

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO, PERSONALE DOCENTE, CENTRI ESTIVI, ASILO NIDO COMUNALE CON ANNESSO CENTRO COTTURA

CAPITOLATO TECNICO PARTE 1 – ATTIVITA' PRINCIPALE: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

TABELLE DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Le confezioni dei prodotti alimentari e i materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con gli alimenti devono essere conformi al D.M. 21/03/1973 e al Reg. (CE) n. 1935/2004, nonché alla normativa in vigore ed emananda relativa.

1. Piatti e bicchieri : primarie e secondarie di primo grado con self-service

Il Concessionario deve fornire piatti in melamina. I bicchieri possono essere in melamina o compostabili. In questo caso devono essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità e compostabilità del 100%. La parte biodegradabile deve essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Il Concessionario deve fornire piatti adattabili ai vassoi impiegati e prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere. Devono inoltre risultare resistenti.

2. Piatti e bicchieri: nido, infanzia

Le sostituzioni/integrazioni del materiale esistente devono essere in melamina.

3. Tovaglioli di carta cellulosa

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

Dimensioni 33x33 cm.

Peso medio 3,2 gr.

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

4. Posate: in tutte le scuole e nel nido

Le posate devono essere fornite dal Concessionario in acciaio inox conformi alla normativa sopra citata (D.M. 21/03/1973 e Reg. (CE) n. 1935/2004).