



**ALLEGATO A**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI  
GENERI ALIMENTARI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA – ANNO SCOLASTICO 2026/2027<sup>1</sup>**

**INDICE**

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

Articolo 2 – Durata dell'appalto

Articolo 3 – Destinatari del servizio

Articolo 4 - Caratteristiche della fornitura

Articolo 5 – Fornitura di prodotti esenti da contaminazioni da glutine

Articolo 6 – Quantità della fornitura

Articolo 7 – Modalità di esecuzione della fornitura

Articolo 8 – Accertamenti sulla merce consegnata

Articolo 9 – Adempimenti e obblighi del fornitore nel corso della fornitura

Articolo 10 - Reportistica

Articolo 11 – Adempimenti e oneri a carico del Direttore dell'esecuzione

Articolo 12 - Personale e attrezzature impiegate dall'impresa

Articolo 13 – Responsabilità per danni e copertura assicurativa

Articolo 14 – Inadempienze e penalità

Articolo 15 – Fatturazione e pagamento delle fatture

SCHEDE PRODOTTO

---

<sup>1</sup> Predisposto dall'apposita Commissione nominata dal Congresso di Stato della Repubblica di San Marino con delibera n.20 del 31 marzo 2026.



## **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

1. Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento, per l'anno scolastico 2026/2027, 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 d'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 da parte delle cucine scolastiche sulla base dei menù autorizzati annualmente dal Servizio Dietologico dell'Istituto per la Sicurezza Sociale, delle relative grammature presenti nelle tabelle dietetiche ivi inserite e del numero degli utenti che usufruiranno di tale 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.
4. La fornitura dei prodotti alimentari dovrà essere effettuata secondo le pezzature, le quantità, le caratteristiche e le qualità descritte nel 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 preferibilmente "Terra di San Marino"**
  - **Lotto n. 5 – salumi**
  - **Lotto n. 6 – prodotti ortofrutticoli freschi**
  - **Lotto n. 7 – prodotti speciali, senza glutine o senza latte**
  - **Lotto n. 8 – farine preferibilmente "Terra di San Marino"**
  - **Lotto n. 9 – miele preferibilmente "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 2026 fino al 31 agosto 2027, 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.

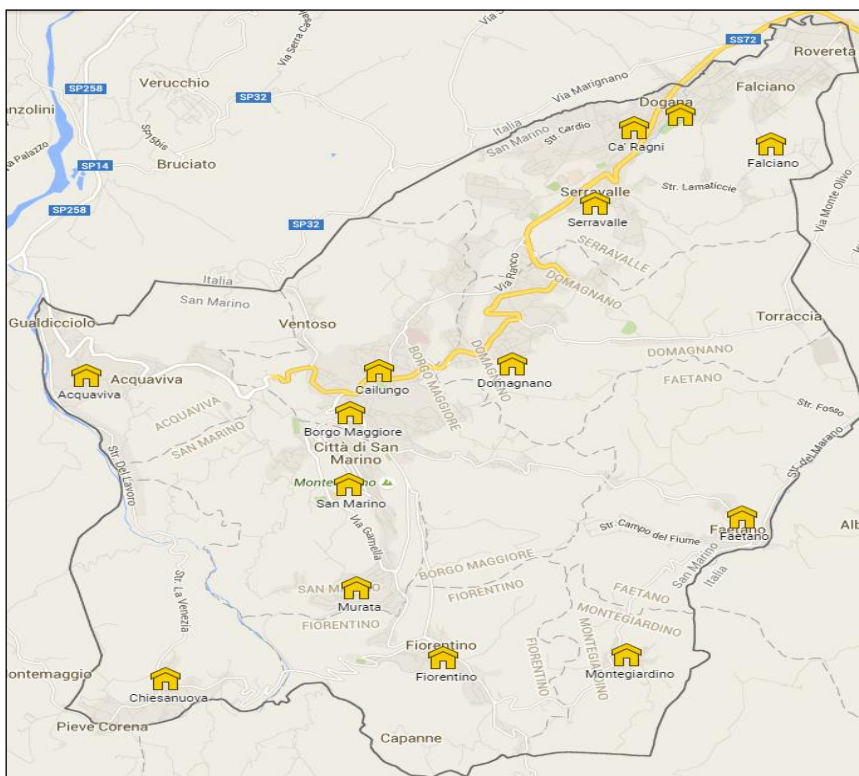


2. Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l'impresa appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni fino alla data del subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto e previa 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 d'Infanzia (12 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 d'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 Dietologico dell'Istituto per la Sicurezza Sociale.

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



Le cucine attualmente operative sono 24, distribuite tra i diversi plessi come di seguito indicato:



# PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

Plesso scolastico	Elementare	Infanzia	Nido	Totali per Plesso
Acquaviva	1	1	1 (solo relativamente alle merende)	3
Borgo Maggiore	1	1	-	2
Ca' Ragni	1	1	-	2
Cailungo	1 (in comune)		1 (per 2 strutture)	2
Chiesanuova	1 (in comune)		-	1
Dogana	1	-	1 (per 2 strutture)	2
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	1
Serravalle	1 (in comune)		-	1
<b>Totali cucine</b>				<b>24</b>

Il numero degli utenti, alunni e personale (docente e non docente), che usufruiranno del servizio di refezione per l'anno scolastico 2026-2027 è riportato nelle tabelle seguenti:

Scuola Elementare (1.394 utenti, di cui 236 Infanzia)			
Plesso	Indirizzo	N° utenti (Elementare)	N° utenti (Infanzia)
Acquaviva "Faro Bianco"	Via della Margheritina, 1 - 47892 Acquaviva	99	-
Borgo Maggiore "La Roccia"	Via 28 Luglio, 46 - 47893 Borgo Maggiore	137	-
Ca' Ragni "La Ginestra"	Via Ca' Ragni, 13 - 47891 Dogana	89	-
Cailungo "Arcobaleno"	Via Pradacci, 1 - 47893 Cailungo	96	66
Chiesanuova "Il giardino dei ciliegi" "Il Sentiero"	Via Corrado Forti, 62 - 47894 Chiesanuova	33	31
Dogana "Il Torrente"	Via Ranco Mauro, 25 - 47891 Dogana	101	-
Domagnano "Scuolapiù"	Piazza Filippo da Sterpeto, 13 - 47895 Domagnano	144	-
Fiorentino "Il Nostro Mondo"	Via Giuliano Corbelli, 68 - 47897 Fiorentino	93	-

