

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLE FORNITURE
DI GENERI ALIMENTARI
NECESSARI ALLA PREPARAZIONE
DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO
2 SETTEMBRE 2017 / 31 AGOSTO 2018

Predisposto dalla Commissione nominata dal
Congresso di Stato
con Delibera n.44 del 13 marzo 2017

INTRODUZIONE

1. Dal lavoro dal Tavolo di Educazione alla Salute alla stesura del nuovo capitolato per la refezione scolastica sammarinese

Le *Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica* muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta rappresenta uno dei principali fattori di rischio.

A livello internazionale la promozione di corretti stili di vita è indicata come obiettivo prioritario da perseguire ed, in particolare, la pratica di una sana e corretta alimentazione è indicata come uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile fin dai primi anni di vita, come indicato anche nella "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU nel 1989.

La ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica, è uno degli strumenti prioritari per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione.

La ristorazione scolastica, infatti, non va intesa esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

Lo sviluppo del bambino nei primi anni di vita dipende fortemente dall'interazione tra caratteristiche biologiche, individuali e ambiente fisico e sociale. È stato stimato che soltanto il 10% della vulnerabilità in età evolutiva è attribuibile a fattori biologici o individuali, a fronte del 90% strettamente correlato a condizioni socio-ambientali. Tali vulnerabilità, spesso non confinate al bambino ma rintracciabili anche nel suo nucleo di riferimento, derivano da un'esposizione socio-ambientale che, se identificata, può essere prevenuta o corretta attraverso interventi che coinvolgono le sue reti famigliari e sociali, promuovendo e consolidando resilienza comunitaria.

La resilienza comunitaria, in questo senso, può essere intesa come un processo e non una caratteristica innata, che individui e comunità possono acquisire per gradi durante la vita (prospettiva lifecourse), valorizzando sia le capacità dei singoli sia le risorse del contesto.

Nell'ambito delle iniziative intraprese nel corso degli ultimi anni nella Repubblica di San Marino rispetto al tema della promozione della Salute, in linea con le priorità identificate da Healthy 2020 e con gli obiettivi di salute individuati a livello europeo si è costituito un **Tavolo di Lavoro intersettoriale Istruzione-Sanità**, le cui finalità sono quelle della programmazione e della pianificazione degli interventi formativi/informativi ed educativi rispetto ai corretti stili di vita, da realizzare in ambito scolastico.

L'idea di questo Tavolo di lavoro, che adotta un approccio sistemico e una prospettiva lifecourse, nasce dalla volontà di costruire **solide alleanze con la comunità** a partire da tematiche negoziate e considerate, a livello trasversale, socialmente rilevanti.

Tra i diversi ambiti di interesse, particolare attenzione è stata rivolta alla promozione di una **sana e corretta alimentazione nelle prime fasi dell'età evolutiva**. All'interno di questo ambito si è identificato come punto di partenza l'ambiente scolastico ed educativo, considerato ideale per gli interventi poiché in grado di catalizzare l'interesse di educatori, professionisti sanitari e sociali, studenti (nelle loro differenti fasi di crescita) e famiglie.

Inoltre, la socialità e le simbologie culturali che ruotano attorno alle varie fasi della preparazione del cibo e alla condivisione del pasto facilitano aggregazione e pratiche creative e intersettoriali.

Il Tavolo di Lavoro ha deciso di realizzare, in primo luogo, un impegnativo **programma di formazione** che ha coinvolto tutti gli operatori scolastici. Sono stati approfonditi temi quali 1) la corretta alimentazione in età

pediatrica, con particolare riferimento alla strutturazione di un menù scolastico attento a specificità socio-culturali; 2) la necessità di rendere l'erogazione del servizio e il consumo dei pasti un importante momento di educazione, promozione della salute ed empowerment comunitario.

Da questo iniziale intervento sono scaturite **attività a carattere informativo** con le famiglie che hanno portato ad incontri periodici di confronto tra genitori, operatori scolastici ed operatori sanitari sui diversi aspetti inerenti l'alimentazione dei bambini. Tra questi:

- a) le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e la loro salubrità;
- b) la corretta preparazione delle diete speciali per bambini con particolari necessità;
- c) la rilevazione precoce di disturbi specifici dei comportamenti alimentari identificabili da particolari approcci selettivi agli alimenti; la riflessione condivisa all'interno del Tavolo di Lavoro è che alcune problematiche relative all'alimentazione possono rappresentare dei "campanelli di allarme" per situazioni di fragilità e vulnerabilità più ampie, che possono coinvolgere non soltanto il bambino ma la sua rete sociale e famigliare di riferimento.

Da queste esperienze, reciprocamente arricchenti per i partecipanti, sono state formulate una serie di **proposte di intervento** per quel che riguarda la pianificazione del menù alimentare e la modalità di preparazione dei pasti, anche a seguito della specifica formazione rivolta agli operatori di cucina sulle diete speciali (dieta priva di glutine per i pazienti celiaci; diete di eliminazione per pazienti allergici, ecc.).

In una fase successiva è stata istituita la "**Commissione Mensa**", con il coinvolgimento diretto dei rappresentanti dei genitori.

L'assetto inter-settoriale della Commissione (direzioni scolastiche, rappresentanti degli insegnanti, degli operatori di cucina, dei genitori e della pediatra) ha portato ad una revisione delle pratiche in uso finalizzata alla **trasparenza degli appalti di approvvigionamento** degli alimenti e alla definizione di **criteri preferenziali nella loro scelta** privilegiando alimenti biologici, e produzioni a Km 0; così come l'attuazione di puntuali verifiche sul gradimento dei bambini rispetto alle proposte della refezione scolastica. I primi dati disponibili dalle rilevazioni hanno riportato un giudizio estremamente positivo sul gradimento da parte dei bambini, ma hanno anche evidenziato alcune specifiche criticità la cui risoluzione ha previsto la predisposizione di interventi che hanno coinvolto operatori e famiglie (mamme e nonne, nello specifico).

Ci auguriamo che queste linee d'indirizzo, insieme alle altre iniziative già attuate o da intraprendere, possano offrire un importante contributo alla costruzione di una Comunità resiliente, coerentemente con quanto oggi si ritiene debba essere il messaggio per le politiche sociali del prossimo futuro, ovvero **"non più creazione di ricchezza economica ma costruzione e condivisione delle conoscenze"**.

L'esperienza maturata in questi anni ha rappresentato un'importante occasione di crescita attraverso la quale professionisti afferenti a diversi servizi e con una varietà di esperienze si sono sperimentati nella collaborazione attorno a tematiche specifiche, elaborando linguaggi comuni, stemperando i conflitti, condividendo risorse umane e materiali e promuovendo la **logica di lavoro in reti integrate e longitudinali**.

2. Linee guida per una sana alimentazione

Dal momento che obiettivo primario della refezione scolastica è garantire col pasto in mensa qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale, occorre integrare scelte motivate da aspetti tecnico-teorici con il buon senso, considerando che le proposte alimentari del modello base hanno una forte valenza educativa.

Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari.

Come indicato nelle Linee Guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), la varietà degli alimenti è fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato

dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette.

I menù sono preparati con rotazione di 5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e in modo diverso per i periodi autunno/inverno e primavera/estate, privilegiando prodotti di stagione.

In tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima.

Un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo. Il menù va preparato sulla base dei LARN per le diverse fasce di età.

È opportuno ribadire, previa condivisione del significato con l'utenza e con gli stessi operatori scolastici, la necessità di impedire la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.

Definire grammature idonee nelle tabelle dietetiche per il pasto a scuola rappresenta il punto di partenza per equilibrare l'alimentazione giornaliera e prevenire l'obesità in età evolutiva, purché alla valutazione nutrizionale su carta dei menù corrisponda un'effettiva applicazione delle porzioni raccomandate nei punti ristorazione.

