

**Allegato B5**  
**OFFERTA TECNICA LOTTO 5 – LATTICINI**  
**PERIODO: ANNO SCOLASTICO 2021/2022**  
**(Fornitura giornaliera)**

PRODOTTO	QUANTITA'	PROVENIENZA	PRODUZIONE BIOLOGICA
MOZZARELLA	150 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70 Km Oltre i 70 Km	Sì  No
MOZZARELLA FORMATO CILIEGINA	100 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì  No
CACIOTTA DI MUCCA	70 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì  No
RICOTTA DI MUCCA	70 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì  No
STRACCHINO/CRESCENZA SENZA CONSERVANTI	60 Kg	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì  No
YOGURT TIPO "YOMO" FRUTTA SENZA PEZZETTI	1500 confezioni da 125 gr x 2	Da 0 a 30 Km Oltre i 30 Km ed entro i 70Km Oltre i 70 Km	Sì  No

**CARATTERISTICHE GENERALI**

Il latte e i prodotti a base di latte devono essere obbligatoriamente di origine nazionale, ottenuti esclusivamente dalla mungitura di mucche in buono stato di salute e nutrizione.

Il latte UHT dovrà essere prodotto in conformità al D.P.R. 54/97 e conforme alle caratteristiche previste dalla Circ. n. 16 del 1/12/1997. Deve essere privo di residui di sostanze chimiche (ormoni e sostanze ad azione anabolizzante, residui di trattamenti farmacologici, metalli pesanti, micotossine, prodotti fitosanitari oppure altre sostanze chimiche estranee al prodotto). L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i..

I prodotti caseari dovranno essere di prima scelta, freschi e genuini, prodotti e confezionati secondo le norme vigenti, dovranno altresì portare sull'involucro o sulla confezione la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del produttore e confezionatore e relativo luogo nonché la data di scadenza e gli ingredienti.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti in particolare relative ai requisiti igienici dei mezzi di trasporto ed alle temperature.

Tutti i formaggi dovranno essere prodotti e confezionati in stretta osservanza delle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla circolare n.16 del 1° dicembre 1997, e in generale, alla normativa che regola il settore lattierocaseario.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

I prodotti devono presentare buone caratteristiche microbiche.

**MODALITÀ DI CONSEGNA:**

- il trasporto dovrà avvenire con mezzi autorizzati ed a temperatura controllata;
- i prodotti dovranno recare etichette con indicazioni a norma di legge ed in particolare relativi agli ingredienti e dalla data di scadenza.

**MODALITÀ DI UTILIZZO:**

- i prodotti andranno conservati in frigorifero fino al momento del consumo a temperatura di + 4° C, separati da qualsiasi altro alimento;
- il trasporto nei punti mensa dovrà avvenire con mezzi idonei in contenitori che permettano il mantenimento di temperatura adeguata e che li riparino da qualsiasi possibile fonte di insudiciamento.