%.

Il prodotto deve provenire esclusivamente dalle seguenti aree di pesca:

- **Atlantico Nord-Orientale (zona FAO 27)**
- **Atlantico Centro-Orientale (zona FAO 34)**
- **Mediterraneo (zone FAO 37.1, 37.2, 37.3)**
- **Atlantico Sud-Orientale (zona FAO 47)**

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato ai superiori commi.

e) **FILETTO DI SGOMBRO SURGELATO (*Scomber scombrus*) in confezioni da grammi 1.000 – 5.000 circa.**

Etichettatura e confezionamento: si veda il comma 2.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche idonee, come sopra descritto.

Il filetto, di pezzatura pari a grammi 120-160 circa, dovrà essere accuratamente toelettato, decapitato ed eviscerato nonché privo di spine e cartilagini.

Il filetto di sgombro non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente, né antisettici.

Glassatura: non superiore al 30%

Il prodotto deve provenire esclusivamente dalle seguenti aree di pesca:

- **Atlantico Nord-Orientale (zona FAO 27)**
- **Mediterraneo (zone FAO 37.1, 37.2, 37.3)**

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato ai superiori commi.

f) **SEPIA (*Sepia officinalis*) PULITA SURGELATA IQF in conf. da grammi 1.000 – 1.500 circa.**

Etichettatura e confezionamento: si veda il comma 2.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche idonee, come sopra descritto.



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

La seppia deve essere pulita e presentare colore bianco lucente e odore marino gradevole, non pungente.

La seppia non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente, né antisettici.

Glassatura: non superiore al 20%.

Il prodotto deve provenire esclusivamente dalle seguenti aree di pesca:

- **Atlantico Nord-Orientale (zona FAO 27)**
- **Atlantico Centro-Orientale (zona FAO 34)**

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato ai superiori commi.

17. Per quanto attiene alle **verdure surgelate**, si prevede la fornitura di piselli, bietole e spinaci. I prodotti dovranno derivare da **coltivazioni biologiche certificate** secondo il Regolamento CE n.834/2007.

18. I **piselli verdi surgelati** devono essere ottenuti a partire da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti: frammenti di piselli e pelli, piselli macchiati, piselli gialli. Sono richiesti piselli poco difettosi e con elevato grado di interezza: il numero complessivo di unità difettose non deve superare, in peso, il 2% del peso del prodotto, inoltre, almeno il 95% del prodotto deve essere costituito da unità intere.

Si richiedono **bietole e spinaci** molto puliti, privi di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. Non devono essere presenti terra o terriccio, insetti o loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante con il normale colore dell'ortaggio, porzioni scolorate, corpi estranei, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

19. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma con **cadenza settimanale**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.

LOTTO 3 – CARNE AVICUNICOLA E SUINA

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
3.1	Filone suino senza osso	Kg	2.200
3.2	Coniglio intero	Kg	3.900
3.3	Cosce di pollo	Kg	1.200
3.4	Fesa di tacchino a fette	Kg	1.200
3.5	Fesa di tacchino intera	Kg	2.900
3.6	Petto di pollo a fette	kg	2.000
3.7	Petto di pollo intero	Kg	300
3.8	Pollo a busto	Kg	2.800



2. I prodotti indicati al comma 1 dovranno provenire **preferibilmente da allevamenti biologici**, certificati secondo il Regolamento CE n.834/2007 e s.m.i. e reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal medesimo. Qualora ciò non fosse possibile per qualunque ragione, tali prodotti potranno provenire da allevamenti convenzionali.

Inoltre, tutti i prodotti dovranno provenire **preferibilmente da allevamenti situati in territorio sammarinese o nelle Regioni italiane limitrofe** (Emilia-Romagna e Marche). Qualora ciò non fosse possibile per qualunque ragione, i prodotti potranno provenire da allevamenti situati in altre Regioni italiane.

L'offerta (parziale o totale) di prodotti non biologici o provenienti da zone produttive differenti da quelle sopra indicate non comporta l'esclusione dalla gara d'appalto, ma unicamente l'attribuzione di un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara.

3. Per quanto attiene alla **carne suina**, si richiede la fornitura di suino magrone fresco refrigerato che presenterà, in ogni parte, il marchio della visita sanitaria e di classificazione. Andranno osservate le vigenti disposizioni in materia di vigilanza igienica. Gli animali devono essere stati macellati, da non più di sette giorni dalla consegna, in stabilimenti riconosciuti CE (Regolamento n.853/2004) e presentare bollatura sanitaria CE. Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non siano presenti materie prime di origine transgenica. La tipologia di taglio richiesta è il **"filone senza osso" (le costine sono escluse dai tagli)**, la carne dovrà essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata.

4. Per quanto attiene alla **carne avicunicola**, gli animali devono essere stati macellati in stabilimenti riconosciuti CE (Regolamento n.853/2004) e presentare bollatura sanitaria CE. La macellazione degli animali da cortile deve essere recente, comunque non superiore a 3 giorni né inferiore a 12 ore. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non siano presenti materie prime di origine transgenica.

- Il **pollame fresco** dovrà essere stato allevato a terra, preparato a busto di prima qualità, di buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e privo di callosità sternale. Dovrà essere di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, con carni molto tenere e cartilagine sternale molto flessibile. Dovrà essere privo di testa e collo, le zampe dovranno essere tagliate a circa mezzo centimetro al di sotto dell'articolazione. I busti dovranno essere privi di intestini, stomaci, fegato, cuore, esofago, trachea. Non dovranno presentare fratture, edemi ed ematomi e il dissanguamento dovrà risultare completo. Il peso non dovrà essere inferiore a 1.200 grammi.

- **Cosce, sottocoste e petti di pollo freschi refrigerati** dovranno essere ben conformati, con muscolatura allungata e ben sviluppata. I pezzi dovranno essere privi di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica. La pelle dovrà presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro e omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spunzoni né piume. Il grasso sottocutaneo dovrà risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Non dovranno presentare fratture, edemi ed ematomi.



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

Le cartilagini delle articolazioni dovranno risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. La carne dei petti dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme e di consistenza soda.

- **Le fese di tacchino fresco** dovranno provenire esclusivamente da esemplari maschi di età compresa fra 14 settimane e 8 mesi e di peso pari a circa 5 kg. Le carni dovranno presentarsi di colore rosa pallido e la cartilagine sternale dovrà essere molto flessibile. Le parti dovranno essere completamente disossate ed il gozzo dovrà essere stato asportato. La fesa sarà costituita dal solo muscolo pettorale.

- **I conigli freschi refrigerati** dovranno essere senza zampe, con la testa scuoiata ed eviscerati, breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa. Fegato e cuore dovranno essere lavati, accettati a parte ed il relativo peso incluso in quello totale. Andranno osservate le vigenti disposizioni in materia di vigilanza igienica.

5. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma con **cadenza settimanale** (nel giorno che precede quello del loro effettivo consumo), direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.