**PROVVEDITORATO SCOLASTICO**

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

Montegiardino "L'Olmo" "Grillo Parlante"	Strada Scalbati, 9 - 47898 Montegiardino	71	53
San Marino-Murata "La Quercia"	Via Erviano, 34 - 47890 Murata	134	-
Serravalle "La Primavera" "Il Castello"	Via Flavio Biondo, 28 - 47899 Serravalle Via Ca' Pontoso, 66. 47899 Serravalle	161	86

<b>Scuola dell'Infanzia (764 utenti, di cui 164 Elementari)</b>			
<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>N° utenti (Infanzia)</b>	<b>N° utenti (Elementare)</b>
Acquaviva "Girotondo"	Via della Margheritina, 1 - 47892 Acquaviva	52	-
Borgo Maggiore "Biancospino"	Via dei Boschetti, 1 - 47893 Borgo Maggiore	97	-
Ca' Ragni "Balena Azzurra"	Via Ca' Ragni, 9 - 47891 Dogana	88	-
Domagnano "Scrigno"	Via Ca' Pirazzone - 47895 Domagnano	97	-
Faetano "Tappeto Volante" "Il Mulino"	Via Chiara Villani, 1 - 47896 Faetano	52	71
Falciano "Girasoli" "L'Olivo"	Strada La Zanetta, 6 - 47891 Falciano	89	96
Fiorentino "Vecchio Pozzo"	Via Giuliano Corbelli, 93 - 47897 Fiorentino	42	-
Murata "Giardino"	Via Erviano, 20 - 47890 Murata	80	-

<b>Nidi per l'Infanzia (311 utenti)</b>		
<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>N° utenti</b>
Acquaviva <sup>2</sup> "Bruco Verde"	Via Guiduccio, 11 - 47892 Acquaviva	29
Cailungo "Pollicino" "Peter Pan"	Via Pradacci, 12 - 47893 Cailungo	105
Dogana "Mongolfiera" "Arcobaleno"	Via P. Batoni, 22 - 47891 Dogana	86
Falciano "Aquilone"	Via del Pubblico Precettore, 9 - 47891 Falciano	39
San Marino "Coccinella"	Via J.H. Dabrowski, 1 - 47890 San Marino	52

<sup>2</sup> 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.



#### **ART. 4 – CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA**

1. I prezzi offerti ed aggiudicati 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 sono compresi nei prezzi dei prodotti offerti dall'aggiudicatario. Dovranno essere rispettate tutte le leggi, regolamenti e disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità in materia di manipolazione, igiene e sicurezza alimentare, effettuare l'eventuale controllo qualitativo dei prodotti forniti e rispettare il manuale di autocontrollo della sicurezza alimentare.
4. La fornitura comprende il trasporto e la relativa consegna dei prodotti alle cucine dei plessi scolastici della Repubblica di San Marino.
5. 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.
6. 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.
7. 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 e alla tracciabilità degli stessi.
8. Eventuali forniture di prodotti recanti data di consumo, scadute e/o prossime alla scadenza (inferiori ai 10 giorni per prodotti freschi e 6 per il latte fresco) 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.
9. **L'impresa si impegna a fornire, su richiesta dei responsabili di cucina dietro autorizzazione del Provveditorato Scolastico e 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.**
10. 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 effettuata dal responsabile della cucina o dal personale della presente Stazione Appaltante, nel caso in cui l'indisponibilità



temporanea dei prodotti si verifichi per più di n.3 (tre) volte nel corso dell'intero periodo di fornitura (settembre - agosto) potranno essere applicate le penalità di cui al successivo art. 14 del presente Capitolato.

#### **ART. 5 – 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. 6 – QUANTITÀ DELLA FORNITURA**

1. Gli ordinativi delle merci saranno inoltrati all'impresa aggiudicataria direttamente dai responsabili delle cucine, in base alle rispettive necessità, tenuto conto del numero effettivo degli utenti del servizio di refezione scolastica e alle frequenze di consegna specificate nella sezione "**Schede Prodotto**".

2. 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 nel limite del 20% dell'importo complessivamente aggiudicato e alle medesime condizioni (come previsto dall'articolo 37 del Decreto Delegato n.26/2015 e s.m.i.), senza che l'impresa possa vantare riserve e/o pretese e senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

#### **ART. 7 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA**

1. L'impresa appaltatrice è responsabile direttamente e in via esclusiva della corretta esecuzione della fornitura, sia nei confronti dell'Amministrazione che dei terzi.

2. 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.

3. La fornitura delle derrate può essere sospesa nei periodi di vacanze previsti dal calendario scolastico approvato annualmente dalle autorità competenti (Decreto Delegato n.30/2026 che adotta il calendario



scolastico per l'anno 2026-2027) che sarà prontamente comunicato al fornitore dal Provveditorato Scolastico.

4. 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/destinataria della merce;
- la data di emissione dell'ordinativo;
- la data dell'avvenuta consegna;
- la quantità e la tipologia dei prodotti consegnati.

5. 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.

6. 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. 8 – 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, anche eventualmente acquistandolo presso terzi senza applicazione di sovrapprezzi in fattura.

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. 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. Nel caso in cui l'esito di tali esami accerti delle effettive problematiche, i costi relativi all'effettuazione di tali analisi sui campioni di merce eventualmente prelevati per il campionamento effettuato dalle Autorità deputate al controllo ufficiale saranno a carico del fornitore.

#### **ART. 9 - 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. 10 – REPORTISTICA**

1. Al fine di consentire una contabilità analitica dei consumi e delle spese, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta ad inviare al Provveditorato Scolastico ([amministrazione.provveditorato@pa.sm](mailto:amministrazione.provveditorato@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. 11 - 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 ed alle indicazioni fornite nel Bando di gara e nel presente Capitolato Speciale, al Direttore dell'esecuzione spetterà fornire all'impresa aggiudicataria (eventualmente per il tramite del Provveditorato Scolastico):

- 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. 12 – 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. 13 – 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. 14 – INADEMPIENZE E PENALITÀ**

Nel caso in cui l'impresa appaltatrice si rendesse responsabile di inadempienze 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) del Capitolato Generale.