È pertanto determinante che gli addetti alla distribuzione siano adeguatamente formati sulla porzionatura e distribuiscano gli alimenti con appropriati utensili (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa) o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati.

Qualora fossero presenti, in uno stesso punto di ristorazione, bambini e/o ragazzi appartenenti ad età diverse occorre disporre, per uno stesso utensile, delle diverse misure di capacità per fornire la porzione idonea. Ciascun utensile deve essere contrassegnato con un segno distintivo, in modo che la distribuzione possa procedere con set di strumenti distinti sulla base del target di utenza.

È opportuno ribadire alle famiglie l'importanza di una corretta colazione al mattino che coinvolga l'intero nucleo familiare. A questo pasto, infatti si devono assumere il 15% delle calorie giornaliere.

A scuola, infatti, sarà fornito uno spuntino a metà mattina con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito.

Tale spuntino deve fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero ed essere costituito preferibilmente da frutta e ortaggi di semplice consumo.

La merenda del pomeriggio, quando fornita, deve essere pari, per apporto calorico e per alimenti componenti, allo spuntino.

È importante che il bambino abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua.

I dati delle tabelle che seguono sono stati elaborati sulle indicazioni dei LARN per le diverse fasce di età che usufruiscono della ristorazione scolastica e considerando che il pranzo deve apportare circa il 35-40 % del fabbisogno di energia giornaliera.

Il menù è strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati.

Tabella 1 - Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche

Apporti raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	520 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 - 21	18 - 27	23 - 28
di cui saturi (g)	5 - 7	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60 - 95	75 - 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

I livelli di assunzione raccomandati giornalieri di energia e nutrienti (LARN) sono diversificati per sesso, età e livelli di attività fisica. Nella tabella, relativa al pranzo, i valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età.

Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Un'efficace comunicazione fra gli interlocutori istituzionali e le famiglie è fondamentale per la promozione di collaborazioni che possono rivelarsi estremamente proficue se coordinate in un progetto comune di promozione della salute. La comunicazione di obiettivi e dei criteri base per raggiungerli rappresenta infatti un'importante risorsa nell'ambito di interventi educativi sul territorio.

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza svolge il ruolo di collegamento tra l'utenza, la scuola, l'I.S.S. e le Segreterie di Stato all'Istruzione ed alla Sanità, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa.

3. Criteri e indicazioni per la definizione del capitolato

Il servizio di refezione scolastica, per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento necessita di un capitolato ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare.

Il capitolato, pertanto, rappresenta un'occasione importante per definire requisiti e progettare azioni, in modalità condivisa, che, oltre a garantire la qualità igienico-nutrizionale degli alimenti, promuovano comportamenti alimentari corretti e perseguano obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente.

Il capitolato è il documento nel quale vengono espressi i vincoli contrattuali tra fornitore e committente.

Il capitolato deve riportare:

- criteri ispirati alla promozione della salute e ad esigenze sociali che contribuiscano alla tutela della salute dell'utente ed alla salvaguardia dell'ambiente;
- requisiti oggettivi e misurabili nell'ambito di principi definiti di qualità, economicità, efficacia, trasparenza e correttezza.

Il capitolato è, in quest'ottica, uno strumento per rendere chiari e trasparenti gli impegni della amministrazione, che ne assicura direttamente il rispetto attraverso monitoraggio e verifiche. Gli standard del servizio, il diritto all'accesso anche per utenti con particolari esigenze sanitarie ed etico-religiose, vanno mantenuti e definiti in ogni modello gestionale, nonché dichiarati a tutti gli utenti, agli organi ufficiali di controllo, alle commissioni mensa, attraverso una carta del servizio.

Coerentemente a quanto accennato in premessa, in seguito alla sensibilizzazione sul tema della refezione scaturito dal "Tavolo intersettoriale di educazione alla salute", l'On. Congresso di Stato ha provveduto ad emanare la **Delibera n. 44 del 13 marzo 2017** in base alla quale nel nuovo capitolato d'appalto dovrà essere data la precedenza ai **"prodotti provenienti da coltivazioni o allevamenti del territorio o, in subordine, da regioni limitrofe"**, e a **"derrate derivanti da produzioni biologiche, rispettose dell'ambiente, della salute dei consumatori e dei principi etici"**. In tale delibera è anche stato definito il gruppo di lavoro che avrebbe dovuto stendere il nuovo appalto.

Nella formulazione del capitolato della refezione scolastica sammarinese da parte del gruppo di lavoro è stata quindi posta assoluta attenzione alla qualità dei prodotti così come richiesto dalla delibera n.44/2017.

A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, nella stesura del capitolato, è stata data attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo-solidale.

E' stata quindi data la precedenza ai prodotti del territorio Sammarinese, con particolare attenzione alle modalità di lavorazione (latticini, carne, olio, pane).

Sono stati inoltre introdotti cambiamenti nel tipo di materia prima, introducendo, ad esempio, pasta e farina semintegrali (come indicato da linee guida OMS).

La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che s'intendono perseguire. Tra questi si suggeriscono le seguenti:

- alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. L'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza. Con riferimento agli alimenti a filiera corta si vuole tutelare contestualmente la freschezza, il chilometro zero/filiera corta, i prodotti locali (non necessariamente ancora classificati tra i tipici o tradizionali);

- tempo di trasporto di alimenti e pasti, dando rilievo ad un trasporto in tempi quanto più possibile brevi.
- alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
- utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
- prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale;
- utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità.

Tutti i prodotti biologici selezionati dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008.

Tutti i prodotti da produzione integrata selezionati dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Nell'indicazione relativa alle verdure fresche e alla frutta il gruppo di lavoro ha rilevato, effettuando una prima indagine di mercato, che non sarebbe stato possibile individuare la totalità di tali alimenti dal mercato del biologico perché al momento non esistono ancora delle realtà imprenditoriali uniche in grado di soddisfare i quantitativi necessari alla refezione scolastica sammarinese.

Per questa ragione, nella stesura di questo primo appalto secondo le nuove indicazioni suggerite dalla delibera del Congresso di Stato, si è richiesta la caratteristica del biologico solo ad alcune produzioni (patate, carote e insalata) mentre per le restanti si è avanzata la richiesta meno stringente della provenienza da produzione integrata con certificazione.

Per le banane si è fatta la richiesta virtuosa di reperirle dal mercato equo e solidale.

Il gruppo auspica che in futuro si creino le condizioni per poter applicare in maniera ancor più esaustiva l'indicazione data dalla Delibera n.44/2017, relativamente a frutta e verdure fresche.

Si auspica inoltre che, secondo quanto previsto nella delibera, dalla predisposizione dell'appalto sino alla selezione degli alimenti siano mantenute privilegiate tutte le condizioni che potranno rendere la refezione scolastica delle alunne e degli alunni sammarinesi di eccellenza sia per quanto concerne la qualità dei prodotti sia per quanto concerne la salvaguardia ambientale e il rispetto etico della produzione alimentare.

Ci piace pensare che anche un piccolo Stato come il nostro possa contribuire, attraverso le sue scelte alimentari, a contrastare l'erosione della biodiversità, a combattere la monocultura a favore della policultura, a sostenere l'agricoltura del sud del mondo, a contrastare il potere delle multinazionali dell'agroalimentare. Questa scelta si allinea e rinforza i percorsi didattici promossi sempre di più anche dalla nostra scuola sull'educazione alla cittadinanza, sul consumo critico, e sullo sviluppo di una società sostenibile, equa e solidale, a partire dalla costruzione di una Comunità Resiliente.