LOTTO 4 – CARNE BOVINA

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
4.1	TS - Fettina di vitello	Kg	70
4.2	TS - Scaletta o punta di petto	Kg	80
4.3	TS - Carne scelta per bollito	Kg	640
4.4	TS - Polpa per macinato	Kg	1.000
4.5	TS - Scamone	Kg	45
4.6	TS - Svizzere	kg	150

2. I prodotti indicati al comma 1, dovranno essere **preferibilmente a marchio "Terra di San Marino"**. Qualora ciò non fosse possibile, tali prodotti potranno provenire anche da allevamenti situati nelle Regioni italiane limitrofe (Emilia Romagna e Marche). Pertanto l'offerta di prodotti non a marchio "Terra di San Marino" non comporterà l'esclusione dalla gara d'appalto, ma unicamente l'attribuzione di un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara.

3. Le razze ammesse sono: Romagnola, Chianina, Marchigiana, Simmenthal, Limousine, Charolaise, Garronese, Frisona, Bruna Alpina, nonché incroci tra razze da carne e incroci tra razze da carne e da latte, maschi e femmine. L'alimentazione del bestiame dovrà rientrare nelle norme di cui alla Legge 26 febbraio



2004 n.29. Nello specifico non è consentito l'utilizzo di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

4. Le carcasse dei bovini devono rientrare nei seguenti valori:
 - stato di ingrassamento uniforme;
 - il colore delle parti carnose non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero);
 - il colore del grasso visibile non deve raggiungere il giallo color cenere né venature tendenti al giallo carico;
 - i parametri qualitativi medi devono essere:
 - a) pH fra 5.2 e 5.8
 - b) ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%
 - c) proteine (sul t.q.) maggiore del 20%
 - d) grasso compreso fra 3 e 6%
 - e) colesterolo inferiore a 65 mg/100g
 - f) collagene inferiore al 2%
5. Le carni devono essere di prima qualità ed in perfetto stato di conservazione, di colore rosso vivo se di bue, roseo-bianco se di vitello. Devono avere una struttura compatta, consistente e assolutamente non viscida, un odore gradevole, non rancido e devono potersi tagliare facilmente. Il grasso deve essere ben sodo, mai di colore verdastro e la grana non deve essere rugosa al tatto.
6. La carne non deve essere congelata né scongelata, ma può essere consegnata in sottovuoto. I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6%-7% (per scarto si intende il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato). A confezione integra la carne potrà presentare un colore rosso scuro, che dovrà ritornare di colore rosso brillante poco dopo l'apertura dell'involucro. La confezione dovrà avere le seguenti caratteristiche: involucro integro e ben aderente alla carne (indice della presenza del sottovuoto), etichetta conforme alle norme vigenti.
7. La **carne di bovino adulto** fresca refrigerata deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia di vigilanza igienica e presentare, in ogni sua parte, il marchio della visita sanitaria. Deve presentare grana fine, colorito brillante roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che devono assumere aspetto mediamente marezzato, con consistenza pastosa e tessitura abbastanza compatta. La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del Decreto 27 aprile 1993 n.68, con temperature durante il trasporto comprese tra -1°C e +7°C. La frollatura deve essere almeno superiore a dieci giorni. Le caratteristiche igieniche devono essere ottime, senza alterazioni di origine microbica o fungina. L'età dell'animale, da dichiarare, deve essere di circa 18 mesi. Non saranno accettate carni dichiarate di vacca o che presentino caratteristiche di consistenza e di colore proprie della carne del suddetto animale.
8. Per il **vitello fresco** vale quanto già prescritto, in linea generale, per il bovino adulto. La carne, che non dovrà aver subito l'azione di sostanze estrogene, deve presentare colore rosso pallido, essere



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

tenera e a grana fine, con grasso di aspetto consistente e odore latteo. Dovrà pervenire da animali che non abbiano superato i 180 kg di peso morto.

9. Gli ordinativi saranno inoltrati all'impresa dai responsabili delle cucine, in base alle rispettive necessità, tenuto conto del numero effettivo degli utenti del servizio di refezione scolastica. L'impresa dovrà provvedere alla consegna della merce, di norma, con **cadenza settimanale** (nel giorno che precede quello del loro effettivo consumo) direttamente presso le cucine o le dispense delle strutture scolastiche dei Nidi per l'Infanzia, delle Scuole dell'Infanzia e delle Scuole Elementari della Repubblica di San Marino.

10. In riferimento alle diete speciali riguardanti i bambini celiaci e agli alimenti naturalmente privi di glutine, al fine di evitare il rischio di possibili contaminazioni da glutine, l'impresa dovrà garantire che le fasi produttive e distributive dei prodotti siano prive di contaminazioni da glutine.

LOTTO 5 – CARNE INSACCATA

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
5.1	Prosciutto cotto intero	Kg	800
5.2	Prosciutto cotto in tranci da 3-4 kg circa	Kg	1.000
5.3	Prosciutto crudo di Parma intero	Kg	900
5.4	Prosciutti crudo di Parma in tranci da 3-4 kg circa	Kg	500

2. Le carni, sia fresche che preparate, dovranno sottostare alle vigenti disposizioni in materia di vigilanza igienica. Sono vietati gli impieghi di sostanze coloranti, l'aggiunta di prodotti amidacei e di tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

3. Per "**prosciutto di Parma**", che dovrà essere fornito disossato e pressato, si intende esclusivamente quello munito di contrassegno permanente, ottenuto dalle cosce fresche di suini nati, allevati e macellati nella zona comprendente il territorio della provincia di Parma. Il prodotto dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- a) a stagionatura ultimata dovrà presentare una forma tondeggiante, senza piedino e priva di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, la parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) dovrà essere limitata ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta), il peso del prosciutto sarà normalmente compreso tra 8 e 11 kg e comunque non inferiore a 7 kg, al taglio il colore si presenterà uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Il sapore del prosciutto dovrà risultare delicato e dolce, poco salato, con aroma fragrante e caratteristico;
- b) le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini da cui provengono le cosce fresche per la produzione dei prosciutti, dovranno essere conformi alle prescrizioni previste dal disciplinare di



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

produzione, **il periodo di stagionatura, calcolato dal momento della salagione, non dovrà essere inferiore a 18 (diciotto) mesi**. Sul prosciutto dovranno comparire una serie di timbri che caratterizzano e certificano la qualità del prodotto (il contrassegno di tipicità più noto è la corona a 5 punte con base ovale in cui è inserita la parola "PARMA", al di sotto della quale è riportato il numero di identificazione dell'azienda produttrice facente parte del Consorzio di tutela).

4. Il **prosciutto cotto** fornito senza cotenna e privo di polifosfati, dovrà essere prodotto con cosce fresche provenienti da animali allevati in territorio sammarinese o italiano, senza aggiunta di caseinati o latticini. Dovrà provenire **preferibilmente da produzioni biologiche**, tuttavia qualora ciò non fosse possibile è consentito anche presentare offerta per prodotti certificati DOP, IGP, STG o certificazioni analoghe. Qualora anche questo risultasse impossibile è fattibile presentare offerta per prodotti provenienti da produzioni convenzionali, tuttavia il punteggio tecnico verrà calcolato privilegiando la preferenza sopra descritta.