#### **ART. 15 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO DELLE FATTURE**

1. La fatturazione del servizio prestato ed il pagamento delle fatture dovrà avvenire conformemente a quanto disposto dall'articolo 26 del Capitolato Generale.

2. Le fatture, esenti da IVA o monofase, 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](mailto: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:

<b>ID</b>	<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	<b>U.M.</b>	<b>QUANTITA'</b>
1.1	Acqua minerale naturale (bottiglia 1,5 litri)	Pezzi (bottiglie)	<b>110.000</b>
1.2	Acqua minerale naturale (bottiglia 0,5 litri)	Pezzi (bottiglie)	<b>4.000</b>

2. L'acqua, in confezioni da 0,5 e 1,5 litri, deve riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- acqua minerale naturale senza aggiunta di anidride carbonica;
- la denominazione commerciale dell'acqua minerale naturale, il nome della sorgente ed il luogo di imbottigliamento della stessa;
- i risultati delle analisi chimiche e fisico-chimiche;
- la data in cui sono state eseguite le analisi di cui alla lettera c) ed il laboratorio presso il quale sono state effettuate;
- il contenuto nominale;
- i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione all'utilizzazione;
- il termine minimo di conservazione;
- la dicitura di identificazione del lotto.

3. **I requisiti richiesti sono:**

- acqua oligominerale, con **residuo fisso a 180 °C compreso tra 50 e 200 mg/l;**
- sodio** inferiore a 10 mg/l;
- nitrati** inferiori a 10 mg/l;
- fluoruri** inferiori a 1 mg/l;
- pH** compreso fra 6,5 e 8,5;
- altezza della sorgente non inferiore ai 700 m;**
- 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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi. 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:

<b>ID</b>	<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>QUANTITA' RICHIESTA</b>
<b>2.1</b>	Calamaro pulito	Kg	<b>1.200</b>
<b>2.2</b>	Seppia pulita IQF	Kg	<b>1.800</b>
<b>2.3</b>	Coda di rospo in tranci	Kg	<b>5.200</b>
<b>2.4</b>	Filetto di merluzzo	Kg	<b>2.200</b>
<b>2.5</b>	Cuore di nasello	Kg	<b>1.300</b>
<b>2.6</b>	<b>PB</b> - Bietole in foglie a cubetti in confezioni da 2,5 kg circa	Kg	<b>600</b>
<b>2.7</b>	<b>PB</b> - Piselli in confezioni da 2,5 kg circa	Kg	<b>2.000</b>
<b>2.8</b>	<b>PB</b> - Spinaci in foglie a cubetti in confezioni da 2,5 kg circa	Kg	<b>900</b>

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.



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

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 <sup>5</sup> UFC/g	10 <sup>6</sup> UFC/g
Coliformi	5	2	10 <sup>2</sup> UFC/g	10 <sup>3</sup> UFC/g
E. coli	5	1	10 UFC/g	10 <sup>2</sup> 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.

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 soffusioni 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 decongelato 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 aflatossine (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 (±3°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.

**Glassatura: non superiore al 10%.**

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.



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

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 10%.**

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.

d) **FILETTO DI MERLUZZO SURGELATO in confezioni da grammi 1.000 – 7.000 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)**



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

- **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) **SEPIA (*Sepia officinalis*) PULITA SURGELATA IQF 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.

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 **PREFERIBILMENTE da coltivazioni biologiche certificate** secondo il Regolamento CE n.848/2018. Pertanto, per tali prodotti è ammessa anche la provenienza da produzioni non biologiche, qualora non fosse possibile, per qualunque ragione, il loro reperimento nell'ambito delle produzioni biologiche. Tuttavia, 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.

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.

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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.



**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	2.300
3.2	Coniglio intero	Kg	3.400
3.3	Cosce di pollo	Kg	1.800
3.4	Fesa di tacchino a fette	Kg	1.800
3.5	Fettina di tacchino confezionata singolarmente sottovuoto	Kg	100
3.6	Fesa di tacchino intera	Kg	2.500
3.7	Petto di pollo a fette	Kg	1.900
3.8	Fettina di pollo confezionata singolarmente sottovuoto	Kg	100
3.9	Petto di pollo intero	Kg	110
3.10	Pollo a busto	Kg	2.300

2. I prodotti indicati al comma 1 dovranno provenire **preferibilmente da allevamenti biologici**, certificati secondo il Regolamento CE n.848/2018 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, sottocosse 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. 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 di età compresa fra le 14 settimane e gli 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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.



**LOTTO 4 – CARNE BOVINA PREFERIBILMENTE 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
4.1	TS - Fettina di vitello	Kg	50
4.2	TS - Scaletta o punta di petto	Kg	60
4.3	TS - Carne scelta per bollito	Kg	450
4.4	TS - Polpa per macinato	Kg	1.300
4.5	TS - Scamone	Kg	110
4.6	TS - Svizzere	Kg	100

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 (parziale o totale) 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 ne 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 tenera e a grana fine, con grasso di aspetto consistente e odore latteo. Dovrà provenire 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 d'Infanzia, delle Scuole Elementari della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.

#### **LOTTO 5 – SALUMI**

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

<b>ID</b>	<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>QUANTITA' RICHIESTA</b>
<b>5.1</b>	<b>PB</b> - Prosciutto cotto in tranci da 2-3 kg circa	Kg	<b>350</b>
<b>5.2</b>	Prosciutto crudo di Parma in tranci da 2-3 kg circa	Kg	<b>200</b>

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. Il "**prosciutto di Parma**", dovrà essere fornito disossato, pressato ed in tranci sottovuoto, 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:
- 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;
  - 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 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, in tranci sottovuoto da 2-3 kg**, 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: **coscia suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, glutammato, senza latte e preferibilmente senza nitrito e nitrito aggiunti**. Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:
- 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;
  - del tutto privo di glutine, latte e derivati dal latte;
  - assenza dei seguenti difetti: picchiettature (indice di emorragie muscolari all'abbattimento), alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli;
  - 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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.