ACQUA MINERALE NATURALE

1. Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto l'affidamento della **fornitura di acqua minerale naturale per la refezione scolastica** nei plessi della Scuola Elementare e della Scuola dell'Infanzia e nelle strutture dei Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia della Repubblica di San Marino.
2. L'acqua, in confezioni da 0,5 e 1,5 litri, deve riportare in etichetta le seguenti indicazioni:
 - d) acqua minerale naturale senza aggiunta di anidride carbonica;
 - e) la denominazione commerciale dell'acqua minerale naturale, il nome della sorgente ed il luogo di utilizzazione della stessa;
 - f) i risultati delle analisi chimiche e fisico-chimiche;
 - g) la data in cui sono state eseguite le analisi di cui alla lettera c) e il laboratorio presso il quale sono state effettuate;
 - h) il contenuto nominale;
 - i) i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione alla utilizzazione;
 - j) il termine minimo di conservazione;
 - k) la dicitura di identificazione del lotto.
3. I requisiti richiesti sono:
 - a) acqua oligominerale, con residuo fisso a 180 °C compreso tra 50 e 200 mg/l;
 - b) sodio inferiore a 20 mg/l;
 - c) nitrati inferiori a 10 mg/l;
 - d) fluoruri inferiori a 1 mg/l;
 - e) pH compreso fra 6,5 e 8,5;
 - f) altezza della sorgente non inferiore ai 700 m;
 - g) contenitori in plastica (PET).
4. **L'impresa aggiudicataria** dovrà depositare apposita dichiarazione relativa al rispetto delle norme igienico-sanitarie contemplate nel manuale di SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) e HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85 e successive modifiche e al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 e successivi, per quanto riguarda le ditte sammarinesi. Le ditte italiane dovranno depositare documentazione analoga prevista dalla rispettiva normativa vigente.
5. I quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Acqua minerale naturale da 1,5 litri	pezzi	126.000
Acqua minerale naturale da 0,5 litri	pezzi	10.000

Previa valutazione da parte della Commissione per la Refezione Scolastica si potranno mettere in atto fasi sperimentali per l'individuazione di una diversa tipologia di distribuzione dell'acqua, garantendone comunque la composizione ritenuta ottimale.

PRODOTTI ITTICI DI PRIMA QUALITA' CONGELATI - SURGELATI

I prodotti della pesca devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relative 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 congelati 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, come previsto.

I prodotti ittici richiesti sono costituiti esclusivamente da pesci decapitati, eviscerati e filettati, privati della lisca e delle spine laterali, sottoposti a congelamento, 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.

I prodotti ittici congelati con trattamento in I.Q.F. (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 conto della pezzatura richiesta per le singole confezioni di pesce, non è previsto l'interleaved, ossia il confezionamento con l'apposizione della pellicola blu fra uno strato e l'altro di pesce.

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. Tutti i prodotti ittici congelati - surgelati devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Le confezioni dei prodotti ittici congelati devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative degli stessi, nonché protettive 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.

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 (indicata per i singoli tipi di pesce) e devono essere rispondenti al peso netto indicato sulla confezione, escludendo la % 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).

I parametri microbiologici dei prodotti della pesca congelati devono essere i seguenti:

ricerche	n	c	m	M
Carica batterica	5	2	10^5 U.F.C. /g	10^6 U.F.C. /g
Coliformi	5	2	10^2 U.F.C. /g	10^3 U.F.C. /g
E.coli	5	1	10 U.F.C./g	10^2 U.F.C. /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 di campioni da esaminare c = numero di campioni che possono avere valori tra m e M m = valore di riferimento (standard atteso) M = valore massimo consentito (valore da non superare)

Per ogni tipo di pesce deve essere rispettata la zona di pesca indicata (che deve essere indicata in etichetta) e la eventuale glassatura percentuale, anch'essa indicata in etichetta e sul rispettivo DDT di consegna.

I prodotti ittici devono mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del pesce di partenza (allo stato fresco); il tessuto muscolare deve essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature scure (marroni) e 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, irrancimento, 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%.

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 cartilagini.

La presenza di spine rappresenta una criticità significativa e costituirà oggetto di respingimento di tutto il prodotto del medesimo lotto.

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, sferosità 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: 1. odore fresco 2. colore vivo e lucente 3. consistenza soda 4. le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% massimo.

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/o integrazioni.

I prodotti devono avere: pH $\leq$ 1mg/100grammi TVN (Basi azotate volatili) $<$ 30mg/100grammi

I pesci 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 congelati devono essere esenti da vibrioni patogeni.

Può essere richiesta costantemente, nel corso della fornitura, la tracciabilità del prodotto per un massimo di dieci volte per anno scolastico.

Non sono previste tolleranze, fatta salva la temperatura di consegna ($\pm 3^{\circ}\text{C}$) rispetto a quanto indicato nella normativa vigente.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate, sia riferite al confezionamento ed etichettatura sia alle caratteristiche merceologiche, chimiche, microbiologiche e di trasporto, compresa la parziale interruzione della catena del freddo.

Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento, decongelamento 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.

Consegna/approvvisionamento:

I prodotti ittici congelati-surgelati devono essere consegnati nel rispetto del calendario preventivamente concordato con l'Amministrazione (giornata ed orario), con mezzi idonei. Non è consentita la veicolazione con mezzo non frigorifero.

I prodotti ittici congelati/surgelati richiesti sono i seguenti:

CALAMARO PULITO SURGELATO (calamaro europeo o comune) (*Loligo vulgaris*) in confezione da g 1.000 – 2.000 ca.

Etichettatura e confezionamento: Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

I calamari devono essere rispondenti ai requisiti già indicati in premessa.

I calamari comuni (*Loligo vulgaris*) della classe dei Cefalopodi, della famiglia dei Lolididae, si intendono di media pezzatura, spellati e puliti (privati delle cartilagini, pelli, occhi e viscere).

Il calamaro possiede 10 tentacoli di cui 2 più lunghi e ricoperti di ventose.

Deve avere un colore roseo trasparente con venature rosso scuro o violette e avere una lunghezza di 25-40 cm.

Il prodotto deve provenire esclusivamente dall'area di pesca di seguito indicata. - Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. - Pezzatura di cm 25-40 - Glassatura non superiore al 5% - Provenienza: Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 – 37.3) e Mare del Nord (zona FAO 27)

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 in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali. Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa. Consegna/approvvigionamento: Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

CODA DI RANA PESCATRICE (tranci) CONGELATA/SURGELATA (*Lophius piscatorius*) in confezione da g 1.000 – 5.000 ca

Etichettatura e confezionamento: Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

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

La coda di rospo deve avere caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco ed avere glassatura 0% .

Provenienza: Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 – 37.3), Mar Baltico (zona FAO 27 III d), Oceano Atlantico Centro Orientale (zona FAO 34).

La coda di rospo non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali. Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa. Consegna/approvvigionamento: Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

CUORE DI NASELLO SURGELATO in confezione da g 1.000 – 5.000 ca.

Etichettatura e confezionamento: Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche: Il pesce dovrà essere spellato, accuratamente toelettato, decapitato, eviscerato e privo di spine, cartilagini e pelle.

Il prodotto deve essere ottenuto dal cuore del filetto di nasello (*Merluccius capensis*), avere un tessuto muscolare chiaro, non essere ricomposto e senza panatura.

Pezzatura di g 150 -180 - Glassatura non superiore al 5% - Provenienza, Atlantico Nord Orientale (zona FAO 27), Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 – 37.3)

Il cuore di nasello non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziale.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa. Consegna/approvvigionamento: Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

FILETTO DI MERLUZZO CONGELATO/SURGELATO in confezione da g 1.000 – 5.000 ca. Etichettatura e confezionamento: Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il pesce (*Gadus morhua*) dovrà essere spellato, accuratamente toelettato, decapitato, eviscerato e privo di spine, cartilagini e pelle. I filetti e i tranci di merluzzo devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, con tessuto muscolare di colore bianco - Pezzatura di g 200-250 - Glassatura non superiore al 5% - Provenienza: Atlantico Nord Orientale (zona FAO 27), Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 – 37.3)

Il filetto di merluzzo non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, antisettici né aver subito fenomeni di scongelamento anche parziale. Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa. Consegna/approvvigionamento: Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

PALOMBO (TRANCIO) CONGELATO in confezione da g 1.000 – 5.000 ca.

