



## **ALLEGATO N. 5**

### **Specifiche tecniche relative alle procedure operative**

**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)**



Le specifiche tecniche riportate nel presente allegato sono vincolanti sia per all'attività svolta sia presso il ristorante aziendale sia presso i bar, caffetteria, tavola fredda e tavola calda dove applicabili e dovranno essere integrate nelle procedure operative di ogni singolo locale.

### **RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE**

1. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti,
2. I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
3. Le derrate devono essere riposte sugli scaffali lavabili evitandone l'accatastamento.
4. I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
5. È necessaria una programmazione degli ordini, i quantitativi dovranno essere ordinati in base alle previsioni di lavoro (menù e presenze), in modo da garantire alle materie prime condizioni di freschezza e per poter effettuare più facilmente i controlli sulle derrate stoccate evitando sprechi alimentari.
6. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, ecc.) deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out), dando la precedenza ai prodotti che presentano scadenza o TMC più vicino al limite d'utilizzo; per facilitare tale operazione si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto a quelli con scadenza più prossima.
7. Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo d'agenti atmosferici e dalla luce diretta.
8. Ogni qualvolta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, questo deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti e munito di dichiarazione di conformità (MOCA). È opportuno conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
9. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse pertanto una volta che le confezioni sono state aperte e parte del contenuto non è stato utilizzato completamente, esso dovrà essere travasato in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure mantenuto nella confezione originale avendo cura di chiuderla ermeticamente, in entrambi i casi è necessario dare evidenza della data di apertura della confezione. Qualora il prodotto sia travasato è opportuno conservarne l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.

10. Carni, verdure, salumi, formaggi, prodotti surgelati, cibi cotti, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti e, al fine di effettuare una corretta separazione e conservazione, è possibile identificare ripiani differenti anche al fine di evitare contaminazioni crociate.
11. Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti.
12. Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
13. Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
14. I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti. Di ogni prodotto deve essere disponibile la scheda tecnica e di sicurezza.

#### **PREPARAZIONE E COTTURA**

1. I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, ecc.), in quanto possibile fonte di germi e infestanti.
2. Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carne bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, taglieri di colori diversi per le differenti preparazioni, coltelli, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
3. Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi (es. insalate anche di cereali), di panini, al taglio di carni o alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
4. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
5. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo anche al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione, avendo cura di effettuare le opportune sanificazioni tra una lavorazione e l'altra.
6. Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
7. I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente.



8. Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
9. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
10. Le frittture devono essere realizzate nei forni a convezione o nelle friggitrici; in questo caso l'olio delle friggitrici dovrà essere cambiato con frequenza almeno settimanale e secondo procedura aziendale anche effettuando una valutazione giornaliera sulla base dell'utilizzo quotidiano.
11. La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
12. La porzionatura e la macinatura di carni crude, la porzionatura del pesce e delle verdure deve avvenire esclusivamente nelle ore antecedenti la cottura.
13. Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
14. La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle verdure per soffritto, minestre, passati e sughi. I legumi secchi e i cereali in granella dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua.
15. Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e comunque evitando la precottura.
16. Tutte le preparazioni alimentari dovranno essere cotte in giornata ad esclusione di arrosti, roast-beef, bolliti, brasati, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati in cella frigorifera. È inoltre consentito l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura per l'abbattimento di semilavorati cotti a base di verdure (ad es. patate e spinaci) destinati alla preparazione di sformati, tortini, polpette, hamburger e frittate e per ingredienti per lasagne e paste al forno.
17. La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni e comunque per un tempo non inferiore a dieci minuti.
18. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.
19. È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
20. I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti e muniti di dichiarazione di conformità (MOCA).
21. È vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
22. Per le cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva, mentre frittture si dovranno utilizzare esclusivamente olio di oliva.

23. Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare Parmigiano Reggiano DOP.
24. È vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione d'origine, in conformità alla Legge n° 125/1954 e S.M.I., ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dal Committente.
25. È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione e piano di servizio.
26. È vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.
27. È vietato mangiare nelle aree di preparazione e durante la produzione dei pasti.
28. È vietata la presenza nelle zone di preparazione e cottura di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di preparazione e cottura.
29. Gli operatori devono riporre indumenti ed oggetti personali (chiavi, orologi, telefono cellulare, borse ecc.) negli appositi armadietti a doppio scomparto. Gli indumenti sporchi o gli abiti personali devono essere opportunamente sperati dagli indumenti puliti impiegati nel servizio di preparazione e somministrazione.

### **SOMMINISTRAZIONE**

1. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti e dei prodotti da bar dovrà indossare idonea divisa di colore chiaro conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
2. Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
3. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili e orologi durante il servizio, per evitare la caduta accidentale di corpi estranei negli alimenti.
4. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
5. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva biologico.
6. Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.
7. La distribuzione delle pietanze deve essere effettuata con utensili adeguati.
8. La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
9. I condimenti devono essere posti sui tavoli in contenitori originali e con etichettatura originale. Sono vietate la miscelazione e il rabbocco di olio, aceto e spezie.
10. È vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
11. Le porte e le finestre prive di retine anti-insetti dovranno rimanere chiuse.



### **SANIFICAZIONE**

1. Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
2. Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati alla somministrazione dei pasti.
3. I servizi igienici e spogliatoi, annessi ai locali di produzione devono essere tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e attrezzi per le pulizie.
4. Durante il servizio, dovrà essere garantito il riordino e la sanificazione di tavoli e sedie all'alternarsi dei clienti, attraverso la presenza di un'unità di personale dedicata.
5. I locali dovranno essere mantenuti costantemente puliti.