



## REGOLAMENTO 2020

### 1. PARTECIPANTI

Gli spazi regolamentati a disposizione delle aziende sono di due tipologie: i box 3X3, collocati lungo il perimetro della struttura e gli spazi di vendita o espositivi/dimostrativi, collocati nell'area mercatale di dimensione 2,20 x 0,80 mt.

Possono presentare domanda di partecipazione per i box 3x3 esclusivamente le aziende della somministrazione.

Restano acquisiti, a prescindere dalla tipologia di azienda, i diritti maturati con le presenze alle precedenti edizioni.

Possono presentare domanda per gli spazi di vendita e/o per gli spazi dimostrativi e promozionali esclusivamente le aziende di vendita al dettaglio, grossisti oltre a produttori (agricoli e artigianali) e consorzi, partner e sponsor dell'evento, purché l'attività sia legata al settore *food* e i prodotti alimentari legati alla toscana.

### 2. DOMANDA DI CONCESSIONE

Le domande devono essere redatte su apposito modulo e consegnate a mano presso gli uffici in Viale Adua 128 – Pistoia, o inviate per fax al numero 0573/991591 o tramite mail [latoscanainbocca@confcommercio.ptpo.it](mailto:latoscanainbocca@confcommercio.ptpo.it) **dal 23 Gennaio 2020 e entro e non oltre il 23 Febbraio 2020 unitamente al pagamento del 20% della quota di adesione.** La ricevuta comprovante l'avvenuto bonifico dovrà essere allegata alla domanda di adesione. In caso di mancato accoglimento della domanda di adesione la somma versata verrà restituita.

Le domande saranno accolte, previa verifica della corrispondenza con i requisiti richiesti, fino ad esaurimento dei box disponibili secondo l'ordine di arrivo documentato dal protocollo generale del Consorzio Turistico Città di Pistoia.

**Fino al 13 Febbraio 2020, coloro che hanno partecipato all'edizione 2019 potranno far valere il diritto di prelazione sui posti.**

### 3. ASSEGNAZIONE DELLE POSTAZIONI

- La partecipazione è riservata alle imprese
- I box assegnati dall'organizzazione NON potranno in nessun caso essere scambiati.

Fra tutti coloro che hanno presentato nei termini la domanda, la formazione della graduatoria sarà effettuata rispettando i seguenti criteri di priorità:

- Numero di presenze alla manifestazione;
- Limiti per le merceologie sotto specificate:
  - Stand per celiaci – max 1 postazione
  - Pizzerie – max 1 postazione, max 3 tipi di pizza
  - Pasticcerie – max 2 postazioni

- Bar – max 1 postazione (i bar potranno somministrare solamente bevande, preferibilmente utilizzando - ove possibile - bevande del territorio toscano; è fatto divieto di somministrare cibo, ad eccezione di snack)
- Gelaterie – max 2 postazioni
- Enotecche – max 2 postazioni
- Cucina per bambini – max 1 postazione
- Ristoranti vegetariani / vegani – max 1 postazione
- Ciocolaterie – max 1 postazione

#### 4. SVOLGIMENTO DELLA FIERA

##### Responsabilità ed Obblighi degli operatori

- Le aziende aderenti dovranno somministrare in modo esclusivo piatti ispirati alla tradizione toscana e vini toscani o nel caso della pizza privilegiando ingredienti del territorio, laddove siano sostituibili con prodotti toscani, è fatto espresso divieto di utilizzare prodotti non toscani.
- Le aziende partecipanti si impegnano a somministrare per tutta la durata della manifestazione i due piatti con un prezzo dai 3,00 € agli 8,00 € (legati al territorio e alla tradizione) che, a insindacabile giudizio dell'Organizzazione, saranno scelti fra i tre proposti dall'azienda aderente stessa. L'organizzazione si riserva anche di valutare il prezzo proposto rispetto alla filosofia della manifestazione. E' possibile somministrare anche la mezza porzione purchè indicata nella scheda di adesione con relativo prezzo che non potrà essere superiore a 4 €.
- Non saranno ammessi piatti "doppioni" per cui l'Organizzazione effettuerà a suo insindacabile giudizio una scelta sui piatti proposti in sede di presentazione della domanda.
- Gli operatori che metteranno in vendita bevande alcoliche negli stand potranno farlo solo con mescita o tramite vendita di bottiglie chiuse.
- Gli stand potranno somministrare alimenti o mescolare bevande, le due attività non potranno essere esercitate nello stesso stand.
- Gli operatori dell'area ristorazione si impegnano 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).
- Le aziende aderenti si impegnano ad acquistare i prodotti necessari per la preparazione dei piatti tramite gli sponsor e i fornitori ufficiali della manifestazione.
- E' fatto obbligo a tutti i partecipanti di acquistare e indossare gli indumenti forniti dall'organizzazione.
- Gli stand saranno consegnati con un formato di base comprendente un layout omogeneo con insegna identificativa del nome dell'azienda, tavoli di lavoro e arredo interno. La parte interna dello stand dovrà essere allestita e personalizzata senza arrecare danno alle strutture fornite.
- Gli operatori sono obbligati a mantenere ed a lasciare pulito lo spazio da loro occupato e, al termine delle operazioni di vendita, devono raccogliere i rifiuti chiudendoli in sacchetti a perdere da depositare negli appositi contenitori di rifiuti.
- Gli operatori sono obbligati ad avere cura delle attrezzature e allestimenti forniti nonché degli spazi ed arredi (es. pavimento) dei locali de La Cattedrale. Al termine della

