



**REGOLAMENTO DELL'AREA DEDICATA AGLI
STAND ENOGASTRONOMICI DELLA MANIFESTAZIONE
"CUNZ! GARGANO FOOD FEST" DEL 29-30-31 MAGGIO 2026**

ART. 1 - OBIETTIVI DELLA MANIFESTAZIONE

Il Comune di Rignano Garganico con la partecipazione collettiva dei partner organizzativi, durante le giornate del 29-30-31 maggio 2026 daranno vita alla manifestazione "CUNZ! GARGANO FOOD FEST", un festival enogastronomico capace di individuare i punti di forza del territorio, coinvolgere gli attrattori turistici e dare voce ad esperti del settore enogastronomico. L'evento vedrà la realizzazione di attività multidisciplinari che si avvicenderanno nei tre giorni e metterà in moto sistemi virtuosi per lo sviluppo locale attraverso la promozione dell'educazione alimentare, dell'impresa agroalimentare e delle tipicità e dei marchi di qualità locali, dell'impresa del turismo e della cultura attraverso spettacoli dal vivo, mostre, attività legate alla natura e tanto altro. L'organizzazione prevede, inoltre, lo sviluppo di attività di dibattito e promozione territoriale legate alla conservazione di valori identitari e culturali che contribuiscono ad alimentare la genuinità e la tipicità del Gargano e dintorni. L'evento si svilupperà presso il centro storico del borgo del Comune di Rignano Garganico che per l'occasione verrà quindi convertito e valorizzato in un grande laboratorio enogastronomico, artigianale e culturale che permetterà di vivere un vero e proprio viaggio nel mondo della tradizione garganica.

ART. 2 - PREDISPOSIZIONE DELL'AREA DEDICATA AGLI STAND ENOGASTRONOMICI

La manifestazione ospiterà un'area dedicata agli operatori economici che vorranno promuovere le eccellenze agroalimentari Garganiche e i marchi di qualità locali attraverso: la preparazione di ricette tipiche del territorio, la loro somministrazione e la vendita, nonché l'esposizione, la somministrazione e la vendita di prodotti tipici locali, inclusi i vini e le bevande **esclusivamente** artigianali.

La predisposizione, l'allestimento e la gestione di tale area sono assegnati alla scrivente *APS Io Coltivo la Vita*, con sede in Via Giovanni Urbano, snc, 71121 Foggia (FG), C.F. 94112340719 (d'ora in avanti "**Soggetto Gestore**"), quale partner logistico ed organizzativo dell'evento.

Disposizione degli Stand

L'area espositiva sarà allestita con n. **16 casette in legno**.

Nel dettaglio:

- n. **14 casette** saranno destinate agli operatori economici selezionati;
- n. **1 casetta** sarà adibita a **Info Point ufficiale della manifestazione**;
- n. **1 casetta** sarà riservata all'**AIS – Associazione Italiana Sommelier**.

La presenza dell'**AIS – Associazione Italiana Sommelier** in qualità di partner dell'organizzazione dell'evento rappresenta un importante valore aggiunto per la manifestazione, in quanto garantirà un'offerta qualificata e professionale legata alla cultura del vino, contribuendo ad elevare il livello dell'esperienza enogastronomica complessiva. L'AIS curerà attività dedicate alla degustazione dei vini del territorio attraverso un sistema di ticket appositamente predisposto.



Costo degli Stand

Gli operatori partecipanti sono tenuti al versamento di un contributo a titolo di rimborso spese per la concessione dello spazio espositivo, determinato come segue:

- **Stand 2x2 metri circa:** € 360,00 FUORI CAMPO IVA
- **Stand 3x2 metri circa:** € 480,00 FUORI CAMPO IVA
- **Stand 3x2 metri circa con spazio esterno:** € 580,00 FUORI CAMPO IVA

Energia Elettrica: A ciascuno stand sarà garantita la fornitura di energia elettrica con una potenza media di 3 kW (220V), inclusa nel contributo di cui sopra. L'utilizzo dovrà avvenire nel rispetto dei limiti di potenza assegnati e delle normative vigenti in materia di sicurezza.

Servizio di Vigilanza: È previsto un servizio di vigilanza nell'area espositiva nella fascia oraria compresa tra le ore 02:00 e le ore 07:00.



