



ALLEGATO N. 3

**Specifiche tecniche relative ai menù e alle caratteristiche minime
delle derrate alimentari**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI E DEI
BAR, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO LE SEDI METROPOLITANE
DEL POLITECNICO DI TORINO
PER IL PERIODO 01.01.2025 – 31.12.2029**

**Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar,
tavola fredda e tavola calda**

Lotto 2: Servizio bar, tavola fredda e tavola calda

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

**Ing. Renato Parizia
(F.to Renato Parizia)**



I menù devono essere articolati su quattro settimane suddivisi in:

- menù autunno – inverno (indicativamente dal 15 ottobre al 15 aprile)
- menù primavera – estate (indicativamente dal 16 aprile al 14 ottobre)

formulati nel rispetto stagionalità sia in termini di materie prime, sia della scelta dei piatti, così da garantire una proposta di alimenti sempre diversi, privilegiando i prodotti freschi.

I menù dovranno essere elaborati sulla base dei principi indicati nella Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016.

Nei menù dovrà essere data evidenza dell'impiego di prodotti certificati (DOP, IGP, ecc) biologici, locali, filiera corta, integrali, surgelati. Dovrà essere indicata la presenza di eventuali allergeni, glutine e la presenza di maiale. Inoltre dovranno essere indicati con apposito segno di riconoscimento i piatti/prodotti indicati per una dieta vegetariana.

Le date di avvio dei menù potranno subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I menù dovranno essere predisposti nel rispetto della composizione giornaliera e rispettando la rotazione minima dei piatti riportati nel presente allegato.

Dovranno essere garantite, nella frequenza indicata, le giornate a tema e i menù delle feste.

I menù dovranno essere preventivamente approvati dalla Stazione Appaltante dietro presentazione di formale richiesta scritta da parte del Concessionario e dovranno essere sempre accompagnati dalle tabelle delle grammature aggiornate.

Le tabelle delle grammature a crudo e al netto degli scarti dovranno riportare tutti i piatti/prodotti presenti in menù e al fine di facilitare la porzionatura dovranno essere redatte anche le tabelle di conversione a cotto.

Si rimanda al TITOLO V “Menù” articoli dal 31 al 36 e al TITOLO IX “Servizio bar, tavola calda e tavola fredda” articoli dal 53 al 57 del CSO.

Si rimanda all'allegato n. 1 “Tabelle merceologiche degli alimenti” e all'allegato n. 4 “Tabelle delle grammature degli alimenti”.



RISTORANTE AZIENDALE PER I DIPENDENTI DEL POLITECNICO DI TORINO

COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA GASTRONOMICA GIORNALIERA

PRIMO	A scelta tra 5:	<ul style="list-style-type: none">• 2 primi piatti asciutti conditi (di cui uno privo di proteine animali)• 1 pasta al pomodoro o in bianco (1 volta alla settimana integrale)• 1 riso al pomodoro o in bianco• 1 minestra/passato o brodo
SECONDO	A scelta tra 6:	<ul style="list-style-type: none">• 1 a base di carne o pesce• 1 a base di formaggio, uova, verdure, legumi (vegetariano)• 1 pizza o farinata (trancio) <p>***PIATTI FREDDI***</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 salume (a rotazione nella settimana)• 1 formaggio (a rotazione nella settimana)• 1 insalatona con proteine (a rotazione nella settimana) *
CONTORNO	A scelta tra 9:	<ul style="list-style-type: none">• 1 contorno cotto all'olio• 1 contorno cotto ricettato• Insalata verde e rossa• Pomodori in insalata• 4 contorni crudi a rotazione• 1 legume a rotazione (es. cannellini, ceci, lenticchie, borlotti)
PANE	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none">• 1 panino da gr 50• 2 pacchetti di grissini (tot gr 30)• 1 pacco di crackers da gr 30
FRUTTA/DESSERT	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none">• banana (sempre presente)• frutta (2 varietà giornaliere a rotazione)• yogurt• mousse di frutta• budini• dessert a fette o a cucchiaino



PIZZA PIATTO UNICO	A scelta tra: <ul style="list-style-type: none">• pizza margherita• 2 gusti con condimenti diversi di cui una vegetariana <i>Si precisa che i gusti non devono essere ripetuti il giorno seguente ad eccezione della pizza margherita che dovrà essere sempre disponibile</i>
-------------------------------	--

*Come alternativa al secondo e al contorno devono essere disponibili insalatone con una base di verdura, con l'aggiunta di cereali (orzo, miglio, farro, quinoa, bulgur, ecc), e/o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova, tonno in scatola, formaggio a pasta filata) oltre che proteine di origine vegetale (legumi).

Una quota di insalata dovrà essere offerta già composta, per la restante quota dovrà essere data la possibilità ai clienti di creare la propria insalata mettendo a disposizione nell'isola delle insalate i singoli componenti.

