

SCHEDA TECNICA

LOTTO N° 3 - LATTICINI E YOGURT “BIOLOGICI”

Elenco descrittivo e quantitativi presunti dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per un anno scolastico:

DESCRIZIONE PRODOTTI	QUANTITA' PRESUNTA
<ul style="list-style-type: none"> ● Burro di 1^a qualità prodotto con crema di latte di provenienza nazionale da animali in buono stato di salute, sottoposto a centrifugazione, contenente almeno 82% di grassi. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni - in pacchetti da 125/250 gr. – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 	Kg. 140
<ul style="list-style-type: none"> ● Burro da 1^a qualità prodotto con crema di latte pastorizzata di produzione nazionale, deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, sottoposto a centrifugazione, contenente almeno 82% di grassi prodotto deve essere ottenuto in conformità alla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni - in pacchetti da kg 0,500 - 1 	Kg. 400
<ul style="list-style-type: none"> ● Latte intero di mucca pastorizzato a temperatura elevata, di produzione nazionale in tetrapak da lt.1 – di primaria marca commerciale nazionale il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, ed in particolar modo ai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004. (Vedi tabella organolettica/nutrizionale allegata) – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 	Lt. 10.000
<ul style="list-style-type: none"> ● Latte intero di mucca di produzione nazionale - scorta – UHT in tetrapak da lt. 1 il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolar modo ai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004. – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 	Lt. 800
<ul style="list-style-type: none"> ● Latte parzialmente scremato di mucca di produzione nazionale pastorizzato a temperatura elevata, in tetrapak da lt.1 – di primaria marca commerciale nazionale, contenente tenore di materia grassa tra 1,50 e 1,80%, conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, ed in particolar modo ai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004. <i>(Vedi tabella allegata organolettica/nutrizionale.)</i> – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 	Lt. 1.500
<ul style="list-style-type: none"> ● Latte parzialmente scremato di mucca di produzione nazionale - scorta - UHT- tetrapak da lt. 1 il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolar modo ai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004. – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 	Lt. 400
<ul style="list-style-type: none"> ● Latte scremato/ parzialmente scremato di mucca di produzione nazionale senza lattosio - scorta - UHT - tetrapak da lt. 0,500 il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolar modo ai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004. 	Lt. 100
<ul style="list-style-type: none"> ● Mozzarella fior di latte fresco di provenienza nazionale in bocconcini di da 10 a 30 gr. cad. con minimo 44% di grassi, prodotta con fermenti lattici vivi, in confezioni da 1 kg. - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 	kg. 2.300
<ul style="list-style-type: none"> ● Mozzarella fior di latte fresco di provenienza nazionale porzionata chiusa singolarmente in confezione da gr. 100/125, con minimo 44% di grassi, prodotta con latte pastorizzato, fermenti lattici vivi, sale e caglio - – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 	Kg. 1.600
<ul style="list-style-type: none"> ● Panna fresca in confezioni. da 0,500 – 1 lt 	Lt. 80
<ul style="list-style-type: none"> ● Panna UHT in confezioni da 0,500 lt 	Lt. 60