Etichettatura e confezionamento: Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche: Il palombo (*Mustelus mustelus*) dovrà essere spellato, accuratamente toelettato, decapitato, eviscerato e privo di spine, cartilagini e pelle.

I tranci di palombo devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza ed avere: Pezzatura di g 200-300 - Glassatura 0% - Provenienza Atlantico Nord Orientale (zona FAO 27) Atlantico Centro Orientale (zona FAO 34), Atlantico Sud Orientale (zona FAO 47), Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 - 37.3)

Il trancio di palombo non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa. Consegna/approvvigionamento: Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

VONGOLA COMUNE (*Venus gallina*) in confezione da vendersi a peso

Etichettatura e confezionamento: come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche: le vongole di mare (vongola comune o vongola adriatica) devono essere rispondenti ai requisiti già indicati in premessa.

Le vongole fresche si intendono di media pezzatura, provenienti esclusivamente dall'area di pesca di seguito indicata, pescate in particolare nei mesi invernali e primaverili, con utilizzo di sistema di pesca consentito. Le vongole devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto tipiche: - Colorazione della conchiglia bivalva di forma triangolare ellittica, grigio-bruna, con alcuni raggi striati, punteggiati o composti da righe frammentate di colore più scuro. - Interno colore bianco o anche giallastro con piccole sfumature brunastre o violacee nella parte superiore - Pezzatura di cm 3-5 circa - Provenienza: Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 – 37.3)

Le vongole non devono contenere residui di antibiotici (tetracicline), né antisettici, né essere infestate da batteri vari. Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

Consegna/approvvigionamento: Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto

SEPPIA (*Sepia officinalis*) CONGELATA IQF in confezione da g 1.000 – 1.500 ca., Glassatura 0%

Etichettatura e confezionamento: Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche: colore bianco, lucente; odore marino, gradevole, non pungente- Provenienza: Oceano Atlantico Nord/Orientale (zona FAO 27)

La seppia non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa. Consegna/approvvigionamento: Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

VERDURE SURGELATE

1. Il lotto prevede la fornitura di piselli, bietole e spinaci. I prodotti dovranno derivare da coltivazioni biologiche certificate secondo il Regolamento CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni. Si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, situate in territorio sammarinese o in quello delle Regioni italiane limitrofe (Emilia Romagna – Marche).
2. 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: rispetto al peso del prodotto, il numero complessivo di unità difettose non deve essere superiore al 2% e almeno il 95% deve essere costituito da unità intere.
3. 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 colore normale dell'ortaggio, porzioni scolorate, corpi estranei, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.
4. L'impresa aggiudicataria dovrà depositare apposita dichiarazione relativa al rispetto delle norme igienico-sanitarie contemplate nel manuale di SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) e HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85 e successive modifiche e al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 e successivi, per quanto riguarda le ditte sammarinesi. Le ditte italiane dovranno depositare documentazione analoga prevista dalla rispettiva normativa vigente.
5. I quantitativi previsti, su base annua, della fornitura costituente il lotto in oggetto sono:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Bieta in foglie a cubetti in confezioni da 2,5 kg	kg	150
Piselli finissimi in confezioni da 2,5 kg	kg	2.800
Spinaci in foglie a cubetti in confezioni da 2,5 kg	kg	200

CARNE AVICUNICOLA E SUINA

Ognuno dei prodotti sotto elencati sarà un prodotto derivato da allevamenti biologici certificati secondo il Regolamento CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni situate in territorio sammarinese ovvero, preferibilmente, in quello delle Regioni italiane limitrofe.

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 provenire da allevamenti siti in territorio italiano, preferibilmente nelle Regioni limitrofe, essere macellati in stabilimenti riconosciuti CE (Reg. 853/2004), presentare bollatura sanitaria CE ed essere stati macellati da non più di sette giorni dalla consegna. 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 rilasciata.

CARNE AVICUNICOLA

Gli animali devono provenire da allevamenti siti in territorio italiano, preferibilmente nelle Regioni limitrofe, essere macellati in stabilimenti riconosciuti CE (Reg. 853/2004), presentare bollatura sanitaria CE.

La macellazione degli animali da cortile deve essere recente, comunque non superiore a 3 giorni né inferiore alle 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 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 kg.

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.

Fesa e sottocosse di tacchino fresco dovranno provenire esclusivamente da esemplari maschi nazionali di età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi e 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 da 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.

I quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Filone suino nazionale s/osso	kg	2.100
Coniglio intero	kg	4.300
Cosce di pollo	kg	900
Fesa di tacchino a fette	kg	1.950
Fesa di tacchino intera	kg	2.200
Petto di pollo a fette	kg	1.600
Petto di pollo intero	kg	200

Pollo a busto	kg	3.350
---------------	----	-------

L'impresa dovrà poter fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, anche eventuali prodotti simili non presenti nell'elenco di cui sopra, per i quali non è ravvisabile al momento una previsione di utilizzo.

La carne di pollo oltre che da allevamento biologico potrà provenire anche da allevamento con certificazione che attesti il non utilizzo di antibiotici, in fase di aggiudicazione dell'appalto si valuterà quale scegliere.

CARNE DI BOVINO ADULTO O DI VITELLO

Le tipologie e i quantitativi indicativi, previsti su base annua, delle carni incluse nella fornitura sono elencati di seguito:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Carne scelta per bollito	kg	450
Fettine di manzo	kg	210
Fettine di vitello	kg	140
Girello	kg	120
Polpa per macinato	kg	1.250
Polpa magra per arrosti	kg	40
Scaletta o punta di petto	kg	40
Spezzatino	kg	420
Scamone	kg	90
Svizzere	kg	30

L'impresa dovrà poter fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, anche eventuali prodotti simili non presenti nell'elenco di cui sopra, per i quali non è ravvisabile al momento una previsione di utilizzo.

All'offerta andrà allegata apposita dichiarazione relativa al rispetto delle norme igienico-sanitarie contemplate nel manuale di SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) e HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85 e successive modifiche e al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70, n.71 e successivi.

Le carni fornite devono provenire da bestiame allevato e macellato in territorio sammarinese. Eventuali difficoltà di fornitura di carni sammarinesi, con conseguente sostituzione con carne importata, dovranno essere segnalate sulle bolle di consegna con conseguente variazione dei prezzi. Devono essere di prima qualità e in perfetto stato di conservazione; devono avere una struttura compatta, consistente e assolutamente non viscida; devono essere di odore gradevole, non rancido; devono potersi tagliare facilmente. Devono presentare colore rosso vivo se di bue, roseo-bianco se di vitello. Il grasso deve essere ben sodo, mai di colore verdastro. La grana non deve essere rugosa al tatto. La carne non deve essere congelata né scongelata, e 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 e 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.

Bovino adulto fresco refrigerato

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la 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 assumono 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.

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, presenterà colore rosso pallido, sarà tenera e a grana fine, con grasso di aspetto consistente e odore latteo; dovrà pervenire da animali che non abbiano superato i 180 kg di peso morto.

CARNE INSACCATA

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto l'affidamento della **fornitura di carni insaccate per la refezione scolastica** nei plessi della Scuola Elementare e della Scuola dell'Infanzia e nelle strutture dei Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia della Repubblica di San Marino.

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.

