

## **ALLEGATO**

### **Estratto del bando (articolo 5)**

#### **Art. 5 - Caratteristiche tipologiche del servizio di ristorazione**

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue:

- per tutte le sale refettorio sono previste apparecchiature con:

- 1) “napping” copritavolo, realizzato con un lato plastificato stampato impermeabile e un lato in materiale spugnoso di spessore adatto ad attutire i colpi e i rumori e di dimensioni adeguate ai tavoli.
- 2) **tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici**, ai fini dell’inserimento - dopo l’uso - nei contenitori dei residui organici a formazione del compost.
- 3) **Piatti di ceramica**, fondi e piani, con peso massimo di gr. 750/cadauno.
- 4) **Bicchieri di vetro infrangibile**
- 5) **Posate di acciaio** (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli parzialmente alveolati).

L’I.A. dovrà assicurare **l’igienizzazione delle stoviglie** (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, **attraverso il loro lavaggio con lavastoviglie**.

Qualora non vi fosse spazio sufficiente per l’installazione di adeguata lavastoviglie, ovvero non fosse possibile garantire una efficace organizzazione delle operazioni di igienizzazione e/o stoccaggio di piatti, bicchieri e posate, a causa delle caratteristiche logistiche del centro refezionale – anche per la presenza di doppi e tripli turni -, si potrà procedere:

a) o con l’impiego di piatti monouso (a doppio scomparto per la somministrazione del secondo piatto), bicchieri monouso - unitamente a sottobicchieri in materiale rigido al fine di evitarne il capovolgimento – e posate inox. Queste ultime dovranno essere igienizzate attraverso il loro lavaggio a mano e il successivo utilizzo della lampada Wood. Per il lavaggio delle posate inox o dei bicchieri può essere usata – in alternativa – una lavastoviglie di piccole dimensioni. I piatti e i bicchieri monouso devono essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti.

**Tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio;**

b) o attraverso l’utilizzo di idoneo centro di lavaggio e igienizzazione esterno (ai sensi delle normative vigenti).

Il napping copritavolo dovrà essere inserito e fissato su ogni tavolo, igienizzato durante le operazioni di rigoverno del refettorio e periodicamente rimosso per il lavaggio secondo le modalità e le frequenze indicate **nell’allegato tecnico n. 11**.

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall’I.A. e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all’apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

L’A.C. si riserva la facoltà di richiedere all’I.A. – in via sperimentale e solo per le scuole dell’infanzia comunale e sezioni ponte, al fine di ridurre i doppi o tripli turni – di richiedere la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni di dette scuole anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo del pasto.

N.B. I.A. sta per Impresa Aggiudicatrice e A.C. per Amministrazione Comunale.