Chiosco in legno di 3 metri (lunghezza) per 2 metri (larghezza)



Chiosco in legno di 2 metri (lunghezza) per 2 metri (larghezza)

Timbro e Firma per accettazione



ART. 3 - MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE

Il presente regolamento è rivolto ai titolari di esercizi pubblici (categorie: ristoranti, agriturismi, trattorie, pizzerie, bar/pub, panifici, enoteche, alimentari e gelaterie) e aziende agricole, in possesso di tutte le autorizzazioni commerciali e sanitarie ai sensi della normativa vigente che, **sotto forma di manifestazione d'interesse**, esprimono la volontà di allestire gli stand enogastronomici e sottoscriveranno le condizioni del presente Regolamento. E' ammessa la partecipazione in forma singola o associata.

ART. 4 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

A partire dalle ore 18:00 del giorno 30 Aprile 2026 e fino alle ore 12:00 del giorno 06 Maggio 2026 sarà possibile presentare la richiesta di partecipazione all'area stand enogastronomici. Gli aderenti dovranno comunicare via e-mail all'indirizzo stand.garganofoodfest@gmail.com l'interesse a partecipare alla manifestazione compilando l'apposito modulo predisposto (Allegato A). Il modulo dovrà essere redatto in ogni sua parte e sottoscritto dal richiedente senza riserva alcuna. La presentazione di tale richiesta comporta l'accettazione del Regolamento da parte del richiedente e di tutte le norme emanate anche successivamente per l'organizzazione e il buon funzionamento della manifestazione.

ART. 5 - CRITERI DI VALUTAZIONE ED ASSEGNAZIONE DELLE POSTAZIONI

Le proposte di partecipazione saranno esaminate dal **Soggetto Gestore**, che procederà con una valutazione in due fasi: una prima verifica dei requisiti formali e dell'ammissibilità delle domande, seguita dalla valutazione nel merito delle proposte presentate. L'obiettivo sarà quello di garantire la coerenza con i temi della manifestazione, la valorizzazione dell'agroalimentare e la promozione delle eccellenze del Gargano e del territorio limitrofo.

La selezione dei partecipanti avverrà **ad insindacabile giudizio del Soggetto Gestore**, che si riserva, qualora le circostanze lo giustifichino, il diritto di **operare una selezione per garantire una maggiore varietà di eccellenze produttive del territorio**, in coerenza con la natura e gli obiettivi dell'evento.

Criteri di Valutazione delle Proposte

I seguenti criteri saranno presi in considerazione ai fini della valutazione delle proposte:

1. **Autenticità e qualità:** verrà valutata la qualità e l'autenticità dei piatti e dei prodotti proposti, con particolare attenzione alla loro adesione alla tradizione enogastronomica del Gargano e dei territori limitrofi. Saranno privilegiati piatti che raccontano la storia e la cultura del territorio, utilizzando ingredienti locali.
2. **Sostenibilità e utilizzo di materie prime a "Km0":** saranno premiate le proposte che utilizzano materie prime provenienti da filiere locali e/o a "Km0". Sarà inoltre apprezzato l'impiego di prodotti biologici e sostenibili, nonché l'adozione di pratiche di produzione rispettose dell'ambiente.
3. **Innovazione e creatività nella preparazione e presentazione:** L'innovazione e la creatività nella proposta gastronomica saranno un fattore determinante. Le preparazioni che, pur mantenendo la tradizione, offrono un'interpretazione originale o innovativa dei piatti, così come nuove combinazioni di ingredienti, saranno prese in considerazione favorevolmente.
4. **Impatto visivo e esperienza di degustazione:** saranno valutati anche l'impatto visivo dello stand e la capacità

Timbro e Firma per accettazione



dell'espositore di creare un'esperienza coinvolgente per il pubblico, che favorisca l'interazione e la partecipazione attiva. In particolare, gli stand con showcooking, che offrono una preparazione a vista, saranno premiati per la loro capacità di attrarre e coinvolgere i visitatori.

5. **Visibilità e promozione del territorio:** verrà valutata la capacità della proposta di promuovere il **Gargano e il suo territorio** attraverso l'offerta enogastronomica.
6. **Fascia di prezzo e accessibilità:** il prezzo dei piatti e delle bevande proposti deve essere accessibile al pubblico, mantenendo una qualità alta. L'espositore dovrà indicare chiaramente la fascia di prezzo, in modo che l'offerta sia fruibile per tutti i visitatori.
7. **Esperienza e reputazione dell'espositore:** la reputazione dell'espositore, la sua esperienza nel settore enogastronomico e la qualità dei suoi prodotti saranno considerati nella valutazione. L'esperienza pregressa nella partecipazione all'evento CUNZ a eventi simili saranno un elemento di valore.