Prosciutto di Parma disossato e pressato

Per "Prosciutto di Parma"(che dovrà essere fornito disossato e pressato) intenderemo esclusivamente quello munito di contrassegno permanente, ottenuto dalle cosce fresche di suini nazionali, nati, allevati e macellati nella zona comprendente il territorio della provincia di Parma.

Il prodotto dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

1. a stagionatura ultimata dovrà presentare una forma esteriore tondeggiante, senza piedino e priva di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, la parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) dovrà essere limitata ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta); il peso dei prosciutti sarà normalmente compreso tra otto e dieci chilogrammi e comunque non inferiore a sette; 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;
2. 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 ai 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 è riportato il numero di identificazione dell'azienda produttrice facente parte del Consorzio di tutela)

Bresaola

La Bresaola dovrà essere preparata con le masse muscolari, in un solo pezzo, della coscia bovina proveniente da animali allevati in territorio sammarinese o italiano. Dovrà avere una stagionatura non inferiore ai 30 giorni, non dovrà contenere additivi non consentiti e i residui non dovranno superare le quantità ammesse dalle normative vigenti. La bresaola dovrà risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; inoltre dovrà risultare sufficientemente compatta ed atta ad essere affettata sottilmente. L'umidità calcolata sulla parte magra dovrà oscillare tra il 58% e il 62%.

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto per consumo come affettato, da fornire 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. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato. Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) Consistenza compatta, volume ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina né aree vuote, cottura uniforme e tenuta delle fette ottimale, privo di cotenna e di parti cartilaginee; grasso di copertura bianco o bianco rosato, sodo e ben rifilato, ridotto ad un massimo di 5 mm, uniforme e ben distribuito, non di riporto;
- b) del tutto privo di glutine, latte e derivati dal latte;
- c) assenza dei seguenti difetti: picchiettature (indice di emorragie muscolari all'abbattimento), alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli

Inoltre all'apertura e affettazione 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 deve essere simile a quello della carne cruda (70/20)
- fetta rosea, compatta, magra, non sbriciolabile, né iridescente.

FRUTTA E VERDURA FRESCHE

1. I vegetali dovranno essere:
 - a) freschi e 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.
2. 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;
 - 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 55 mm.

In particolare:

 - a) i bulbi delle **cipolle**, di 1^a categoria, dovranno essere: privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo radicale (è ammessa la presenza di ciuffo radicale solo per le cipolle raccolte prima della maturità); saranno ammesse leggere macchie, purché non riguardino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile;
 - b) l'**aglio**, di 1^a categoria, dovrà essere di ottima qualità, intero e di forma abbastanza regolare; potrà presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna; i bulbilli dovranno essere serrati;
 - c) i **porri** dovranno essere di ottima qualità; la parte bianca dovrà costituire un terzo della lunghezza totale.
3. 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:

 - a) leggera deformazione;
 - b) 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;
 - c) leggere screpolature cicatrizzate;
 - d) leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio;
 - e) mancanza di una minima parte distale della radice.
4. Gli ortaggi a foglia dovranno avere le seguenti caratteristiche:
 - a) **capoli e verze**: torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie con taglio netto e non comprendente alcuna parte della pianta; dovranno essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, esenti da danni causati dal gelo; saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne;
 - b) **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;
 - c) **insalate e cicorie**: di ottima qualità, ben formate e con cespi serrati;
 - d) **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).
5. 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);
- d) **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.

Le patate, le carote e l’insalata dovranno derivare da coltivazioni biologiche, mentre i restanti ortaggi dovranno provenire da coltivazioni a lotta integrata ed essere dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (es. marchio “qualità controllata” QC) o marchi privati commerciali certificati.

Caratteristiche e requisiti della frutta fresca

1. I frutti dovranno essere:
 - a) interi, sani e turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento;
 - b) privi di ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e di attacchi di origine parassitaria; privi di odori e/o sapori anormali;
 - c) 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);
 - d) privi di umidità esterna anormale (l’umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto).
2. I prodotti dovranno sempre presentare le precise caratteristiche della specie e della cultivar richiesta; dovranno essere maturi fisiologicamente e commercialmente, nonché omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza.

La frutta dovrà provenire da coltivazioni a lotta integrata, dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (es. marchio “qualità controllata” QC) o marchi privati commerciali certificati.

Le banane dovranno essere, invece, essere reperite nell’ambito del circuito del Commercio Equo e Solidale.

Tipologie dei prodotti e quantitativi previsti

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, dei prodotti ortofrutticoli inclusi nella fornitura in oggetto sono:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
ALBICOCCHIE	KG	700
ANANAS	KG	3.900
ARANCE	KG	9.050
BANANE	KG	20.550
CACHI	KG	85
CASTAGNE	KG	310
CILIEGIE	KG	670
CLEMENTINE	KG	4.550
COCOMERI	KG	1.850
FRAGOLE	KG	2.500
KIWI	KG	4.350
LIMONI	KG	1.150
MANDARINI	KG	460
MELE (FUJI, GOLDEN DELICIOUS)	KG	18.700
MELONI	KG	3.350
PERE (ABATE FÉTEL, CONFERENCE, WILLIAM)	KG	8.350
PESCHE	KG	1.700
SUSINE	KG	1.750
UVA	KG	1.700
AGLIO SECCO	KG	130
ASPARAGI	KG	640
BASILICO IN MAZZI	PZ	1.670
BIETOLE DA COSTA	KG	1.500
BROCCOLETTI	KG	300
CARCIOFI	PZ	2.900
CARDI	KG	60
CAROTE	KG	14.650
CAVOLFIORI BIANCHI	KG	4.000
CAVOLINI DI BRUXELLES	KG	120
VERZA	KG	1.300
CAVOLO CAPPUCCIO BIANCO	KG	1.150
CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO	KG	510
CETRIOLI	KG	3.250
CICORIA	KG	170
CIPOLLA BIANCA	KG	1.550
CIPOLLA DORATA	KG	660
ERBE AROMATICHE IN MAZZI	PZ	520
FAGIOLINI	KG	500
FINOCCHIO	KG	9.400
FINOCCHIO SELVATICO IN MAZZI	PZ	280
FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI	KG	1.230
INSALATA (VARI TIPI)	KG	6.150

LISCHI	KG	50
MELANZANE LUNGHE	KG	430
MELANZANE TONDE	KG	440
PATATE	KG	21.600
PEPERONI	KG	360
POMODORI (VARI TIPI)	KG	6.250
PORRI	KG	1.480
PREZZEMOLO	KG	330
RADICCHIO ROSSO	KG	730
RAPE ROSSE COTTE	KG	570
RAVANELLI IN MAZZI	PZ	690
ROSMARINO IN MAZZI	PZ	1.400
RUCOLA IN MAZZI	PZ	1.700
SALVIA IN MAZZI	PZ	430
SCALOGNO CONF. 250 GRAMMI	PZ	140
SEDANO VERDE	KG	2.230
SEDANO RAPA	KG	190
SPINACI	KG	680
ZUCCHE GIALLE	KG	310
ZUCCHINE	KG	7.250

GENERI ALIMENTARI VARI

1. Pasta di semola di grano duro

La pasta di semola di grano duro deve essere preparata a partire da farina semintegrale biologica proveniente esclusivamente 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.

Le paste secche all'uovo dovranno essere prodotte esclusivamente con semola biologica proveniente esclusivamente 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.

2. Riso

Il riso fornito dovrà provenire esclusivamente da coltivazioni biologiche 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 la cottura.

3. Tonno all'olio d'oliva

Si richiede un tonno di qualità, avente le seguenti caratteristiche: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme (roseo caratteristico), con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua e possibilmente catturato con modalità sostenibili di pesca. Devono essere assenti i seguenti difetti:

- a) macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento;
- b) porzioni di pelli, parti di vasi sanguigni, buzzonaglia (frammenti intestinali), cartilagini, pezzi di spine;
- c) 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.

