

3. STAND GASTRONOMICI

- *La preparazione e la distribuzione delle pietanze devono avvenire al coperto. Nel rispetto delle regole per la distribuzione degli alimenti.*
- *La pavimentazione deve essere coperta.*
- *Obbligo utilizzo guanti e cappellini monouso.*
- *DIVIETO di FUMARE sotto gli stand.*
- *Il trasporto degli alimenti prodotti nelle cucine certificate deve avvenire con scatole termiche e mezzi autorizzati al trasporto di alimenti.*
- *DIVIETO di SOMMINISTRAZIONE di alimenti crudi o NON TRACCIABILI.*

4. UTILIZZO MATERIALE

- *Richiesta del materiale necessario per la manifestazione va consegnata alla Pro Loco almeno 15 giorni prima dell'evento.*
- *Il trasporto del materiale deve avvenire con mezzi propri, il ritiro e la riconsegna dello stesso va concordato con la Proloco.*
- *Cauzione di 50€ da pagare al ritiro del materiale.*
- *Alla riconsegna il materiale deve essere PULITO ed INTATTO.*
- *NON utilizzare metodologie che possano rovinare l'attrezzatura (es. sparachiodi per fermare le tovaglie).*
- *UNO "ed UNO SOLO" referente per manifestazione.*

5. FATTURAZIONE E BILANCIO

- *Le sponsorizzazioni devono essere tutte regolarmente fatturate.*
- *Non è fiscalmente permesso lo scambio tra materiale e sponsorizzazioni.*
- *Per ogni manifestazione dovrà essere formulato un bilancio sul quale verranno calcolate le imposte da pagare all'Agenzia delle Entrate (iva e imposte dirette).*
- *Entro 15 giorni dopo l'evento devono essere consegnati in originale, alla Pro Loco, scontrini e fatture e ammontare dell'incasso lordo dell'evento.*
- *Chiunque collabori o chieda la collaborazione in ogni modo e forma con la Proloco, sia esso rappresentante di un comitato oppure privato, deve essere tesserato Proloco, poiché la Pro-Loco può fornire servizi solo ed esclusivamente ai propri soci come da Statuto.*

**Queste regole sono da considerarsi
effettive a tutti gli effetti fin d'ora, salvo
cambiamenti legislativi futuri.*