

**OBBLIGHI DA RISPETTARE DA PARTE DELLE ASSOCIAZIONI, DEI RISTORATORI E DEI PRODUTTORI PARTECIPANTI AL RAPULÉ 2017
(ALLEGATO A)**

(da restituire firmato in originale con consegna a mano presso gli uffici comunali o via mail all'ind.

staff@fieradelrapule.it tramite PEC previa firma digitale entro il 26/8/2017)

1. Certificati ed autorizzazioni da presentare agli uffici di competenza prima della manifestazione e responsabilità fiscali

- a. Le associazioni ed i ristoratori sono tenuti a presentare la SCIA sanitaria relativa alla preparazione e somministrazione del piatto all'ufficio ASL di competenza e all'ufficio Commercio del Comune;
- b. Nell'eventualità dell'utilizzo di bombole di gas in postazioni provvisorie per la preparazione del piatto, le associazioni e i ristoratori dovranno produrre, appena completato l'allestimento dello spazio (vedi paragrafo 2 comma "b"), un attestato di conformità sottoscritto da un tecnico abilitato (vedere normativa in merito). In modo particolare dovrà essere prevista la collocazione di n. 1 estintore (n. 2 in caso di ballo a palchetto) per ogni postazione dotata di impianti elettrici e/o di impianti a gas e/o di altre attrezzature di cottura a legna/carbone oltretutto la disponibilità di un addetto anti-incendio in grado di utilizzarlo in modo appropriato;
- c. Le associazioni ed i ristoratori sono tenuti ad utilizzare l'impianto elettrico esistente all'interno della loro postazione solo ed unicamente per esigenze di illuminazione senza collegare ad esso altri dispositivi elettrici provvisori (frigo, piastre riscaldanti,...): questi potranno essere utilizzati solo predisponendo un impianto provvisorio regolarmente certificato da tecnico abilitato per conformità ed una fornitura elettrica estemporanea concordata con il fornitore di energia (Enel Distribuzione o analoghi). Essi dovranno inoltre dotarsi dell'attrezzatura come al punto "b";
- d. La non conformità degli impianti comporterà tassativamente l'impedimento all'apertura della postazione con l'applicazione delle penalizzazioni previste dal comma "c" del paragrafo 3 del presente documento;
- e. Le associazioni ed i ristoratori sono tenuti a presentare un documento che certifichi le caratteristiche di compostabilità delle stoviglie e delle posate utilizzate per la somministrazione;
- f. Le associazioni, i ristoratori ed i produttori sono tenuti ad attenersi alla normativa fiscale vigente. L'organizzazione declina ogni responsabilità in caso di sanzioni o penalità occorse alle associazioni, ai ristoratori ed ai produttori partecipanti derivanti dal mancato rispetto delle suddette norme fiscali;
- g. E' fatto divieto ai produttori di servire le degustazioni in bicchieri di vetro eventualmente presenti sul circuito così come di vendere vino in bottiglie di vetro al di fuori del punto autorizzato (Salone Don Pierino Monticone).

2. Allestimento, organizzazione e sgombero dei locali e delle aree utilizzate per la preparazione e la distribuzione dei piatti

- a. L'installazione di punti luce aggiuntivi rispetto a quelli previsti dall'impianto dei singoli locali è interamente a carico dell'associazione o del ristoratore che ne farà uso. È fatto divieto di usare generatori o installazioni rumorose;
- b. Tutti i locali e le aree adibite alla somministrazione di cibi dovranno essere allestite entro le ore 12.00 di venerdì 13 Ottobre (giorno d'inizio della manifestazione);
- c. I locali e le aree utilizzate dovranno essere lasciate pulite e in perfetto ordine entro le ore 18.00 di lunedì 16 Ottobre. Tutte le aree saranno controllate dalla Commissione Controllo Qualità. Eventuali spese derivanti dal ripristino di aree non debitamente ripulite e riordinate saranno interamente addebitate all'associazione, al ristoratore e/o al produttore che le ha occupate durante la manifestazione;
- d. Tutte le associazioni ed i ristoratori saranno tenuti a garantire la ristorazione dall'orario di apertura del percorso enogastronomico fino al termine della manifestazione: in particolare dalle ore 19.00 fino alle ore 23.00 del venerdì, dalle ore 18.00 alle 23.00 del sabato e dalle 11.30 fino alle ore 15.00 della domenica. Ad esaurimento del piatto concordato non sono ammesse altre portate. Il precoce esaurimento del piatto rispetto agli orari sopra indicati sarà motivo di penalizzazione come previsto dal punto 8 dell'allegato documento denominato "Regolamento Controllo Qualità", (Allegato B);
- e. In ogni *crotin* l'allestimento e la pulizia finale saranno effettuati dalla collaborazione tra produttore e associazione o ristoratore;
- f. Durante la manifestazione i produttori cureranno il loro spazio di distribuzione delle degustazioni ed il mantenimento del fuoco nel braciere;
- g. L'associazione o il ristoratore addetto alla preparazione del piatto curerà la degna pulizia del locale nel corso della manifestazione. Non saranno ammessi tavoli con piatti sporchi e tutto quanto leda il decoro della manifestazione;
- h. In caso di maltempo la manifestazione seguirà il suo regolare svolgimento: ogni associazione o ristoratore partecipante sarà tenuto ad organizzare la propria struttura in modo da garantire il regolare servizio di ristorazione.
- i. Cartellonistica e segnaletica: è fatto divieto di apporre cartelli e segnaletica oltre a quella prevista dall'organizzazione.
- j. La non osservanza in tutto o in parte dei sopra indicati punti sarà soggetta a penalizzazioni come previsto dal "Regolamento Controllo Qualità" (Allegato B").