La composizione richiesta è la seguente: **carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, glutammato, senza latte e senza nitrito e nitrate aggiunti**. Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) consistenza compatta, volume ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina né aree vuote, cottura uniforme e tenuta delle fette ottimale, privo di cotenna e di parti cartilaginee, grasso di copertura bianco o bianco rosato, sodo e ben rifilato, ridotto ad un massimo di 5 mm, uniforme e ben distribuito, non di riporto;
- b) del tutto privo di glutine, latte e derivati dal latte;
- c) assenza dei seguenti difetti: picchiettature (indice di emorragie muscolari all'abbattimento), alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli;
- d) all'apertura ed affettatura il prosciutto dovrà presentare: assenza di patinosità esterne, assenza di irrancidimento del grasso di copertura, limitata quantità di grasso interstiziale, rapporto acqua/proteine della frazione magra simile a quello della carne cruda (70/20), fetta rosea, compatta, magra, non sbriciolabile né iridescente.

5. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma con **cadenza settimanale**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.



LOTTO 6 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
6.1	ALBICOCCHIE	Kg	900
6.2	ANANAS	Kg	3.500
6.3	ARANCE	Kg	10.800
6.4	BANANE	Kg	18.000
6.5	CACHI	Kg	100
6.6	CACHI MELA	Kg	180
6.7	CASTAGNE	Kg	250
6.8	CLEMENTINE	Kg	2.300
6.9	COCOMERI	Kg	3.000
6.10	FRAGOLE	Kg	2.000
6.11	KIWI	Kg	3.200
6.12	LIMONI	Kg	900
6.13	MANDARINI	Kg	500
6.14	MELAGRANA	Kg	50
6.15	MELE FUJI	Kg	1.500
6.16	MELE CRIPPS/PINK LADY	Kg	8.000
6.17	MELE GOLDEN DELICIOUS	Kg	8.500
6.18	MELE IMPERATORE/SMITH	Kg	1.500
6.19	MELONI RETATI ESTIVI	Kg	1.600
6.20	MELONI INVERNALI	Kg	3.700
6.21	PERE ABATE FÉTEL	Kg	2.000
6.22	PERE DECANA	Kg	800
6.23	PERE WILLIAMS	Kg	2.000
6.24	PERE KAISER	kg	800
6.25	PESCHE NOCI	Kg	1.500
6.26	POMPELMO	Kg	50
6.27	SUSINE	Kg	1.300
6.28	UVA BIANCA (DA TAVOLA)	Kg	1.100
6.29	UVA NERA (DA TAVOLA)	Kg	400
6.30	FICHI	Kg	600
6.31	AGLIO SECCO BIANCO	Kg	70
6.32	ASPARAGI	Kg	900

**PROVVEDITORATO SCOLASTICO**

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

6.33	BASILICO IN MAZZI	PZ	2.600
6.34	BIETOLE DA COSTA	Kg	1.300
6.35	BROCCOLETTI	Kg	900
6.36	CARCIOFI	PZ	1.700
6.37	CARDI	Kg	70
6.38	CAROTE	Kg	14.000
6.39	CAVOLFIORI BIANCHI	Kg	3.700
6.40	CAVOLFIORE ROMANO	Kg	200
6.41	CAVOLINI DI BRUXELLES	Kg	100
6.42	CAVOLO VERZA	Kg	1.000
6.43	CAVOLO CAPPUCCIO BIANCO	Kg	1.300
6.44	CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO	Kg	700
6.45	CETRIOLI	Kg	200
6.46	CETRIOLI ALTA DIGERIBILITA'	Kg	2.800
6.47	CICORIA	Kg	80
6.48	CIPOLLA BIANCA	Kg	1.300
6.49	CIPOLLA DORATA	Kg	600
6.50	CIPOLLA ROSSA	Kg	50
6.51	CIPOLLOTTI BIANCHI A MAZZO	Kg	50
6.52	ERBE AROMATICHE IN MAZZI (MAGGIORANA, TIMO...)	PZ	550
6.53	FAGIOLINI	Kg	350
6.54	FINOCCHIO	Kg	9.500
6.55	FINOCCHIO SELVATICO IN MAZZI	PZ	400
6.56	FIORI DI ZUCCA	Kg	10
6.57	INSALATA LATTUGA/ROMANA	Kg	850
6.58	INSALATA ICEBERG/BRASILIANA	Kg	850
6.59	INSALATA TROCADERO/GENTILINA	Kg	3.100
6.60	LISCHI	Kg	90
6.61	MELANZANE LUNGHE	Kg	250
6.62	MELANZANE TONDE	Kg	250
6.63	MELANZANA BIANCA	Kg	150
6.64	PATATE GIALLE	Kg	16.000
6.65	PATATE ROSSE	Kg	3.500
6.66	PEPERONI	Kg	700
6.67	POMODORI PENDOLINI/DATTERINI/CILIEGINI	Kg	1.600
6.68	POMODORI CUOR DI BUE/TONDO DA INSALATA	Kg	1.000



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

6.69	POMODORI A GRAPPOLO	Kg	2.100
6.70	POMODORI SAN MARZANO/OVETTO	Kg	1.100
6.71	PORRI	Kg	1.200
6.72	PREZZEMOLO	Kg	250
6.73	RADICCHIO ROSSO	Kg	500
6.74	RAPE ROSSE COTTE	PZ	400
6.75	RAVANELLI IN MAZZI	PZ	500
6.76	ROSMARINO IN MAZZI	PZ	1.400
6.77	RUCOLA IN MAZZI	PZ	1.900
6.78	SALVIA IN MAZZI	PZ	650
6.79	SCALOGNO IN CONFEZIONI DA 250 GRAMMI	PZ	200
6.80	SEDANO VERDE	Kg	1.900
6.81	SEDANO RAPA	Kg	150
6.82	SPINACI	Kg	400
6.83	ZENZERO	Kg	5
6.84	ZUCCHE GIALLE	Kg	600
6.85	ZUCCHINE VERDE CHIARO	Kg	4.500
6.86	ZUCCHINE SCURE	Kg	2.000

2. Tipologie di produzione:

- a) **patate, carote ed insalata** dovranno provenire **preferibilmente da coltivazioni biologiche**, mentre **le banane preferibilmente dal circuito del Commercio Equo e Solidale**. Qualora ciò non fosse possibile per qualunque ragione, tali prodotti potranno provenire da coltivazioni a lotta integrata. Se anche quest'ultima tipologia produttiva dovesse risultare di difficile reperibilità, patate, carote, insalata e banane potranno anche provenire da coltivazioni convenzionali. L'offerta (parziale o totale) di prodotti provenienti da coltivazioni a lotta integrata o convenzionali non comporterà l'esclusione dalla gara d'appalto, ma unicamente l'attribuzione di un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara;
- b) **le restanti varietà di ortaggi e di frutta** dovranno provenire **preferibilmente da coltivazioni a lotta integrata**. Qualora ciò non fosse possibile per qualunque ragione, tali prodotti potranno anche provenire da coltivazioni convenzionali. L'offerta (parziale o totale) di prodotti provenienti da coltivazioni convenzionali non comporterà l'esclusione dalla gara d'appalto, ma unicamente l'attribuzione di un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara.

