

**REGOLAMENTO DI AMMISSIONE E PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO
DENOMINATO "SHERBETH FESTIVAL 2018".**

ART. 1 - PREMESSA

Il Presente Regolamento disciplina i criteri generali di ammissione e di partecipazione all'evento denominato "Sherbeth Festival 2018" che si terrà dal 27 al 30 Settembre 2018.

L'Organizzazione, offre e destina ai partecipanti una vetrina privilegiata che li pone al centro della manifestazione considerata "Evento" di grande risalto e richiamo internazionale, produce effetti di assonanza tra la realtà locale territoriale, nazionale ed internazionale mettendo a sistema tutte le risorse umane e creando reti d'informazione, comunicazione e contatti con l'obbiettivo di promuovere, rafforzare e valorizzare la cultura del Gelato Artigianale, l'offerta turistico-culturale e turistico-gastronomica del territorio di Siciliano e Italiano, con particolare attenzione ai distretti enogastronomici di eccellenza.

ART. 2 - PARTECIPAZIONE DELLE IMPRESE

La partecipazione delle imprese è gratuita. Sono ammesse a partecipare tutte le imprese di produzione di Gelato Artigianale italiane ed estere, regolarmente registrate presso le rispettive CCIAA o enti equiparati. Sono altresì ammessi a partecipare i Consorzi di tutela, di Promozione del Gelato Artigianale e le Associazioni di categoria del comparto.

ART. 3 - PARTECIPAZIONE DI ISTITUZIONI PUBBLICHE E PRIVATE

Possono essere ammessi Enti Pubblici, Territoriali e di Promozione, nonché Associazioni, Consorzi ed ogni altro ente con finalità di valorizzazione e promozione di produzioni tipiche locali e del territorio.

ART. 4 - CRITERI DI AMMISSIONE E DI ESCLUSIONE

L'adesione all'iniziativa può essere avanzata esclusivamente dal legale rappresentante mediante la compilazione in ogni sua parte della **"Domanda di Ammissione"** **compilabile online sul sito www.sherbethfestival.it** **ENTRO E NON OLTRE IL 15 APRILE 2018.**

Al fine di una corretta compilazione della **"Domanda di Ammissione"** sarà necessario compilare e allegare quanto segue:

- Modulo di adesione;

- Documento d'identità (fronte retro) del legale rappresentante e del Gelatiere (se diversi o di un referente se i gelatieri partecipanti sono più d'uno);
- Numero 5 fotografie: (2 gelateria, 1 banco gelati, 2 primo piano del gelatiere iscritto, 1 logo);
- 1 video di presentazione della durata di 60 secondi.

Le biografie, i video e le fotografie rimarranno di proprietà dell'Organizzazione, libera di pubblicarle prima, durante e dopo l'evento.

Il compito di vagliare le istanze pervenute e selezionare le aziende proposte spetta al Comitato Tecnico di Valutazione (di seguito denominato C.T.V.), istituito dall'organizzazione.

Il C.T.V. si riserva la facoltà di accettare le domande di ammissione fino ad esaurimento degli spazi espositivi disponibili che per l'anno 2018 è stato fissato in n. 50.

La selezione delle aziende avviene ad insindacabile giudizio del C.T.V., il quale si riserva di chiedere dettagli tecnico-qualitativi per la selezione dei partecipanti.

I soggetti selezionati, entro 10 giorni dalla ricezione della email di ammissione al Festival, dovranno perfezionare la propria richiesta di partecipazione inviando la seguente documentazione:

- **Copia del certificato d'iscrizione della propria attività rilasciato dalla Camera di Commercio di pertinenza;**
- **Autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande (ove previsto dalla normativa vigente della Regione sede della gelateria);**
- **Certificazione HCCP;**

Il mancato perfezionamento della propria richiesta di partecipazione comporterà la nullità della richiesta stessa e la conseguente esclusione dal Festival.