4. Passata di pomodoro

La passata deve essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, provenienti esclusivamente da coltivazioni biologiche italiane. La passata dovrà essere priva di additivi, aromatizzanti artificiali, conservanti, coloranti. I pomodori devono essere stati precedentemente lavati e tritati e sottoposti a precottura con temperatura di 100 °C. Si richiedono contenitori in vetro recanti le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, sistema di rintracciabilità delle materie prime.

5. Pomodori pelati superiori

I pomodori pelati 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.

6. Olive in salamoia denocciolate, carciofini e funghi sott'olio di oliva

I prodotti, provenienti esclusivamente da coltivazioni biologiche 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.

7. Olio di semi di arachide

Per olio di semi di arachide raffinato ad uso alimentare, si intende l'olio ottenuto dai semi di "Arachis hypogaea L." e sottoposto a processo di raffinazione. L'olio fornito dovrà provenire da coltivazioni biologiche e, oltre a soddisfare i parametri previsti dalle normative vigenti, non dovrà avere odori/sapori anormali o sgradevoli e si dovrà presentare limpido alla temperatura di 20 °C.

8. Farina di mais

La farina di mais dovrà provenire esclusivamente da coltivazioni biologiche 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.

9. 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%.

I prodotti di cui si richiede la provenienza biologica devono rispondere ai requisiti previsti dalle norme vigenti in materia.

Tipologie dei prodotti e quantitativi previsti

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, dei prodotti inclusi nella fornitura sono:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
ACETO BIANCO DI VINO CONF. 1 LITRO	LITRI	3.350
ACETO DI MELE BIOLOGICO CONF. 500 ML	LITRI	40
BICARBONATO	KG	35
BISCOTTI FROLLINIBIOLOGICI (FORMATI/TIPI DIVERSI)	KG	755
BISCOTTI FROLLINI BIOLOGICI PORZIONATI	KG	650
BISCOTTI FROLLINI BIOLOGICI S/GLUTINE	KG	30
BISCOTTI FROLLINI BIOLOGICI S/LATTE	KG	20
BISCOTTI PRIMA INFANZIA BIOLOGICI (ANCHE GRANULATI)	KG	5
BISCOTTI SECCHI BIOLOGICI	KG	170
BISCOTTI SECCHI BIOLOGICI PORZIONATI	KG	885
CACAO AMARO IN POLVERE	KG	10
CAFFE' D'ORZO SOLUBILE BIOLOGICO	KG	12
CARCIOFINI BIOLOGICI SOTT'OLIO	KG	30
CECI SECCHI BIOLOGICI	KG	415
FIOCCHI DI CEREALI BIOLOGICI AL NATURALE MONOPORZIONE	KG	250
CODETTE DECORATIVE ASSORTITE	KG	10
CONF. MONODOSE 2 FETTE BISCOTTATE	NR	19.500
CORN FLAKES BIOLOGICI	KG	125
CORN FLAKES BIOLOGICI S/GLUTINE	KG	25
CRACKERS S/GLUTINE	KG	16
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI BIOLOGICI	KG	160
FAGIOLI CANNELLINI SECCHI BIOLOGICI	KG	550
FARINA DI GRANO TENERO "0" CONF. 5 KG	KG	5.350
FARINA DI GRANO TENERO SEMINTEGRAL CONF. 5 KG	KG	1.350
FARINA DI GRANO TENERO "00" PER DOLCI	KG	565
FARINA DI MAIS BIOLOGICA	KG	70
FARINA DI MAIS PRECOTTA BIOLOGICA	KG	65
FARRO PERLATO SECCO BIOLOGICO	KG	50
FECOLA DI PATATE	KG	12
FETTE BISCOTTATE BIOLOGICHE	KG	155
FETTE BISCOTTATE S/GLUTINE BIOLOGICHE	KG	12
FILTRI DI CAMOMILLA SETACCIATA BIOLOGICA	NR	2.500
FILTRI DI INFUSO AI FIORI DI IBISCO (KARCADE') BIOLOGICO	NR	1.300
FILTRI DI TÈ NERO BIOLOGICO	NR	8.200
FUNGHI BIOLOGICI SOTT'OLIO	KG	5

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE	KG	45
LATTE DI SOIA BIOLOGICO CONF. 500 ML	LITRI	90
LENTICCHIE MIGNON SECCHE BIOLOGICHE	KG	195
LIEVITO PER PIZZA	KG	10
LIEVITO VANIGLINATO PER DOLCI	KG	40
MAIZENA	KG	20
MARMELLATA BIOLOGICA	KG	185
MIGLIO DECORTICATO BIOLOGICO	KG	35
MINI GRISSINI S/GLUTINE BIOLOGICI	KG	7
MONOPORZIONI DI MARMELLATA BIOLOGICA	NR	19.200
NOCI SGUSCIATE BIOLOGICHE	KG	18
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE BIOLOGICO	LITRI	485
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIOLOGICO	LITRI	45
OLIVE NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE BIOLOGICHE	KG	615
OLIVE VERDI IN SALAMOIA DENOCCIOLATE BIOLOGICHE	KG	120
OMOGENEIZZATO BIOLOGICO DI CARNE, PESCE C/VERDURE	KG	6
OMOGENEIZZATO BIOLOGICO DI FRUTTA	KG	22
ORIGANO FOGLIE	KG	4
ORZO PERLATO SECCO BIOLOGICO	KG	305
PANE A FETTE S/GLUTINE	KG	95
PANGRATTATO S/GLUTINE	KG	55
PANINI C/OLIO EXTRAVERG. DI OLIVA S/GLUTINE BIO	KG	50
PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA	KG	8.450
PASTA DI MAIS E RISO S/GLUTINE (VARI FORMATI)	KG	145
PASTA DI SOLO MAIS S/GLUTINE (VARI FORMATI)	KG	180
PASTA SEMOLA SEMINTEGRALE GRANO DURO BIOLOGICA (VARI FORMATI)	KG	12.100
PASTINA ALL'UOVO BIOLOGICA (VARI FORMATI)	KG	250
PASTINA SEMINTEGRALE GRANO DURO BIOLOGICA (VARI FORMATI)	KG	25
PINOLI SGUSCIATI	KG	15
POLPA DI POMODORO BIOLOGICA	KG	140
POMODORI PELATI BIOLOGICI IN LATTE DA 2,5 KG	KG	8.750
PREPAR. PER PANE/PIZZA/PASTA/DOLCI S/GLUTINE	KG	135
PREPARATO SOLUBILE A BASE DI CACAO	KG	20
RISO ARBORIO BIOLOGICO CONF. 1 KG	KG	5.700
RISO RIBE BIOLOGICO CONF. 0,5 KG	KG	545
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	KG	1.850
UVA SULTANINA	KG	35
VASCHETTE RETTANG. ALLUMINIO 1 PORZIONE	NR	670
VASCHETTE RETTANG. ALLUMINIO 4 PORZIONI	NR	770
VASSOI CARTONE PER ALIMENTI MISURA N.9	NR	1.150
YOGURT DI SOIA BIOLOGICO FRUTTA CONF. 2x125 GRAMMI	NR	290
ZUCCHERO CONF. 1 KG	KG	1.170

LATTICINI

1. 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); 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:

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

2. *Parmigiano Reggiano* (formaggio a denominazione di origine)

Il grasso sulla sostanza secca non potrà essere inferiore al 32%. Dovrà avere una stagionatura di almeno 24 mesi e potersi grattugiare. Dovrà riportare sulla crosta, impresso a fuoco, il marchio "Parmigiano Reggiano". Dovrà avere un'umidità pari al 29% con una tolleranza del $\pm 4\%$; il coefficiente di maturazione dovrà essere 33,8 con una tolleranza di ± 8 .