3. In riferimento al comma che precede si precisa quanto segue:

- a) i prodotti da **coltivazione biologica** dovranno provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti CE 834/2007 e 889/2008;



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

- b) i prodotti da **coltivazione a lotta integrata** dovranno provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 ed essere dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (ad es. marchio QC – "Qualità Controllata") ovvero privati commerciali certificati.
4. Caratteristiche e requisiti generali degli ortaggi freschi:
- freschi ed interi;
 - sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari;
 - puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
 - esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie che, in ogni caso, dovranno essere inferiori alle quantità massime previste per legge;
 - turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento;
 - privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto);
 - privi di odori e sapori estranei.
5. Gli **ortaggi a bulbo** dovranno possedere le seguenti caratteristiche:
- i bulbi dovranno essere interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati dal gelo, esenti da germogli esternamente visibili, dovranno presentare la colorazione tipica della varietà;
 - le due tuniche esterne e lo stelo delle **cipolle** destinate alla conservazione dovranno essere completamente secchi, lo stelo dovrà essere ridotto o presentare un taglio non superiore ai 4 cm di lunghezza (salvo per le cipolle raccolte in treccia);
 - l'aglio** secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secche, i bulbi dovranno avere un diametro di almeno 35 mm.

In particolare:

- i bulbi delle **cipolle**, di 1^a categoria, dovranno essere: privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo radicale (è ammessa la presenza di ciuffo radicale solo per le cipolle raccolte prima della maturità). Saranno ammesse leggere macchie, purché non riguardino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile;
- l'aglio**, di 1^a categoria, dovrà essere di ottima qualità, intero e di forma abbastanza regolare, potrà presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna, i bulbilli dovranno essere serrati;
- i **porri** dovranno essere di ottima qualità, la parte bianca dovrà costituire un terzo della lunghezza totale.
- i **finocchi**: radici asportate con un taglio netto alla base, dovranno essere di buona qualità ed esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose e tenere, diametro minimo di 60 mm;
- i **sedani**: di ottima qualità, forma regolare, esenti da malattie su foglie e nervature principali, nervature intere e non sfilacciate, saranno classificati in grossi (peso superiore a 800 grammi), medi (da 500 a 800 grammi), piccoli (da 150 a 500 grammi).



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

6. Le **patate**: morfologia uniforme con peso minimo di 60 e massimo di 270 grammi (anche nel caso di patate novelle). Partite selezionate per qualità e grammatura, non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti, non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine (aperte o suberificate), danni da trattamenti antiparassitari. Dovranno risultare pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose (aderenti o sciolte in sacco), non dovranno avere odori o sapori particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.
7. Le **carote** dovranno presentare le seguenti caratteristiche:
 - a) dovranno essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute;
 - b) carote novelle e varietà piccole dovranno avere un calibro minimo di 10 mm di diametro e un calibro massimo di 40 mm;
 - c) le carote di varietà grande dovranno avere un calibro minimo di 20 mm di diametro.Saranno ammessi i seguenti difetti:
 - leggera deformazione;
 - leggero difetto di colorazione verde al colletto, fino ad un massimo di 1 cm per le radici che non superano gli 8 cm di lunghezza, fino ad un massimo di 2 cm per le altre;
 - leggere screpolature cicatrizzate;
 - leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio;
 - mancanza di una minima parte distale della radice.
8. Gli **ortaggi a foglia** dovranno avere le seguenti caratteristiche:
 - a) **cavoli e verze**: torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie con taglio netto e non comprendente alcuna parte della pianta, dovranno essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, esenti da danni causati dal gelo, saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne;
 - b) **insalate e cicorie**: di ottima qualità, ben formate e con cespi serrati;
9. Gli **ortaggi da frutto** dovranno possedere le seguenti caratteristiche:
 - a) *pomodori*: di ottima qualità e sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà. Saranno esclusi tutti i frutti la cui zona peripeduncolare risulti di consistenza e colore anormale (dorso verde), dovranno essere esenti da malattie;
 - b) *peperoni, melanzane, zucchine, cetrioli, carciofi*: di ottima qualità e sufficientemente turgidi, esenti da macchie, da malattie e di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà. Nel caso dei peperoni il peduncolo potrà essere leggermente tagliato o danneggiato (purché il calice risulti integro), nel caso delle zucchine dovrà avere una lunghezza massima di 3 cm;
 - c) *cavolfiore*: di ottima qualità, il prodotto dovrà essere "coronato" (foglie mozzate ad un massimo di 3 cm sulla superficie dell'infiorescenza);
10. Caratteristiche e requisiti dei **frutti freschi**:
 - a) interi, sani e turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento;



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

- b) privi di ammaccature, lesioni, alterazioni della forma ed attacchi di origine parassitaria;
- c) privi di odori e/o sapori anormali;
- d) puliti, cioè privi di impurità e corpi estranei, e completamente esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie (che, in ogni caso, dovranno essere inferiori alle quantità massime previste per legge);
- e) privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto);
- f) dovranno sempre presentare le precise caratteristiche della specie e della cultivar richiesta;
- g) dovranno essere maturi, fisiologicamente e commercialmente, nonché omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza.

11. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma **3 (tre) volte a settimana**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.



LOTTO 7 – PRODOTTI SPECIALI, SENZA GLUTINE O SENZA LATTE

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
7.1	SG/B - Biscotti frollini biologici senza glutine	Kg	20
7.2	SL/B - Biscotti frollini biologici senza latte e senza uova	Kg	80
7.3	SL - Caciotta s/lattosio	Kg	3
7.4	SG/B - Corn flakes biologici senza glutine	Kg	40
7.5	SG - Crackers senza glutine	Kg	15
7.6	SL - Crescenza senza latte	Kg	15
7.7	SG/PB - Farina di ceci s/glutine	Kg	60
7.8	SG/PB - Farina di mais s/glutine preferibilmente biologica	Kg	15
7.9	SG/PB - Farina di mais s/glutine preferibilmente biologica precotta	Kg	150
7.10	SL/PB - Fette biscottate preferibilmente biologiche senza latte	Kg	5
7.11	SG/PB - Fette biscottate preferibil. biologiche senza glutine	Kg	20
7.12	SL/B - Latte di riso confezione da 500 ml	Litri	15
7.13	SL/B - Latte di riso e avena confezione da 500 ml	Litri	15
7.14	SL/B - Latte di soia biologico, confezione da 500 ml	Litri	180
7.15	SL/PB - Latte alta digeribilità/ senza lattosio (meno dello 0,1%) confezione da 500 ml o da 1 litro	Litri	40
7.16	SG/PB - Mini grissini senza glutine preferibilmente biologici	Kg	20
7.17	SL - Mozzarella senza lattosio	Kg	10
7.18	SG - Pane a fette confezionato senza glutine	Kg	60
7.19	SG - Pangrattato senza glutine	Kg	120
7.20	SG/PB - Panini c/olio extrav. oliva, s/glutine, preferibil. biolog.	Kg	15
7.21	SG - Pasta di mais e riso senza glutine (vari formati, es. penne, spaghetti, rigatoni...)	Kg	200



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

7.22	SG - Pasta di solo mais senza glutine (vari formati es. penne, spaghetti, rigatoni...)	Kg	190
7.23	SG - Pastina per minestre senza glutine preferibilmente biologica (vari formati)	kg	50
7.24	SG - Preparato per pane/pizza/pasta/dolci senza glutine	Kg	150
7.25	SL - Ricottina senza lattosio	Kg	15
7.26	SL/PB - Yogurt latte di soia pref. bio, frutta/gusti vari, confezione da 2x125g	confezione	300
7.27	SL/PB - Yogurt senza lattosio preferib. bio frutta/gusti vari, confezione da 2x125g	confezione	400

2. I **prodotti dietoterapeutici per celiaci**, contrassegnati dalla sigla "**SG**" nell'elenco di cui al comma 1, devono essere consegnati in confezioni originali ed intere, integre, in involucri chiusi e riportare il marchio "Spiga barrata" concesso dall'associazione AIC (Associazione Italiana Celiachia).

