

CAPITOLATO TECNICO

per l'affidamento del servizio integrato di allestimento, organizzazione e gestione della Cucina n. 2 dell'Agorà GAL – Rural Hub Calabria nell'ambito della manifestazione "Vinality and the City – Sibari 2026"

INDICE

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto del capitolato

Art. 2 - Finalità del servizio

Art. 3 - Durata

Art. 4 - Importo dell'appalto

CAPO II

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Art. 5 - Organizzazione generale della cucina

Art. 6 - Allestimento

Art. 7 - Attrezzature

Art. 8 - Personale minimo

Art. 9 - Approvvigionamento derrate

CAPO III

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 10 - Preparazione dei pasti

Art. 11 - Show cooking

Art. 12 - Menù

Art. 13 - Somministrazione

CAPO IV

STANDARD QUALITATIVI

Art. 14 - Qualità dei prodotti

Art. 15 - Sicurezza alimentare

Art. 16 - HACCP

Art. 17 - Pulizia

Art. 18 - Gestione rifiuti

CAPO V

GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 19 - Cronoprogramma

Art. 20 - Controlli

Art. 21 - Penali

Art. 22 - Verifica finale

CAPO VI

Disposizioni finali

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto

Il presente Capitolato disciplina le modalità di esecuzione del servizio integrato di allestimento, organizzazione e gestione della Cucina n. 2 dell'Agorà GAL – Rural Hub Calabria, nell'ambito della manifestazione "Vinality and the City – Sibari 2026", in programma presso il Parco Archeologico di Sibari dal 17 al 19 luglio 2026.

Il servizio comprende tutte le prestazioni necessarie alla completa realizzazione della cucina temporanea destinata alla preparazione espressa e alla somministrazione di piatti della tradizione gastronomica calabrese.

Art. 2 Finalità

Il servizio costituisce parte integrante delle attività del Progetto di Cooperazione Regionale Rural Hub Calabria. Lo spazio cucina, di circa 30 mq, rappresenta uno spazio di promozione dei territori rurali e delle produzioni agroalimentari della Calabria.

L'attività di preparazione dei piatti dovrà pertanto coniugare qualità gastronomica, valorizzazione delle produzioni locali, divulgazione della cultura alimentare regionale e coinvolgimento del pubblico.

Art. 3 Durata

L'appalto comprende:

- allestimento;
- gestione operativa;
- smontaggio.

Il servizio sarà svolto durante la manifestazione dal 17 al 19 luglio 2026.

Art. 4 Importo

Importo massimo € 90.000 oltre IVA comprensivo di ogni prestazione.

CAPO II ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 5 Organizzazione generale del servizio

L'affidatario dovrà garantire la completa organizzazione e gestione della **Cucina n. 2 dell'Agorà GAL – Rural Hub Calabria**, assicurando il regolare svolgimento delle attività per l'intera durata della manifestazione.

Il servizio comprende tutte le attività necessarie all'allestimento, all'organizzazione, alla preparazione e alla somministrazione dei pasti, nonché lo smontaggio finale delle attrezzature e il ripristino dell'area.

L'organizzazione dovrà garantire continuità operativa durante gli orari di apertura della manifestazione, assicurando adeguati standard qualitativi, igienico-sanitari e organizzativi.

Art. 6

Allestimento della cucina

L'affidatario provvede, a propria cura e spese, all'allestimento completo della Cucina n. 2, mettendo a disposizione tutte le attrezzature, gli impianti mobili, gli arredi, gli utensili e le dotazioni necessarie per la corretta esecuzione del servizio.

Tutte le attrezzature dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e prevenzione degli infortuni, perfettamente funzionanti e mantenute in efficienza per l'intera durata della manifestazione.

L'affidatario è responsabile del montaggio, della manutenzione durante l'evento e dello smontaggio finale di tutte le attrezzature utilizzate.