3. *Mozzarella*

Prodotta a partire da solo 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 o 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.

4. *Stracchino*

Sarà prodotto da puro latte vaccino e il grasso contenuto non potrà essere inferiore al 50% sulla sostanza secca. La pasta dovrà essere compatta e non eccessivamente molle; non dovranno essere presenti difetti di sapore, odore o aspetto, dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause; il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni sigillate e presentare ottime caratteristiche microbiche.

5. *Ricotta*

Non dovrà presentare sapori, odori o colorazioni anormali; dovrà essere confezionata in recipienti chiusi, puliti e idonei al trasporto, riportanti indicazioni specifiche circa il tipo di prodotto, la data di produzione e di scadenza. La ricotta dovrà soddisfare i seguenti requisiti microbiologici:

- a) E. Coli, < 10 UFC/g;
- b) Stafilococco Aureo, < 100 UFC/g;
- c) Salmonella, assente in 25 g.

6. *Yogurt*

Dovrà possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi, non dovrà contenere aromi artificiali aggiunti. Lo yogurt alla frutta non dovrà contenere conservanti e andrà fornito nel formato "vellutato" (frutta non in pezzi).

Tipologie dei prodotti e quantitativi previsti

1. Le tipologie e i quantitativi previsti, su base annua, dei prodotti inclusi nella fornitura sono:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Burro in confezioni da 250 grammi	kg	560,00
Caciotta	kg	720,00
Mozzarella	kg	240,00
Casatella	kg	1.370,00
Formaggio Edamer	kg	740,00
Ciliegie di mozzarella	kg	30,00
Mozzarella taglio julienne in vaschetta da 2,5 kg	kg	1.880,00
Parmigiano Reggiano stagionato almeno 18 mesi	kg	4.000,00
Ricotta	kg	1.880,00
Stracchino	kg	420,00
Yogurt alla frutta vellutato conf. 2x125 grammi	conf.	46.500,00
Yogurt magro conf. 2x125 grammi	conf.	710,00
Yogurt naturale intero conf. 1/2 litro	conf.	2.150,00

Yogurt naturale magro conf. 1/2 litro	conf.	160,00
---------------------------------------	-------	--------

Si precisa che lo stracchino, la casatella, la caciotta , la ricotta e lo yoghurt intero e magro da ½ litro dovranno essere prodotti utilizzando latte derivante da animali allevati in territorio sammarinese.

LATTE

Quantitativi e requisiti dei prodotti

Le tipologie e i quantitativi indicativi, previsti su base annua, dei prodotti inclusi nella fornitura sono elencati di seguito:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Latte Fresco pastor. EURO intero, conf. da 1 L	Litri	3.770
Latte UHT San Marino intero, conf. da 12 x 1 L	Litri	460
Latte UHT San Marino parz. screm., conf. da 12 x 1 L	Litri	1.400

L'impre
sa dovrà fornire, su richiesta della stazione appaltante, anche prodotti similari, non presenti nell'elenco di cui sopra, per i quali non è ravvisabile al momento una previsione di utilizzo.

All'offerta andrà allegata apposita dichiarazione relativa al rispetto delle norme igienico sanitarie contemplate nel manuale di SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) e HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85 e successive modifiche e al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70, n.71 e successivi.

Il latte, derivante unicamente da animali allevati in territorio sammarinese, dovrà essere, secondo le richieste, fresco o a lunga conservazione (UHT). 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 D.D. 29 giugno 2012 n.70, 71 e successivi.

Il latte fresco dovrà essere trasportato con mezzi idonei, che mantengano le temperature richieste. Il latte intero dovrà contenere almeno il 3% di grassi, quello parzialmente scremato dall'1% all'1,8%. Sulle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza.

UOVA DI GALLINA

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto l'affidamento della **fornitura di uova di gallina per la refezione scolastica** nei plessi della Scuola Elementare e della Scuola dell'Infanzia e nelle strutture dei Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia della Repubblica di San Marino.

1. Saranno richieste esclusivamente uova di Categoria A, Classe M Medie da 53/63 grammi (Regolamento (CE) N. 557/2007) provenienti da Uova da agricoltura biologica (0) ovvero da Allevamento a Terra (2), che dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- a) guscio scuro e cuticola normali, netti e 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 visibile alla sferatura solo come un'ombra senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo;
- d) germe sviluppato in modo impercettibile;
- e) odore esente da aromi estranei.

2. 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.

3. 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.

Le uova dovranno provenire da un allevamento sito in Repubblica; in subordine nelle Regioni italiane limitrofe e dovranno essere consegnate almeno nei quindici giorni antecedenti la data minima di conservazione.

4. Le uova dovranno soddisfare i seguenti requisiti microbiologici:

- a) salmonella, assente in 25 gr/ml di prodotto;
- b) batteri aerobici mesofili, $< 10^5$ UFC in 1 gr/ml di prodotto;
- c) enterobatteri, $< 10^2$ UFC in 1 gr/ml di prodotto;
- d) stafilococco aureus, assente in 1 gr di prodotto.

5. All'offerta economica andrà allegata apposita dichiarazione relativa al rispetto delle norme igienico-sanitarie contemplate nel manuale di SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) e HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85 e successive modifiche, al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.71 e successivi.

6. I quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Uova di gallina Sel. M da 53/63 grammi	pezzi	119.000

OLIO D' OLIVA

1. Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto l'affidamento della **fornitura di olio extravergine di oliva per la refezione scolastica** nei plessi della Scuola Elementare e della Scuola dell'Infanzia e nelle strutture dei Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia della Repubblica di San Marino.
2. L'olio dovrà essere extra vergine 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 e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, ovvero sapore amaro, rancido o di morchia. Sui recipienti dovranno risultare, con caratteri indelebili: la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice.
3. **Il prodotto potrà essere fornito in contenitori in vetro o in metallo, da 1, 2 o 3 litri di capacità.**
4. Per quanto attiene alla provenienza delle materie prime, l'olio fornito sarà prodotto utilizzando possibilmente olive coltivate in territorio sammarinese e in subordine nel territorio delle Regioni italiane limitrofe.
L'offerta di una sola tipologia di produzione, sammarinese o italiana, non comporta l'estromissione dalla presente gara d'appalto.
5. **L'impresa aggiudicataria** dovrà depositare apposita dichiarazione relativa al rispetto delle norme igienico-sanitarie contemplate nel manuale di SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) e HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85 e successive modifiche e al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 e successivi, per quanto riguarda le ditte sammarinesi. Le ditte italiane dovranno depositare documentazione analoga prevista dalla rispettiva normativa vigente.
6. I quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Olio extravergine di oliva	litri	6.300

PANE

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto l'affidamento delle **forniture di pane per la refezione scolastica** nei plessi della Scuola Elementare e della Scuola dell'Infanzia e nelle strutture dei Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia della Repubblica di San Marino.

Le forniture dovranno essere effettuate, prevalentemente, con prodotti ottenuti da materie prime coltivate in territorio.

Il pane dovrà essere prodotto con farine tipo 0 , 00 , seguendo le modalità di preparazione previste.

Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalle normative e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre non consentite.

La farina impiegata non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca.

Del pane fornito se ne dovrà garantire la produzione giornaliera e non dovrà essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura dovrà essere garantita giornalmente entro le ore 9:30, tranne nelle giornate in cui si svolgeranno uscite didattiche e la consegna dovrà essere effettuata come richiesto dal singolo plesso scolastico:

- in contenitori idonei per il trasporto degli alimenti
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso e il tipo.

Il pane dovrà mostrare e possedere nella totalità della fornitura e dei vari formati le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante
- gusto e aroma non devono presentare anomalie
- alla rottura con le mani dovrà risultare con la crosta che si sbriciola leggermente e ben aderente alla mollica.