3. I **prodotti per intolleranza al lattosio**, contrassegnati dalla sigla "**SL**" nell'elenco di cui al comma 1, non devono riportare in etichetta le seguenti diciture: burro, crema, crema acida, aromi di burro artificiali, derivati del latte, caseina, caseinato, lattealbumina, lattosio, siero, sieroproteine bovine, aroma di caramello.

4. I **prodotti contrassegnati dalla sigla "B"** dovranno provenire esclusivamente da produzioni biologiche, mentre per quelli contrassegnati dalla sigla "**PB**" (preferibilmente biologiche) è ammessa anche la provenienza da produzioni non biologiche, qualora non fosse possibile, per qualunque ragione, il loro reperimento nell'ambito delle produzioni biologiche. Con riferimento ai soli prodotti contrassegnati dalla sigla "**PB**", l'offerta (parziale o totale) di prodotti non biologici non comporterà l'esclusione dalla gara d'appalto, ma unicamente l'attribuzione di un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara

5. La **farina di mais** dovrà provenire esclusivamente da coltivazioni italiane. Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti e riportare tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti. I prodotti dovranno risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.



LOTTO 8 – FARINE TERRA DI SAN MARINO

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
8.1	Farina di grano tenero "0" "Terra di San Marino", confezione 1 kg	Kg	2.500
8.2	Farina di grano tenero "0" "Terra di San Marino", confezione 5 kg	Kg	3.500

2. Il grano tenero utilizzato per la produzione delle **farine a marchio "Terra di San Marino"** deve essere coltivato in aziende agricole localizzate entro i confini della Repubblica di San Marino e deve risultare conforme ai requisiti e alle condizioni previste nel disciplinare emanato dal relativo Consorzio di tutela. In particolare:

- a) non è consentito l'impiego di varietà di grano OGM;
- b) la difesa fitosanitaria delle colture deve fondarsi sulla corretta applicazione delle tecniche agronomiche e/o biologiche, facendo ricorso, quando necessario, alle tecniche di difesa integrata in modo da ridurre al minimo gli interventi chimici;
- c) la raccolta dei cereali deve avvenire al giusto grado di maturazione delle cariossidi, quando l'umidità delle stesse è inferiore al 13,5%, e nelle migliori condizioni ambientali in modo da consentire l'ottenimento di un prodotto di elevata qualità;
- d) il grano tenero deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative al momento della consegna alla struttura deposta allo stoccaggio:
 - umidità $\leq 13,5\%$
 - peso specifico ≥ 77 kg/hl
 - proteine $\geq 11\%$ s.s.
 - cariossidi spezzate $\leq 3\%$
 - impurità nelle cariossidi $\leq 2\%$
 - impurità varie $\leq 2\%$
- e) la molitura del grano deve essere realizzata in strutture localizzate entro i confini della Repubblica di San Marino ed autorizzate sulla base delle normative in vigore;
- f) le fasi di lavorazione devono avvenire in flusso continuo in modo da non compromettere o alterare le caratteristiche merceologiche e organolettiche del prodotto finito, utilizzando tecnologie e procedure prossime alle tecniche tradizionali impiegate in campo molitorio;
- g) non è ammessa l'aggiunta alla farina di altre sostanze o prodotti;
- h) la farina ottenuta deve presentare le caratteristiche chimico-fisiche ed i valori nutrizionali di seguito elencati:



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

farina di grano tenero tipo "0"

- umidità $\leq 15,5\%$
- ceneri $\leq 0,65\%$
- proteine $\geq 11\%$
- valore energetico 1.300 kj

3. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma **ogni 15 (quindici) giorni**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino

LOTTO 9 – MIELE TERRA DI SAN MARINO

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
9.1	Miele di acacia "Terra di San Marino", confezione da 0,5 kg	Kg	130
9.2	Miele di acacia "Terra di San Marino", confezione da 1 kg	Kg	80

2. Il **miele a marchio "Terra di San Marino"** dovrà essere prodotto in alveari localizzati entro i confini della Repubblica di San Marino e conforme ai requisiti e alle condizioni previste nel relativo disciplinare. In particolare:

- a) la nutrizione degli alveari è ammessa solamente nei periodi autunnali o invernali, esclusivamente con lo scopo di fornire alle api il nutrimento necessario per poter disporre di scorte sufficienti allo svernamento;
- b) la difesa fitosanitaria deve fondarsi sulla corretta applicazione delle tecniche apistiche e biologiche, facendo ricorso, quando necessario, alle tecniche di difesa integrata in modo da ridurre al minimo gli interventi chimici;
- c) il miele deve presentare le seguenti caratteristiche:
 - tenore di acqua $\leq 18\%$
 - tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) ≤ 30 mg/kg
- d) l'introduzione del miele nei recipienti di vetro deve avvenire quando il prodotto è ancora liquido, pertanto, non è ammesso alcun trattamento termico per liquefare momentaneamente il miele;
- e) sulle confezioni deve comparire il marchio collettivo "Terra di San Marino", secondo le modalità previste dal relativo Consorzio di tutela.



3. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma **ogni 15 (quindici) giorni**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.

LOTTO 10 – GENERI ALIMENTARI VARI

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
10.1	Aceto bianco di vino, confezione da 1 litro	Litri	3.600
10.2	B – Aceto di mele biologico , confezione da 500 ml	Litri	250
10.3	Bicarbonato	Kg	120
10.4	B – Biscotti prima infanzia biologici	Kg	20
10.5	PB – Biscotti prima infanzia preferibilmente biologici granulati	Kg	5
10.6	PB – Biscotti secchi preferibilmente biologici , porzionati 30g	Kg	700
10.7	Cacao amaro in polvere	Kg	40
10.8	B – Caffè d'orzo biologico solubile	Kg	10
10.9	PB – Carciofini preferibilmente biologici sott'olio	Kg	50
10.10	B – Ceci secchi biologici	Kg	350
10.11	PB – Fiocchi di cereali preferibil. Biolog.	Kg	450
10.12	B – Corn flakes biologici	Kg	180
10.13	B – Fagioli borlotti secchi biologici	Kg	180
10.14	B – Fagioli cannellini secchi biologici	Kg	400
10.15	Farina di grano tenero "0", confezione da 1 o 5 kg	Kg	300
10.16	Farina di grano tenero "1", confezione da 1 o 5 kg	Kg	1.200
10.17	Farina di grano tenero "00" per dolci da 1 kg	Kg	1.000
10.18	B – Farro perlato secco biologico	Kg	400
10.19	Fecola di patate	Kg	20
10.20	PB – Fette biscottate preferibilmente biologiche	Kg	150
10.21	PB – Filtri di camomilla preferibilmente biologica setacciata	Nr	4.500