Sono escluse dalla valutazione e, pertanto, dalla partecipazione le imprese e/o i titolari che:

- sono soggette a fallimento o ad altre procedure concorsuali;
- il cui titolare o soci sia/siano sottoposto/i a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni;
- il cui titolare o soci sia/siano sottoposto/i a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni;
- il cui titolare o soci sia/siano sottoposto/i a procedimenti penali per associazione a delinquere.

Inoltre, il C.T.V. si riserva la facoltà di modificare/integrare unilateralmente ed in qualsiasi momento i criteri di esclusione sopra esposti, dandone tempestiva comunicazione a tutti gli interessati.

L'accoglimento della domanda di ammissione sarà resa nota all'azienda partecipante attraverso comunicazione scritta a mezzo mail.

Alle aziende ammesse a partecipare all'iniziativa saranno comunicati tutti gli aspetti relativi all'organizzazione dell'evento.

ART. 5 - SPESE A CARICO DEL SOGGETTO ORGANIZZATORE

Sono a carico del soggetto organizzatore le spese relative all'area espositiva, di allestimento, arredamento e corredi, nonché di assicurazione dell'area utilizzata.

Il rilascio delle autorizzazioni necessarie per il normale svolgimento dell'iniziativa è a cura dell'organizzazione, ad eccezione delle autorizzazioni igienico-sanitarie per la somministrazione di esclusiva competenza delle gelaterie.

Sono, altresì, a carico dell'organizzazione:

- spese di pubblicità;
- spese di organizzazione;
- spese di gestione;
- spese per artisti/musicisti/intrattenitori;
- spese del materiale necessario alla distribuzione del gelato;
- spese di noleggio dei macchinari di produzione e conservazione del gelato;
- assistenza agli espositori;
- servizio vigilanza.

ART. 6 - DEGUSTAZIONI E TICKET

Le degustazioni del gelato avverranno *solo ed esclusivamente* attraverso l'acquisto delle "card di degustazione".

ART. 7 – PARTECIPAZIONE GELATERIE – TERMINI E CONDIZIONI

GELATERIE

Alle gelaterie partecipanti il cui esercizio commerciale è ubicato oltre i 250 km dalla città di Palermo sarà riconosciuto un rimborso massimo di 250 euro per le spese di alloggio per un totale di 6 notti a partire dal 25 settembre (check-in) fino al 1 ottobre (check-out).

I costi relativi alle spese di viaggio e/o di trasporto sono da considerarsi totalmente a carico della gelateria partecipante, la quale, per fini logistici, avrà l'obbligo di comunicare il giorno e l'ora di arrivo entro e non oltre il 15 maggio 2018.

ART. 8 - ASSISTENZA ALLA DISTRIBUZIONE

La gelateria partecipante dovrà garantire la presenza di un assistente alla distribuzione.

ART. 9 - DISCIPLINARE PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO SHERBETH FESTIVAL 2018

- a) I gelatieri partecipanti dovranno utilizzare, per la produzione del proprio gelato, materie prime naturali e di ottima qualità preferibilmente a marchio Dop, Doc, Igp, Igt, presidi slow food, etc... identificative del territorio di provenienze (paste, frutta fresca, etc., sono espressamente a carico del gelatiere);
- b) Non sono ammessi nel processo di produzione del gelato: grassi vegetali idrogenati, liofilizzati, coloranti artificiali, aromi artificiali e prodotti OGM.
- c) Nel rispetto delle qualità organolettiche del prodotto, è preferibile, da parte del gelatiere, presentare il gelato in vaschetta “non a montagna”;
- d) Durante la fase di produzione, i gelatieri sono soggetti ad ispezioni da parte del C.T.V. che vigila sul rispetto delle procedure e delle prescrizioni contenute nel presente regolamento;
- e) Ciascun gelatiere partecipante ha l'obbligo di rendere note le materie prime impiegate nella produzione del gelato che si impegna a produrre in occasione della partecipazione all'evento “Sherbeth Festival”, trasmettendole in allegato alla domanda di adesione alla Segreteria Organizzativa per consentire al C.T.V. di effettuare a priori una valutazione qualitativa del prodotto finale;
- f) E' obbligo di ciascun gelatiere esporre sul proprio spazio espositivo l'elenco delle materie prime utilizzate; tale elenco dovrà essere preventivamente comunicato alla Segreteria Organizzativa, la quale provvederà alla stampa del medesimo secondo parametri di uniformità (nel rispetto della linea grafica coordinata), il tutto corredato di apposite cornici espositive autoportanti;