<ul style="list-style-type: none"> • Ricotta vaccina pastorizzata prodotta con latte di provenienza nazionale -in confezioni da 0,100/0,250 per 300 kg -in confezioni da 1,5 kg per kg 180 <p>di prima scelta deve provenire da latte vaccino, fermenti lattici, sale e caglio; essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca latte, molle, cremosa con struttura grumosa; la crosta deve essere inesistente, con le seguenti caratteristiche microbiologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - E.Coli non superiore a 10g - Staphylococcus aureus non sup. a 100g - Salmonella assente in 25 gr <p>Preconfezionata in recipienti idonei al trasporto riportanti la data di scadenza</p>	Kg. 480
<ul style="list-style-type: none"> • Stracchino in monoporzione in confezioni da 100 gr. prodotto solo da latte di vacca pastorizzato di origine nazionale, lavorato in modo che non presenti crosta. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, e di sapore dolce. <p>– DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p>	kg. 1.600
<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt bianco naturale, in confezioni da gr. 125 cad. Si definisce yogurt solo il latte fermentato da due particolari batteri: il Lactobacillus bulgaricus e lo Streptococcus thermophilus. Questi batteri lattici termofili devono essere vivi e vitali in quantità totale non minore di 10 milioni per grammo di prodotto e ciascuna delle due specie deve essere presente in quantità non inferiore a 1 milione per grammo fino alla scadenza indicata sulla confezione. Per garantire la sopravvivenza dei batteri lattici per tutto il tempo di commercializzazione è necessario conservare lo yogurt alla temperatura di 4 °C. <p>Si rimanda alla normativa di merito: Circolare Ministeriale 4 gennaio 1972, n. 2. Circolare 3 febbraio 1986, n. 9. Preparazioni latte speciali (art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994). Modificazioni ed integrazioni alle circolari n. 40 del 12 marzo 1974, e n. 2 del 4 gennaio 1972.</p> <p>– DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p>	Kg 900
<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt con pezzi di frutta (esclusivamente nei gusti: banana, fragola, ciliegia, albicocca, pesca) in confezioni da gr. 125 cad. <p>Le caratteristiche devono essere quelle indicate sopra</p> <p>– DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p>	Kg. 800
<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt zuccherato alla frutta (esclusivamente nei gusti: banana, fragola, ciliegia, albicocca, pesca) GARANTITO SENZA FONTI DI GLUTINE O SENZA LATTOSIO in confezioni da gr. 125 cad. Le caratteristiche devono essere quelle indicate sopra. <p>• – DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p>	Kg. 20

CAMPIONATURA SCHEDE TECNICHE

La società aggiudicataria - aggiudicazione definitiva non efficace - prima della definitività dell'aggiudicazione dovrà presentare presso il Centro Cottura di via Bonistallo 75a, campionatura in confezione intera e scheda tecnica, di tutti i prodotti offerti. La campionatura accettata potrà essere fatturata al prezzo d'offerta e sarà vincolante per le successive forniture, le eventuali variazioni dei prodotti rispetto alla campionatura, dovranno essere autorizzate PREVENTIVAMENTE dal Servizio Scuola.

I beni oggetto del lotto dovranno avere le qualità sopra descritte

Non potranno riportare alterazioni, sofisticazioni o adulterazioni e dovranno essere confezionati e consegnati nel rispetto della vigente normativa. I prodotti alimentari non dovranno contenere OGM come previsto dalla legge regionale toscana 53/2000 (art 4 comma 1). La qualità delle merci verrà accertata dal personale a ciò preposto al momento della consegna

Le merci non accettate dovranno essere ritirate a spese dell'affidatario

L'Amministrazione si riserva di far eseguire controlli e (anche chimici e microbiologici) sulle merci anche per verificare la presenza di OGM. Il costo delle analisi sarà a carico dell'affidatario

L'affidatario inoltre si obbliga presentare – su richiesta del Comune gli atti di autocontrollo. L'affidatario si rende disponibile ad audit con la ASL di zona onde consentire alla medesima di valutare condizioni igieniche delle lavorazioni e la corretta applicazione delle metodologie di autocontrollo

RIFERIMENTI BIOLOGICO

I prodotti richiesti con la dicitura “**DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**” o “**BIOLOGICI**” devono essere - **OTTENUTI CON LATTE PROVENIENTE DA MUCCHE DI ALLEVAMENTI NAZIONALI, ALIMENTATE CON FORAGGI OTTENUTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, COSI' COME LA FRUTTA CONTENUTA DEVE PROVENIRE DA COLTIVAZIONI BIOLOGICHE, CERTIFICATI DA UNO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO** e devono essere prodotti nel rispetto delle seguenti normative:

