

REGOLAMENTO CORTI E RISTORAZIONE

1. Le tipologie dei punti di ristorazione sono classificate come segue:

Ristorazione 1 - categoria A:	Punti di ristorazione con vendita di alcolici situati nelle corti.
Ristorazione 1 - categoria B:	Punti di ristorazione con vendita di alcolici situati in Piazza del Ponte, Piazzetta Borella, Largo Soldini, Posteggio via Vela - via Pasta.
Ristorazione 2 - categoria A:	Punti di ristorazione con vendita di alcolici situati in altri luoghi.
Ristorazione 2 - categoria B:	Punti di ristorazione senza vendita di alcolici
Ristorazione 3 – categoria A:	Ristoranti
Ristorazione 3 – categoria B:	Bar

2. Sono fissate le seguenti condizioni di partecipazione

Fr. 1400.- per la gestione Ristorazione 1 - categoria A
Fr. 1000.- per la gestione Ristorazione 1 - categoria B
Fr. 700.- per la gestione Ristorazione 2 - categoria A
Fr. 500.- per la gestione Ristorazione 2 - categoria B

Ristorazione 1:

Nella quota è compresa una pagina interna dell'opuscolo della Sagra sulla quale sarà pubblicato il menu e le caratteristiche principali della società partecipante.

È richiesta una partecipazione alle spese di pulizia di Fr. 300.- (categoria A) e Fr. 200.- (categoria B).

Ogni partecipante riceverà al prezzo di Fr. 800.- una pagina dell'opuscolo che potrà essere dedicata a sponsor di sua scelta.

Ristorazione 2:

È richiesta una partecipazione alle spese di pulizia di Fr. 100.- (categoria A) Fr. 50.- (categoria B).

3. È obbligatorio attenersi alla regolamentazione sull'uso di stoviglie riutilizzabili
4. È auspicata la mescolta di soli vini svizzeri e ticinesi in particolare.
5. È vietata l'installazione di strutture o cartelli pubblicitari recanti pubblicità di birre, superalcolici e tabacchi.
6. Il comitato di organizzazione coordina l'assegnazione delle corti lasciando al richiedente di definire la presa di contatto con il proprietario della corte. In caso di modifiche rispetto all'anno precedente è fatto obbligo di avvisare tempestivamente il responsabile "Corti" del comitato di organizzazione o richiedere il suo intervento.
7. Decorazioni, addobbi e diffusione di musica devono rispettare il carattere e l'ambiente della Sagra dell'Uva e mostrare il volto tipicamente rurale del Mendrisiotto. La diffusione di musica ad alto volume in evidente contrasto con il carattere "nostrano" della festa comprometterà la partecipazione a edizioni future.

REGOLAMENTO CORTI E RISTORAZIONE

8. Per le opere di costruzione e di copertura si fa affidamento affinché siano eseguite a regola d'arte e che non siano causa di danni a persone o cose.
Le costruzioni provvisorie e di copertura sono a completa responsabilità delle società che gestiscono gli spazi (incendio, acqua, vetri, vandalismi, furti e danni alle persone). I responsabili iscritti sul formulario di adesione rispondono direttamente di eventuali danni.
9. La Polizia comunale rilascia una patente provvisoria di esercizio pubblico ad ogni società che gestisce un punto di ristoro con vendita di alcol. Per ottenere la patente, la società o l'ente che gestisce lo spazio è tenuto a sottoscrivere una assicurazione RC a copertura di eventuali danni causati a terzi. Il comitato di organizzazione declina ogni pretesa di regresso avanzata da una compagnia di assicurazione in caso di danni intenzionali o per grave negligenza.

Fanno stato tutte le leggi e regolamentazioni cantonali che regolano la gestione degli esercizi pubblici.

Eventuali modifiche dei dati relativi ai responsabili della mescita precedentemente annunciati devono essere notificate al responsabile delle corti.
10. I rifiuti devono essere asportati ogni sera e depositati in modo separato (vetro, PET e rifiuti urbani) nell'apposto punto di raccolta. Lo sgombero di rifiuti lasciati sul posto sarà fatturato a parte a fine manifestazione.
11. Mescita: devono essere indicati chiaramente i dati di identificazione del vino (tipo, produttore, provenienza), il prezzo deve essere esposto. È fortemente consigliata la vendita di vino ticinese
12. Il pagamento della quota di partecipazione deve essere effettuato al più tardi due settimane prima dell'inizio della Sagra.