- g) E' fatto divieto assoluto al gelatiere di esibire sul proprio spazio espositivo oggettistica, dosatori, bottiglie, scatole, contenitori, vassoi, accessori e quant'altro recante scritte e loghi (simboli) di aziende di prodotti/semilavorati/bibite industriali, etc., ovvero sarà possibile utilizzare solo il materiale fornito dall'organizzazione;
- h) E' fatto divieto assoluto al gelatiere di alterare l'immagine coordinata dello stand;
- i) E' fatto obbligo per il gelatiere ed il proprio/i assistenti di attenersi alle norme comportamentali istituite dall'Organizzazione.
- j) E' fatto divieto assoluto al gelatiere e al proprio/i assistenti di ledere in alcun modo l'immagine del Festival, dell'Admeridiam e degli Sponsor, anche attraverso i propri canali social o qualsiasi altro strumento divulgativo;
- k) E' rigorosamente obbligatorio per i gelatieri partecipanti e per i suoi collaboratori indossare la divisa che verrà fornita dall'Organizzazione dell'evento "Sherbeth Festival 2018", riportante l'immagine coordinata dell'evento, per tutta la durata della manifestazione. In particolar modo è obbligatorio l'uso di detta divisa per i momenti istituzionali e/o rappresentativi della manifestazione, comprese foto di gruppo e riprese video, ancor più per la premiazione finale.
- l) Il gelatiere ed i suoi collaboratori riceveranno in affidamento per la durata dell'evento lo stand ed il materiale per le degustazioni che va gestito responsabilmente dall'apertura alla chiusura del Villaggio del Gelato, ivi compresa la pulizia dello stesso;
- m) E' fatto divieto assoluto al gelatiere o il suo assistente di lasciare incustodito lo stand, in qualsiasi momento, durante gli orari di apertura del Villaggio.
- n) E' fatto obbligo assoluto al gelatiere di rispettare i turni di produzione;
- o) E' fatto obbligo assoluto al gelatiere di garantire la produzione quotidiana del gelato anche durante la sua eventuale partecipazione al concorso Procopio de' Coltelli.
- p) E' fatto divieto assoluto al gelatiere ed ai suoi collaboratori danneggiare o alterare lo stand/attrezzature/materiale forniti;
- q) E' fatto divieto al gelatiere distribuire gusti di gelato diversi da quello assegnato;
- r) E' fatto divieto assoluto al gelatiere distribuire il gelato senza la consegna del relativo tagliando;
- s) E' fatto divieto assoluto al gelatiere distribuire cucchiaini di gelato, gli assaggi potranno avvenire solo ed esclusivamente con i relativi tagliandi.

ART. 10 - AMMISSIONE ALL'INIZIATIVA E ASSEGNAZIONE AREA ESPOSITIVA

L'assegnazione delle aree sarà decisa dal C.T.V. secondo esigenze organizzative, funzionali e tecnico-progettuali che tengano comunque a garantire ed ottimizzare l'impostazione complessiva dell'iniziativa. Il C.T.V. si riserva la facoltà di modificare, ridurre e cambiare in qualsiasi momento l'ubicazione e/o le dimensioni dell'area assegnata, qualora le esigenze e/o circostanze lo richiedessero, senza diritto alcuno da parte del gelatiere ad indennità o risarcimenti. Non è permesso subaffittare o cedere a terzi la totalità o parte dello spazio espositivo assegnato. Non è, altresì, permesso ospitare nello stand altre aziende.