L'ordine di presentazione della candidatura può essere determinante nel processo di selezione. Tuttavia, è essenziale che tutte le proposte soddisfino gli altri criteri di valutazione previsti.

Procedura di selezione

1. **Verifica dei requisiti formali:** ogni domanda verrà esaminata per verificare la completezza dei documenti richiesti e la congruenza con le categorie ammesse.
2. **Valutazione delle proposte:** una volta verificate l'ammissibilità, le proposte saranno valutate nel merito, tenendo conto dei criteri sopra elencati. La valutazione avverrà con l'intento di selezionare le migliori offerte per il pubblico e per la promozione del territorio.
3. **Comunicazione dei risultati:** gli esiti della selezione saranno comunicati all'email del proponente indicata nell'Allegato A entro il 8 Maggio 2026. L'organizzazione si riserva il diritto di contattare i partecipanti selezionati per eventuali integrazioni o modifiche alla proposta.

Riserva per le realtà locali

Al fine di valorizzare concretamente la comunità ospitante e assicurare una ricaduta diretta sul tessuto economico e sociale del territorio, almeno il 50% degli spazi espositivi disponibili sarà riservato agli operatori economici con sede operativa nel Comune di Rignano Garganico. Tale riserva sarà applicata unicamente alle domande presentate da soggetti in possesso dei requisiti richiesti e che presentino una proposta coerente e qualitativamente valida secondo i criteri previsti dal presente Regolamento.

Questa disposizione nasce dalla volontà di:

- rafforzare il legame tra il Festival e la sua comunità ospitante;
- incentivare la partecipazione attiva degli operatori locali;
- promuovere le tipicità enogastronomiche e artigianali del borgo di Rignano Garganico;
- rendere il Festival un vero e proprio volano per lo sviluppo locale.

La presenza significativa di realtà rignanesi contribuirà inoltre ad accrescere l'autenticità dell'esperienza proposta al pubblico, valorizzando la narrazione culturale e gastronomica del territorio garganico. La riserva locale non è da intendersi come automatismo: la qualità delle proposte sarà in ogni caso criterio imprescindibile per l'ammissione.



Limitazione al numero di proposte per stand

Regolamento Referenze Gastronomiche

Al fine di garantire equilibrio, qualità, identità territoriale e varietà complessiva dell'offerta gastronomica all'interno della manifestazione, ogni operatore potrà proporre un massimo di **quattro (4) referenze complessive**, suddivise tra alimenti e bevande.

Limiti quantitativi:

- Massimo **tre (3)** referenze alimentari;
- Massimo **tre (3)** referenze beverage;
- Il totale complessivo tra cibo e bevande non potrà in ogni caso superare **quattro (4) referenze**

Definizione di referenza e varianti

Referenza per categoria omogenea

Sono considerate un'unica referenza tutte le proposte appartenenti alla stessa categoria gastronomica principale (es. pizza, panzerotti, cocktail, birra, ecc.).

Per ciascuna categoria è consentito:

- un massimo di **tre (3) varianti di gusto**.

Esempi:

- Pizza → massimo 3 varianti (es. 3 gusti diversi)
- Panini → massimo 3 combinazioni di gusto differenti
- Cocktail → massimo 3 varianti per tipologia, per tipologia si intende a titolo di esempio: long drink, short drink, liquori, ecc

Referenze distinte (categorie diverse)

Sono considerate referenze distinte solo le proposte che presentano differenze sostanziali e oggettive in almeno uno dei seguenti elementi:

- categoria gastronomica (es. pizza vs fritto);
- materia prima principale (es. carne vs pesce vs verdure);
- tipologia di preparazione (es. fritto vs forno, caldo vs freddo).

Separazioni obbligatorie:

- dolce e salato;
- carne e pesce;
- piatti caldi e freddi;
- primi piatti e secondi piatti;
- prodotti da forno e preparazioni cucinate;
- fritto e non fritto.

Timbro e Firma per accettazione



Requisito di territorialità

Tutte le referenze, sia alimentari che beverage, devono prevedere l'utilizzo e la valorizzazione di materie prime del territorio garganico.

Esempi:

- **Non ammesso:** pizza generica con pomodoro e mozzarella standard
- **Ammesso:** pizza con pomodoro del territorio e scamorza garganica
- **Non ammesso:** cocktail standard senza caratterizzazione territoriale
- **Ammesso:** cocktail con ingredienti locali (es. liquori tipici del Gargano)

Il legame con il territorio deve essere esplicito, prevalente, reale e verificabile.

