



REGOLAMENTO DI AMMISSIONE A "GELATO FESTIVAL"

PREMESSO CHE

- G.S. srl, con sede legale in viale Milton 49 a Firenze è l'Organizzatore di Gelato Festival (di seguito Organizzatore);
- l'Organizzatore è l'ideatore dei format "Gelato Festival", nonché il titolare esclusivo dei relativi marchi seriali comprendenti gli elementi distintivi e caratterizzanti "Gelato Festival"
- Gelato Festival" si è affermato sul panorama internazionale come la manifestazione che riunisce le principali aziende del settore della gelateria ed i migliori gelatieri provenienti da tutto il mondo, con l'obiettivo di valorizzare l'eccellenza del gelato di qualità;
- l'obiettivo di "Gelato Festival" è quello di promuovere e sensibilizzare il grande pubblico ed i mass media sul mondo del gelato, mediante la diffusione, la promozione e la divulgazione dell'arte gelatiera di qualità;
- obiettivo delle suddette manifestazioni è quello di avvicinare i giovani studenti all'arte della gelateria, favorendo la riscoperta del ruolo e dell'importanza dell'attività artigianale, e ciò mediante la partecipazione di alcuni studenti agli eventi, attraverso apposite Convenzioni che verranno stipulate con gli Istituti Scolastici;
- il pubblico potrà accedere ai prodotti ed ai servizi che saranno proposti in occasione di ciascuna Manifestazione acquistando la Gelato Card™ che darà accesso a una serie di prodotti, servizi ed attività collaterali;
- il Presente Documento disciplina i criteri generali di ammissione e di partecipazione alle manifestazioni che si terranno nell'ambito di "Gelato Festival" per l'anno 2014 ed è composto da:
 - Regolamento di ammissione a Gelato Festival
 - Domanda di Ammissione a Gelato Festival
 - Allegato A Impegno alla Riservatezza
 - Consenso Informato;

TUTTO CIÒ PREMESSO

1.- Considerata la grande visibilità e ritorno pubblicitario che i format ideati e realizzati dall'Organizzatore consentono di raggiungere ai gelatieri partecipanti, l'ammissione dei gelatieri richiedenti è considerata e valutata, ad insindacabile giudizio dall'Organizzatore, secondo i seguenti criteri:

- Qualità e innovazione del gusto proposto per partecipare;
- Personalità e carisma;
- Capacità comunicativa per rapportarsi con pubblico e giornalisti;
- Spirito di squadra.

Sono ammessi a partecipare tutti i gelatieri italiani ed esteri, regolarmente registrati presso le rispettive Camere di Commercio, enti equiparati o associazioni di categoria del comparto.

2.- MODALITA' DI ISCRIZIONE

Ogni gelatiere potrà inoltrare domanda di ammissione per richiedere la propria partecipazione ad una o più manifestazioni previste nell'ambito di "Gelato Festival", proponendo un solo ed unico gusto di gelato caratterizzante la propria produzione per ciascuna manifestazione. Il gusto iscritto potrà essere il "cavallo di battaglia" della gelateria, oppure una ricetta appositamente creata per la manifestazione.

I Maestri Gelatieri sono ammessi a partecipare a titolo gratuito, entro i limiti di disponibilità degli spazi e a discrezione dell'Organizzatore. Il gelatiere dovrà inviare la domanda di partecipazione direttamente all'Organizzatore, la G.S. srl, al n. +39.055.47891298 o all'indirizzo segreteria@gelatofestival.it.

3.- SELEZIONI E PARTECIPAZIONE

La selezione delle domande di partecipazione arrivate verrà effettuata dall'Organizzatore con l'ausilio del Responsabile del Laboratorio per la Produzione (esperto del settore della gelateria).

La comunicazione del superamento delle selezioni e della conseguente partecipazione a Gelato Festival avverrà via mail.

Per le domande pervenute l'Organizzatore si riserva la facoltà di accettarle fino ad esaurimento degli spazi espositivi disponibili. La selezione di tali domande avviene ad insindacabile giudizio dell'Organizzatore, il quale si riserva la facoltà di chiedere dettagli tecnico-qualitativi per la selezione dei partecipanti. Ai gelatieri ammessi a partecipare all'iniziativa saranno comunicati tutti gli aspetti relativi all'organizzazione della manifestazione.

