

**“LA TOSCANA IN BOCCA”**  
**Pistoia – La Cattedrale 21 Aprile - 25 Aprile 2017**

**SCHEDA DI ADESIONE**  
**RISTORATORI/SOMMINISTRAZIONE**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ in qualità di legale  
rappresentante dell'azienda \_\_\_\_\_  
con sede nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. (\_\_\_\_), in via/piazza  
\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_ cell \_\_\_\_\_  
p.iva \_\_\_\_\_ c.f. \_\_\_\_\_

**RICHIEDE DI PARTECIPARE**

alla manifestazione “**La Toscana in bocca**”, evento fieristico dedicato alle imprese della ristorazione, del commercio e della produzione agroalimentare, promosso e organizzato da Consorzio turistico città di Pistoia, che si terrà presso il centro fiere “**La Cattedrale**” dal **21 al 25 aprile 2017**.

A tale scopo

**SI IMPEGNA**

- Ad avvalersi di una delle postazioni costituite da stand corredati certificati e conformi (vedi allegato A), messi a disposizione dagli organizzatori della manifestazione. Qualsiasi modifica, variazione o aggiunta per esigenze tecniche o di layout espositivo sarà valutata a parte previa specifica richiesta di preventivo.
- A garantire presso il suddetto stand la presenza, per tutta la durata della manifestazione, di personale qualificato e in regola con le normative vigenti. Per assicurare l'omogeneità di presentazione si richiede che il personale così individuato indossi quale uniforme minima una camicia bianca e comunque il vestiario fornito dall'organizzazione.
- A corrispondere agli Organizzatori della manifestazione il corrispettivo di € 970,00 + IVA quale contributo d'adesione di cui:
  - Euro 200,00 + iva da versare al momento della presentazione della domanda di partecipazione;

– Il saldo da versare entro e non oltre il 25 aprile 2017.

- A mantenere il costo della singola somministrazione tra € 3,00 ed € 8,00 (per pizza e gelato il range sarà tra € 2,00 e € 8,00 )
- A comunicare il prezzo della singola somministrazione tramite gli espositori messi a disposizione dagli organizzatori della manifestazione.
- Ad accettare quale corrispettivo della somministrazione esclusivamente le *fiches* erogate dal sistema centralizzato di casse (procedura regolamentata da apposito accordo sottoscritto con il Consorzio Turistico Città di Pistoia).
- A rispettare il regolamento della manifestazione sottoscritto ed allegato come parte sostanziale al presente contratto.
- Ad essere in regola con la normativa riguardate il DURC impegnandosi a presentarlo agli organizzatori almeno 1 mese prima della data della manifestazione.
- Ad acquistare i prodotti necessari per la preparazione dei piatti tramite Zona Market.
- A somministrare per tutta la durata della manifestazione i tre piatti o le tre tipologie di pizza che, a insindacabile giudizio dell'Organizzazione, saranno scelti fra i seguenti 3 piatti proposti dall'azienda aderente.

#### PIATTI / PIZZE PROPOSTI/E

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3.(piatto di riserva) \_\_\_\_\_

Pistoia lì, .....

Timbro e firma

\_\_\_\_\_

#### ESIGENZE PARTICOLARI SEGNALATE

\_\_\_\_\_

## ALLEGATO A

### Caratteristiche stand

#### Allestimento

Stand di dimensione cm 300 x 300 realizzati con pannelli in tamburato di MDF ignifugo classe 1, verniciati in colore bianco, dotati di fascia frontale realizzata in legno.

Impianto elettrico con allacciamento a V/s prese di energia elettrica nelle vicinanze, linee di distribuzione:

- n. 2 fari alogeni da 400 W per singolo stand
- n. 1 multipresa ITA con almeno 3 prese UNI per singolo stand.

#### Corredo

N. 1 frigo a colonna in acciaio capacità 700 l.

N. tavolini 180x80 in legno con incerato e tovaglia in tessuto non tessuto di colore uguale

N. alzatine di policarbonato trasparente piegata a L (80x40x20)