manifestazione l'organizzatore provvederà ad effettuare un controllo per verificare se non siano stati arrecati danni che, se esistenti, comporteranno una penale a carico dell'operatore.

- Ogni responsabilità verso terzi derivante dall'esercizio dell'attività è a carico esclusivo dell'azienda partecipante.
- Le aziende partecipanti si obbligano a rispettare la normativa in materia di sicurezza sul lavoro e igienico sanitaria.
- Per quanto non espressamente previsto si farà riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari a livello nazionale, regionale e comunale in materia di Commercio su aree pubbliche.
- Gli operatori assegnatari di stand che non rispettano le norme vigenti in materia sul commercio su aree pubbliche previste dai regolamenti e le norme previste dal presente regolamento perderanno il diritto di partecipazione alle successive edizioni.
- Gli operatori dovranno essere in regola con la normativa riguardante il Durc e dovranno produrlo agli organizzatori entro il 29 Febbraio 2020.

## 5. CARATTERISTICHE DELLO STAND

Gli stand previsti sono i seguenti

### PER LE AZIENDE DI RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE

- Stand di dimensione 3x3 mt realizzato con pannelli in tamburato di MDF ignifugo classe 1, verniciati in colore bianco, dotati di fascia frontale realizzata in legno
- N. 1 tavolo laterale 150x80 cm
- N. 1 tavolo frontale 260x80 cm
- Sottotovaglia in TNT rosso e tovaglia in incerato lavabile per i tavoli
- N. 1 frigo a colonna in acciaio capacità 700 l
- N. 2 alzatine di polycarbonato trasparente piegata a L (80x40x20)
- N. 2 faretti al led da 30 watt ciascuno
- Approvvigionamento elettrico base di 10 KW

### PER LE AZIENDE DELL' AREA MERCATO

- 1 tavolo di dimensione 2,20 x0,80 mt
- 1 scaffale espositore
- 1 ciabatta multipresa con 3 prese Uni ogni 2 stand

### Saranno a carico degli operatori eventuali costi aggiuntivi per:

- noleggio di attrezzature aggiuntive rispetto a quelle a corredo dello stand
- fornitura di Kw aggiuntivi rispetto a quelli a disposizione (costi di impianto elettrico e consumo)
- servizi aggiuntivi rispetto a quelli già previsti a corredo dello stand (es. allacci acqua)
- installazione cappa aspirante e protezione del pavimento per gli stand di somministrazione che realizzeranno dei piatti che prevedono la frittura



Ogni eventuale richiesta che si discosti da allestimenti e attrezzature base dello stand (ulteriori attrezzature, attrezzature diverse rispetto a quelle a disposizione, maggiori kw, etc.), nonché ogni eventuale utilizzo nel corso della manifestazione di proprie strumentazioni, dovranno essere obbligatoriamente comunicate secondo le modalità indicate dall'organizzatore entro e non oltre la data 13 Marzo 2020.

Dopo il termine massimo del 13 Marzo 2020, non potranno essere presi in considerazione cambiamenti e aggiunte.

## 6. ORARI

- Gli stand devono essere presidiati dall'apertura della manifestazione fino al termine della stessa e comunque durante l'orario di apertura dell'iniziativa.
- Le aziende partecipanti si impegnano 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 il grembiule fornito dall'organizzazione.

## 7. RECESSO

Gli operatori che presentano la domanda di partecipazione e decidono di recedere sono obbligati a pagare:

- la quota prevista di acconto, se il recesso avviene entro il 29 Febbraio 2020
- l'intera quota di partecipazione ed eventuali oneri di pratiche realizzate, se il recesso avviene dopo il 29 Febbraio 2020

Letto, approvato e sottoscritto

FIRMA \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_