ART. 11 - DOTAZIONE PER LE GELATERIE

L'Organizzazione fornirà il materiale di seguito elencato:

- Vetrina/refrigeratore gelato, completa di vaschette esposizione e relative spatole;
- Bobina carta per pulizia;
- Coppette per degustazioni;
- Cucchiaini;
- Tovaglioli;
- Panno-asciuga;
- Contenitori rifiuti.

A conclusione della manifestazione, gli assegnatari degli spazi espositivi dovranno restituire gli stand, gli arredi e le dotazioni nelle stesse condizioni in cui sono stati consegnati. Eventuali danni o alterazioni causati agli stessi saranno ritenuti a carico delle gelaterie.

ART. 12 - LABORATORIO COMUNE PER LA PRODUZIONE

Sarà, inoltre, messo a disposizione un **Laboratorio Comune per la Produzione**, opportunamente allestito, che servirà da centro di produzione del gelato e sarà dotato di:

- macchinari per la produzione del gelato;
- vetrine verticali a temperatura positiva;
- banco da lavoro con lavello per pulizia comprensiva di accessori;
- bilancia e utensili (secchi, bacinelle, spatole, fruste, etc.);
- bobina carta per pulizia;

- detergente;
- panno-asciuga;
- contenitori per rifiuti.

All'interno del suddetto **Laboratorio Comune per la Produzione**, l'organizzazione metterà a disposizione delle gelaterie le seguenti materie prime: latte fresco intero, panna fresca, saccarosio, uova pastorizzate, zuccheri vari, (destrosio, glucosio, maltodestrine), neutri etc.

Altre materie prime caratterizzanti come frutta fresca, etc., sono espressamente a carico del gelatiere.

Forniture particolari non comprese nelle dotazioni base potranno eventualmente essere soddisfatte solo se richieste con congruo anticipo alla Segreteria Organizzativa.

L'uso del suddetto Laboratorio sarà disciplinato a cura dell'Organizzazione, con cui si dovranno concordare gli orari e i giorni di utilizzo, inoltre, i gelatieri che usufruiranno di detti spazi, dovranno indossare la divisa fornita unitamente al copricapo in dotazione. L'area di produzione dovrà essere accuratamente ripulita dall'utilizzatore al termine del ciclo di produzione e consegnata all'organizzazione che verificherà le condizioni della stessa.

ART. 13 – FORNITURA GELATO

Tenuto conto che nelle precedenti edizioni si è avuto un notevole afflusso di pubblico e che per l'immagine dell'evento è auspicabile che vi sia una quantità di gelato congruo alla richiesta giornaliera, si invitano le gelaterie partecipanti ad impegnarsi ad una produzione di circa Kg. 150 di gelato al giorno del gusto assegnato o comunque garantire la somministrazione al pubblico presente, onde consentire ogni buon esito dell'evento "Sherbeth Festival 2018".

ART. 14 - RINUNCE

La gelateria selezionata che ritenesse di non poter partecipare all'iniziativa, deve tempestivamente inoltrare comunicazione scritta a mezzo fax, indicando i motivi della rinuncia e della non adesione entro e non oltre il 15 maggio 2018. A tal uopo, l'organizzazione si riserva il diritto di richiedere eventuali danni e il rimborso di eventuali spese sostenute.

ART. 15 - CANCELLAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

Per eccezionali circostanze sopravvenute, il soggetto organizzatore dell'evento "Sherbeth Festival" si

riserva il diritto, in qualsiasi momento, di rinviare o annullare la partecipazione all'evento senza obbligo di risarcire alcuno.

ART. 16 - ARBITRATO E FORO COMPETENTE

Le eventuali controversie in merito all'applicazione del presente regolamento tra i soggetti che lo sottoscrivono, se non risolte amichevolmente, saranno deferite ad un Collegio arbitrale costituito a norma degli articoli 806 e seguenti del codice di procedura civile. L'arbitrato avrà luogo a Palermo.

Le spese per la costituzione ed il funzionamento del Collegio arbitrale sono anticipate dalla parte che chiede l'intervento e definitivamente regolate dal foro arbitrale in base alla soccombenza.