**LOTTO 6 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

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

<b>ID</b>	<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>QUANTITA' RICHIESTA</b>
6.1	ALBICOCCHIE	Kg	900
6.2	ANANAS	Kg	3.000
6.3	ARANCE	Kg	7.500
6.4	<b>PB</b> - BANANE	Kg	18.000
6.5	CACHI	Kg	100
6.6	CACHI MELA	Kg	1.000
6.7	CASTAGNE	Kg	250
6.8	CLEMENTINE	Kg	3.100
6.9	COCOMERI	Kg	2.000
6.10	FRAGOLE ( <b>IT o Europee Bio</b> )	Kg	1.800
6.11	KIWI	Kg	3.100
6.12	LIMONI	Kg	1.000
6.13	MELAGRANA	Kg	60
6.14	MELE CRIPPS/PINK LADY	Kg	11.000
6.15	MELE GOLDEN DELICIOUS	Kg	6.500
6.16	MELE IMPERATORE	Kg	600
6.17	MELE SMITH	Kg	300
6.18	MELONI RETATI ESTIVI	Kg	2.200
6.19	MELONI INVERNALI	Kg	4.100
6.20	PERE ABATE FÉTEL	Kg	2.200
6.21	PERE DECANA	Kg	700
6.22	PERE WILLIAMS	Kg	2.200
6.23	PERE KAISER	Kg	300
6.24	PESCHE NOCI	Kg	2.300
6.25	POMPELMO	Kg	30
6.26	SUSINE	Kg	1.000
6.27	UVA BIANCA (DA TAVOLA)	Kg	1.000
6.28	UVA NERA (DA TAVOLA)	Kg	100
6.29	FICHI	Kg	100
6.30	AGLIO SECCO BIANCO	Kg	80
6.31	ASPARAGI	Kg	500
6.32	BASILICO IN MAZZI	PZ	3.000
6.33	<b>PB</b> - BIETOLE DA COSTA	Kg	1.000
6.34	BROCCOLETTI	Kg	1.900
6.35	CARCIOFI	PZ	1.500



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

6.36	CARDI	Kg	50
6.37	<b>PB</b> - CAROTE	Kg	16.000
6.38	CAVOLFIORI BIANCHI	Kg	4.000
6.39	CAVOLFIORE ROMANO	Kg	600
6.40	CAVOLINI DI BRUXELLES	Kg	30
6.41	CAVOLO VERZA	Kg	1.000
6.42	CAVOLO CAPPUCCIO BIANCO	Kg	2.000
6.43	CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO	Kg	200
6.44	CAVOLO NERO	Kg	100
6.45	CETRIOLI	Kg	2.800
6.46	CETRIOLI ALTA DIGERIBILITA'	Kg	500
6.47	CICORIA	Kg	50
6.48	CIPOLLA BIANCA	Kg	1.200
6.49	CIPOLLA DORATA	Kg	700
6.50	CIPOLLA ROSSA	Kg	60
6.51	CIPOLLOTTI BIANCHI A MAZZO	Kg	15
6.52	ERBE AROMATICHE MISTE IN MAZZI (MAGGIORANA, TIMO...)	PZ	250
6.53	FAGIOLINI	Kg	200
6.54	FINOCCHIO	Kg	8.900
6.55	FINOCCHIO SELVATICO IN MAZZI	PZ	500
6.56	FIORI DI ZUCCA	Kg	10
6.57	<b>PB</b> - INSALATA LATTUGA/ROMANA	Kg	500
6.58	<b>PB</b> - INSALATA ICEBERG/BRASILIANA	Kg	3.200
6.59	<b>PB</b> - INSALATA TROCADERO/GENTILINA	Kg	1.900
6.60	INDIVIA BELGA	Kg	100
6.61	LISCHI	Kg	90
6.62	MELANZANE LUNGHE	Kg	400
6.63	MELANZANE TONDE	Kg	400
6.64	<b>PB</b> - PATATE GIALLE	Kg	16.000
6.65	<b>PB</b> - PATATE ROSSE	Kg	3.200
6.66	PEPERONI	Kg	500
6.67	POMODORI PENDOLINI/CILIEGINI	Kg	600
6.68	POMODORI DATTERINI	Kg	700
6.69	POMODORI CUOR DI BUE/TONDO DA INSALATA	Kg	500
6.70	POMODORI A GRAPPOLO	Kg	2.000
6.71	POMODORI SAN MARZANO/OVETTO	Kg	900
6.72	PORRI	Kg	1.400
6.73	PREZZEMOLO IN MAZZI	Kg	200
6.74	RADICCHIO ROSSO	Kg	600
6.75	RAPE BIANCHE CRUDE	Kg	60



<b>6.76</b>	RAPE ROSSE COTTE	PZ	<b>800</b>
<b>6.77</b>	RAPE ROSSE CRUDE	Kg	<b>40</b>
<b>6.78</b>	RAVANELLI IN MAZZI	PZ	<b>300</b>
<b>6.79</b>	ROSMARINO IN MAZZI	PZ	<b>1.600</b>
<b>6.80</b>	RUCOLA IN MAZZI	PZ	<b>2.400</b>
<b>6.81</b>	SALVIA IN MAZZI	PZ	<b>800</b>
<b>6.82</b>	SCALOGNO IN CONFEZIONI DA 250 GRAMMI	PZ	<b>180</b>
<b>6.83</b>	SEDANO VERDE	Kg	<b>1.800</b>
<b>6.84</b>	SEDANO RAPA	Kg	<b>380</b>
<b>6.85</b>	<b>PB</b> - SPINACI	Kg	<b>300</b>
<b>6.86</b>	ZENZERO	Kg	<b>5</b>
<b>6.87</b>	ZUCCHE GIALLE	Kg	<b>1.400</b>
<b>6.88</b>	ZUCCHINE VERDE CHIARO	Kg	<b>5.000</b>
<b>6.89</b>	ZUCCHINE SCURE	Kg	<b>1.500</b>

2. **Patate, carote, insalata, bietole e spinaci** dovranno provenire **preferibilmente da coltivazioni biologiche**, mentre **le banane preferibilmente da coltivazioni biologiche e/o dal circuito del Commercio Equo e Solidale**. Qualora ciò non fosse possibile per qualunque ragione, tali prodotti potranno provenire anche 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. Per quanto riguarda le **fragole** dovranno provenire esclusivamente da coltivazioni Italiane o in mancanza di queste dovranno essere di produzione Europea con certificazione biologica;

4. In riferimento ai commi precedenti, si precisa che i **prodotti biologici** dovranno provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti CE 848/2018 e 1165/2021;

5. Caratteristiche e requisiti generali degli ortaggi freschi:

- a) freschi ed interi;
- b) sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari;
- c) puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
- d) esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie che, in ogni caso, dovranno essere inferiori alle quantità massime previste per legge;
- e) turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento;
- f) privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto);
- g) privi di odori e sapori estranei.