Dovranno essere consegnate per la refezione scolastica le tipologie di pane di seguito indicate, prodotte esclusivamente con gli ingredienti specificati in tabella.

Tipologia di pane	Ingredienti
Pane toscano "Terra di San Marino"	Sfarinati di grano, lievito, acqua
Pane toscano a fette "Terra di San Marino"	Sfarinati di grano, lievito, acqua
Pane alberghiero	Farina, olio extra vergine di oliva, sale e lievito di madre
Baguette lunghe e grosse	Farina, acqua, sale e lievito di birra o pasta madre
Pane da toast	Farina, burro, latte, lievito di birra
Pane dolce	Farina, burro, latte, lievito di birra, zucchero, sale
Pane grattugiato	Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco

Nell'offerta dovrà essere indicato anche il prezzo del **Lievito naturale di birra**.

Ai fini di una maggiore chiarezza, le liste degli ingredienti utilizzate nelle varie tipologie di pane dovranno essere specificatamente indicate dai panificatori e successivamente conservate nelle cucine. Eventuali modifiche dovranno essere preventivamente concordate con il Servizio di Dietologia.

Nell'offerta della gara d'appalto i panificatori dovranno indicare quali sedi scolastiche intendono rifornire. Tuttavia, la ditta o le ditte vincitrici devono assicurare la fornitura dei prodotti contenuti nel lotto "pane" anche per quei plessi per i quali non è pervenuta nessuna richiesta di consegna.

FARINA "TERRA DI SAN MARINO"

Le tipologie e i quantitativi indicativi, previsti su base annua, dei prodotti inclusi nella fornitura sono elencati di seguito:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Farina grano tenero "0" Terra di San Marino, conf. 1 kg	kg	140
Farina grano tenero "0" Terra di San Marino, conf. 5 kg	kg	1.640
Farina grano tenero "00" Terra di San Marino, conf. 1 kg	kg	340
Farina grano tenero "00" Terra di San Marino, conf. 5 kg	kg	1.910
FARINA DI GRANO TENERO SEMINTEGRALE CONF. 5 KG	KG	1.350

L'impresa dovrà poter fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, anche eventuali prodotti simili non presenti nell'elenco di cui sopra, per i quali non è ravvisabile al momento una previsione di utilizzo.

All'offerta andrà allegata apposita dichiarazione relativa al rispetto delle norme igienico-sanitarie contemplate nel manuale di SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) e HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85 e successive modifiche e al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 e successivi.

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

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

farina di grano tenero tipo "00"

- umidità, $\leq 15,5\%$,
- ceneri, $\leq 0,55\%$,
- proteine, $\geq 11\%$,
- valore energetico, 1.300 kj.

MIELE "TERRA DI SAN MARINO"

1. Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto l'affidamento della **fornitura di miele per la refezione scolastica** nei plessi della Scuola Elementare e della Scuola dell'Infanzia e nelle strutture dei Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia della Repubblica di San Marino.
2. Il prodotto dovrà essere fornito in recipienti di vetro da 0,5 kg e 1 kg ed in vaschette monodose da 20 grammi ciascuna. Il miele, di origine sammarinese o italiana certificata, dovrà essere preferibilmente di acacia, oppure millefiori (miscela di fiori diversi). **Per le confezioni da 0,5 kg e 1 kg si richiede miele a marchio "Terra di San Marino".**
3. Il miele a marchio "Terra di San Marino" dovrà essere prodotto in alveari localizzati entro i confini amministrativi della Repubblica di San Marino e conforme ai requisiti e alle condizioni previste nel relativo disciplinare. In particolare:
 - a) la nutrizione degli alveari è ammessa solamente nei periodi autunnali o invernali, esclusivamente con lo scopo di fornire alle api il nutrimento necessario per poter disporre di scorte sufficienti allo svernamento;
 - b) la difesa fitosanitaria deve fondarsi sulla corretta applicazione delle tecniche apistiche e biologiche, facendo ricorso, quando necessario, alle tecniche di difesa integrata, in modo da ridurre al minimo gli interventi chimici;
 - c) il miele deve presentare le seguenti caratteristiche:
 - tenore di acqua, $\leq 18\%$,
 - tenore di idrossimetilfurfurale, ≤ 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.
4. **L'impresa aggiudicataria** dovrà depositare apposita dichiarazione relativa al rispetto delle norme igienico-sanitarie contemplate nel manuale di SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) e HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85 e successive modifiche e al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 e successivi, per quanto riguarda le ditte sammarinesi. Le ditte italiane dovranno depositare documentazione analoga prevista dalla rispettiva normativa vigente.
5. I quantitativi previsti, su base annua, della fornitura in oggetto sono:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Miele "Terra di San Marino" in recipienti da 1 kg	kg	190
Miele "Terra di San Marino" in recipienti da 0,5 kg	kg	100
Monoporzioni di miele in vaschette da 20 grammi	pezzi	15.450

GELATI

QUANTITATIVI E REQUISITI DEI PRODOTTI

Le tipologie e i quantitativi indicativi, previsti su base annua, dei prodotti inclusi nella fornitura sono elencati di seguito:

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'
Coppa gelato senza glutine (solo panna e gusti misti), 75 grammi ca.	pezzi	4.000

L'impresa dovrà poter fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, anche eventuali prodotti simili non presenti nell'elenco di cui sopra, per i quali non è ravvisabile al momento una previsione di utilizzo.

All'offerta andrà allegata apposita dichiarazione relativa al rispetto delle norme igienico-sanitarie contemplate nel manuale di SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) e HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), di cui alla Legge 29 ottobre 1992 n.85 e successive modifiche e al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 e successivi.

I gelati devono essere di produzione industriale e in confezione monodose. Dovranno essere presentate anche offerte di prodotti senza glutine, adatti per utenti celiaci. I gelati devono contenere i seguenti ingredienti: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, acqua.

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.

FORNITURA SPECIALE PER I PRODOTTI DIETOTERAPEUTICI PER CELIACI

Elenco dei prodotti:

BISCOTTI FROLLINI SENZA GLUTINE

CORN FLAKES SENZA GLUTINE

CRAKERS SENZA GLUTINE

FARINA DI MAIS

FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE

GRISSINI SENZA GLUTINE

PANE A FETTE SENZA GLUTINE

PANGRATTATO SENZA GLUTINE

PANINI CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SENZA GLUTINE

PASTA DI MAIS E RISO SENZA GLUTINE (VARI FORMATI)

PASTA DI SOLO MAIS SENZA GLUTINE (VARI FORMATI)

PREPARAZIONE PER PANE /PIZZA/PASTA/DOLCI SENZA GLUTINE

PANE FRESCO SENZA GLUTINE

I prodotti dietoterapeutici per celiaci devono essere consegnati in confezioni originali ed intere, integre, in involucri chiusi, riportare il marchio “ Spiga barrata” concesso da parte dell ‘associazione AIC.

FORNITURA SPECIALE PRODOTTI PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO

Elenco dei prodotti:

BISCOTTI FROLLINI SENZA LATTE

BISCOTTI SECCHI SENZA LATTE

FETTE BISCOTTATE SENZA LATTE

YOGURT A BASE DI LATTE DI SOIA FRUTTA (VARI GUSTI)

YOGURT A BASE DI LATTE DI SOIA (VARI GUSTI)

LATTE DI SOIA

GELATI A BASE DI LATTE DI SOIA

PARMIGIANO REGGIANO (stagionatura 36 mesi)

(Qualora le schede tecniche riportassero presenza di lattosio nella stagionatura 24 mesi)

I prodotti non dovranno riportare in etichetta le diciture: burro,crema,crema acida, aromi di burro artificiali,derivati del latte,caseina,caseinato,lattoalbumina,lattosio,siero,sieroproteine bovine, aroma di caramello.