

Allegato B5
SCHEDA TECNICA LOTTO 5 – LATTICINI
PERIODO: ANNO SCOLASTICO 2019/2020
(Fornitura giornaliera)

PRODOTTO	MARCA/MARCA SOSTITUTIVA	QUANTITA'	PROVENIENZA	PRODUZIONE BIOLOGICA
MOZZARELLA		150 Kg	Da 0 a 70 Km Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	Sì No
MOZZARELLA FORMATO CILIEGINA		100 Kg	Da 0 a 70 Km Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	Sì No
CACIOTTA DI MUCCA		130 Kg	Da 0 a 70 Km Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	Sì No
RICOTTA DI MUCCA		140 Kg	Da 0 a 70 Km Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	Sì No
STRACCHINO/CRESCENZA SENZA CONSERVANTI		75 Kg	Da 0 a 70 Km Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	Sì No
YOGURT		100 confezioni da 125 gr x 2	Da 0 a 70 Km Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	Sì No
YOGURT TIPO "YOMO" GUSTI FRUTTA SENZA PEZZETTI PER BAMBINI MINORI DI 3 ANNI		1500 confezioni da 125 gr x 2	Da 0 a 70 Km Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	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.