Dovrà essere garantita la presenza di idonei contenitori in grado di contenere la grammatura riportata nell'allegato n. 4 "Tabelle delle grammature" alla voce insalatona.



BAR - TAVOLA CALDA

COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA GASTRONOMICA GIORNALIERA

PRIMO	A scelta tra 2:	<ul style="list-style-type: none">• 1 primo piatto asciutto• 1 primo piatto asciutto vegetariano
SECONDO	A scelta tra 5:	<ul style="list-style-type: none">• 1 secondo a base di proteine animali• 1 secondo a base di proteine vegetali• 1 Insalatona con proteine animali e vegetali• 1 Insalatone con proteine solo vegetali• 1 piatto freddo a rotazione (salume, formaggio, ecc)
CONTORNO		<ul style="list-style-type: none">• 1 contorno cotto o crudo
PANE	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none">• 1 panino gr. 50/60• 2 pacchetti di grissini gr. 30/35
FRUTTA DI STAGIONE	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none">• 1 frutta tra due tipologie diverse• yogurt da gr. 125• dessert

ROTAZIONE MINIMA OBBLIGATORIA DEI PIATTI

PRIMI PIATTI	
- POLENTA CONCIA (periodo invernale)	1 volta al mese minimo
- COUS COUS (periodo estivo)	1 volta al mese minimo
- PIZZA (piatto unico)	2 volte al mese minimo
- PASTA ALL'UOVO GRATINATA	2 volte al mese minimo
- PASTA INTEGRALE	1 volta alla settimana minimo
- GNOCCHI DI PATATE	1 volta alla settimana minimo
- PREPARAZIONE A BASE DI BRODO DI CARNE (es. tortellini in brodo)	1 volta alla settimana minimo
- MINESTRA/PASSATO DI LEGUMI A ROTAZIONE	2 volte alla settimana minimo
- MINESTRA/PASSATO DI VERDURA ANCHE CON CEREALI	2 volte alla settimana minimo
- RICETTA A BASE DI ORZO	1 volta alla settimana minimo
- RICETTA A BASE DI QUINOA BIANCA O NERA	1 volta alla settimana minimo
- RISOTTO	2 volte alla settimana minimo
SECONDI PIATTI	
- RICETTA A BASE DI CONIGLIO	1 volta al mese minimo
- PESCE SPADA	1 volta al mese minimo
- SALMONE	1 volta al mese minimo
- TROTA	1 volta al mese minimo
- ORATA	1 volta al mese minimo
- RICETTA ELABORATA A BASE DI LEGUMI A ROTAZIONE	2 volte alla settimana minimo
CONTORNI	
- VERDURA DI STAGIONE FRESCA	1 al giorno tra i due contorni caldi previsti
DESSERT	
- DESSERT CON PREPARAZIONE SEMPLICE (es. torta margherita)	1 volta al mese



GIORNATE A TEMA	
- MENÚ A KM ZERO	1 volta al mese
- MENÚ VEGETARIANO (no carne, no pesce)	1 volta alla settimana
- MENÚ CON RICETTE TIPICHE REGIONALI	1 volta al mese
- MENÚ ETNICO	1 volta al mese
MENU' DELLE FESTE	
- MENU ELABORATO IN OCCASIONE DELLE PRINCIPALI FESTIVITA' E INIZIATIVE PROMOSSE/ORGANIZZATE DAL POLITECNICO DI TORINO:	Natale Pasqua Halloween Green food week Giornata mondiale dell'acqua ecc



**CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA MENSA
DIPENDENTI E PRESSO I BAR, CAFFETTERIA, TAVOLA FREDDA, TAVOLA CALDA E PIZZERIA**

Pasta di grano duro e integrale	PRODOTTO BIOLOGICO
Pasta fresca	PRODOTTO BIOLOGICO
Riso	PRODOTTO D.O.P. E KM ZERO
Cereali (farro, orzo, miglio, bulgur, amaranto, quinoa ecc)	PRODOTTO BIOLOGICO
Farine (tutte le tipologie: grano, mais, riso, ceci)	PRODOTTO BIOLOGICO
Pane fresco tutte le tipologie (00 comune, di grano duro, integrale, 5 cereali, focaccia ecc), alternando la somministrazione fra delle diverse tipologie di formato e farine	PRODOTTO BIOLOGICO
Pane grattugiato	PRODOTTO BIOLOGICO
Base per la pizza fresca	PRODOTTO BIOLOGICO
Grissini	PRODOTTO LOCALE
Crackers e gallette di riso/mais	PRODOTTO BIOLOGICO
Legumi (lenticchie, piselli, ceci, fagioli, ecc)	PRODOTTO BIOLOGICO
Passata, polpa di pomodoro e pomodori pelati	PRODOTTI BIOLOGICI
Pesto genovese	PRODOTTO BIOLOGICO
Uova fresche e pastorizzate	PRODOTTO BIOLOGICO