6. Gli **ortaggi a bulbo** dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- a) 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;



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

- b) 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);
- c) **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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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).
7. 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.
8. 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.
9. 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,



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

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;
10. 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);
11. Caratteristiche e requisiti dei **frutti freschi:**
- a) interi, sani e turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento;
- 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.
12. 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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri estivi.

### 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	<b>SG/B</b> - Biscotti frollini biologici senza glutine	Kg	<b>10</b>
7.2	<b>SL/B</b> - Biscotti frollini biologici senza latte e senza uova	Kg	<b>45</b>
7.3	<b>SL</b> - Caciotta s/lattosio	Kg	<b>45</b>
7.4	<b>SG</b> - Ceci lessati senza glutine in vasetto di vetro, in confezioni da 300 a 600g	Kg	<b>80</b>



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

7.5	<b>SG/B</b> - Corn flakes biologici senza glutine	Kg	<b>20</b>
7.6	<b>SG</b> - Cous cous di grano saraceno o mais in confezioni da 200g a 500g	Kg	<b>60</b>
7.7	<b>SG</b> - Crackers senza glutine	Kg	<b>20</b>
7.8	<b>SL</b> - Crescenza senza lattosio	Kg	<b>65</b>
7.9	<b>SL</b> - Edamer a fette senza lattosio in confezioni da 100g circa	Kg	<b>10</b>
7.10	<b>SG</b> - Fagioli borlotti lessati senza glutine in vasetto di vetro, in confezioni da 300 a 600g	Kg	<b>50</b>
7.11	<b>SG</b> - Fagioli cannellini lessati senza glutine in vasetto di vetro, in confezioni da 300 a 600g	Kg	<b>100</b>
7.12	<b>SG/PB</b> - Farina di ceci s/glutine	Kg	<b>50</b>
7.13	<b>SG/PB</b> - Farina di mais s/glutine preferibilmente biologica	Kg	<b>50</b>
7.14	<b>SG/PB</b> - Farina di mais s/glutine preferibilmente biologica precotta	Kg	<b>150</b>
7.15	<b>SG/PB</b> - Farina di riso pref. biologica in confezioni da 250g a 500g	Kg	<b>15</b>
7.16	<b>SL/PB</b> - Fette biscottate preferibilmente biologiche senza latte	Kg	<b>30</b>
7.17	<b>SG/PB</b> - Fette biscottate preferibil. biologiche senza glutine	Kg	<b>4</b>
7.18	<b>SL</b> - Gelato di soia in vaschetta da 250 g a 500 g - gusti assortiti (senza latte)	Kg	<b>10</b>
7.19	<b>SL</b> - Gelato senza lattosio in vaschetta da 250g a 500g - gusti assortiti	Kg	<b>6</b>
7.20	<b>SL/B</b> - Latte di riso confezione da 500 ml o 1 litro (senza latte)	Litri	<b>100</b>
7.21	<b>SL/B</b> - Latte di avena confezione da 500 ml (senza latte)	Litri	<b>80</b>
7.22	<b>SL/B</b> - Latte di soia biologico, confezione da 500 ml (senza latte)	Litri	<b>180</b>
7.23	<b>SL/PB</b> - Latte alta digeribilità/ senza lattosio (meno dello 0,1%) confezione da 500 ml o da 1 litro	Litri	<b>120</b>
7.24	<b>SG/PB</b> - Mini grissini senza glutine preferibilmente biologici	Kg	<b>7</b>
7.25	<b>SL</b> - Mozzarella senza lattosio (circa 100-150g)	Kg	<b>70</b>
7.26	<b>SL</b> - Mozzarella di soia (circa 100-150g) senza latte	Kg	<b>30</b>
7.27	<b>SG</b> - Pane a fette confezionato senza glutine	Kg	<b>100</b>
7.28	Pane azzimo senza lievito in confezioni da 150g a 500g	Kg	<b>2</b>
7.29	Pan bauletto/in cassetta a fette integrale da 400g circa	Kg	<b>9</b>
7.30	<b>SG</b> - Pangrattato senza glutine	Kg	<b>200</b>
7.31	<b>SG/PB</b> - Panini c/olio extrav. oliva, s/glutine, preferibil. biolog.	Kg	<b>10</b>
7.32	<b>SG</b> - Pasta di mais e riso senza glutine (vari formati, es. penne, spaghetti, rigatoni...)	Kg	<b>300</b>
7.33	<b>SG</b> - Pasta di solo mais senza glutine (vari formati es. penne, spaghetti, rigatoni...)	Kg	<b>200</b>



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

7.34	<b>SG/PB</b> - Pastina per minestre senza glutine preferibilmente biologica (vari formati)	Kg	<b>40</b>
7.35	<b>SG</b> - Preparato per pane/pizza/pasta/dolci senza glutine	Kg	<b>280</b>
7.36	<b>SL</b> - Ricotta di soia da 50-100 g circa (senza latte)	Kg	<b>20</b>
7.37	<b>SL</b> - Ricottina senza lattosio da 50-100 g circa	Kg	<b>70</b>
7.38	<b>SL/PB</b> - Yogurt di soia pref. bio, alla frutta/gusti vari, singolo vasetto o confezione da 2x125g (senza latte)	Singolo vasetto	<b>600</b>
7.39	<b>SL/PB</b> - Yogurt di soia pref. bio, bianco, singolo vasetto o confezione da 2x125g (senza latte)	Singolo vasetto	<b>200</b>
7.40	<b>SL/PB</b> - Yogurt di soia pref. bio, alla vaniglia, singolo vasetto o confezione da 2x125g (senza latte)	Singolo vasetto	<b>500</b>
7.41	<b>SL/PB</b> - Yogurt senza lattosio preferib. Bio, frutta/vaniglia gusti vari, singolo vasetto o confezione da 2x125g	Singolo vasetto	<b>1.400</b>
7.42	<b>SL/PB</b> - Yogurt senza lattosio preferib. Bio, bianco, singolo vasetto o confezione da 2x125g	Singolo vasetto	<b>400</b>

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) o la dicitura in etichetta "senza glutine".