Clausole di controllo e approvazione

- Ogni operatore dovrà indicare chiaramente le referenze nel modulo di candidatura.
- Le proposte saranno sottoposte a valutazione e approvazione da parte del Soggetto Gestore.
- Non sarà possibile modificare o integrare le referenze dopo l'approvazione, salvo autorizzazione scritta.
- Qualsiasi tentativo di aggirare i limiti attraverso modifiche non sostanziali sarà considerato non conforme.

Clausola finale

Il rispetto dei limiti numerici, della distinzione tra categorie e del requisito di territorialità costituisce condizione vincolante per l'ammissione e la permanenza nella manifestazione.

La valutazione finale sull'ammissibilità delle referenze è rimessa al giudizio insindacabile del Soggetto Gestore.



Assegnazione degli stand

1. **Criteri di assegnazione:** il soggetto gestore, sulla base delle richieste ricevute e delle candidature valutate, si riserva il diritto di assegnare gli stand in maniera insindacabile, garantendo l'alternanza tra le dimensioni di 2x2 metri e 3x2 metri, senza possibilità di richiesta specifica da parte dei partecipanti.
2. **Obiettivo dell'alternanza:** l'alternanza tra gli stand di dimensioni diverse è finalizzata a ottimizzare l'utilizzo dello spazio espositivo, migliorare la visibilità di tutti i partecipanti e favorire una disposizione armoniosa e funzionale dell'area, creando un ambiente equo e bilanciato per tutti i partecipanti.
3. **Assegnazione finale:** l'assegnazione finale degli stand sarà comunicata dal soggetto gestore nei tempi indicati nell'Articolo 6 del presente Regolamento. Eventuali richieste di modifica, seppur prese in considerazione, non possono garantire la possibilità di modificare l'assegnazione già stabilita.

ART. 6 - ACCETTAZIONE DELLE RICHIESTE

In seguito alla valutazione, l'organizzazione invierà una **comunicazione di accettazione** ai partecipanti selezionati. L'esito della selezione sarà notificato tramite e-mail e includerà tutte le informazioni necessarie per il pagamento e la formalizzazione della partecipazione. Di seguito il calendario:

10 Maggio 2026 – Comunicazione di accettazione o rifiuto della candidatura

I partecipanti riceveranno una comunicazione ufficiale che confermerà l'accettazione o il rifiuto della loro candidatura. I dati bancari necessari per il saldo del corrispettivo, qualora la proposta fosse stata accettata, saranno forniti insieme a tale comunicazione.

12 Maggio 2026 – Saldo e firma del contratto di accettazione della postazione assegnata

Entro e non oltre questa data, a seguito di comunicazione dell'assegnazione dello stand da parte del soggetto gestore, i partecipanti dovranno saldare l'importo per il noleggio dello stand, secondo le tariffe indicate, e firmare il documento che formalizza l'accettazione della postazione assegnata. Il saldo dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario, come indicato nei dati forniti.

18 maggio 2026 – Invio della copia della SCIA

I partecipanti dovranno inviare una copia della **SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande¹**, come previsto dalla normativa, per completare la formalizzazione della partecipazione all'evento.

ART. 7 - GLI OBBLIGHI DEGLI ASSEGNATARI

Gli assegnatari delle postazioni, sia singoli che associati, sono tenuti a rispettare i seguenti obblighi durante la durata dell'evento enogastronomico:

- **Esposizione/Realizzazione prodotti e ricette:** gli standisti sono obbligati a **esporre e realizzare esclusivamente i prodotti/ricette** indicati nella domanda di adesione.
- **Comunicazione del prezziario:** ogni standista dovrà comunicare al **Soggetto Gestore** il **prezziario** delle proprie proposte gastronomiche **prima dell'inizio della manifestazione**, entro la mattina della prima giornata.
- **Invariabilità del prezziario:** il **prezziario** comunicato al Soggetto Gestore dovrà **rimanere invariato** durante l'intera manifestazione. Non sono ammesse variazioni dei prezzi senza autorizzazione.

¹ L'attività di somministrazione è temporanea poiché svolta in occasione di sagre, fiere, manifestazioni di vario tipo o eventi locali.