Carne bovina (tutti i tagli)	FILIERA CORTA -100% RAZZA PIEMONTESE
Pollo e tacchino (tutti i tagli)	PRODOTTI BIOLOGICI E DI FILIERA CORTA
Maiale (tutti i tagli) e derivati	PRODOTTI DI FILIERA CORTA CON CERTIFICAZIONE VOLONTARIA PER IL BENESSERE ANIMALE E SENZA ANTIBIOTICO
Prosciutto cotto	PRODOTTO LOCALE ALTA QUALITÀ, SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E SENZA POLIFOSFATI
Prosciutto crudo	PRODOTTO D.O.P. 18 MESI
Mortadella Bologna	PRODOTTO I.G.P.
Bresaola della Valtellina	PRODOTTO I.G.P.
Coppa	PRODOTTO I.G.P.
Speck Alto Adige	PRODOTTO I.G.P.
Parmigiano reggiano (anche grattugiato)	PRODOTTO D.O.P. 18 MESI
Formaggi a pasta dura e semidura come secondo piatto (asiago, fontina d'Aosta, piave, casera, raschera, toma piemontese)	PRODOTTI D.O.P.
Formaggi erborinati: gorgonzola	PRODOTTO D.O.P.
Formaggi a pasta molle (robiola ecc)	PRODOTTO D.O.P.
Formaggi freschi (crescenza, stracchino, mozzarella ecc)	PRODOTTO BIOLOGICO E LOCALE



Mozzarella di bufala	PRODOTTO D.O.P
Latte fresco intero e parzialmente scremato e U.H.T.	PRODOTTI LOCALI
Yogurt	PRODOTTI BIOLOGICO E LOCALE
Pesce fresco e/o surgelato	PRODOTTO CERTIFICATI PESCA SOSTENIBILE oppure PROVENIENTE DA FAO 37 O FAO 27
Pesce da allevamento	PRODOTTO BIOLOGICO O CERTIFICATO SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNICA O PESCE DI "ALLEVAMENTO IN VALLE"
NON È CONSENTITO L'USO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PESCE RICOMPOSTI, NÈ PRE- FRITTI, PRE-IMPANATI O CON ANALOGHE LAVORAZIONI	
Verdura e ortaggi surgelati nel caso di prodotti non stagionali o che presentino problemi di lavorazione (es. spinaci, piselli, fagiolini, cavolfiori, misto di legumi e ortaggi per minestrone, misto di verdure per soffritto)	PRODOTTI BIOLOGICI
Verdura fresca (anche in IV gamma)	PRODOTTI BIOLOGICI PREFERIBILMENTE A KM ZERO
Frutta fresca stagione	PRODOTTI BIOLOGICI PREFERIBILMENTE A KM ZERO
Frutta esotica	PRODOTTI COMMERCIO EQUOSOLIDALE
Zucchero di canna grezzo o integrale	PRODOTTI COMMERCIO EQUOSOLIDALE
Cacao e cioccolato	PRODOTTI COMMERCIO EQUOSOLIDALE
Aceto balsamico tradizionale di Modena	PRODOTTO D.O.P.



Olio EVO per condimento	PRODOTTO BIOLOGICO E ITALIANO
Olio EVO per cottura/cucina	PRODOTTO ITALIANO SPREMUTO A FREDDO
Olio di oliva per cotture prolungate (es. frittura)	PRODOTTO ITALIANO SPREMUTO A FREDDO
Caffè tutte le tipologie (80% arabica e 20% robusta)	PRODUTTORE E DISTRIBUTORE LA CUI SEDE AZIENDALE È DISLOCATA NEL TERRITORIO PIEMONTESE
Orzo	PRODOTTO BIOLOGICO
Brioche	PRODOTTO FRESCO DI PASTICCERIA
Brioche surgelate	Sono consentiti esclusivamente donuts e ciambelle Croissant vuoti o alla marmellata da utilizzare solo in caso di emergenza
Pane fresco tutte le tipologie (00 comune, di grano duro, integrale, 5 cereali, focaccia ecc)	PRODOTTO BIOLOGICO
Pane surgelato (1 tipologia di pane surgelato tipo pane arabo è autorizzato esclusivamente per le emergenze)	PRODOTTO BIOLOGICO
Piadina/tigelle	PRODOTTO I.G.P.
Pane per hamburger	PRODOTTO FRESCO O IN ATMOSFERA MODIFICATA



Pane per toast	PRODOTTO FRESCO O IN ATMOSFERA MODIFICATA
Frutti di bosco	È CONSENTITO L'IMPIEGO DI PRODOTTO SURGELATO PER L' ACCOMPAGNAMENTO DELLO YOGURT FROZEN