



## **Fiera Nazionale del Marrone 19<sup>a</sup> edizione - 13 al 15 ottobre 2017**

---

### **Disciplinare Tecnico per la partecipazione degli espositori**

#### **1. OGGETTO**

1. Il presente Disciplinare Tecnico definisce le modalità di selezione delle adesioni per la partecipazione alla 19<sup>a</sup> edizione della Fiera Nazionale del Marrone, che si svolge nella Città di Cuneo e precisamente nelle Piazze Galimberti e Virginio e lungo tutta la Via Roma pedonalizzata.

#### **2. SCOPO**

1. La Fiera del Marrone rappresenta un momento promozionale volto a:

- favorire il contatto diretto tra produttori e consumatori;
- far conoscere le aziende agricole ed artigiane;
- valorizzare l'origine e la qualità delle produzioni tipiche con priorità alla castagna.

#### **3. FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA**

1. L'Amministrazione Comunale provvede ad indire un bando per la presentazione delle adesioni di partecipazione da parte delle aziende alla Fiera Nazionale del Marrone 2017.

2. **Le adesioni da redigersi con apposito modello on-line in bollo, dovranno pervenire entro il 30 giugno 2017** al Settore Elaborazioni Dati, Attività Produttive e Affari Demografici - Ufficio Agricoltura del Comune di Cuneo, link: [www.marrone.net](http://www.marrone.net), il quale Settore inoltrerà contestualmente copia delle stesse adesioni all'ufficio manifestazioni e Turismo.

3. L'Ufficio Manifestazioni si riserva di valutare le domande pervenute oltre tale termine secondo il principio della qualità dell'Azienda, del prodotto e/o sua certificazione e filiera di produzione-commercializzazione.

4. Gli uffici comunali competenti provvederanno alla valutazione delle domande.

#### **4. CRITERI DI VALUTAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELLE GRADUATORIE**

1. Le domande saranno esaminate nel rispetto dei criteri fissati dai relativi provvedimenti circa il posizionamento delle aziende nelle aree individuate ad ospitarle.

2. **Le aziende ammesse alla partecipazione dovranno risultare appartenenti ad una delle seguenti tipologie: coltivatori diretti, artigiani, IAP (Imprenditore Agricolo Professionale) ed essere produttrici dirette della merce messa in vendita.** Non saranno accolte richieste di aziende che svolgono attività di “commercio” o “commercio ambulante”, riservandosi, il Comune, in qualunque momento di effettuare controlli tramite visura camerale e di non accogliere quelle sprovviste dei suddetti requisiti.

3. Ad ogni criterio e/o sottocriterio è attribuito un punteggio decrescente. La sommatoria dei punteggi ottenuti corrisponderà al livello di preferenza attribuito all'azienda richiedente; a punteggio alto corrisponderà maggiore preferenza. A parità di punteggio si procederà a discrezione degli uffici comunali competenti.

4. Gli organizzatori si riservano la facoltà di effettuare controlli qualitativi e degustativi sui prodotti esposti.

5. Prima di stilare la graduatoria definitiva gli uffici potranno richiedere integrazioni e/o elementi che consentano l'esame dell'istanza di partecipazione ivi compresa la documentazione sulla tracciabilità del prodotto e sulla qualità del prodotto.

6. In difetto di risposta e/o qualora le integrazioni non siano ritenute soddisfacenti procederà all'esclusione della Ditta dalla graduatoria.

7. Eventuali infrazioni al disciplinare di produzione e/o alle richieste degli uffici del Comune presupporranno l'esclusione automatica per le edizioni seguenti.

8. L'ammissione alla fiera è soggetta all'insindacabile giudizio degli organizzatori della manifestazione, propedeutico all'atto formale di assegnazione da parte del Comune di Cuneo dello spazio richiesto.

#### **4.1 Tipologia di impresa**

<b>Tipologia di Impresa</b>	<b>Punti</b>
Coltivatore diretto	20
Artigiano	20
IAP (Imprenditore Agricolo Professionale)	10

#### **4.2 Ubicazione territoriale dell'azienda**

1. In aziende composte di più corpi, per centro aziendale s'intende l'ubicazione del corpo aziendale a maggior prevalenza economica.