I gelatieri selezionati sono tenuti ad arrivare nella sede di svolgimento della manifestazione il giorno antecedente l'apertura ufficiale della manifestazione entro le ore 18:00 per partecipare alla riunione tecnico organizzativa insieme al Responsabile della Produzione e all'Organizzazione. La presenza è obbligatoria.

4.- TERMINI DI ESCLUSIONE

Sono escluse dalla valutazione e, pertanto, dalla partecipazione, le imprese che:

- sono dichiarate fallite o sottoposte a procedure concorsuali;
- il cui titolare o soci sia/siano sottoposto/i a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni.

Inoltre, l'Organizzatore si riserva la facoltà di modificare/integrare unilateralmente ed in qualsiasi momento i criteri di esclusione sopra riportati, dandone tempestiva comunicazione a tutti gli interessati.

Costituiscono cause di esclusione a Gelato Festival:

1. La mancata compilazione in ogni sua parte della Domanda di Ammissione;
2. La mancata sottoscrizione della Domanda di Ammissione;
3. La mancata sottoscrizione in ogni pagina del presente Regolamento di Ammissione a Gelato Festival;
4. La mancata sottoscrizione dell'Allegato A Impegno alla Riservatezza;
5. La mancata sottoscrizione dell'Informativa Consensuale;
6. Aver fornito informazioni inesatte.

5.- PARTECIPAZIONE

Il gelatiere partecipa con la preparazione di 1 unico gusto di gelato “cavallo di battaglia” indicato al momento dell’iscrizione alle selezioni.

L’Organizzatore metterà a disposizione del Gelatiere una serie di materie prime indicate al punto: altre materie prime diverse da quelle indicate sono espressamente a carico del gelatiere.

I gelatieri si impegnano a produrre un quantitativo idoneo di gelato tale da coprire la somministrazione per tutta la giornata di manifestazione, il quantitativo si attesta fino ad un massimo di 70 Kg al giorno di gelato.

Gli orari della manifestazione sono i seguenti: dalle ore 12.00 alle 24.00 il giovedì, venerdì e sabato mentre la domenica la manifestazione avrà orario 12.00 – 20.00.

6.- LABORATORIO COMUNE PER LA PRODUZIONE

Sarà messo a disposizione dei gelatieri un Laboratorio Comune per la produzione di gelato opportunamente allestito che 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’Organizzatore metterà a disposizione dei gelatieri le seguenti materie prime: latte intero, panna fresca, zucchero. Altre materie prime come uova, basi, neutri, paste, frutta fresca, etc., sono espressamente a carico del singolo gelatiere. L’utilizzo del Laboratorio Comune per la Produzione del gelato verrà consentito dando la precedenza ai gelatieri che abbiano la sede della loro attività fuori dalla Provincia coinvolta dalla manifestazione; ai gelatieri che abbiano la sede della loro gelateria nella Provincia interessata dalla manifestazione potrà essere chiesto di produrre parte del gelato presso i propri laboratori. L’uso del suddetto Laboratorio Comune per la Produzione sarà disciplinato a cura del Responsabile del Laboratorio, con cui si dovranno essere concordati gli orari e i giorni di utilizzo. 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 di ogni ciclo di produzione e consegnata all’Organizzatore che verificherà le condizioni della stessa.

7.- POSTAZIONE ESPOSITIVA

Non è possibile modificare e/o alterare l’immagine della postazione espositiva. Il gelatiere non potrà affiggere, attaccare e/o inserire materiali personali. Eccezione viene fatta per biglietti da visita della gelateria e piccole brochure.

8.- MATERIALI FORNITI DURANTE LA MANIFESTAZIONE

L’Organizzatore fornirà il materiale di seguito elencato:

- vetrina/refrigeratore gelato completa di vaschette esposizione e relative spatole;
- frigoriferi negativi per lo stoccaggio del gelato;
- bobina carta per pulizia;
- coppette e palette per degustazioni;
- tovagliolini;
- panno-asciuga;
- contenitori rifiuti.

Il rilascio delle autorizzazioni necessarie per il normale svolgimento della iniziativa è a cura dell’Organizzatore, incluse le autorizzazioni igienico-sanitarie per la somministrazione per le gelaterie. Il gelatiere si impegna comunque a fornire all’Organizzatore tutta la documentazione relativa alle sue certificazioni sanitarie per operare nel settore alimentare.

