



Vademecum III Edizione Favole di Gusto 2025

Tutti i partecipanti devono obbligatoriamente:

1. Essere operatori professionali ed in regola con la normativa vigente per la somministrazione e la trasformazione di cibi e bevande con attestato valido da responsabile di autocontrollo (HACCP) e da operatore settore alimentare (OSA);
2. Munirsi di registratore telematico (RT) per l'invio all'Agenzia delle Entrate dei corrispettivi proventi e ricavi;
3. Munirsi di attrezzature idonee lavabili e sanificabili secondo il Reg. 852/2004 CE;
4. Munirsi di punto acqua con serbatoio di accumulo o autoclave;
5. Redigere, in caso di preparazione e somministrazione al dettaglio, l'elenco degli ingredienti e allergeni annessi secondo la normativa vigente;
6. Attenersi all'esclusività dei prodotti per i quali si presenta domanda di partecipazione;
7. Attenersi, nell'offerta dei prodotti, alla propria categoria commerciale;
8. Attenersi al rispetto degli orari di apertura e chiusura previsti dall'Organizzazione;
9. Attenersi agli spazi assegnati dall'Organizzazione;
10. Liberare nell'immediatezza lo spazio occupato, qualora ciò si renda necessario, per permettere il passaggio di mezzi di soccorso;
11. Garantire la preparazione e la somministrazione dei prodotti esclusivamente all'interno degli spazi previsti;
12. Garantire nella somministrazione l'uso di materiale biodegradabile e riciclabile;
13. Garantire l'uso, la cura e la custodia dell'attrezzatura affidata temporaneamente dall'Organizzazione
14. Garantire il controllo e la pulizia dell'area interessata alla somministrazione e consumazione in loco;
15. Garantire la raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità e il calendario vigente consegnato dall'Organizzazione ricordando che è vietato utilizzare buste nere.
16. Non utilizzare cartelli, insegne luminose, striscioni pubblicitari all'esterno dello stand non autorizzati preventivamente dall'Organizzazione.

In caso di assenza o mancato rinnovo degli attestati al punto 1, è possibile comunicarlo preventivamente agli Uffici preposti per organizzarsi in tal senso. Ogni somministratore verrà munito di registro di autocontrollo da compilare obbligatoriamente nelle giornate interessate all'evento (tale documento verrà consegnato prima dell'inizio della manifestazione con le informazioni necessarie alla sua compilazione).

N.B. La violazione di uno o più punti del Vademecum, legittima l'Organizzazione ad escludere con effetto immediato il trasgressore dalla Manifestazione.