- Regolamento (CE) n. 1804/99 del 19 Luglio 1999 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari
- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici
- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 05 settembre 2008 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007

TABELLA ORGANOLETTICA E CARATTERISTICHE DEL LATTE INTERO

Il latte deve avere un aspetto tipicamente opalescente, leggermente vischioso, di colore bianco, di odore caratteristico poco accentuato, di sapore dolciastro -

Costituenti fondamentali del latte intero:

- grasso: 3,40 - 3,50%
- lattosio: 4,50 - 4,60%
- sostanze azotate (per la massima parte rappresentante da protidi): 3,50%
- ceneri: 0,75%
- acqua: 87,60 - 8,80%

Caratteristiche del latte:

Il latte di vacca deve:

- a) avere un punto di congelazione inferiore o uguale a $-0,520^{\circ}\text{C}$;
- b) presentare un peso specifico tra 1029 e 1034 a $+ 15^{\circ}\text{C}$;
- c) contenere almeno 28 g di materie proteiche per litro ottenuto moltiplicando per 6,38 il tenore di azoto totale del latte espresso in percentuale;
- d) avere un tenore di materia secca sgrassata non inferiore all'8,50%.

Contenuto in amminoacidi del latte

(mg. per cento g di parte edule)

Lisina	272
Istidina	93
Arginina	105
Ac. aspartico	269
Treonina	164
Serina	203
Ac. glutammico	771
Prolina	371
Glicina	70
Alanina	119
Cistina	37
Valina	233
Metionina	81
Isoleucina	192

Leucina	355
Tirosina	142
Fenilalanina	176
Triptofano	50
Indice chimico	60
Amminoacido limitante	Solf.
% proteine	3,5

CONFEZIONATURA ED ETICHETTATURA

Tutti i prodotti devono essere consegnati in confezioni chiuse, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo e la dicitura "**da agricoltura biologica**" e quanto stabilito dal Reg.1169/11.

TRASPORTO

I prodotti devono essere trasportati secondo la normativa vigente, in maniera igienica e con idonei mezzi secondo quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 e successive integrazioni, dotati di impianto di refrigerazione in grado di mantenere la temperatura tra 0° e 4°C.

CONSEGNA

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire a cura e spese dell'Impresa/Ditta aggiudicataria Franco Magazzino Compratore, indicativamente, **1 o 2 volte alla settimana** nelle quantità e confezioni ordinate, fino dentro il magazzino/cucine dei seguenti plessi scolastici, nell'ora a fianco di ciascuno indicata:

CENTRO COTTURA		Via Bonistallo, 75/a - ora di consegna: 7,00 - 8,30
NIDO D'INFANZIA "PICCOLO MONDO"		Via Valgardena 7,30 – 9,00
" " "TROVAMICI"		Via Leonardo da Vinci C.S.
		(Largo della Resistenza)
" " "STACCIABURATTA"		Via Righi C.S.
" " "MELOGRANO"		Via Arnovecchio C.S.
" " "LA CASA DEI CANGURI"		Via Garigliano C.S.
CENTRO 0/6		Via Cherubini C.S.
SCUOLA MATERNA "Peter Pan "		Via Antiche Mura - ora di consegna: 8,00 - 9,30
" " "S.CUORE"		Via Fabiani C.S.
" "		Via Pascoli C.S.
" "		Via Serravalle C.S.
" "		Via Ponzano,43 C.S.
" "		Via Carraia C.S.
" "		Via Pier della Francesca C.S.
" "		Via Valgardena C.S.
" "		Piazza Arno –loc. Pagnana C.S.
" "	c/o scuola Elementare	Via Sovali – Avane C.S.
" "		Via Salaiola, 363 –loc. Monterappoli C.S.
" "		Via Pianezzoli, 8 –loc. Pianezzoli C.S.
" "	"Munichi Rosano"	Via Bastia – loc. Ponte a Elsa C.S.