

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE
SCUOLE E PER GLI UTENTI ASSISTITI A DOMICILIO NEI COMUNI DI
BARICELLA, GRANAROLO DELL'EMILIA E MINERBIO**

TABELLE MERCEOLOGICHE NON ALIMENTARI

Indice:

Pag. 2 MATERIALI PER SOMMINISTRAZIONE PASTI

Pag. 3 MATERIALI A PERDERE PER TERMINALI DISTRIBUZIONE E CUCINE

Pag. 3-4 MATERIALI DI CONSUMO PER CONFEZIONAMENTO PASTI

Pag. 4 DOTAZIONI E UTENSILI VARI

Pag. 4 PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

MATERIALE PER SOMMINISTRAZIONE PASTI

I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie - anche nelle scuole di infanzia - in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile): è in capo alla ditta appaltatrice l'onere di mantenere la dotazione necessaria, in tutti i formati utilizzati nelle diverse modalità di somministrazione pasti - effettuando sostituzioni e aggiunte quando necessarie.

In caso di eventi eccezionali che richiedano l'utilizzo di stoviglie particolari (es. monouso, pluriporzione etc.), come avvenuto nel corso della pandemia da Covid-19, il Concessionario dovrà fornire quanto necessario senza aggravio di costi (salvo accordi diversi nel caso l'esigenza diventi strutturale e non episodica).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura.

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non sia presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoporzione eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Devono inoltre essere forniti :

- cucchiaini monouso (per merende ove necessita);
- bis posate + tovagliolo (per diete celiache);
- tris posate + tovagliolo (per diete celiache);

e come materiale di scorta in caso di necessità:

- piatti piani e fondi e bis-comparto e bicchieri in materiale compostabile;
- bicchieri in materiale compostabile imbustati singolarmente (per diete).

MATERIALI A PERDERE PER TERMINALI DISTRIBUZIONE E CUCINE

- Guanti in nitrile monouso anallergici adatti al contatto con alimenti mis. varie;
- Guanti in gomma non felpati mis. varie;
- Pellicola per alimenti professionale;
- Panno spugna;
- Spugna giallo/verde ;
- Sacchi immondizia varie tipologie e misure;
- Sacchetti in plastica per alimenti mis.varie ;
- Panno microfibra;
- Carta pergamino naturale per alimenti in fogli 37x50;
- Carta da forno in fogli 40x60;
- Panno multiuso in pelle scamosciata sintetica microforata per pulizia superfici in acciaio;
- Carta a secco (per asciugare piatti/stoviglie);
- Sacchetti in carta bianca per alimenti 15x30 (per invio delle diete di frutta);
- Asciugamani in pura ovatta di cellulosa piegati a "V" ;
- Asciugatutto in pura cellulosa tre veli;
- Bobina industriale asciugamani in pura ovatta di cellulosa estrazione esterna a 2 veli;
- Carta igienica in pura ovatta di cellulosa bianca a due veli;
- Sistema tipo MOP con ricambi in cotone;
- Scopa e paletta;
- Camici e cuffie monouso, copriscarpe,
- Grembiuli polietilene;
- Panni impregnati cm 30 x 62;
- Spazzolone e cenci pavimento in cotone.

MATERIALI DI CONSUMO PER CONFEZIONAMENTO PASTI

- Macchina termosigillatrice per confezionamento sughi/contorni;
- Piatti in polipropilene per alimenti bianco gr. 12 mm. 180x180x28
- Piatti in polipropilene per alimenti bianco gr. 12 mm. 180x180x35
- Sigillo per piatti gr. 55,5 (film NPL) H185 ;
- Vaschetta in polipropilene per alimenti bianco gr. 88 mm. 325x265x65 ;
- Vaschetta in polipropilene per alimenti bianco gr. 96 mm. 325x265x95 ;
- Sigillo per vaschetta gr. 55,2 (film NPL) H325 (;
- Vaschetta in alluminio 31x21 h.4 + coperchio ;
- Vaschetta in alluminio 15,9x15,9 h.3,3 + coperchio ;
- I suindicati materiali devono essere idonei al contatto con gli alimenti secondo le vigenti normative.

DOTAZIONI E UTENSILI VARI

Si richiede alla ditta appaltatrice la fornitura degli ulteriori utensili e materiali vari non a perdere all'occorrenza necessari in sostituzione di quelli esistenti, che risulteranno carenti per usura o perdita, quali, a titolo indicativo: posate in acciaio, schiumarole, forbici, bicchieri in materiale infrangibile, caraffe, mestoli, mandolini, spatole, pelapatate, casseruole, teglie, casse transport con coperchio per trasporto verdure cotte e crude, cestoni con coperchio per trasporto pane e merende, pinze, piatti in melanina, gastronorm, vassoi-stoviglia, stenditoi, strofinacci, tovaglie, ecc., e quant'altro possa essere necessario al corretto funzionamento del servizio.

PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti (Affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene approvato con DM 24 maggio 2012, in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012 e ss.mm.ii.) , muniti dei mezzi di prova ivi previsti e di tutte le schede tecniche del prodotto.

Tipologie richieste: detergente igienizzante-sanificante per pavimenti; detergente ad alta azione sgrassante per tutte le superfici lavabili; detergente per lavaggio manuale giornaliero di tutte le superfici lavabili; detergente per lavaggio manuale giornaliero di tutte le superfici lavabili per locali servizi igienici e locali rifiuti; detergente per vetri; detergente per la pulizia quotidiana di superfici dure (acciai, laminati, superfici smaltate, ecc.); detergente-disincrostante; pulitore per forni e grill; detergente e brillantante per forni autopulenti; detersivo per lavastoviglie; disincrostante per lavastoviglie; detersivo per lavaggio a mano delle stoviglie; detergente specifico per w.c.; detergente disinfettante per la pulizia di pavimenti e detergente disinfettante per le superfici lavabili (compresi piani di lavoro e superfici a contatto con alimenti ed utensili - presidio medico chirurgico); sapone per la pulizia delle mani; brillantante per lavastoviglie; candeggina profumata; detersivo per lavaggio in lavatrice liquido per dosaggio manuale adatto anche a sporco difficile; ammorbidente per lavaggio in lavatrice; sale addolcitore acqua.

L'utilizzo dei prodotti di pulizia acquistati deve essere conforme e rigoroso alle indicazioni della scheda tecnica del prodotto.