3. I **prodotti per intolleranza al lattosio o allergia al latte**, sono contrassegnati dalla sigla "**SL**" nell'elenco di cui al comma 1 e all'interno della descrizione viene specificato se si intende "senza lattosio" o "senza latte". Per la tipologia senza latte i prodotti offerti 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.

6. L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna dei prodotti richiesti di norma **2 (due) volte a settimana**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.



**LOTTO 8 – FARINE PREFERIBILMENTE 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" preferibilmente "Terra di San Marino", confezione 1 kg	Kg	4.000
8.2	Farina di grano tenero "0" preferibilmente "Terra di San Marino", confezione 5 kg	Kg	4.400

2. I prodotti indicati al comma 1 dovranno essere **preferibilmente a marchio "Terra di San Marino"**. Tuttavia qualora ciò non fosse possibile per qualunque ragione, sarà consentito presentare offerta anche per farine ottenute da grani italiani e comunque, anche qualora ciò non fosse possibile, dovranno obbligatoriamente essere prodotte in Italia. Pertanto l'offerta (parziale o totale) 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. 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  $\geq 77$  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;



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

- h) la farina ottenuta deve presentare le caratteristiche chimico-fisiche ed i valori nutrizionali di seguito elencati:

### farina di grano tenero tipo "0"

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

4. 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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.

### LOTTO 9 – MIELE PREFERIBILMENTE 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 preferibilmente "Terra di San Marino", confezione da 0,5 kg	Kg	180
9.2	Miele di acacia preferibilmente "Terra di San Marino", confezione da 1 kg	Kg	110

2. I prodotti indicati al comma 1, in confezioni di vetro, dovranno essere **preferibilmente a marchio "Terra di San Marino"**. Qualora ciò non fosse possibile, tali prodotti potranno provenire anche da produzioni sammarinesi o comunque dovrà essere miele di origine italiana. Pertanto l'offerta (parziale o totale) di prodotti non recanti il marchio sopra indicato, 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 **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  $\leq 18\%$



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

- tenore di idrossimetilfurfurale (HMF)  $\leq 30$  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 4 (quattro) settimane**, direttamente presso le cucine delle sedi scolastiche della Scuola Elementare, della Scuola d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.

### 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	4.500
10.2	<b>B</b> – Aceto di mele <b>biologico</b> , confezione da 500 ml	Litri	290
10.3	Alici sott'olio in confezioni da 50g a 150g circa	Kg	18
10.4	Bicarbonato	Kg	120
10.5	<b>B</b> – Biscotti prima infanzia <b>biologici</b>	Kg	45
10.6	<b>PB</b> – Biscotti prima infanzia <b>preferibilmente biologici</b> granulati	Kg	5
10.7	<b>PB</b> – Biscotti secchi <b>preferibilmente biologici</b> , porzionati 30g	Kg	300
10.8	Cacao amaro in polvere	Kg	40
10.9	<b>B</b> – Caffè d'orzo <b>biologico</b> solubile	Kg	9
10.10	Capperi sott'aceto in confezioni da 100 a 200g	Kg	15
10.11	<b>PB</b> – Carciofini <b>preferibilmente biologici</b> sott'olio	Kg	65
10.12	<b>B</b> – Ceci secchi <b>biologici</b>	Kg	450
10.13	Cous cous di grano duro in confezioni da 500g a 1kg	Kg	1.100
10.14	<b>PB</b> – Fiocchi di cereali <b>preferibil. biolog.</b>	Kg	20
10.15	<b>B</b> – Corn flakes <b>biologici</b>	Kg	45
10.16	Cracker salati, senza granella di sale in superficie, in porzioni confezionate singolarmente (senza tracce di frutta a guscio)	Kg	180
10.17	<b>PB</b> – Crema di riso in confezioni da 200g circa <b>pref. bio</b>	Kg	5
10.18	<b>PB</b> – Crema di tapioca e mais o tapioca/mais/riso in confezioni da 200g circa <b>pref. bio</b>	Kg	5
10.19	<b>B</b> – Fagioli borlotti secchi <b>biologici</b>	Kg	250
10.20	<b>B</b> – Fagioli cannellini secchi <b>biologici</b>	Kg	580
10.21	Farina di grano tenero "1", confezione da 1 kg	Kg	800