Art. 7

Attrezzature minime

L'affidatario dovrà garantire la disponibilità di attrezzature professionali adeguate alla preparazione e somministrazione di **fino a circa 7.500 pasti**, tra cui, a titolo esemplificativo:

- cucine professionali;
- piastre di cottura;
- friggitrice;
- cuocipasta;
- friggitrice;
- forni professionali;
- frigoriferi e congelatori;
- armadi refrigerati;
- tavoli da lavoro in acciaio inox;
- lavelli e postazioni di lavaggio;
- lavamani conformi alla normativa HACCP;
- utensileria professionale;
- contenitori isotermitici e gastronomici;
- carrelli di servizio;
- attrezzature per la distribuzione dei pasti.

L'elenco dettagliato delle attrezzature sarà indicato nell'offerta tecnica e dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio.

Art. 8

Personale

L'affidatario dovrà impiegare personale qualificato, regolarmente assunto e in possesso delle abilitazioni previste dalla normativa vigente.

L'organizzazione del personale dovrà essere adeguata al volume delle attività da svolgere e dovrà garantire la continuità del servizio durante tutta la manifestazione.

L'affidatario individuerà un **Responsabile del Servizio**, presente durante tutte le giornate dell'evento, che costituirà il referente operativo nei confronti del GAL Sila Sviluppo.

Tutto il personale dovrà essere dotato di idoneo abbigliamento professionale e rispettare le disposizioni in materia di sicurezza alimentare, igiene e sicurezza sul lavoro.

Art. 9

Materie prime e menù

Le materie prime, gli ingredienti caratterizzanti e i prodotti agroalimentari da utilizzare nella preparazione delle pietanze saranno **preventivamente concordati** con il **GAL Sila Sviluppo**, d'intesa con il **GAL Riviera dei Cedri**, il **GAL Terre Vibonesi**, il **GAL Kroton** e il **GAL Due Mari**, al fine di valorizzare le produzioni agroalimentari identitarie dei rispettivi territori.

Il menù della manifestazione sarà definito dal GAL Sila Sviluppo, d'intesa con gli altri GAL aderenti, anche sulla base delle proposte formulate dall'affidatario.

L'operatore economico si impegna ad utilizzare esclusivamente le materie prime concordate con i GAL.

Eventuali sostituzioni di prodotti o modifiche al menù potranno essere effettuate esclusivamente previa autorizzazione del GAL Sila Sviluppo, sentiti gli altri GAL aderenti.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà garantire elevati standard qualitativi, la piena tracciabilità dei prodotti e il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Art. 10

Preparazione e somministrazione dei pasti

Le preparazioni dovranno essere effettuate **esclusivamente presso la Cucina n. 2 dell'Agorà GAL – Rural Hub Calabria**, durante lo svolgimento della manifestazione.

Non è consentita la fornitura di pasti già preparati, precotti o provenienti da laboratori esterni, fatta salva l'esecuzione di lavorazioni preliminari consentite dalla normativa vigente e preventivamente comunicate al GAL Sila Sviluppo.

L'organizzazione del servizio dovrà garantire la preparazione e la somministrazione di **fino a circa 7.500 pasti**, assicurando continuità operativa e adeguati tempi di servizio durante tutte le giornate della manifestazione.

Le attività di preparazione dovranno svolgersi anche in forma dimostrativa (**show cooking**), favorendo l'interazione con il pubblico e contribuendo alla valorizzazione delle tradizioni gastronomiche e delle produzioni agroalimentari dei territori dei GAL aderenti.

CAPO III

STANDARD QUALITATIVI E MODALITÀ DI ESECUZIONE

Art. 11

Sicurezza alimentare e sistema HACCP

L'affidatario dovrà garantire il pieno rispetto della normativa europea, nazionale e regionale vigente in materia di igiene degli alimenti, sicurezza alimentare e autocontrollo igienico-sanitario.

In particolare dovrà:

- applicare il proprio piano di autocontrollo HACCP;
- garantire la corretta conservazione delle derrate alimentari;
- assicurare il mantenimento della catena del freddo e della catena del caldo;
- utilizzare esclusivamente alimenti conformi alla normativa vigente;
- conservare la documentazione attestante la tracciabilità delle materie prime.

