

Allegato n. 2 - Requisiti generali del materiale monouso

MATERIALI DI CONSUMO STOVIGLIE MONOUSO

Le stoviglie monouso (piatti fondi, piatti piani, ciotole, bicchieri) devono essere conformi alle normative europee e nazionali vigenti in materia di igiene e sicurezza dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Tutti i prodotti devono essere in materiale biodegradabile e compostabile secondo la Norma EN 13432 ed avere le seguenti caratteristiche comuni:

- elevata resistenza al calore in termini di tempi e di temperature;
- elevata resistenza alle temperature negative;
- idoneità ad essere utilizzati in forni di diverse tipologie (microonde, ecc.);
- utilizzabili uniti all'alimento in forni e abbattitori di temperature;
- buona consistenza e resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità;
- ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro;
- stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso.

Le posate devono essere di gradevole aspetto e robuste. Devono essere distribuite in confezioni singole composte da coltello e forchetta e/o cucchiaio, quando necessario. I cucchiaini per la macedonia, i budini ecc., possono essere in confezioni multiple e distribuiti durante il servizio.

Il materiale delle confezioni dei set di posate devono anch'essi essere in materiale biodegradabile e compostabile.

I bicchieri devono essere idonei a contenere liquidi e/o alimenti di ogni genere freddi e tiepidi.

Le stoviglie, i bicchieri e la posateria devono essere poste in imballaggi sigillati, muniti di etichetta originale.

Gli imballaggi non devono presentare vistosi schiacciamenti, strappi, umidità, indici di incuria nell'impilamento e trasporto.

Per ogni tipologia di stoviglie utilizzate per il servizio di ristorazione, il Concessionario dovrà fornire le dichiarazioni di conformità, come previsto dal Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011, e le schede tecniche in lingua italiana.

Le stoviglie biodegradabili, terminato il pasto, dovranno essere smaltite negli appositi contenitori destinati all'organico.

Per ogni utente, la fornitura deve essere costituita da 1 bicchiere, 1 piatto fondo per il primo, 1 piatto piano per il secondo e 1 piatto per il contorno (o un piatto a due scomparti), 1 ciotola per la macedonia, postate e cucchiaini.

MATERIALE IN CARTA MONOUSO

Il materiale in carta (tovaglioli, tovagliette, ecc.) deve essere a marchio Ecolabel. Deve essere idoneo al contatto con gli alimenti come previsto dalla normativa europea e nazionale vigente.

TOVAGLIETTE DI CARTA

Tinta unita di colore bianco, goffrate.

Misura 30 x 40 cm. circa.

Peso medio gr. 5 circa.

Le tovagliette possono anche riportare stampe con temi e soggetti rivolti all'educazione alimentare, preventivamente autorizzati dal Comune, purchè siano idonei al contatto con gli alimenti.

TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di pura cellulosa biodegradabile, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

Dimensione 33 x 33 cm.

Peso medio 17,5 g/mq. circa.