- **Esposizione del Cartellone/Prezziario visibile:** è obbligatorio esporre **all'esterno dello stand** e in modo ben visibile un **cartellone o prezzo** che indichi i **prodotti in vendita** e il loro **prezzo**. Il cartellone deve essere facilmente leggibile da tutti i visitatori.
- **Restituzione dello stand:** Al termine dell'evento, gli standisti sono tenuti a **restituire lo stand nello stato in cui è stato affidato**. L'inosservanza di questo obbligo darà diritto al Soggetto Gestore di richiedere il risarcimento per eventuali danni.
- **Osservanza delle norme sanitarie e di sicurezza:** gli assegnatari sono obbligati a rispettare tutte le normative in materia **igienico-sanitaria, previdenziali, fiscali, di sicurezza e antincendio**, che regolano il commercio e la somministrazione temporanea di alimenti e bevande.
- **Liberazione dello stand:** gli standisti sono obbligati a **liberare gli stand** da qualsiasi oggetto o ingombro **entro le ore 13:00** del giorno successivo alla chiusura della manifestazione.
- **Garantire l'operatività dello stand:** è obbligatorio garantire lo svolgimento delle **attività commerciali** per l'intera durata della manifestazione, inclusi gli orari stabiliti dall'organizzazione.
- **Divieto di cessione delle postazioni:** è **proibita la cessione delle postazioni**, anche se parziale, **anche a titolo gratuito**. Ogni standista è responsabile della gestione e operatività della propria postazione.

Clausola sanzionatoria rafforzata

Il mancato rispetto delle disposizioni previste dal presente regolamento comporterà, oltre all'immediata chiusura dello stand, anche l'esclusione dell'operatore economico dalle successive edizioni della manifestazione, a insindacabile giudizio del Soggetto Gestore.

ART. 8 - DISPONIBILITÀ DELLE POSTAZIONI E MODALITÀ DI ALLESTIMENTO

- **Orari di disposizione delle aree:** le **aree delle postazioni** saranno a disposizione degli espositori dalle **ore 7:00** del primo giorno della manifestazione. Gli standisti dovranno completare l'allestimento e rendere operativi i propri stand **entro le ore 10:30** dello stesso giorno.
- **Comunicazione dell'ubicazione dello stand:** nei giorni precedenti la manifestazione, gli standisti riceveranno una **comunicazione e-mail** contenente l'**ubicazione** e il **numero** dello stand assegnato, così da permettere un rapido e ordinato allestimento.
- **Possibilità di modifica dell'ubicazione dello stand:** l'organizzatore si riserva il diritto di **modificare l'ubicazione** e il collocamento dello stand precedentemente assegnato, qualora le circostanze lo richiedano. Tali modifiche saranno comunicate tempestivamente agli interessati.
- **Approvazione preventiva dell'allestimento:** ogni **allestimento** dovrà essere sottoposto ad **approvazione preventiva** del **Soggetto Gestore**. Gli standisti dovranno assicurarsi di rispettare tutte le normative in materia di sicurezza e decorosità dell'allestimento, al fine di evitare modifiche dell'ultimo minuto. **E' vietato l'utilizzo di striscioni e/o cartelli di dimensioni che superano i 300 cm quadrati.**
- **Eventi eccezionali e variazioni della manifestazione:** In caso di condizioni meteorologiche avverse, motivi di sicurezza o variazioni del programma da parte dell'organizzazione, la manifestazione potrà essere modificata, sospesa o annullata. In ogni caso, **non è consentito alcuno spostamento degli stand**, che dovranno rimanere nelle postazioni assegnate senza eccezioni. In tali casi, **il Soggetto Gestore non potrà essere ritenuto responsabile** per danni o richieste di rimborso da parte degli standisti. Eventuali modifiche saranno comunicate tempestivamente.

ART. 8.1 UTILIZZO DI FORNACELLE A CARBONE

Per ragioni di sicurezza e per garantire il corretto svolgimento delle attività all'interno dell'area espositiva, è vietato l'utilizzo, all'interno degli stand, di fornacelle a carbone o altre attrezzature che producano fumi derivanti dalla combustione a diretto contatto con gli alimenti.

Timbro e Firma per accettazione



Tali attrezzature potranno essere utilizzate esclusivamente nell'area dedicata, appositamente individuata dall'organizzazione, situata a circa 10 metri dall'area stand.

È pertanto consentita, all'interno degli stand, unicamente la preparazione di alimenti che non generino fumi significativi durante la cottura (ad esempio prodotti che non rilasciano grassi sulla fonte di calore), mentre è vietata la cottura di alimenti che, per loro natura, producono fumo (come carni grasse o simili).

Tale disposizione è finalizzata a:

- tutelare la sicurezza dei visitatori;
- evitare la diffusione eccessiva di fumi;
- garantire condizioni di lavoro adeguate e confortevoli per tutti gli operatori.

Gli operatori che intendono utilizzare fornacelle a carbone dovranno attenersi scrupolosamente alle indicazioni fornite dal Soggetto Gestore.