Il GAL Sila Sviluppo potrà effettuare controlli in qualsiasi momento.

Art. 12

Personale

Tutto il personale dovrà essere:

- regolarmente assunto;
- in possesso della formazione obbligatoria prevista dalla normativa vigente;
- dotato di idoneo abbigliamento professionale;

L'affidatario dovrà garantire la sostituzione immediata del personale assente.

Art. 13

Pulizia e sanificazione

L'affidatario dovrà garantire:

- la costante pulizia della cucina;
- la sanificazione delle superfici di lavoro;
- la pulizia delle attrezzature;
- la raccolta differenziata dei rifiuti;
- il mantenimento del decoro dell'intera area.

Le attività dovranno essere effettuate durante tutta la manifestazione.

Art. 14

Gestione dei rifiuti

L'affidatario dovrà provvedere direttamente:

- alla raccolta dei rifiuti;
- alla raccolta differenziata;
- allo smaltimento secondo le indicazioni fornite dall'organizzazione della manifestazione;
- alla pulizia finale dell'area.

È fatto divieto di abbandonare materiali o rifiuti.

Art. 15

Materiali utilizzati

Per la somministrazione dovranno essere utilizzati esclusivamente materiali conformi alla normativa vigente.

Costituirà elemento preferenziale l'utilizzo di materiali compostabili o comunque a ridotto impatto ambientale.

CAPO IV

CONTROLLO DELL'ESECUZIONE

Art. 16

Controlli

Il GAL Sila Sviluppo potrà effettuare, direttamente o tramite propri incaricati, controlli in qualsiasi momento durante lo svolgimento del servizio.

I controlli potranno riguardare:

- qualità delle materie prime;
- corretta preparazione dei piatti;
- rispetto del menù concordato;
- numero del personale;
- organizzazione del servizio;
- pulizia;
- rispetto delle norme HACCP;
- sicurezza.

L'affidatario dovrà collaborare pienamente durante le attività di verifica.

Art. 17

Contestazioni

Qualora vengano riscontrate irregolarità nell'esecuzione del servizio, il GAL Sila Sviluppo provvederà a contestarle formalmente all'affidatario.

L'affidatario dovrà eliminare le criticità contestate nel termine indicato dal GAL.

Art. 18

Penali

Fermo restando il risarcimento dell'eventuale maggior danno, il GAL potrà applicare le seguenti penali.

Inadempimento	Penale
Ritardo nell'allestimento	€ 500 per ogni ora
Mancata apertura del servizio	€ 2.000
Mancato rispetto del menù concordato	€ 500 per episodio
Utilizzo di materie prime non autorizzate	€ 1.000
Carenza di personale	€ 300 per addetto
Violazione delle norme HACCP	fino a € 2.000
Carenze igieniche	fino a € 1.000
Interruzione del servizio	€ 1.500 per ogni ora

L'applicazione delle penali non esclude la facoltà del GAL di chiedere il risarcimento del maggior danno subito.

Art. 19

Risoluzione del contratto

Il GAL Sila Sviluppo potrà procedere alla risoluzione del contratto nei casi di:

- grave inadempimento contrattuale;
- reiterata applicazione delle penali;
- violazione della normativa in materia di sicurezza alimentare;
- perdita dei requisiti di partecipazione;
- cessione del contratto non autorizzata;
- gravi irregolarità nello svolgimento del servizio.

Resta salvo il diritto al risarcimento dei danni.

CAPO V

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 20

Verifica della regolare esecuzione

Al termine della manifestazione il RUP procederà alla verifica della regolare esecuzione del servizio.

La liquidazione dei corrispettivi sarà subordinata all'esito positivo della verifica.

Art. 21

Rinvio

Per quanto non disciplinato dal presente Capitolato si applicano le disposizioni contenute nel D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, nel Codice Civile e nella restante normativa vigente.