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

10.22	Farina di grano tenero "1", confezione da 5 kg	Kg	1.400
10.23	<b>B</b> – Farro perlato secco <b>biologico</b>	Kg	480
10.24	Fecola di patate	Kg	40
10.25	<b>PB</b> – Fette biscottate <b>preferibilmente biologiche</b>	Kg	10
10.26	<b>PB</b> – Filtri di camomilla <b>preferibilmente biologica</b> setacciata	Nr	3.500
10.27	<b>PB</b> – Filtri di infuso <b>preferibil. biologico</b> ai fiori di ibisco (karkadè)	Nr	2.300
10.28	<b>B</b> – Filtri di tè nero deteinato <b>biologico</b>	Nr	3.400
10.29	Gocce di cioccolato fondente	Kg	180
10.30	Latte UHT intero (confezione da 1 litro)	litri	1.600
10.31	Latte UHT intero (confezione da 1/2 litro)	litri	250
10.32	Latte UHT parzialmente scremato (confezione da 1 litro)	litri	380
10.33	<b>B</b> – Lenticchie mignon secche <b>biologiche</b>	Kg	350
10.34	Lievito di birra in polvere	Kg	10
10.35	Lievito per pizza	Kg	12
10.36	Lievito vanigliato per dolci	Kg	70
10.37	Maizena/amido di mais	Kg	40
10.38	<b>B</b> – Marmellata <b>biologica</b> (in confezioni da 300g a 500g circa)	Kg	650
10.39	<b>B</b> – Miglio decorticato <b>biologico</b>	Kg	40
10.40	Olio extravergine di oliva italiano in contenitori di vetro o metallo da 0,75 a 3 litri	Litri	4.700
10.41	<b>PB</b> – Olio di semi di girasole <b>preferibilmente biologico</b>	Litri	700
10.42	<b>PB</b> – Olio per friggere/di mais <b>preferibilmente biologico</b>	Litri	160
10.43	<b>PB</b> – Olive nere in salamoia <b>preferibilmente biologiche</b> denocciolate	Kg	280
10.44	<b>PB</b> – Olive verdi in salamoia <b>preferibilmente biologiche</b> denocciolate	Kg	110
10.45	<b>PB</b> – Omogeneizzato <b>pref. biologico/pesca sostenibile</b> di carne e pesce, con verdure	Kg	5
10.46	<b>B</b> – Omogeneizzato <b>biologico</b> di frutta	Kg	18
10.47	Origano (foglie)	Kg	5
10.48	<b>B</b> – Orzo perlato secco <b>biologico</b>	Kg	900
10.49	<b>B</b> – Passata di pomodoro <b>biologica</b> da 0,5 ad 1kg in vetro	Kg	7.400
10.50	<b>B</b> – Passata di pomodoro <b>biologica</b> da 1,5 a 3kg in latta	Kg	4.200
10.51	<b>B</b> – Pasta di semola semi integrale <b>biologica</b> di grano duro (vari formati)	Kg	18.000
10.52	<b>B</b> – Pastina all'uovo <b>biologica</b> (vari formati)	Kg	500
10.53	<b>B</b> – Pastina prima infanzia <b>biologica</b> (vari formati)	Kg	35
10.54	Pinoli sgusciati	Kg	65



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

10.55	<b>B</b> – Polpa di pomodoro <b>biologica</b> in confezioni di vetro da 0,5 a 1kg	Kg	<b>1.000</b>
10.56	<b>B</b> – Pomodori pelati <b>biologici</b> in confezione di latte metalliche da 0,4 a 1,5 kg	Kg	<b>600</b>
10.57	<b>PB</b> – Riso arborio <b>preferibilmente biologico</b> , confezione da 1 kg	Kg	<b>4.500</b>
10.58	<b>B</b> – Riso ribe/carnaroli <b>biologico</b> , confezione da 0,5 kg	Kg	<b>50</b>
10.59	<b>PB</b> - Riso semi integrale <b>preferib. biologico</b> confezione da 0,5 kg o da 1 kg	Kg	<b>800</b>
10.60	<b>PB</b> - Riso venere <b>preferib. biologico</b> confezione da 0,4 kg ad 1 kg	Kg	<b>1.200</b>
10.61	<b>PB</b> – Sabbiolina per prima infanzia in confezioni da 250g a 400g <b>preferib. biologico</b>	Kg	<b>5</b>
10.62	<b>PB</b> – Semolino di grano in confezioni da 200g circa <b>preferib. biologico</b>	Kg	<b>5</b>
10.63	<b>PB</b> - Spezie varie in barattolo <b>preferibilmente biologiche</b>	Pz	<b>250</b>
10.64	Tonno all'olio di oliva preferibilmente catturato con modalità sostenibili di pesca (in contenitori di vetro, latta metallica o buste di plastica con grammatura compresa tra i 300 g e 700 g circa)	Kg	<b>2.200</b>
10.65	Uva sultanina	Kg	<b>25</b>
10.66	Bustine monodose di vanillina per dolci da 0,5 a 1g cad. circa	Nr	<b>1.900</b>
10.67	Zucchero, confezione da 1 kg	Kg	<b>1.200</b>
10.68	Zucchero a velo	Kg	<b>35</b>

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** (requisito che comporta l'attribuzione di un punteggio più alto in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara). 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/polpa 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** per il formato piccolo (da 0,5 a 1kg), mentre **in latte metalliche** (prive di ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro ed inoltre la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti per legge) per il formato grande (da 1,5 a 3kg), 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. 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



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

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 0,75 a 3 litri di capacità**.

12. 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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.

### 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	Burro (in confezioni da 250 g)	kg	530
11.2	Caciotta piccola (da 250 g a 400 g circa)	kg	35
11.3	Caciotta grande (da 800 g a 1,5 kg circa)	kg	500
11.4	Casatella piccola (da 250 g a 400 g circa)	kg	80
11.5	Casatella grande (da 800 g a 1,5 kg circa)	kg	1.000
11.6	Ciliegine di mozzarella (in confezioni da 200 g a 1 kg)	kg	80
11.7	Formaggio Edamer (da circa 3 kg)	kg	200
11.8	<b>PB</b> - Latte fresco intero pastorizzato microfiltrato (confezione da 1 litro)	litri	2.200
11.9	<b>PB</b> - Latte fresco intero pastorizzato microfiltrato (confezione da 0,5 litri)	litri	100
11.10	<b>PB</b> - Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato microfiltrato (confezione da 1 litro)	litri	100
11.11	Lievito fresco di birra a cubetti da 25 g circa	kg	100
11.12	Mozzarella fiordilatte (da 125 g cad)	kg	100
11.13	Mozzarella per pizza filone (in confezioni da 400 g a 1 kg)	kg	40
11.14	Mozzarella taglio julienne (in confezioni da 1 kg a 3 kg circa)	kg	2.000
11.15	Parmigiano Reggiano, stagionato almeno 24 mesi (spicchi sottovuoto da 1 kg a 2,5 kg)	kg	4.200
11.16	Pecorino stagionato almeno quattro mesi (peso da 1 kg a 1,6 kg circa)	kg	180
11.17	Ricotta piccola (da 250 g a 400 g circa)	kg	120
11.18	Ricotta grande (da 1kg a 1,5 kg circa)	kg	2.100
11.19	Stracchino piccolo (da 220 g a 350 g circa)	kg	45
11.20	Stracchino grande (da 800 g a 1 kg circa)	kg	600
11.21	<b>PB/SG</b> - Yogurt alla frutta senza pezzi, in confezione da 2 vasetti da 125 g s/glutine - gusto ALBICOCCA	Singolo vasetto	9.000