<b>Ubicazione</b>	<b>Punti</b>
Sede dell'azienda in Provincia di Cuneo	5
Sede dell'azienda in Piemonte	4
Sede dell'azienda in Italia	3

#### 4.3 Adesione ad Associazioni - Consorzi di valorizzazione - Presidi Slow Food

Tipologia di Impresa	Punti
Azienda con certificazione da parte di ente terzo (biologico, eccellenza artigiana, ecc...)	20
Azienda aderente ad Associazioni, Consorzi di valorizzazione e Presidi Slow Food	10

#### 4.4 Produzioni disponibili per la vendita

Tipologia di prodotto in vendita	Punti
Prodotti freschi e trasformati a base di castagna	20

### 5. ASSEGNAZIONE DEGLI SPAZI AGLI ESPOSITORI

1. Gli spazi assegnati agli espositori saranno suddivisi tra le diverse **Aree tematiche** secondo i seguenti criteri e priorità:

#### **Piazza Galimberti (area di vendita):**

- Aziende iscritte alle Associazioni di categoria;
- Associazioni dei Panificatori;
- Aziende provenienti da e fuori Regione Piemonte;
- Padiglione ristorazione delle Associazioni;

#### **Via Roma (area di vendita):**

- Aziende iscritte a Consorzi di tutela e Presidi;
- Aziende provenienti da e fuori Regione Piemonte che non trovano collocazione in Piazza Galimberti;
- Aziende estere;

#### **Piazza Virginio (area di ristorazione/somministrazione):**

- Aziende che prevedono cottura e somministrazione di alimenti e bevande (sia aziende private, sia iscritte alle Associazioni di categoria)

2. Gli espositori ammessi alla partecipazione dovranno attenersi alle seguenti disposizioni:

- **ORARIO FIERA AL PUBBLICO:**

Venerdì 13 ottobre: dalle ore 9:00 alle ore 23:00  
Sabato 14 ottobre: dalle ore 9:00 alle ore 23:00  
Domenica 15 ottobre: dalle ore 9:00 alle ore 21:00

Gli stand saranno disponibili per l'allestimento dal pomeriggio di giovedì 12 ottobre.

- Non sarà consentita alcuna forma di somministrazione e/o cottura di alimenti o bevande in Piazza Galimberti e Via Roma;
- Sarà possibile la vendita di prodotti alimentari in Piazza Galimberti e Via Roma unicamente già confezionati;
- Sarà comunque possibile proporre le degustazioni dei prodotti proposti dagli standisti e dalle Associazioni nelle forme che ritengono più opportune;
- Non è ammessa, in Piazza Virginio, la cottura di alimenti con fuochi vivi o brace. Sarà possibile unicamente l'utilizzo di piastre elettriche o simili. Tutte le attività presenti in Fiera che cucineranno cibi a qualsiasi titolo dovranno provvedere a coprire la parte di suolo occupato per le preparazioni in modo da evitare cadute a terra di olio, prodotti alimentari, ecc;
- Le aziende che svolgono attività di vendita di prodotti alimentari non confezionati, in particolare salumi, formaggi, prodotti di gastronomia, pane, dolci, ecc..., devono svolgere la propria attività conformemente al regolamento di igiene in materia dotando la propria area delle attrezzature necessarie alla loro igienica presentazione, protezione della merce esposta e conservazione dei deperibili in idonei frigoriferi (non forniti dall'Organizzazione), uso di stoviglie biodegradabili e compostabili. In relazione al tipo di attività, il personale impegnato dovrà avere abbigliamento rispondente alla vigente normativa (copricapo, guanti in lattice monouso, sopraveste);
- Non sarà ammessa in alcun modo la vendita di prodotti che contengono materie prime ottenute con metodi della biologia transgenica e/o prodotti aromatizzati con essenze di sintesi e/o prodotti non naturali. Tutti gli espositori devono essere in grado, a richiesta dell'organizzazione, di documentare la tracciabilità del prodotto;
- Non è ammesso l'utilizzo di borse per la spesa e per la distribuzione degli alimenti in plastica o altro materiale non biodegradabile;
- E' obbligatorio l'utilizzo di materiali per la fruizione del cibo biodegradabili e compostabili;
- E' gradita nella somministrazione di alimenti e bevande - ove possibile - la predisposizione di almeno un piatto contenente la castagna o il "marrone" o la farina di castagna come ingrediente.
- Non è ammesso l'utilizzo di strutture diverse da quelle fornite dall'organizzazione salvo autorizzazione scritta della stessa;
- Di massima le caratteristiche degli aspetti decorativi e di arredo dei gazebo dovranno, per quanto e ove più possibile, evidenziare il riferimento al prodotto della castagna quale patrimonio enogastronomico da salvaguardare e valorizzare;

- Tutta la merce esposta per la vendita dovrà riportare in modo chiaro e visibile idoneo cartellino indicante il prezzo di vendita;
- I produttori di castagne dovranno concordare tra loro un prezzo di vendita, rispetto alla tipicità delle castagne e del marrone, che sia sensibilmente calmierato;
- Parimenti dovrà essere concordato tra le Associazioni e le Proloco un prezzo calmierato per la vendita delle caldarroste;

