



**CITTA' DI GIAVENO**  
Provincia di Torino

RIPARTIZIONE SERVIZI SOCIO SCOLASTICI

**TABELLE MERCEOLOGICHE  
DEL MATERIALE A PERDERE  
ALLEGATO N° 5**

## **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, polipropilene/melanima, plastica.

## **MATERIALI A PERDERE IN PLASTICA E CARTA**

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**

I tovaglioli di carta e rotoli di carta cucina devono essere eco-compatibili ovvero completamente degradabili, nonché ottenuti dal riciclo di materiali.

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.