ART. 9 - POLITICHE DI SOSTENIBILITA'

In linea con le politiche di sostenibilità promosse dal Comune di Rignano Garganico, la manifestazione si svolgerà nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ecologico e promuovere comportamenti responsabili durante l'evento. Gli obiettivi principali sono:

- **Ridurre la produzione di rifiuti:** limitare al massimo la produzione di rifiuti durante la manifestazione, attraverso pratiche e scelte responsabili.
- **Impiegare materiale biodegradabile:** È fortemente consigliato l'utilizzo di materiale biodegradabile per piatti, bicchieri, posate, contenitori e altri accessori utilizzati per la somministrazione di cibi e bevande (ad esempio, piatti in cartoncino, bicchieri in PLA, posate in legno o plastica biodegradabile).
- **Incentivare la raccolta differenziata:** Saranno predisposti appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti (organico, plastica, carta, indifferenziato). Ogni operatore economico sarà responsabile della separazione dei propri rifiuti durante l'intera durata della manifestazione.
- **Promuovere la gestione corretta e sostenibile dei rifiuti:** Durante l'evento, verranno fornite indicazioni e strumenti adeguati per garantire una corretta gestione dei rifiuti, sensibilizzando i partecipanti e gli espositori al rispetto delle normative ecologiche e alla gestione responsabile dei rifiuti prodotti.
- **Sensibilizzazione al rispetto ambientale:** L'organizzazione si impegna a sensibilizzare tutti i partecipanti (espositori, visitatori e staff) sul rispetto dell'ambiente, attraverso comunicazioni visive e informative, al fine di promuovere un comportamento responsabile e consapevole.

Obblighi degli operatori economici standisti

Ogni operatore economico assegnatario di una postazione dovrà:

- Garantire la pulizia del proprio stand e la raccolta dei rifiuti prodotti in modo separato, utilizzando i contenitori predisposti per la raccolta differenziata.
- Smaltire correttamente i rifiuti seguendo le linee guida e i metodi della raccolta differenziata.
- Utilizzare materiale preferibilmente biodegradabile (piatti, bicchieri, posate) e preferire soluzioni eco-friendly per minimizzare l'impatto ambientale.

Timbro e Firma per accettazione



- Ogni espositore è tenuto a mantenere il proprio spazio espositivo in condizioni di ordine e pulizia per tutta la durata dell'evento. A tal fine, ciascuno stand dovrà essere dotato di apposito contenitore, a disposizione del pubblico, per i rifiuti, a cura dell'espositore. L'espositore è altresì responsabile del corretto utilizzo del contenitore, del regolare svuotamento e della sostituzione dei sacchi.

L'inosservanza di queste regole comporterà l'esclusione immediata dalla manifestazione, senza alcun diritto di rimborso.

Orari obbligatori di apertura dello stand

Gli assegnatari sono tenuti a garantire l'apertura e la piena operatività dello stand **a partire dalle ore 11:00 e fino all'orario di chiusura giornaliera della manifestazione**, secondo quanto stabilito dall'organizzazione.

Non sono ammesse aperture posticipate, chiusure anticipate o interruzioni del servizio non autorizzate. Eventuali esigenze particolari dovranno essere preventivamente comunicate e approvate dal Soggetto Gestore.

Il mancato rispetto degli orari di apertura costituisce violazione del presente regolamento e potrà comportare l'applicazione delle sanzioni previste, ivi inclusa la chiusura dello stand e l'esclusione dalle successive edizioni della manifestazione.

Sanzioni per inosservanza

Gli espositori che non rispetteranno le disposizioni relative alla sostenibilità ambientale (come la raccolta differenziata, l'utilizzo di materiali biodegradabili, la pulizia dell'area) saranno soggetti ad esclusione dalla manifestazione. L'organizzazione si riserva il diritto di adottare misure sanzionatorie nei confronti degli operatori che non dimostrino un impegno adeguato verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente.

ART. 9.1 - SISTEMA DI MONITORAGGIO, VALUTAZIONE E SEGNALAZIONE TRAMITE QR CODE

1. Istituzione del sistema: Al fine di garantire il mantenimento degli elevati standard qualitativi, la sicurezza dei visitatori e il rispetto rigoroso delle norme comportamentali, igienico-sanitarie e di sostenibilità previste dal presente Regolamento, il Soggetto Gestore istituisce un sistema di monitoraggio digitale in tempo reale tramite tecnologia QR Code.