L'Organizzatore fornirà a tutti i gelatieri aderenti alla manifestazione un quantitativo prestabilito di latte, panna fresca e zucchero per la produzione quotidiana di gelato durante il periodo della manifestazione.

Altre materie prime come basi, neutri, paste, frutta fresca, etc., sono espressamente a carico del gelatiere.

9.- PROMOZIONE E VISIBILITA'

Tutti i gelatieri che saranno ammessi a partecipare, a prescindere dalla categoria di appartenenza, usufruiranno del seguente ritorno pubblicitario:

- Inserimento della gelateria completa di foto e descrizione nei materiali di comunicazione della manifestazione: sito web ufficiale, cartella stampa, cartellonistica on-site, speciali stampa ecc.;
- Opportunità di interloquire con giornalisti pre, durante e post ciascuna manifestazione per interviste e speciali televisivi e radiofonici;

Le biografie, le fotografie e l'elenco degli ingredienti usati dal Gelatiere rimangono di proprietà dell'Organizzatore, che è libero di pubblicarle prima, durante e dopo l'evento.

Tutti i gelatieri ammessi a partecipare sono obbligati ad inviare all'Organizzatore entro i tempi da questi indicati i seguenti materiali: testi riguardanti la propria gelateria, descrizione di se stessi. Tali materiali sono indispensabili all'Organizzatore per la corretta promozione dei gelatieri ammessi nei materiali di comunicazione dedicati.

10. – GIURIA, CONCORSI E PREMI

10.1. Giuria Tecnica

E' istituita una giuria tecnica per ogni tappa della manifestazione composta da un professionisti ed esperti del settore della gelateria.

La Giuria Tecnica si riunirà in sede di evento in una sessione plenaria di circa 3 ore per assaggiare e valutare tutti i gusti presenti alla manifestazione: al gelatiere sarà chiesto di presentare e descrivere il gusto prodotto a tutti i componenti della giuria. Il gusto verrà valutato dai giudici sulla base dei seguenti criteri:

Congruenza nel colore; Percezione del giusto sapore; Giusto livello di dolcezza; Giusta cremosità; Giusta sensazione di freddo; Assenza di cristallizzazione; Giusta permanenza del sapore; Giusta velocità di fusione

Al termine della fase di assaggio verrà decretato il gusto che si aggiudicherà il **"Premio Giuria Tecnica 2014"** alla presenza di tv, radio e stampa locale e nazionale.

10.2. Giuria Popolare

Il gusto iscritto da ciascun gelatiere è ammesso a partecipare al Premio ufficiale "Giuria Popolare" di ciascuna manifestazione.

E' istituito il gioco **"Gusta, vota e ... Assaggia"** per decretare il **miglior gusto dell'estate 2014** per ogni tappa di Gelato Festival e a decretare il vincitore sarà il voto del pubblico.

Il pubblico di ciascuna manifestazione, acquistando la Gelato Card, avrà la possibilità di eleggere il miglior gusto votando tra i diversi gusti iscritti alla manifestazione quello che più è stato apprezzato.

10.3 Premi

A tutti i gelatieri partecipanti al Festival verrà rilasciato un attestato di partecipazione nominale che attesta la gelateria come *"Gelateria Partecipante a Gelato Festival 2014"*.

Gli attestati e i premi saranno assegnati in apposita cerimonia alla presenza dei mass media e del pubblico.

Ai vincitori del Premio Giuria Tecnica e Premio Giuria Popolare verrà consegnata la targa ufficiale del Festival.

11.- MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

Tutte le casse adibite alla vendita durante la Manifestazione saranno gestite dall'Organizzatore. La Gelato Card™ conterrà una serie di tagliandi, ciascuno dei quali valevole per il ritiro di una coppetta di gelato contenente un quantitativo massimo di gelato pari a 60 cc. A tale riguardo il gelatiere si obbliga espressamente a rispettare ed a far rispettare da parte del personale addetto che si occuperà della somministrazione del gelato presso il proprio stand i quantitativi massimi di gelato di cui sopra. La somministrazione di gelato potrà essere eseguita solo ed esclusivamente attraverso il ritiro dei tagliandi contenuti nelle Gelato Card™. E' fatto divieto ai gelatieri partecipanti di somministrare il gelato senza ritirare il relativo tagliando. Il gelatiere dovrà ritirare solamente i tagliandi originali.