## **6. TARIFFE PER ESPOSITORI 2017**

<b>Aree Tematiche</b>	<b>Struttura e dimensioni</b>	<b>Stand singolo (Importo IVA inclusa)</b>	<b>Stand angolare maggiorazione 40% (Importo IVA inclusa)</b>	<b>Secondo stand maggiorazione 25% (Importo IVA inclusa)</b>
Piazza Galimberti (area di vendita)	Gazebo m. 3,00 x 3,00	€ 800,00	€ 1.120,00	€ 1.000,00
Piazza Galimberti (area di vendita)	Gazebo m. 5,00 x 5,00	€ 2.000,00	€ 2.800,00	€ 2.500,00
Via Roma (area di vendita)	Gazebo m. 3,00 x 3,00	€ 650,00	€ 910,00	€ 812,00
Piazza Virginio (ristorazione, somministrazione)	Gazebo (m. 3,00 x 3,00)	-----	€ 800,00	€ 1.000,00
Piazza Virginio (ristorazione, somministrazione)	Gazebo (m. 4,00 x 5,00)	€ 800,00	€ 1.120,00	€ 1.000,00

## **7. PAGAMENTI**

### **7.1 Pagamenti**

- Al momento della comunicazione, da parte dell'Ufficio Manifestazioni, dell'accettazione della domanda, verrà richiesto un importo di € 200,00 a titolo di caparra. Tale somma sarà trattenuta dal Comune di Cuneo in caso di rinuncia della Ditta alla partecipazione.

- Entro il **21 settembre** dovrà essere **versato il saldo**. L'intera tariffa sarà trattenuta in caso di rinuncia alla partecipazione, ed il Comune assegnerà lo spazio ad altro espositore in base alle domande pervenute.
- Il mancato o parziale pagamento della tariffa entro i suddetti termini farà decadere il diritto alla partecipazione alla stessa.

## 7.2 Riduzioni

- Qualora vengano prenotati, da parte di Associazioni di categoria, Consorzi di valorizzazione, Presidi Slow Food, più di 10 stand potranno essere praticate tariffe agevolate.

## 8. SANZIONI

1. L'organizzazione potrà applicare sanzioni per ogni infrazione nel caso:

- non vengano rispettati gli orari di apertura dello stand rispetto agli orari di apertura della fiera
- vengano commercializzati prodotti diversi rispetto a quelli inseriti nella domanda di partecipazione.

2. Le violazioni saranno sanzionate in base ai regolamenti vigenti e potranno comportare altresì l'esclusione dalla partecipazione alle future edizioni della manifestazione stessa.

## 9. NOTE

- Le tariffe si intendono al lordo dell'Iva nella misura di legge. Si considera l'IVA all'emissione del mandato di pagamento, caparra e saldo.
- L'eventuale domanda per la prenotazione di ulteriore stand dopo il primo verrà esaminata sulla base delle disponibilità degli spazi dopo l'esame delle domande di prima assegnazione.
- Nel caso siano richiesti due stand saranno sommati gli importi di cui alla precedente tabella.
- L'importo comprende sulla base della richiesta, presentata da ogni singolo operatore, uno stand con fornitura base di 1 tavolo - 2 sedie - 1 scaffale. Eventuali dotazioni aggiuntive dovranno essere concordate direttamente con la Ditta appaltatrice.
- L'importo comprende altresì 1 presa 380 V, 220 V. Le forniture elettriche superiori a 1 Kw/h dovranno essere valutate sulla base della disponibilità complessiva dell'area che ospiterà la manifestazione.

Nel caso di accoglimento di forniture superiori al limite sopra indicato (1 KW) si dovrà corrispondere una somma aggiuntiva sulla base dei seguenti scaglioni:

- fino a 3 KW: + 50,00 euro
- fino a 6 KW: + 100,00 euro
- fino a 10 KW: + 130,00 euro
- fino a 20 KW: + 220,00 euro
- fino a 30 KW: + 270,00 euro.

La somma aggiuntiva dovrà essere pagata direttamente alla Ditta appaltatrice prima della manifestazione nel rispetto dei tempi definiti dall'organizzazione. Non è ammesso l'utilizzo di generatori di corrente o di impianti elettrici installati in proprio.

- Le richieste di fornitura idrica dovranno essere valutate sulla base della disponibilità di allacciamenti e di punti di scarico presenti nell'area che ospiterà la manifestazione.
- Nel caso lo spazio richiesto non fosse disponibile, la Ditta verrà contattata per definire altre tipologie di occupazione.