2. Obbligo di esposizione: Ciascun operatore assegnatario è obbligato a esporre in modo chiaro, visibile e accessibile al pubblico, sul fronte del proprio stand (casetta in legno), il materiale grafico contenente il QR Code ufficiale fornito dall'Organizzazione durante la fase di allestimento. La rimozione, l'occultamento o il danneggiamento di tale codice sarà considerato un'infrazione al Regolamento.

3. Funzionalità per l'utente: il QR Code consentirà ai visitatori, attraverso un modulo digitale dedicato, di:

Timbro e Firma per accettazione



- Esprimere un giudizio sulla qualità dei prodotti, l'originalità della proposta, l'impatto visivo dello stand e l'esperienza complessiva di degustazione
- Segnalare istantaneamente eventuali anomalie riscontrate, quali:
 - Mancata corrispondenza tra i prezzi esposti e quelli applicati.
 - Utilizzo o gestione errata dei rifiuti
 - Carenze igieniche o comportamenti non professionali dello staff
 - Somministrazione di bevande in contenitori di vetro o tipologie di bevande non autorizzate
 - Mancato rispetto del requisito di territorialità

4. Valore sanzionatorio e premialità:

Le segnalazioni ricevute saranno verificate dal personale incaricato dal Soggetto Gestore. Qualora venisse accertata la veridicità di una segnalazione riguardante una violazione del Regolamento, si procederà con l'applicazione immediata delle sanzioni previste dall'Art.7 , che possono includere la chiusura dello stand e l'esclusione permanente dalle edizioni future.

Le valutazioni positive raccolte tramite il sistema costituiranno un elemento di merito che incrementerà la "Reputazione dell'espositore", criterio determinante per la valutazione delle manifestazioni d'interesse e l'assegnazione delle postazioni nelle successive edizioni del Festival.

I dati raccolti tramite il sistema di valutazione saranno trattati dal Soggetto Gestore esclusivamente in forma aggregata e anonima per finalità statistiche e di miglioramento dell'evento, nel pieno rispetto del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

ART. 10 - DIVIETI

In conformità con le disposizioni della manifestazione e per garantire un'esperienza sicura e piacevole per tutti i partecipanti, si rende obbligatorio osservare le seguenti restrizioni. La violazione di queste norme comporterà l'esclusione immediata dalla manifestazione senza diritto di rimborso.

- **E' vietata la somministrazione di bevande in contenitori di vetro.** Solo bicchieri di plastica o materiale biodegradabile sono consentiti per le bevande alcoliche.
- **E' vietata** la somministrazione di bevande che non siano acqua, vino e/o bevande artigianali. Non è consentita la vendita o somministrazione di altre tipologie di bevande.
- **È vietato** disporre panche, sedie, tavoli nei pressi degli stand. Gli spazi devono restare liberi per garantire il flusso dei visitatori.
- **È vietato** circolare con veicoli a motore nell'area dedicata agli stand dopo la fase di allestimento di cui all'articolo 8 del presente regolamento, salvo diversa indicazione dell'organizzazione.
- **È vietata** la circolazione dei mezzi per l'approvvigionamento degli stand oltre le ore 10:30 di ciascuna giornata della manifestazione. Dopo tale orario non sarà consentito l'accesso dei veicoli all'area stand né l'avvicinamento alla stessa per operazioni di carico e scarico.
- **E' vietato** esporre, usare o diffondere cartelli, manifesti, campioni, depliant e materiali simili che non abbiano un carattere commerciale. È altresì vietato fare riferimento a programmi economico-politici o creare polemiche concorrenziali con gli altri espositori.
- **È vietato** somministrare questionari, moduli, registri per la raccolta di firme, dichiarazioni o giudizi che non siano espressamente a fini di valutazione del gradimento dell'evento.
- **È vietata** la circolazione nelle aree utilizzate per la manifestazione di ambulanti, l'uso di richiami vocali al pubblico o la realizzazione di dimostrazioni pratiche non autorizzate che comportino l'utilizzo di materie

Timbro e Firma per accettazione



In caso di violazione delle suddette disposizioni, il Soggetto Gestore si riserva il diritto di escludere immediatamente lo standista dalla manifestazione, senza la possibilità di restituire l'importo della quota di partecipazione.

Art. 11 – TICKET CONVENZIONATI PER ARTISTI

Ogni stand enogastronomico si impegna a fornire **n. 10 ticket convenzionati (per 10 pasti/bevande)**, che verranno consegnati anticipatamente, la mattina del primo giorno dell'evento, direttamente all'organizzazione.

L'organizzazione provvederà a distribuire tali ticket agli artisti partecipanti, in modo equo e secondo criteri interni di assegnazione.

I ticket:

- Potranno essere utilizzati esclusivamente presso lo stand che li ha emessi;
- Non sono convertibili in denaro, non danno diritto a resto e non possono essere ceduti a terzi;
- Saranno validi solo per la durata dell'evento.

La partecipazione degli stand all'iniziativa è considerata parte integrante della collaborazione all'interno dell'evento e contribuirà alla buona riuscita e alla valorizzazione reciproca tra artisti e operatori gastronomici

Art. 12 - CONSENSO TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati forniti dagli **operatori economici** tramite la **domanda di partecipazione** saranno trattati in conformità con quanto stabilito dal **Regolamento UE 2016/679** (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati - GDPR) e dal **D.lgs. 30 giugno 2003, n° 196** (Codice in materia di protezione dei dati personali).

- **Finalità del trattamento:** I dati personali forniti verranno utilizzati esclusivamente per le seguenti finalità:
 - **Operazioni di natura amministrativa** (gestione delle iscrizioni, comunicazioni relative alla partecipazione all'evento, etc.);
 - **Operazioni statistiche** (in forma **anonima**, per analisi relative alla manifestazione);
 - **Operazioni promozionali** (per fornire **informazioni al pubblico** e alla **stampa**, includendo la diffusione di notizie relative all'evento).
- **Autorizzazione al trattamento dei dati:** sottoscrivendo il **modulo di richiesta di adesione**, l'operatore economico **autorizza gli organizzatori** della manifestazione a trattare i propri dati personali per le finalità indicate sopra. La partecipazione alla manifestazione implica il consenso dell'operatore all'utilizzo dei dati forniti in conformità con le normative vigenti sulla protezione dei dati.
- **Diritti dell'operatore economico:** L'operatore economico ha il diritto di accedere ai propri dati, di correggerli, di richiederne la cancellazione o di opporsi al loro trattamento in qualsiasi momento, come previsto dal Regolamento UE 2016/679. Per esercitare tali diritti, l'operatore può contattare l'organizzatore dell'evento tramite i **canali di contatto** forniti.

Timbro e Firma per accettazione



Art. 13 - DISPOSIZIONI FINALI

Obblighi e responsabilità degli operatori economici e dei loro dipendenti

1. **Osservanza delle disposizioni del soggetto gestore**

Gli **operatori economici** e i loro **dipendenti** sono obbligati a **osservare** e a **fare osservare** tutte le **disposizioni** impartite dal **Soggetto Gestore** per tutta la durata della manifestazione. In caso di inosservanza, l'operatore economico e/o i suoi dipendenti saranno **esclusi dalla manifestazione** senza possibilità di rimborso o risarcimento alcuno.

2. **Responsabilità per inadempimenti**

In caso di esclusione, l'operatore economico sarà obbligato a **pagare eventuali danni morali o materiali** causati dalle proprie inadempienze. Questo include danni derivanti da comportamenti scorretti, violazioni delle normative, o mancata osservanza delle disposizioni del Soggetto Gestore.

3. **Modifiche al regolamento**

Il **Soggetto Gestore** si riserva il diritto di **modificare** o **integrare** le presenti **linee guida** in qualsiasi momento. Gli operatori economici saranno tempestivamente informati di eventuali modifiche.

4. **Esenzione di responsabilità del Soggetto Gestore**

Il **Soggetto Gestore** è **esente da ogni responsabilità civile o penale** per qualsiasi danno a **persone, cose o animali**, derivante dall'organizzazione della manifestazione, inclusi danni causati dall'uso proprio o improprio della dotazione ricevuta in consegna o da qualsiasi altro strumento utilizzato nell'ambito dell'evento.

5. **Responsabilità per danno a terzi**

Gli **operatori economici** sono responsabili per eventuali danni a **persone, cose, animali o beni di terzi** causati durante la manifestazione a causa del loro comportamento o delle loro attività.

Accettazione del regolamento

Il sottoscritto (Nome e Cognome / Ragione Sociale) _____,
in qualità di (Titolare / Legale Rappresentante) _____,
dichiara di aver letto attentamente, compreso integralmente e di accettare espressamente, senza riserva alcuna, tutte le clausole, condizioni e disposizioni contenute nel presente regolamento, obbligandosi al loro pieno e incondizionato rispetto.

Il sottoscritto dichiara altresì di non avere nulla a pretendere nei confronti dell'organizzazione al di fuori di quanto espressamente previsto nel regolamento stesso.

Data: _____

Timbro e Firma:

Timbro e Firma per accettazione