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

11.22	<b>PB/SG</b> - Yogurt alla frutta senza pezzi, singolo vasetto o in confezione da 2 x 125 g s/glutine – gusto BANANA	Singolo vasetto	<b>10.500</b>
11.23	<b>PB/SG</b> - Yogurt alla frutta senza pezzi, singolo vasetto o in confezione da 2 x 125 g s/glutine – gusto FRAGOLA	Singolo vasetto	<b>12.500</b>
11.24	<b>PB/SG</b> - Yogurt alla frutta senza pezzi, singolo vasetto o in confezione da 2 x 125 g s/glutine – gusto FRUTTI DI BOSCO	Singolo vasetto	<b>10.500</b>
11.25	<b>PB/SG</b> - Yogurt intero, singolo vasetto o in confezione da 2 x 125 g s/glutine	Singolo vasetto	<b>2.000</b>
11.26	<b>PB/SG</b> - Yogurt magro, singolo vasetto o in confezione da 2 x 125 g s/glutine	Singolo vasetto	<b>500</b>
11.27	<b>PB/SG</b> - Yogurt naturale intero (confezione da 1/2 litro) s/glutine	Confezione da 1/2L	<b>800</b>
11.28	<b>PB/SG</b> - Yogurt naturale magro (confezione da 1/2 litro) s/glutine	Confezione da 1/2L	<b>20</b>
11.29	<b>PB/SG</b> - Yogurt alla VANIGLIA, singolo vasetto o in confezione da 2 x 125 g s/glutine	Singolo vasetto	<b>70.000</b>

2. Il **latte** dovrà essere fresco **pastorizzato e microfiltrato** al fine di permettere un periodo di conservazione maggiore. 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 successive modifiche. 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, dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- numero degli acidi volatili solubili non inferiore a 22;
- numero degli acidi volatili insolubili non inferiore a 2;
- 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  $\pm 8$ .

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. Il prodotto deve avere come minimo 15 giorni di vita residua al momento della consegna.

7. Tutti i prodotti dovranno provenire **preferibilmente da zone produttive (ovvero di ultima trasformazione) situate in territorio sammarinese o nelle Regioni italiane limitrofe** (Emilia-Romagna e Marche). Qualora ciò non fosse possibile per qualunque ragione, i prodotti potranno provenire anche da zone produttive situate in altre Regioni italiane. L'offerta (parziale o totale) di prodotti 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.

8. I **prodotti contrassegnati dalla sigla "PB"** (preferibilmente biologico) dovranno provenire preferibilmente da produzioni biologiche, tuttavia, qualora ciò non fosse possibile, per qualunque ragione, sarà ammessa anche la provenienza da produzioni non biologiche. Pertanto 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.

9. 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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.

#### **LOTTO 12 – UOVA DI GALLINA**

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

<b>ID</b>	<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>QUANTITA' RICHIESTA</b>
<b>12.1</b>	Uova di gallina, categoria A, classe M, da 53/63 g (biologiche o da allevamento all'aperto)	Pezzi (uova)	<b>108.000</b>

2. Le uova dovranno essere contenute in confezioni da almeno 10 pz a massimo 30 pz.

3. Le uova devono possedere le caratteristiche specificate nel comma precedente, essere prodotte in conformità al **Regolamento CE n.589/2008** e provenire da **agricoltura biologica** o da **allevamento all'aperto** (quest'ultima tipologia comporterà l'attribuzione di un punteggio più basso in ambito tecnico,



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.19/2026  
Asta pubblica n.04/PS/2026

così come specificato nel bando di gara, rispetto alla variante biologica). 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), attribuendo a quest'ultima provenienza un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara, rispetto alla provenienza sammarinese.

5. Le uova dovranno avere al momento della consegna almeno 15 (quindici) giorni di vita residua. 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  |
| 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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.



**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" in confezioni da 1 a 3 litri	Litri	2.200

2. L'olio extravergine di oliva indicato al comma 1 dovrà essere **a marchio "Terra di San Marino"**.

3. 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.

4. 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%.

5. 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.

6. 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:**  $\geq 7$ ;
- **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.

7. L'olio extravergine di oliva dovrà essere fornito in contenitori, di vetro o di metallo, aventi capacità pari a 1 o 3 litri circa.

8. 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.

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, **ogni 15 (quindici) giorni** direttamente presso le cucine o le dispense delle strutture scolastiche dei Nidi per l'Infanzia, delle Scuole d'Infanzia, delle Scuole Elementari della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi. 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	<b>8.900</b>
14.2	Pane tipo toscano a fette	Kg	<b>5.300</b>
14.3	Pane dolce	Kg	<b>900</b>
14.4	Pane da toast	Kg	<b>200</b>
14.5	Baguette (formato più grande)	Kg	<b>180</b>
14.6	Pane alberghiero	Kg	<b>700</b>
14.7	Pane da hamburger	Kg	<b>100</b>
14.8	Pane grattugiato (ottenuto da pane secco i cui ingredienti sono farina di grano, lievito e sale)	Kg	<b>2.200</b>

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 da toast	Farina, burro, latte, lievito di birra, 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 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 Dietologico 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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi. 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	Pagnottina <b>senza glutine</b> cotta e surgelata, 50 g circa tipo rosetta	PZ	7.400

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 originaria (del produttore) integra contenente **massimo 20 pagnottine o in confezioni monodose**.

3. La pagnottina dovrà avere un peso di 50 grammi circa al pezzo, preparata con ingredienti senza glutine come: **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. Tuttavia, qualora l'utilizzo di farine biologiche, per qualunque ragione, non fosse possibile, sarà ammessa anche la provenienza da produzioni non biologiche, attribuendo un punteggio più basso in ambito tecnico, così come specificato nel bando di gara.

4. 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.

5. 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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.



**LOTTO 16 – GELATI**

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

<b>ID</b>	<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>QUANTITA' RICHiesta</b>
<b>16.1</b>	Coppa gelato <b>senza glutine</b> , panna e gusti misti, 75 grammi circa	PZ	<b>4.800</b>

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 d'Infanzia, dei Nidi per l'Infanzia della Repubblica di San Marino e dei Centri Estivi.