12.- SPESE A CARICO DELL'ORGANIZZATORE

Le spese relative all'area espositiva, di allestimento, arredamento e corredi, nonché di assicurazione dell'area utilizzata sono a carico dell'Organizzatore.

A titolo esemplificativo e non esaustivo: spese di pubblicità; spese di organizzazione; spese di gestione; spese di trasporto attrezzature e materie prime; spese per di artisti/musicisti/intrattenitori; spese del materiale necessario alla distribuzione del gelato; spese per la pulizia ed igiene dello spazio espositivo; spese di noleggio dei macchinari di produzione e conservazione del gelato; assistenza agli espositori; servizio di vigilanza;

13. - RIMBORSI

Al gelatiere partecipante sono offerti vitto e alloggio nel caso in cui non sia residente nella Provincia coinvolta dalla tappa.

Nessuna forma di pagamento è prevista per i Gelatieri e loro eventuali assistenti. I Gelatieri partecipanti hanno dalle manifestazioni un ritorno in termini di immagine, pubblicità e visibilità.

Il gelato prodotto dai Gelatieri è venduto da parte dell'Organizzatore e l'intero ricavato è utilizzato per coprire parzialmente i costi sostenuti, nessuna pretesa potranno vantare i Gelatieri e gli assistenti su tali somme per nessuna ragione, titolo o causa.

14.- ASSISTENZA ALLA SOMMINISTRAZIONE

L'Organizzatore mette a disposizione alcuni assistenti alla somministrazione che potranno aiutare il gelatiere durante la manifestazione. Resta inteso che il gelatiere dovrà comunque garantire la sua presenza durante gli orari di apertura della manifestazione.

15.- OBBLIGHI DEL GELATIERE ON SITE:

- a) i gelatieri partecipanti dovranno utilizzare materie prime naturali e di ottima qualità per la produzione del proprio gelato; non sono ammessi nel processo di produzione del gelato grassi vegetali idrogenati, coloranti artificiali, e prodotti ogm;
- b) la produzione di gelato potrà avvenire in loco all'interno del Laboratorio Comune per la produzione di gelato messo a disposizione dall'Organizzatore; è data la possibilità al gelatiere di partecipare anche con miscele di gelato solo da mantecare oppure con gelato già pronto e abbattuto; i gelatieri partecipanti si impegnano ad una produzione congrua di gelato al giorno del gusto iscritto, onde consentire il buon esito della manifestazione;

- c) durante la fase di produzione, i gelatieri sono soggetti ad ispezioni da parte del personale e dei consulenti dell'Organizzatore che vigilano sul rispetto delle procedure e delle prescrizioni contenute nel presente regolamento;
- d) i gelatieri parteciperanno a ciascuna manifestazione e ai concorsi con il solo gusto iscritto; comunicando all'Organizzatore la ricetta comprensiva di scheda tecnica degli ingredienti utilizzati (composizione, allergeni ..); e impegnandosi ad utilizzare per la realizzazione del gelato le materie prime indicate al momento dell'iscrizione nella scheda tecnica dei prodotti, salvo rispondere personalmente e sotto la propria responsabilità nei confronti di terzi;
- e) l'Organizzatore deciderà a proprio insindacabile giudizio gli orari di apertura e di chiusura degli stand che il gelatiere si impegna a rispettare per tutta la durata della manifestazione;
- f) è fatto divieto assoluto al gelatiere di esibire sul proprio spazio espositivo e/o all'interno del laboratorio i seguenti materiali: 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 e/o autorizzato preventivamente dall'Organizzatore;
- g) è rigorosamente obbligatorio per i gelatieri partecipanti e per i loro collaboratori indossare l'abbigliamento che verrà fornito dall'Organizzatore riportante l'immagine coordinata della manifestazione per tutta la durata di essa. In particolar modo è obbligatorio l'uso di detta divisa per i momenti istituzionali e/o rappresentativi della manifestazione, comprese foto di gruppo, riprese video e per la premiazione finale;
- h) l'abbigliamento ufficiale fornito dall'Organizzatore ai gelatieri andrà restituito all'Organizzatore a fine manifestazione. Nel caso in cui l'abbigliamento venga perduto, danneggiato o rovinato, l'Organizzatore addebiterà al gelatiere il relativo costo;
- i) il gelatiere ed i suoi collaboratori riceveranno in affidamento per la durata della manifestazione lo stand ed il materiale per le degustazioni che va gestito responsabilmente per tutto il periodo della manifestazione; è assolutamente vietato di alterare o danneggiare lo stand, le attrezzature e i materiali forniti;
- j) ciascun tagliando dà diritto ad 1 solo assaggio. E' assolutamente vietato somministrare più di 1 assaggio per ciascun tagliando ritirato. E' altresì vietato somministrare più di 1 assaggio nella medesima coppetta;
- k) **è fatto divieto assoluto al gelatiere di distribuire cucchiaini di gelato**, gli assaggi potranno avvenire solo ed esclusivamente con il ritiro dei relativi tagliandi originali;
- l) **è fatto divieto assoluto al gelatiere di somministrare coppette che eccedono la quantità di 60 cc di gelato. Il gelato all'interno della coppetta non deve superare il bordo della stessa (coppette rase al bordo).**