**PROVVEDITORATO SCOLASTICO**

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

10.22	PB – Filtri di infuso preferibil. biologico ai fiori di ibisco (karkadè)	Nr	1.600
10.23	B – Filtri di tè nero deteinato biologico	Nr	5.000
10.24	Gocce di cioccolato fondente	Kg	45
10.25	Latte UHT intero (confezione da 1 litro)	litri	1.900
10.26	Latte UHT parzialmente scremato (confezione da 1 litro)	litri	1.100
10.27	B – Lenticchie mignon secche biologiche	Kg	275
10.28	Lievito per pizza	Kg	10
10.29	Lievito vanigliato per dolci	Kg	40
10.30	Maizena	Kg	25
10.31	B – Marmellata biologica (300g o 500g)	Kg	750
10.32	B - Miele biologico acacia da 0,5 kg	Kg	50
10.33	B - Miele biologico acacia da 1 kg	Kg	30
10.34	B – Miglio decorticato biologico	Kg	80
10.35	Olio extravergine di oliva italiano	Litri	4.000
10.36	PB – Olio di semi di girasole preferibilmente biologico	Litri	500
10.37	PB – Olio per friggere/di mais preferibilmente biologico	Litri	350
10.38	PB – Olive nere in salamoia preferibilmente biologiche denocciolate	Kg	300
10.39	PB – Olive verdi in salamoia preferibilmente biologiche denocciolate	Kg	100
10.40	B – Omogeneizzato biologico di carne e pesce, con verdure	Kg	5
10.41	B – Omogeneizzato biologico di frutta	Kg	15
10.42	Origano (foglie)	Kg	5
10.43	B – Orzo perlato secco biologico	Kg	600
10.44	B – Passata di pomodoro biologica	Kg	12.000
10.45	B – Pasta di semola semi integrale biologica di grano duro (vari formati)	Kg	20.000
10.46	B – Pastina all'uovo biologica (vari formati)	Kg	500
10.47	B – Pastina prima infanzia biologica (vari formati)	Kg	20
10.48	B – Pastina semi integrale biologica di grano duro (vari formati)	Kg	20



10.49	Pinoli sgusciati	Kg	45
10.50	B – Polpa di pomodoro biologica	Kg	450
10.51	B – Pomodori pelati biologici	Kg	300
10.52	PB – Riso arborio preferibilmente biologico , confezione da 1 kg	Kg	4.200
10.53	B – Riso ribe/carnaroli biologico , confezione da 0,5 kg	Kg	250
10.54	PB - Riso semi integrale preferib. biologico confezione da 0,5 kg o da 1 kg	Kg	500
10.55	PB - Riso venere preferib. biologico confezione da 0,4 kg ad 1 kg	Kg	1.500
10.56	PB- spezie varie in barattolo preferibilmente biologiche	Pz	200
10.57	Tonno all'olio di oliva	Kg	2.000
10.58	Uva sultanina	Kg	15
10.59	Bustine monodose di vanillina per dolci da 0,5 a 1g cad. circa	Nr	1.000
10.60	Zucchero, confezione da 1 kg	Kg	1.000
10.61	Zucchero a velo	Kg	30

2. I prodotti a **provenienza biologica** devono rispondere ai requisiti previsti dalle norme vigenti in materia. Nell'elenco di cui al precedente comma, i **prodotti contrassegnati dalla sigla "B"** dovranno provenire esclusivamente da produzioni biologiche, mentre per quelli **contrassegnati dalla sigla "PB"** è ammessa anche la provenienza da produzioni non biologiche, qualora non fosse possibile, per qualunque ragione, il loro reperimento nell'ambito delle produzioni biologiche. Con riferimento ai soli prodotti contrassegnati dalla sigla "PB", l'offerta (parziale o totale) di prodotti non biologici non comporterà l'esclusione dalla gara d'appalto, ma unicamente l'attribuzione di un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara.

3. La **pasta di semola di grano duro** deve essere preparata a partire da farina semi integrale biologica proveniente da coltivazioni italiane tramite trafilatura, laminazione ed essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro ed acqua. La semola di grano duro dovrà essere perfettamente conservata ed essiccata, di un bel colore giallo e confezionata con le indicazioni prescritte sull'involucro, che dovrà essere sigillato. Non dovrà presentarsi frantumata, avariata o colorata artificialmente, non dovrà contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura.

4. La **pasta secca all'uovo** dovrà essere prodotta con semola biologica proveniente da coltivazioni italiane e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 grammi per ogni chilogrammo di semola.



5. Il **riso** dovrà provenire da coltivazioni italiane. Dovrà possedere le seguenti caratteristiche: avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3% né corpi estranei, non lasciare le mani "incipriate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo una corretta tempistica di cottura.
6. Si richiede un **tonno all'olio d'oliva** di qualità, avente le seguenti caratteristiche: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme (roseo caratteristico), con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua e, **possibilmente, catturato con modalità sostenibili di pesca**. Devono essere assenti i seguenti difetti: macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento, porzioni di pelli, parti di vasi sanguigni, buzzonaglia (frammenti intestinali), cartilagini, pezzi di spine, quantità errata di olio aggiunto e conseguente stopposità da formulazione scorretta. Il livello di contaminazione da mercurio non deve superare quello previsto dalle normative vigenti. L'olio di governo deve essere di oliva.
7. La **passata di pomodoro** deve essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, provenienti esclusivamente da coltivazioni biologiche italiane. La passata dovrà essere priva di additivi, aromatizzanti artificiali, conservanti, coloranti. I pomodori devono essere stati precedentemente lavati e tritati e sottoposti a precottura con temperatura di 100°C. Si richiedono **contenitori in vetro** recanti le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, sistema di rintracciabilità delle materie prime.
8. I **pomodori pelati**, di qualità superiore, dovranno provenire esclusivamente da coltivazioni biologiche italiane. Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti. In particolare, il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco, al netto del sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto deve essere confezionato in **latte metalliche** prive dei seguenti difetti: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti per legge. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice, luogo di produzione, ingredienti impiegati, data di scadenza.
9. **Olive in salamoia denocciolate, carciofini sott'olio di oliva** devono provenire da coltivazioni italiane. Devono presentarsi interi ed integri, senza segni di rammollimento o di contaminazione superficiale. L'etichetta deve riportare: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice, luogo di produzione, ingredienti impiegati, data di scadenza.
10. **L'aceto bianco di vino** deve essere ottenuto tramite fermentazione acetica del vino. Deve presentare acidità totale non inferiore al 6% e alcool residuo non superiore all'1,5%.
11. Il **miele**, biologico di acacia, di origine italiana certificata, dovrà essere fornito in recipienti di **vetro** da 0,5 kg e 1 kg.
12. Per quanto attiene alla provenienza delle materie prime, **l'olio extravergine di oliva** richiesto dovrà essere prodotto utilizzando olive coltivate nelle Regioni italiane. L'olio dovrà essere extravergine di oliva, ottenuto meccanicamente a partire dalle olive, non manipolato chimicamente ma soltanto lavato e



filtrato. Il livello di acidità (acido oleico) dovrà essere contenuto entro l'1% del peso, senza tolleranza alcuna. L'olio non dovrà avere più di dodici mesi né presentare odori sgradevoli, di marcio o muffa, ovvero sapore amaro, rancido o di morchia. Sui recipienti dovranno risultare, con caratteri indelebili, la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice. Il prodotto potrà essere fornito in **contenitori di vetro o metallo da 1, 2 o 3 litri di capacità**.

13. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma **ogni 15 (quindici) giorni**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.

LOTTO 11 – LATTICINI FRESCHI

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
11.1	Latte fresco pastorizzato intero (confezione da 1 litro)	litri	3.500
11.2	Burro in confezioni da 250 grammi	Kg	500
11.3	Mozzarella per pizza	Kg	100
11.4	Mozzarella taglio julienne, in vaschetta da 2,5 kg	Kg	2.000
11.5	Mozzarella fiordilatte	Kg	100
11.6	CilieGINE di mozzarella	Kg	900
11.7	Formaggio Edamer	Kg	750
11.8	Parmigiano Reggiano, stagionato almeno 24 mesi	Kg	4.100
11.9	Pecorino stagionato almeno sei mesi	Kg	400
11.10	Yogurt alla frutta e vaniglia, in confezione da 2 vasetti da 125 g	confezione	50.000
11.11	Yogurt magro, in confezione da 2 vasetti da 125 g	confezione	200
11.12	TS - Caciotta	Kg	500
11.13	TS - Casatella	Kg	1.200
11.14	TS - Ricotta	Kg	2.800
11.15	TS - Stracchino	Kg	600
11.16	TS - Yogurt naturale intero, confezione da 1/2 litro	confezione	700
11.17	TS - Yogurt naturale magro, confezione da 1/2 litro	confezione	150



2. Il **latte** dovrà essere fresco. Non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore e degli altri suoi caratteri generali. Le caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche dovranno rientrare nei limiti previsti dai Decreti Delegati 29 giugno 2012 n.70, n.71 e successivi. Il latte fresco dovrà essere trasportato con mezzi idonei, che mantengano le temperature richieste. Il latte intero dovrà contenere almeno il 3% di grassi. Sulle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza, la quale non dovrà essere inferiore ai 6 giorni di vita residua del prodotto al momento della consegna.

3. I **formaggi** forniti dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti. Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, senza alterazioni di alcun genere, l'odore dovrà essere gradevole e la colorazione normale (non gialla, rossa o nerastra ecc.), il sapore non dovrà essere amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature. Dovranno essere prodotti con latte fresco, in nessun caso con latte in polvere, non dovranno contenere alcun tipo di conservante o additivo. Il grasso di tutti i formaggi, non contrassegnati dalla sigla TS, dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- a) numero degli acidi volatili solubili non inferiore a 22;
- b) numero degli acidi volatili insolubili non inferiore a 2;
- c) indice refrattometrico Zeiss a 53°C compreso fra 43 e 48.

4. Il **Parmigiano Reggiano** (formaggio a denominazione di origine) dovrà avere una stagionatura di almeno 24 (ventiquattro) mesi e potersi grattugiare.

Il prodotto dovrà riportare sulla crosta, impresso a fuoco, il marchio "Parmigiano Reggiano". Il grasso sulla sostanza secca non potrà essere inferiore al 32%, il prodotto dovrà avere una umidità pari al 29% con una tolleranza del $\pm 4\%$, il coefficiente di maturazione dovrà essere 33,8 con una tolleranza di ± 8 .

5. La **mozzarella** deve essere stata prodotta unicamente da latte vaccino fresco o pastorizzato. Il contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca dovrà essere pari al 44%, dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche, senza gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento od altro. I singoli pezzi dovranno essere interi e compatti e sulle confezioni dovrà essere riportata la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

6. Lo **yogurt** dovrà possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e non dovrà contenere aromi artificiali aggiunti né glutine. Lo yogurt alla frutta non dovrà contenere conservanti.

7. I **prodotti contrassegnati dalla sigla "TS"** nell'elenco di cui al comma 1, dovranno essere **preferibilmente** a marchio "**Terra di San Marino**", ovvero utilizzando esclusivamente latte proveniente da allevamenti localizzati nel territorio della Repubblica di San Marino, il cui tenore di massa magra non deve essere inferiore al 3,60% peso/volume e il cui tenore di materia proteica non deve essere inferiore al 3,10% peso/volume.

L'offerta di prodotti non a marchio Terra di San Marino non comporterà l'esclusione dalla gara d'appalto, ma unicamente l'attribuzione di un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara.



8. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma **due volte alla settimana**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.

LOTTO 12 – UOVA DI GALLINA

1. La tipologia e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
12.1	Uova di gallina, categoria A, classe M, da 53/63 g	Pezzi (uova)	108.000

2. Le uova dovranno essere contenute in confezioni di almeno 10 pz.
3. Le uova devono possedere le caratteristiche specificate nel comma precedente, essere prodotte in conformità al **Regolamento CE n.557/2007** e provenire da **agricoltura biologica** e/o da **allevamento a terra**. Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:
- a) guscio scuro e cuticola normali, netti ed intatti, camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 mm;
 - b) albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
 - c) tuorlo posto al centro e visibile alla speratura solo come un'ombra, senza contorno apparente;
 - d) germe sviluppato in modo impercettibile;
 - e) odore esente da aromi estranei.
4. Le uova dovranno provenire da un allevamento sito in territorio sammarinese oppure, in subordine, nelle Regioni italiane limitrofe (Emilia-Romagna e Marche), dovranno essere consegnate almeno nei quindici giorni antecedenti la data minima di conservazione.
5. Le uova non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, potranno essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto. Saranno fornite in imballaggi recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che le ha imballate o fatte imballare. L'etichettatura, inoltre, dovrà riportare le seguenti indicazioni:
- a) la categoria di qualità, la classe di peso, la tipologia di allevamento;
 - b) la data di imballaggio;
 - c) la data di deposizione delle uova;
 - d) la data relativa alla durata minima di conservazione;
 - e) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'allevamento che le ha prodotte.
6. Le uova dovranno soddisfare i seguenti requisiti microbiologici:
- a) salmonella assente in 25 g/ml di prodotto



PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione

Gara d'appalto n.36/2023
Asta pubblica n.02/PS/2023

- b) batteri aerobici mesofili < 105 UFC in 1 g/ml di prodotto
- c) enterobatteri < 102 UFC in 1 g/ml di prodotto
- d) stafilococco aureus assente in 1 g di prodotto

7. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma con **cadenza settimanale**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.

LOTTO 13 – OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRA DI SAN MARINO"

1. La tipologia e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
13.1	Olio extravergine di oliva "Terra di San Marino"	Litri	2.650

2. L'olio extravergine di oliva a marchio "Terra di San Marino" dovrà essere prodotto con olive provenienti dagli oliveti denominati "Oliveto Terra di San Marino". Gli oliveti devono essere situati su terreni con idonee caratteristiche pedo-climatiche, privi di ristagni idrici e ben drenati, di natura prevalentemente argillosa con giacitura collinare. Le tecniche di impianto e di coltivazione dovranno essere aderenti al Piano di sviluppo dell'olivicoltura approvato ai sensi della Legge 20/09/1989 n.96.

3. Le varietà di olive ammesse sono Correggiolo, Sursina, Capolga, Brugnola, Pendolino, Frantoio e Leccino, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Sono ammesse altre varietà, la cui coltivazione sia consentita dalle normative vigenti, nella misura non superiore al 30%.