3. Quote rimborso spese e cauzione.

- a. La partecipazione alla manifestazione è soggetta al versamento anticipato di una quota rimborso spese organizzative e di servizi offerti (trasporti, sicurezza, pulizia, rimozione e smaltimento rifiuti,.....), diversa per ciascuna associazione e/o ristoratore e calcolata sulla base di numerosi fattori (volume di vendite delle passate edizioni, potenzialità di vendite del

piatto offerto, posizione della singola postazione). Tale quota, riportata nel documento "Allegato C" dovrà essere versata sul CC del Comune di Calosso entro la data concordata con la seguente motivazione: "Quota rimborso spese Rapulé 2017". E' altresì consentito ai partecipanti di concordare con l'organizzazione la possibilità di sostenere direttamente alcune spese ritenute necessarie al buon esito della manifestazione. In questo caso l'organizzazione esenta tali soggetti dal pagamento della predetta quota richiesta a titolo di rimborso spese. Oltre a detta quota ciascuna associazione e/o ristoratore dovrà versare, sempre sul CC sopra riportato e sempre entro la data di cui sopra, una cifra di Euro 500,00 con la seguente motivazione: "Cauzione partecipazione Rapulé 2017": detta quota verrà completamente rimborsata entro 30 gg dal termine della manifestazione nel caso che non si siano riscontrati danni alle strutture della Fiera (crotin) ascrivibili a negligenza degli operatori di ogni singola postazione e nel caso non vengano comminate sanzioni economiche da parte della Commissione Qualità: in caso contrario il valore di dette penalizzazioni verrà detratto dalla cauzione versata.

Il Comune di Calosso, organizzatore della Fiera edizione 2017, in caso di sopravvenute difficoltà organizzative di non semplice soluzione si riserva il diritto di annullare in qualsiasi momento l'organizzazione della stessa e/o la partecipazione ad essa di ogni singola associazione e/o ristoratore e/o produttore: tale diritto potrà essere esercitato dal Comune di Calosso entro il 30/9/2017 restituendo all'associazione e/o ristoratore in causa ogni somma versata senza che nulla possa essere ulteriormente preteso da parte dei medesimi: dopo il 30/9/2017 tale diritto dell'Ente organizzatore potrà essere esercitato, alle medesime condizioni economiche, non più per motivi di difficoltà organizzativa ma solo ed unicamente per cause di forza maggiore debitamente dimostrate e documentate;

- b. La partecipazione alla manifestazione è soggetta inoltre al pagamento, da parte del titolare dell'associazione e/o dal ristoratore, nei termini di cui sopra, di una somma da versare al proprietario del crotin a titolo di rimborso spese per la messa a disposizione del medesimo e della sua preparazione di base (sgombero di eventuali materiali di ingombro e quant'altro): tale somma verrà successivamente comunicata;
- c. In caso di mancata partecipazione alla manifestazione per propria volontà l'associazione o il ristoratore in causa incorrerà in una sanzione pari a € 500,00 (valore della cauzione): la somma versata a titolo di rimborso spese gli verrà restituita entro 30 gg dal termine della manifestazione;
- d. Eventuali penalizzazioni economiche comminate da parte della Commissione Qualità ai singoli produttori verranno trattenute dalla loro quota spettante a titolo di rimborso crotin.

4. Preparazione del piatto, informazione, gestione del locale e del personale addetto

- a. Il piatto dovrà essere preparato con ingredienti e materie prime provenienti dalla "filiera corta". Saranno oggetto di penalità le associazioni o i ristoratori che trasgrediranno la suddetta norma;
- b. Ogni associazione o ristoratore è tenuto ad esporre in maniera ben visibile al pubblico il cartello fornito dall'Organizzazione, che elenchi gli ingredienti utilizzati e ne indichi la provenienza;
- c. Ogni associazione o ristoratore è tenuto a fornire una fotografia digitale del piatto che lo raffiguri così come sarà proposto durante la Fiera. La foto dovrà essere inviata all'indirizzo staff@fieradelrapule.it entro e non oltre il 15 Settembre 2017.
- d. L'allestimento del locale e l'abbigliamento del personale dovranno rispettare criteri di:
 - Rispetto dell'ambiente (utilizzo di materiali e posateria in mater-Bi);
 - Rispetto del tema della manifestazione incentrato su tradizione e tipicità;
 - Utilizzo di materiali consoni ai *crotin* ed alle aree da allestire (iuta e tessuti naturali);
 - Identificabilità degli addetti al servizio mediante divise, segni di riconoscimento e quant'altro;
- e. Ogni associazione o ristoratore è tenuto a designare un responsabile della pulizia del locale o dell'area a disposizione;
- f. E' vietata la vendita di gadgets, prodotti o qualsiasi altro articolo al di fuori del piatto proposto.

5. L'organizzazione declina ogni responsabilità derivante da furti, incendi ed eventi non dipendenti dalla sua volontà (interruzione corrente elettrica, disservizi idrici, maltempo, ecc...) occorsi prima, dopo e durante lo svolgimento della Fiera.

Intendendo partecipare alla manifestazione, il sottoscritto dichiara di aver letto ed accettato per intero il suddetto documento (Allegato "A") e di attenersi alle norme in esso elencate.

Data e Firma per accettazione