16.- ASSEGNAZIONE POSTAZIONI ESPOSITIVE

L'assegnazione delle postazioni sarà decisa a insindacabile giudizio dell'Organizzatore secondo le esigenze organizzative, funzionali e tecnico-progettuali che tengano comunque a garantire ed ottimizzare l'impostazione complessiva della manifestazione. L'Organizzatore si riserva la facoltà di modificare, ridurre e cambiare in qualsiasi momento l'ubicazione e/o le dimensioni dell'area assegnata, qualora 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 di ospitare o subaffittare lo spazio espositivo ad altri gelatieri.

17. – RESPONSABILITA' PER DANNI E INFORTUNI

Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai Gelatieri, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall'Organizzatore sia per quelli portati dai Gelatieri) ricade esclusivamente sui Gelatieri stessi. I Gelatieri rispondono altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo delle materie prime fornite dall'Organizzatore o portate direttamente dal Gelatiere e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i Gelatieri con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare l'Organizzatore e i loro partner da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta, ecc. a qualsiasi titolo presentata.

18.- RISERVATEZZA

Il gelatiere e l'Organizzatore si impegnano a mantenere confidenziali e riservate le informazioni riguardanti l'altra parte o i servizi prestati, che potrebbero acquisire in relazione al presente rapporto commerciale, sottoscrivendo a tal proposito apposito accordo di riservatezza che si allega al presente regolamento sotto la lettera "Allegato A" per formarne parte integrante e sostanziale. Il Gelatiere assume uno specifico obbligo giuridicamente vincolante di non utilizzare in nessun modo e sotto nessuna forma, neppure per interposta persona, le notizie, i marchi ed il know how relativi all'evento e di non registrare, né utilizzare i segni distintivi Gelato Festival™ o simili per contraddistinguere eventi simili o identici a quello oggetto del presente contratto. Il gelatiere riconosce inoltre la validità dei diritti di proprietà industriale e intellettuale dell'Organizzatore e si impegna a non contestarli in giudizio.

19.- RINUNCE

I gelatieri selezionati a partecipare che ritenessero di non poter più partecipare alla manifestazione a cui sono stati ammessi, devono tempestivamente inoltrare comunicazione scritta a mezzo fax, indicando i motivi della rinuncia e della non adesione 1 mese prima dell'inizio della tappa per la quale si è stati selezionati. Scaduto tale termine, l'Organizzatore si riserva il diritto di richiedere i danni conseguenti alla mancata partecipazione.

20.- CANCELLAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

Qualora per qualsiasi ragione una delle Manifestazioni oggetto del presente regolamento non si tenga, l'Organizzatore non sarà tenuto a versare alcunché al gelatiere a titolo di risarcimento, rimborso, indennizzo o altro.

21.- CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia comunque derivante dall'interpretazione e/o dall'esecuzione del presente regolamento sarà competente esclusivamente il Foro di Firenze.

Luogo _____ Data _____

Nome _____ Cognome _____

Firma per integrale accettazione _____