4. Si dovrà privilegiare l'impiego di concimi organici. L'impiego di prodotti chimici dovrà seguire le indicazioni e gli orientamenti emanati dal Comitato di Assistenza Tecnica di cui all'art. 48 della Legge 20/09/1989 n.96 e relativo Regolamento Applicativo.

5. L'olio Extravergine di Oliva "Terra di San Marino" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **Acidità massima totale espressa in acido oleico:** non superiore a 0,4 g per 100 g di olio;
- **Numero di perossidi:** massimo 12 Meq di Ossigeno/Kg;
- **Punteggio al Panel Test:** ≥ 7 ;
- **Colore:** dal verde al giallo dorato;
- **Odore:** di frutto di oliva medio o anche intenso;
- **Sapore:** di fruttato di oliva lievemente amaro o/e piccante accompagnato da un fiavole sapore di mandorla, carciofo o pomodoro.

Campioni della merce consegnata potranno periodicamente essere sottoposti ad analisi di laboratorio, avvalendosi degli organismi sanitari competenti.



6. L'olio extravergine di oliva a marchio "Terra di San Marino" dovrà essere fornito in contenitori, di vetro o di metallo, aventi capacità pari a 1 o 3 litri circa.
7. In riferimento alle diete speciali riguardanti i bambini celiaci e agli alimenti naturalmente privi di glutine, al fine di evitare il rischio di possibili contaminazioni da glutine, l'impresa dovrà garantire che le fasi produttive e distributive del prodotto siano prive di contaminazioni da glutine.
8. Gli ordinativi saranno inoltrati all'impresa dai responsabili delle cucine, in base alle rispettive necessità, tenuto conto del numero effettivo degli utenti del servizio di refezione scolastica. L'impresa dovrà provvedere alla consegna della merce, di norma, **ogni 15 (quindici) giorni** direttamente presso le cucine o le dispense delle strutture scolastiche dei Nidi per l'Infanzia, delle Scuole dell'Infanzia e delle Scuole Elementari della Repubblica di San Marino. La frequenza di consegna potrà essere eventualmente ridotta nelle strutture dotate di adeguato spazio per il deposito delle merci.

LOTTO 14 – PANE FRESCO

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
14.1	Pane tipo toscano	Kg	12.000
14.2	Pane tipo toscano a fette	Kg	2.000
14.3	Pane dolce	Kg	1.000
14.4	Pane da toast	Kg	1.300
14.5	Baguette (formato più grande)	Kg	150
14.6	Pane alberghiero	Kg	700
14.7	Pane da hamburger	Kg	450
14.8	Pane grattugiato (ottenuto da pane secco i cui ingredienti sono farina di grano, lievito e sale)	Kg	1.900
14.9	Lievito naturale di birra	Kg	150

2. Tutte le tipologie di pane potranno essere prodotte preferibilmente da farine a marchio Terra di San Marino. L'offerta (parziale o totale) di prodotti ottenuti da farine non a marchio Terra di San Marino non comporterà l'esclusione dalla gara d'appalto, ma unicamente l'attribuzione di un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara.
3. Il pane dovrà essere prodotto con farine tipo "0" e "00", seguendo le modalità di preparazione previste. In riferimento al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate, le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche previste dalle normative vigenti e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre non consentite. Inoltre, non dovranno risultare addizionate artificialmente di crusca. Del pane fornito si dovrà garantire la produzione giornaliera, non dovrà in alcun caso trattarsi di pane conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato. Il pane dovrà mostrare e



possedere nella totalità della fornitura e dei formati le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, gusto e aroma senza anomalie, alla rottura con le mani, la crosta si dovrà sbriciolare leggermente e rimanere ben aderente alla mollica.

4. La fornitura dovrà essere effettuata:
- a) in contenitori idonei per il trasporto degli alimenti;
 - b) in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura.

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da documento che ne riporti peso e tipo. Dovranno essere fornite le **tipologie di pane di seguito indicate, prodotte con gli ingredienti specificati.**

Tipologia di pane	Ingredienti
Pane tipo toscano	Sfarinati di grano, lievito, acqua
Pane tipo toscano a fette	Sfarinati di grano, lievito, acqua
Pane dolce	Farina, burro, latte, lievito di birra, zucchero, sale
Pane alberghiero	Farina, olio extravergine di oliva, sale, lievito madre
Pane da hamburger	Farina, burro, latte, lievito di birra, zucchero, sale e uova
Baguette grande	Farina, acqua, sale, lievito di birra o pasta madre
Pane da toast	Farina, burro, latte, lievito di birra, sale
Pane grattugiato	Ottenuto dalla macinazione di pane comune secco (i cui ingredienti sono esclusivamente sfarinati di grano, lievito, acqua ed eventualmente sale)

Ai fini di una maggiore chiarezza, le liste degli ingredienti utilizzati nelle varie tipologie di pane dovranno essere specificatamente indicate dall'impresa aggiudicataria e successivamente conservate nelle cucine. Eventuali modifiche dovranno essere preventivamente concordate con il Responsabile del Servizio di dietologia dell'Ospedale di Stato.

5. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti con **frequenza giornaliera**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino. Le consegne andranno effettuate **entro le ore 9:30**, tranne nelle giornate in cui sono previste uscite didattiche. In tal caso, l'impresa dovrà attenersi agli orari indicati di volta in volta dalle singole sedi scolastiche.

LOTTO 15 – PANE FRESCO SURGELATO SENZA GLUTINE

1. La tipologia e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
15.1	Rosetta senza glutine cotta e surgelata, 50 g circa	PZ	5.000



2. Il prodotto, **senza glutine** e specificamente formulato per persone intolleranti al glutine, dovrà risultare surgelato alla produzione (cotto e surgelato) ed essere fornito **in confezione monodose**. Dovrà possedere forma tipica di rosetta tonda, del peso di 50 grammi circa al pezzo. Ingredienti consentiti (tutti senza glutine): **farine, preferibilmente provenienti da agricoltura biologica, senza glutine** (farina di riso, mais, grano saraceno ecc.), agenti lievitanti permessi, grassi permessi (olio extra-vergine di oliva), addensanti permessi. **La conservazione dovrà avvenire a -18°C. L'impresa deve garantire che durante le fasi di trasporto siano rigorosamente osservate idonee modalità di conservazione dei prodotti.**

3. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti con **frequenza da stabilirsi dal responsabile delle cucine in base alle specifiche necessità** e direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.

LOTTO 16 – GELATI

1. La tipologia e i quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

ID	DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' RICHIESTA
16.1	Coppa gelato senza glutine , panna e gusti misti, 75 grammi circa	PZ	9.000

2. I gelati, **senza glutine**, devono essere consegnati in confezione monodose e devono essere prodotti utilizzando preferibilmente i seguenti ingredienti: latte intero o scremato (anziché latte in polvere reidratato), zucchero, burro (anziché oli vegetali), panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, acqua, preferibilmente, non devono contenere coloranti artificiali. L'offerta di prodotti che contengono latte in polvere reidratato, coloranti artificiali oppure olio vegetale non comporterà l'esclusione dalla gara d'appalto, ma unicamente l'attribuzione di un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara.

3. Le confezioni devono riportare, ben leggibile, la data di scadenza, essere pulite e non aperte. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di -18°C.

4. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma **una volta al mese** direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola dell'Infanzia e dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino.