



Associazione Pro-loco BLERA

**REGOLAMENTO PER LO
SVOLGIMENTO DELLA
MANIFESTAZIONE
ENO-GASTRONOMICA
DENOMINATA
“PER SAN MARTINO OGNI
MOSTO DIVENTA VINO”**

ART. 1 OGGETTO

Il presente regolamento disciplina l'organizzazione e la gestione della manifestazione Enogastronomica denominata "PER SAN MARTINO OGNI MOSTO DIVENTA VINO". La manifestazione di cui sopra si svolge nel mese di novembre, in date da concordare ogni anno.

ART. 2 RESPONSABILITA' GESTIONALE ED ORGANIZZATIVA

L'organizzazione e la gestione della manifestazione, in collaborazione con il Comune di Blera, è svolta dall'Associazione Pro Loco di Blera APS, la quale si impegna a mettere in atto tutte le procedure tecniche organizzative e gestionali al fine di garantire il corretto svolgimento della manifestazione.

Per quanto concerne la promozione dell'evento tramite il proprio sito internet, oppure tramite vari giornali, altri siti internet specializzati, manifesti, volantini, social network, ecc. sarà la stessa Associazione organizzatrice a farsene carico, anche tramite aiuti derivanti da contributi volontari.

ART. 3 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Le Associazioni o i titolari di Partita Iva idonea alla somministrazione di cibi e bevande, che intendono partecipare alla manifestazione di cui all'art. 1 con l'apertura di locali privati atti alla preparazione ed alla somministrazione di cibi e bevande, devono presentare domanda scritta come da allegato "A" nella sede dell'Ass. Pro Loco sita in Via Roma n. 17 entro e non oltre il termine stabilito di anno in anno, con apposita e preventiva comunicazione pubblica ed il compilante richiesta, deve essere socio per l'anno corrente dell'Ente organizzatore. Le Associazioni o i titolari di Partita Iva idonea che intendano presentare domanda accettano in ogni parte il presente regolamento e si impegnano già dalla presentazione della domanda stessa, a nominare un RAPPRESENTANTE DI COORDINAMENTO che parteciperà ad ogni riunione in qualità di referente, UN RESPONSABILE DELLA GESTIONE DEI RIFIUTI ed un RESPONSABILE DEI DISPOSITIVI ANTINCENDI.

Non è consentita l'apertura ai singoli privati che non abbiano una posizione giuridica riconosciuta a livello fiscale.

Ogni Cantina o Cantina merenda/aperitivo si impegna, altresì, a rispettare in ogni sua parte il **"REGOLAMENTO PER LO SVOLGIMENTO DI FESTE E SAGRE PAESANE"** emanato dal Comune di Blera (scaricabile in formato integrale dal sito internet dell'Ente).

ART. 4

DEFINIZIONE DEI LOCALI CONFORMI AGLI INTENDIMENTI DELLA MANIFESTAZIONE

I locali idonei allo svolgimento della manifestazione sono convenzionalmente denominati "CANTINE" e "CANTINE MERENDA" e **devono essere necessariamente situati all'interno del vecchio centro storico del Paese (da via Roma a Porta Marina).**

- Per CANTINA si intende un locale caratteristico scavato nel tufo e situato ad una quota inferiore al piano terra, dove si conserva e/o si produce il vino locale e dove, come specificato all'articolo 8 del presente regolamento, si preparano i menù fissi da somministrare durante i pasti (pranzi e cene); Sono altresì equiparati a CANTINE i locali che in dialetto Blerano si chiamano "TINELLI" (*non magazzini e garage*); quest'ultimi possono essere situati al piano terra, ma devono essere necessariamente direttamente comunicanti con il locale CANTINA, dove deve essere possibile l'allestimento di qualche tavolo.

- Per CANTINA MERENDA o APERITIVO; si intendono locali caratteristici in cui si possono somministrare bevande e cibi solo in forma di MERENDA o APERITIVO. Non possono somministrare pasti caldi. Il tutto per non interferire con l'operato delle CANTINE vere e proprie.

ART.5 EMISSIONE TICKETS MENU'

Ogni Associazione o titolare di Partita Iva idonea alla somministrazione di cibi e bevande, in qualità di gestore di una CANTINA o CANTINA MERENDA, deve obbligatoriamente rilasciare un **"TICKET MENU"** (non fiscale) a tutti gli avventori che corrispondono, **al momento del**

loro ingresso in cantina, la cifra pattuita per il menù o per la proposta di aperitivo/merenda; così da consegnare a quest'ultimi una ricevuta a testimonianza dell'avvenuto pagamento. A tal proposito si conviene di creare, inoltre, anche un menù fisso ridotto per i minori di età inferiore ai 10 anni, denominato "**MENU' BAMBINI**", il costo unitario di detto menù va stabilito di volta in volta in sede di riunione di coordinamento; in questo specifico caso quindi, la ricevuta di pagamento è denominata "**TICKET MENU' BAMBINI**".

Rimane inteso che qualora l'ente giuridico che gestisce la cantina o cantina merenda se titolare di Partita IVA idonea, deve rilasciare agli avventori, oltre al già citato ticket anche idonea RICEVUTA FISCALE.

CHIARIMENTO SUI TICKETS "OSPITI" (GRATUITI):

I tickets, corredati di timbro dell'Associazione e firma in originale del Presidente, sono rilasciati esclusivamente dalla proloco di Blera. Le persone che espongono i tickets ospiti hanno diritto al trattamento gratuito in qualsiasi cantina si recano per mangiare, il titolare della CANTINA o CANTINA MERENDA, a sua volta, deve rilasciare comunque loro il "TICKET MENU" e conservare il tagliando originale del ticket ospiti, che va poi conguagliato al momento della corresponsione della donazione volontaria alla Proloco di Blera.

N. B: Qualsiasi altro menù gratuito è a totale carico dell'Associazione o del titolare di partita iva idonea che gestisce la cantina, che deve comunque rilasciare ai propri ospiti il "TICKET MENU".

Art.6

TENDONE DEL RIFUGIATO

L'Associazione Proloco Blera per garantire il corretto ruolo di coordinamento e gestione della manifestazione si impegna a non aprire una propria CANTINA, si limiterà a gestire il TENDONE DEL RIFUGIATO, ovvero uno stand realizzato lungo una delle vie del centro storico del paese con lo scopo di poter soddisfare le esigenze delle persone che, per vari motivi, non riusciranno ad accedere alle varie CANTINE.

ART.7

CARATTERISTICHE DELLE CANTINE E DELLE CANTINE MERENDA

Al presente articolo sono interessati tutti i locali che vogliono essere utilizzati durante la manifestazione di cui all'art. 1. In particolare disciplina le caratteristiche richieste per l'apertura dei locali al pubblico. I locali devono avere le caratteristiche di seguito elencate:

a) caratteristiche strutturali del locale;

1. l'altezza minima del locale non deve essere inferiore a 2 metri;
2. le pareti del locale cucina devono essere rivestite con materiale lavabile; lo stesso deve essere sufficientemente areato;
3. il locale deve essere di facile accesso e le scalinate devono essere sicure e munite di apposito corrimano alle pareti;
4. i cavi elettrici devono essere messi in sicurezza, (sistemare i vecchi impianti elettrici);
5. il locale dovrà essere pulito e non avere utensili o materiali che possano causare danni agli avventori;
6. l'esposizione al pubblico di sponsor (loghi, striscioni, ...) non deve pregiudicare il decoro e il lato caratteristico della cantina, né modificare o inficiare lo stato originario del locale;

b) caratteristiche igieniche;

1. i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o foderati con materiale monouso;
2. i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere preferibilmente, del tipo biodegradabile monouso (**l'utilizzo di stoviglie monouso di plastica è vietato**) e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori, è comunque ammesso l'uso di bicchieri, piatti e posate di diverso materiale lavabile purché sia garantita l'igiene e la pulizia al momento della somministrazione dei cibi e delle bevande;
3. il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque ricoperto con materiale lavabile;
4. i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori isoterme riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di sicurezza secondo i diversi tipi di alimenti;

5. i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere differenziati e raccolti dal personale in appositi sacchi o contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione. I secchi ubicati nella zona preparazione devono essere dotati di comando non manuale.

6. Deve essere esposta in doppia copia la tabella con elencati i piatti e i relativi allergeni presenti in essi, nel locale cucina e in un altro punto del locale cena/aperitivo ben visibile a tutti gli avventori.

IMPORTANTE: Ogni locale CANTINA o CANTINA MERENDA deve essere munito di almeno uno dei seguenti dispositivi antincendio:

- ESTINTORE A POLVERE di tipo ABC (polvere polivalente valida per lo spegnimento di più tipi di fuoco - legno, carta, carbone, liquidi e gas infiammabili)
- ESTINTORE A POLVERE BC specifica per incendi di liquidi e gas infiammabili, costituita principalmente da bicarbonato di sodio.

ART.8

REQUISITI MINIMI RICHIESTI ALLE PERSONE CHE LAVORANO NELLE CANTINE O NELLE CANTINE MERENDA

Il personale addetto alla somministrazione ed alla preparazione dei cibi e delle bevande deve essere qualificato **HACCP** in ottemperanza alle odierne normative in materia di igiene così come stabilito dalle ASL locali; al fine di poter coadiuvare e facilitare il compito del Responsabile Sanitario dell'intera manifestazione, ogni CANTINA o CANTINA MERENDA deve nominare all'interno del proprio organico un responsabile di riferimento HACCP.

Copia degli attestati di tutti i collaboratori delle singole cantine o cantine merenda, vanno consegnate al proprio responsabile di riferimento HACCP, il quale dovrà obbligatoriamente conservarli, in apposita cartellina, così da poterle mettere a disposizione in caso di controllo da parte degli ispettori incaricati dalla ASL.

ART.9

PRESENTAZIONE DEI MENU'E DELLE LISTE MERENDA O APERITIVO

Ogni CANTINA deve presentare all'associazione responsabile dell'organizzazione, ed entro i termini stabiliti in sede di riunione di coordinamento, il menù che intende proporre durante la manifestazione, esso deve essere in linea con le caratteristiche di seguito elencate, inoltre non potrà più essere modificato una volta che l'Associazione organizzatrice lo avrà approvato:

a) Il costo e la composizione minima delle pietanze e dei menù deve essere di importo uguale per tutte le cantine.

b) Il menù deve essere principalmente, composto da pietanze tipiche della realtà di Blera, così come il vino dovrà essere "novello" ed almeno in parte, prodotto a Blera (utilizzare il modello conforme all'allegato D del presente Regolamento).

Il menù sarà vagliato nel dettaglio dall'Associazione Proloco di Blera e qualora sussistano elementi non in linea con l'intendimento di proporre prodotti e piatti tipici locali, la stessa Associazione potrà richiedere la modifica del menù al fine di adeguarlo agli scopi già evidenziati.

Ogni CANTINA MERENDA o APERITIVO deve presentare all'associazione responsabile dell'organizzazione l'elenco dei prodotti che intende proporre durante la manifestazione, **gli stessi devono essere principalmente, composti da prodotti tipici della realtà di Blera, così come il vino somministrato dovrà essere "novello" ed almeno in parte, prodotto a Blera.**

IMPORTANTE: Qualora si utilizzino carni di cacciagione che non siano state regolarmente acquistate e sicuramente tracciate, il responsabile di riferimento HACCP della Cantina o Cantina Merenda, dovrà includere nella propria cartellina HACCP apposita certificazione veterinaria che attesti la sicurezza della carne utilizzata per la preparazione dei cibi e delle pietanze. È vietata la somministrazione di caffè, birra e superalcolici in genere.

NON E' CONSENTITA LA VENDITA DI PRODOTTI DA ASPORTO; qualora le CANTINE o le CANTINE MERENDA o APERITIVO intendessero allestire un banco degustazione dovranno

fornire tutte le necessarie informazioni sul luogo e sulle modalità di acquisto dei prodotti proposti (Es. negozi, aziende agrituristiche, aziende agricole ecc.).

ART.10

DIRITTO DI DINIEGO

L'Associazione Proloco di Blera in qualità di gestore della manifestazione, dopo accurato controllo delle credenziali e successivo sopralluogo dei locali eventualmente destinati a CANTINA o CANTINA MERENDA, si riserva il diritto, adducendo le opportune motivazioni, di non accettare, qualora lo ritenga opportuno, la domanda di ammissione alla manifestazione. L'autorizzazione all'apertura potrà essere negata a seguito di gravi inadempienze o comportamenti scorretti anche in riferimento alla manifestazione in corso di svolgimento o verificatesi nelle edizioni precedenti.

ART.11

APERTURA E LIMITAZIONI PER GLI ESERCIZI COMMERCIALI

Durante lo svolgimento della manifestazione, possono rimanere aperti soltanto i ristoranti, i bar, gli alimentari o comunque qualsiasi esercizio adibito alla somministrazione o vendita di alimenti e bevande in quanto sono ovviamente dotati di autorizzazione permanente.

NON E' CONSENTITA, DA PARTE DEGLI ESERCIZI SOPRACITATI, LA VENDITA DI PRODOTTI ALL'INTERNO DELLE CANTINE O DELLE CANTINE MERENDA O APERITIVO.

Qualora, tali esercizi, intendessero allestire un banco degustazione all'interno delle CANTINE o delle CANTINE MERENDA dovranno fornire tutte le necessarie informazioni sul luogo e sulle modalità di acquisto dei prodotti esposti (Es. sede del negozio, del bar o del ristorante). Al contrario **non potrà essere aperto nessun altro locale** per la somministrazione di alimenti e bevande **se non autorizzati dall'associazione responsabile dell'organizzazione e/o dal Comune di Blera.**

ART.12

RICHIESTA FORNITURA MATERIALI

Ogni CANTINA o CANTINA MERENDA tramite il suo responsabile di coordinamento (Rif. art. 3) se ne ha effettiva necessità, può preventivamente, fare richiesta scritta alla Proloco di Blera, secondo il modello conforme all'allegato " B ", per ottenere la fornitura in comodato d'uso dei materiali di cui necessita. Alla consegna del materiale il responsabile del ritiro firmerà per presa visione il tariffario dei materiali. **IN CASO DI DANNEGGIAMENTO O MANCATA RICONSEGNA VERRÀ APPLICATA LA PENALE PREVISTA DAL TARIFFARIO (Allegato E del presente Regolamento). La Pro Loco si riserva la possibilità di chiedere, a garanzia della puntuale riconsegna dei materiali, la corresponsione di una caparra.**

Si precisa che i materiali interessati alla distribuzione sono soltanto quelli elencati all'art.13 del presente regolamento e la loro consegna è ovviamente subordinata alla effettiva disponibilità dell'Associazione organizzatrice.

ART.13

DISTRIBUZIONE MATERIALI

L'associazione responsabile dell'organizzazione sulla base delle richieste pervenute durante le riunioni di coordinamento, farà da tramite per l'approvvigionamento del seguente materiale (nei limiti delle disponibilità):

- a) Supporti in ferro ed insegne in legno decorate a mano
- b) Banchi
- c) Panche
- d) Vassoi

Il responsabile di coordinamento del locale firmerà una ricevuta come da Allegato " C " nella quale saranno trascritti gli effettivi materiali ritirati.

ART.14

PULIZIA DELLE AREE

Ogni CANTINA o CANTINA MERENDA **provvederà in maniera autonoma**, attraverso il proprio responsabile della gestione, **al conferimento dei rifiuti solidi nello spazio adiacente il locale**, questo al fine di favorire l'operato di smaltimento giornaliero da parte della Società incaricata della raccolta differenziata.

Al termine della manifestazione, sarà obbligo rimuovere tutti gli eventuali addobbi e le varie decorazioni utilizzati per abbellire esternamente il locale.

ART.15

CONTRIBUZIONE PER LA MANIFESTAZIONE

- Ogni **CANTINA** verserà al momento dell'effettiva iscrizione, una quota stabilita in **200 (duecento) euro** per le **CANTINE** e **50 (cinquanta) euro** per le **CANTINE MERENDA/APERITIVO**. Tale somma, al termine della manifestazione, verrà conguagliata all'importo effettivo dovuto alla Pro Loco di Blera e **VERRÀ COMUNQUE TRATTENUTA** dall'Associazione a titolo di contribuzione minima ed indipendentemente dall'effettiva apertura o meno della cantina.
- Ogni **CANTINA** verserà un contributo del **10%** sul prezzo di ogni menù distribuito, a titolo di donazione volontaria all'associazione organizzatrice.
- Ogni **CANTINA MERENDA** che non può effettuare il servizio **Pranzo/Cena** avrà i prezzi appesi all'esterno e autorizzati dall'associazione responsabile dell'organizzazione e, **verserà una quota pari al 10% dell'intero ricavato a titolo di donazione volontaria all'associazione organizzatrice.**

La donazione volontaria deve essere versata terminata la manifestazione oggetto del presente regolamento e comunque non oltre i 5 giorni successivi alla conclusione della stessa.

ART. 16

CIRCOLAZIONE MEZZI A MOTORE NEL CENTRO STORICO DURANTE LA MANIFESTAZIONE

È vietata la circolazione per le autovetture/motovetture/motocicli e tutti i mezzi a motore in genere durante tutto lo svolgimento della manifestazione ed in particolare durante gli eventi organizzati e presenti nel palinsesto. Sono stabilite nr. 2 fasce orarie (**MATTINA – POMERIGGIO**), da concordare preventivamente con i cantinieri, per l'approvvigionamento delle cantine, quest'ultime avranno a disposizione dei **PASS**, rilasciati dal **COMUNE DI BLERA**, da apporre sui mezzi adibiti allo scopo già citato.

ART. 17

ORGANIZZAZIONE DI LOTTERIE/RIFFE/MERCATINI

È **VIETATA** ad ogni cantina l'organizzazione di lotterie/riffe e mercatini interni per la vendita di gadget.

ART. 18

ALTRE INIZIATIVE O ATTIVITA' INERENTI LA MANIFESTAZIONE

L'associazione organizzatrice si riserva la facoltà di valutare ogni proposta di iniziativa o attività, diverse da quelle specificate negli articoli precedenti, che siano inerenti al tema della festa e compatibili con le tradizioni blerane (es. forni a legna tradizionali, mercatini artigianali ecc.).

ART. 19

DIVIETI

- E' vietata l'esecuzione di musica e spettacoli nello spazio esterno antistante la Cantina. Eventuale occupazione del suolo pubblico dovrà essere preventivamente comunicata all'associazione organizzatrice e successivamente, previo sopralluogo, ricevere autorizzazione formale all'utilizzo dello stesso.
- E' vietato impiantare gazebo e altre tensostrutture esterne alle cantine e alle cantine merenda.
- E' vietata ogni forma di pubblicità itinerante durante lo svolgimento della manifestazione (volantinaggio o simili).

Allegato A

PER SAN MARTINO OGNI MOSTO DIVENTA VINO

“RICHIESTA APERTURA LOCALE”

Il/La sottoscritto/a.....

nato/a a Il.....,

residente in via/Piazza.....

in qualità di rappresentante dell' ASSOCIAZIONE/DITTA INDIVIDUALE

.....

con P. IVA / Cod. Fiscale

dopo aver preso visione del regolamento per lo svolgimento della manifestazione ed averlo accettato in tutte le sue parti :

CHIEDE

L'autorizzazione ad aprire il locale

- CANTINA
- CANTINA MERENDA o APERITIVO

Denominata

sito nel centro storico di Blera in via

per lo svolgimento della manifestazione denominata “SAN MARTINO OGNI MOSTO DIVENTAVINO” che si svolgerà nei giorni 10/11/12 Novembre 2023

POSTI A SEDERE PRESUNTI (fare un calcolo verosimile) n°

Allego COPIA dei seguenti documenti:

- **ATTO COSTITUTIVO**
- **STATUTO**
- **Documento d'identità e codice fiscale del responsabile legale**
- **Planimetria locale cucina (soltanto in caso di nuova apertura)**

Blera, li

IL/LA RICHIEDENTE

.....

Allegato B

PER SAN MARTINO OGNI MOSTO DIVENTA VINO

“RICHIESTA MATERIALI”

Il/La sottoscritto/a.....

rappresentante dell' Associazione/Ditta Individuale.....

in qualità di gestore della
CANTINA \ CANTINA MERENDA.....

RICHIEDE

Alla Pro Loco di Blera il seguente materiale indicato dall'art.13 del regolamento della manifestazione:

N° TAVOLI

N° PANCHE

N° VASSOI

N°

IL/LA RICHIEDENTE

.....

Allegato C

PER SAN MARTINO OGNI MOSTO DIVENTA VINO

“CONSEGNA MATERIALI”

Il/La sottoscritto/a.....

in qualità di gestore della CANTINA \ CANTINA MERENDA
.....

in occasione della manifestazione denominata "PER SAN MARTINO OGNI MOSTO DIVENTAVINO" che si svolgerà nei giorni , 10/11/12 Novembre 2023

RICEVE

Dalla Pro Loco di Blera il seguente materiale:

N° TAVOLI

N° PANCHE

N° VASSOI

N°

*Il materiale sarà restituito integro il primo giorno utile terminata la manifestazione.
Eventuale materiale rotto o smarrito verrà addebitato alla persona che ne cura il ritiro.*

“TARIFFARIO PENALI”

Supporto in ferro reggi-insegna 50 €

Insegna in legno decorata a mano 50 €

Vassoio (cadauno) 15 €

Tavolo o panca singola 160 €*

* : In caso di smarrimento o danneggiamento di un tavolo o di una panca, anche singola, il responsabile della Cantina, interessata , dovrà corrispondere per intero il costo di € 150 per unKIT COMPLETO (Tavolo + 2 panche)

DELEGATO PRO LOCO PER CONSEGNA.....

CANTINIERE PER AVVENUTA CONSEGNA

DELEGATO PRO LOCO PER RICONSEGNA.....

CANTINIERE PER AVVENUTA RICONSEGNA