

MATERIALE D'USO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

CONDIZIONI GENERALI

Tutto il materiale d'uso utilizzato per il servizio di ristorazione, comprese le tovagliette e i tovaglioli di carta, deve essere conforme alla normativa dell'Unione Europea e nazionale vigente in materia di oggetti e materiali a contatto con gli alimenti.

L'I.A. dovrà produrre le dichiarazioni di conformità di tutti gli oggetti e i materiali utilizzati per il servizio di ristorazione. Le dichiarazioni devono essere conformi alla normativa vigente dell'Unione Europea e nazionale.

Le ditte dovranno fornire stoviglie e posate adattabili ai vassoi impiegati e dovranno essere di materiale infrangibile, atossico e specifico per alimenti.

Tutto il materiale di consumo deve essere prodotto nell'Unione Europea.

STOVIGLIE RIUTILIZZABILI

Le stoviglie riutilizzabili da integrare o sostituire dovranno essere dei seguenti materiali: acciaio inox, vetro, ceramica e plastica.

La fornitura dovrà essere così costituita:

scuole per l'infanzia – piatti in ceramica, posate in acciaio e bicchieri in plastica

scuole primarie – piatti in ceramica, posate in acciaio e bicchieri in vetro

scuole secondarie di primo grado – materiale a perdere con le caratteristiche sotto elencate.

MATERIALI A PERDERE IN PLASTICA E CARTA

Solo per determinate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. Potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432-2002. L'IA dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. (vedi requisito CAM 5.5.2)

Si precisa che tutto il materiale plastico deve essere privo di bisfenolo.

TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo.

Dimensioni 33x33 cm.

Peso medio 3,2 gr.

La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente.