



ALLEGATO A1 al modulo di domanda del bando “Potenziamento dei servizi offerti dalla rete ricettiva locale”

**PSR 2007-2013
Regione Piemonte**

**GAL Mongioie
Programma di Sviluppo locale “Il turismo come motore di sviluppo del sistema economico locale”**

Linea d'intervento 4 “Diversificazione del sistema di accoglienza”

**FAC SIMILE – SCHEMA DI ACCORDO PER LA GESTIONE IN FORMA ASSOCIATA DEI
SERVIZI**

PREMESSO CHE

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(I soggetti che aderiscono all'accordo di collaborazione devono inserire in questa sezione le motivazioni in base alle quali hanno scelto di collaborare ed i presupposti che assicurano la praticabilità e l'utilità dell'accordo stesso).

TUTTO CIO' PREMESSO

TRA

1. Il/La sottoscritto/a (Cognome e nome) _____
codice fiscale _____, in qualità di Legale Rappresentante
della Ditta (denominazione e ragione sociale) _____
avente sede legale nel Comune di _____ (prov. _____)
in Via _____ N. _____ (CAP _____),
codice fiscale _____, Partita IVA _____

E

2. Il/La sottoscritto/a (Cognome e nome) _____
codice fiscale _____, in qualità di Legale Rappresentante
della Ditta (denominazione e ragione sociale) _____
avente sede legale nel Comune di _____ (prov. _____)
in Via _____ N. _____ (CAP _____),
codice fiscale _____, Partita IVA _____

E

3. Il/La sottoscritto/a (Cognome e nome) _____
codice fiscale _____, in qualità di Legale Rappresentante
della Ditta (denominazione e ragione sociale) _____
avente sede legale nel Comune di _____ (prov. _____)
in Via _____ N. _____ (CAP _____),
codice fiscale _____, Partita IVA _____

(Inserire i dati di tutti i partecipanti all'accordo)

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

Art. [1] – PREMESSA

1. Tutto quanto in premessa è parte integrante e sostanziale del presente atto.

Art. [2] – STRATEGIA GENERALE

1. Il presente accordo è finalizzato all'attuazione della linea d'intervento 4 "Diversificazione del sistema di accoglienza" del P.S.L. "Il turismo come motore di sviluppo del sistema economico locale".

a) I soggetti firmatari si propongono di:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(Specificare le finalità che vengono affidate all'accordo, con riferimento agli obiettivi delineati dal GAL nell'ambito del bando, indicare come si intende realizzare la collaborazione tra le imprese coinvolte nella gestione del servizio)

Art. [3] - IMPEGNI

I soggetti sottoscrittori si impegnano a realizzare la strategia d'intervento illustrata all'articolo precedente, attraverso il presente accordo di collaborazione.

Art. [4] – CONTENUTO DELL'ACCORDO DI COLLABORAZIONE

1. Il presente accordo riguarda la gestione del servizio:

.....

relativamente al/i seguente/i tematismo/i di riferimento (*possono essere barrati anche più tematismi*)
selezionati dal GAL:

- ☐ Neve e territorio
- ☐ Week end del gusto
- ☐ Itinerario napoleonico

a) Soggetto/i che realizza/no l'intervento per l'attivazione del nuovo servizio (se i soggetti sono più di uno, indicare il ruolo svolto da ciascuno)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

b) Soggetti che, pur non partecipando direttamente alla realizzazione dell'intervento, saranno coinvolti nella gestione del nuovo servizio

.....
.....
.....
.....
.....
.....

c) Criteri adottati dalle imprese aderenti all'accordo per la gestione in forma associata del nuovo servizio

.....
.....
.....
.....
.....
.....

d) Modalità di utilizzo, da parte di ciascun soggetto aderente all'accordo, del nuovo servizio

.....
.....
.....
.....
.....
.....

-
.....
e) Modalità in cui il nuovo servizio intende sviluppare e promuovere il tematismo (o i tematismi) prescelto/i:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- f) Modalità di partecipazione ai costi di gestione del nuovo servizio

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Art. [5] – DURATA E RECESSO

Il presente accordo ha validità per ciascun soggetto firmatario dal momento della sua sottoscrizione, per almeno 3 anni dalla conclusione dell'intervento ammesso a contributo.

Il soggetto che propone la realizzazione dell'intervento per l'attivazione del nuovo servizio e che riceve il contributo del GAL si impegna a rispettare l'accordo di cui al comma precedente senza possibilità di recesso anticipato, pena la restituzione di eventuali contributi percepiti nell'ambito di iniziative promosse dal GAL, salvo ulteriori responsabilità per danni nei confronti dello stesso GAL e dei soggetti aderenti all'accordo.

ART. [6] - REGISTRAZIONE

Il presente accordo verrà registrato "in caso d'uso", le spese di registrazione sono a carico del soggetto che richiede la registrazione.

ART [7] - CLAUSOLA COMPROMISSORIA

Nel rispetto della legislazione vigente, tutte le controversie che dovessero insorgere in relazione all'applicazione del presente accordo saranno deferite alla decisione di un Collegio di tre Arbitri, di cui:

- due a scelta rispettiva delle parti;
- il terzo nominato dal GAL .

Gli arbitri decideranno secondo diritto, nel rispetto delle norme inderogabili del Codice di Procedura Civile.

Per le controversie non comprese nella presente clausola compromissoria, sarà competente in via esclusiva il foro di Mondovì.

*** **

Letto, confermato e sottoscritto

Ente/impresa	Legale rappresentante (cognome, nome e qualifica)	Data della sottoscrizione	Firma



Allegato A2 al modulo di domanda del bando "Potenziamento dei servizi offerti dalla rete ricettiva locale"

DICHIARAZIONE DI ASSENSO ALLA REALIZZAZIONE DELL'INTERVENTO DA PARTE DEL/I PROPRIETARIO/I DELL'AREA E/O DEI BENI (EDIFICI, MANUFATTI, PERTINENZE) DESTINATARI DEGLI INTERVENTI

Il/La sottoscritto/a (Cognome e nome) _____
nato/a a _____ (prov. _____) il ____ / ____ / ____
residente a _____ (prov. _____)
Via _____ N. _____, (CAP _____),
Tel. _____ Fax _____,
indirizzo e-mail _____, codice fiscale _____

in relazione alla domanda di contributo a valere sulla linea d'intervento 4, del PSL "Il turismo come motore di sviluppo del sistema economico locale" del GAL Mongioie presentata dall'azienda/impresa _____ in persona del soggetto rappresentante Sig. _____ (1) nell'ambito dell'area territoriale/dell'immobile (terreno e/o fabbricato/edificio/costruzione) ubicato nel Comune di _____ (prov. _____) in Via _____ N. _____, i cui estremi di identificazione catastale sono i seguenti _____ (2), in qualità di _____ (3) della suddetta area e/o del suddetto immobile, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci

DICHIARA

1. di concedere il proprio pieno ed incondizionato assenso per la realizzazione del richiamato intervento promosso dall'azienda/impresa _____ in persona del soggetto rappresentante Sig. _____ (1), del quale è a piena e completa conoscenza;
2. di impegnarsi a sottoscrivere, in caso di concessione del contributo, il vincolo decennale di destinazione d'uso previsto all'art 26, comma 1 del bando.

Data _____

Firma

_____ (4)

Note:

- (1) Indicare denominazione e ragione sociale della Ditta proponente la domanda di contributo e nome e cognome del soggetto rappresentante.
- (2) Riportare gli estremi catastali identificativi completi dell'immobile (ivi incluso l'eventuale terreno) o degli immobili oggetto della presente dichiarazione.
- (3) Proprietario, comproprietario.
- (4) **Accompagnare la dichiarazione con la fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.**



Allegato A3 al modulo di domanda del bando "Potenziamento dei servizi offerti dalla rete ricettiva locale"

DICHIARAZIONE DI ACCETTAZIONE DELL'AGEVOLAZIONE IN REGIME DI DE MINIMIS (*)

Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà
(Art. 47 e art. 38 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445)

Esente da bollo ai sensi dell'art. 37 D.P.R. 445/2000

Il/La sottoscritto/a (Cognome e nome) _____
nato/a a _____ (prov. _____) il ____ / ____ / ____
residente a _____ (prov. _____)
Via _____ N. _____, (CAP _____),
codice fiscale _____, in qualità di Legale Rappresentante
dell'impresa: _____
avente sede legale nel Comune di _____ (prov. _____)
in Via _____ N. _____ (CAP _____),
Tel. _____ Fax _____,
indirizzo e-mail _____,
codice fiscale _____, Partita IVA _____

DICHIARA

Di aver preso visione dell'atto di concessione dell'agevolazione (inserire estremi della concessione) con cui l'impresa è stata ammessa ai benefici di cui al PSR 2007-2013 della regione Piemonte, Asse IV, mis. XXXXX, e di accettare integralmente quanto in esso disposto, in particolare, in ordine: al tipo, all'entità, alla ripartizione annuale dell'agevolazione, nonché alle condizioni e ai termini posti per l'ottenimento della loro erogazione

DICHIARA ALTRESI'

- ☐ Di prendere atto del contenuto dell'allegata informativa
- ☐ Aver non avere ottenuto, negli tre esercizi finanziari, alcuna agevolazione economica di qualsiasi natura dallo Stato o da qualunque ente pubblico, al di fuori delle seguenti:

Data dell'atto di concessione dell'agevolazione	Provvedimento agevolativi (legge, regolamento, ecc.)	Natura dell'agevolazione (contributo c/capitale, mutuo agevolato, ecc.)	Importo agevolazione in Euro

Dichiara inoltre di:

- essere consapevole delle sanzioni penali, previste in caso di dichiarazioni non veritiere e di falsità negli atti e della conseguente decadenza dai benefici di cui agli artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/2000;
- essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con mezzi informatici, esclusivamente per il procedimento per il quale la dichiarazione viene resa (art. 13 Dlgs. 196/2003)

_____, li, ____ / ____ / ____

Timbro dell'impresa e firma del legale rappresentante

_____ (

(*) Regolamento (CE) n. 1998/2006 della Commissione, del 15 dicembre 2006, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti d'importanza minore ("de minimis")

La Commissione Europea, con il proprio Regolamento n. 1998/2006, ha stabilito in Euro 200.000,00 (Euro 100.000,00 per le imprese attive nel settore del trasporto su strada) l'importo massimo di aiuti pubblici, qualificati come aiuti "de minimis", che può essere concesso ad una medesima impresa nell'arco di un triennio, indipendentemente dalla loro forma ed obiettivo. L'impresa richiedente, nel caso abbia ricevuto nel triennio precedente alla presentazione della domanda aiuti rientranti nel regime "de minimis", deve quindi verificare che l'eventuale concessione del contributo richiesto non comporti il superamento del suddetto limite di Euro 200.000,00 (Euro 100.000,00 per le imprese attive nel settore del trasporto su strada).(.....)

Articolo 1 – Campo di applicazione

1. Il presente regolamento si applica agli aiuti concessi alle imprese di qualsiasi settore, ad eccezione dei seguenti aiuti:

a) aiuti concessi a imprese attive nel settore della pesca e dell'acquacoltura che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio [10];

b) aiuti concessi a imprese attive nel settore della produzione primaria dei prodotti agricoli di cui all'allegato I del trattato;

c) aiuti concessi a imprese attive nella trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli elencati nell'allegato I del trattato, nei casi seguenti:

i) quando l'importo dell'aiuto è fissato in base al prezzo o al quantitativo di tali prodotti acquistati da produttori primari o immessi sul mercato dalle imprese interessate,

ii) quando l'aiuto è subordinato al fatto di venire parzialmente o interamente trasferito a produttori primari;

Informativa

1. Le agevolazioni di cui al presente provvedimento sono soggette al regime “de minimis” di cui al Regolamento (CE) n. 1998/2006 della Commissione, del 15 dicembre 2006, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato agli aiuti d'importanza minore – G.U.U.E. 28/12/2006, n. L 379 e non devono essere preventivamente notificate alla U.E. purché soddisfino le condizioni stabilite dal predetto regolamento.

Qualora tali condizioni non siano soddisfatte l'agevolazione eventualmente concessa dovrà essere restituita.

2. Beneficiari: imprese (specificare la tipologia di impresa) con le esclusioni indicate in appendice C.

3. Le agevolazioni in regime “de minimis” non possono superare i 200.000,00 € (in ESL equivalente sovvenzione lordo) nell' arco di tre esercizi finanziari per ciascuna impresa. Il massimale è ridotto a 100.000,00 € (ESL) per le imprese attive nel settore del trasporto su strada.

4. Il rispetto del massimale viene verificato sommando l'agevolazione concessa ai sensi del presente provvedimento con quelle in regime “de minimis” ottenute dal beneficiario nell'esercizio finanziario in cui è concessa l'agevolazione e nei due esercizi finanziari precedenti.. Qualora l'agevolazione concessa superi il massimale, questa non può beneficiare dell'esenzione prevista dal Regolamento nemmeno per la parte al di sotto di detto massimale e deve essere interamente restituita.

5. Equivalente Sovvenzione Netta e Lorda (ESN, ESL). L'Equivalente Sovvenzione, è l'unità di misura utilizzata per calcolare l'entità dell'aiuto erogato caso per caso.

Per determinare l'entità dell'agevolazione occorre innanzi tutto tradurre l'aiuto, qualunque sia la sua natura (sovvenzione in conto capitale o in conto interessi) in sovvenzione in conto capitale; si deve cioè calcolare l'elemento vantaggio dell'aiuto, tenendo conto, ad esempio nel caso di un restito agevolato, della percentuale di finanziamento sull'investimento, della durata del finanziamento, dell'ammontare del bonifico e del tasso di interesse vigente sul mercato al momento della concessione dell' aiuto (tasso di riferimento fissato periodicamente dalla Commissione e pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale dell' Unione europea). Questo valore, calcolato in percentuale sull'investimento (sulle spese ammissibili), rappresenta l'Equivalente Sovvenzione Lorda (ESL).

Se, una volta effettuata questa operazione, si sottrae la quota prelevata dallo Stato a titolo di imposizione fiscale, si ottiene l'Equivalente Sovvenzione Netta (ESN).

Modalità di calcolo:

per contributo a fondo perduto: $ESL = \text{importo contribuito}$;

per prestito agevolato (es. di calcolo:

http://www.regione.piemonte.it/industria/dwd/misura1/calcolo_esl_v01.xls)

6. È consentito il cumulo dell'agevolazione concessa ai sensi del presente provvedimento con altre agevolazioni ottenute per diverse voci di costo disciplinate da differenti regimi di aiuto.

7. Non è consentito il cumulo dell'agevolazione concessa ai sensi del presente provvedimento con altre agevolazioni pubbliche ottenute per le stesse voci di costo.

_____ li, ____ / ____ / _____

timbro dell'impresa
e firma del legale rappresentante
(per esteso e leggibile)



ALLEGATO A4 al modulo di domanda del bando “Potenziamento dei servizi offerti dalla rete ricettiva locale”

**PROTOCOLLO DI QUALITÀ TURISTICA PER LE IMPRESE
RICETTIVE E DELLA RISTORAZIONE**

Premessa

- Il GAL Mongioie partecipa all'attuazione dell'Asse IV Leader del PSR 2007/2013 della Regione Piemonte;
- in ragione dei contenuti del proprio Piano di Sviluppo Locale, il GAL ha deciso di attivare la linea d'intervento 4 “Diversificazione del sistema di accoglienza”;
- il presente Protocollo è applicato alle aziende ed agli operatori (proprietari o gestori) del settore ricettivo alberghiero ed extralberghiero e del settore della ristorazione, secondo le Leggi Regionali n. 54/79, n. 31/85 (così come modificata dalla L.R. n. 20/00), e le Leggi Regionali n. 14/95, n. 38/95, n. 8/2010, n. 38/2006, che disciplinano le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere ed i complessi ricettivi all'aperto. Nello specifico i requisiti previsti si riferiscono alle strutture/locali di seguito indicati, purché ubicate all'interno del territorio di competenza del GAL:
 - alberghi, residence turistici;
 - agriturismi;
 - affittacamere;
 - bed & breakfast;
 - campeggi, villaggi turistici;
 - rifugi;
 - ristoranti, pizzerie, trattorie;
- per ogni struttura/locale i soggetti che aderiscono al presente Protocollo, si impegnano a rispettare le norme in esso previste, come di seguito dettagliate, debitamente e coerentemente interpretate, a seconda dell'attività effettivamente svolta e della categoria di appartenenza della struttura stessa;
- in considerazione della possibilità che l'attività ricettiva e quella ristorativa siano esercitate dalla medesima impresa i criteri di riferimento sono stati inseriti nell'ambito di un unico documento. Nel caso in cui le strutture ricettive non offrano un servizio di ristorazione, esse non sono tenute a rispettare i criteri specifici legati alla somministrazione di alimenti;
- è evidente la necessità comune dei territori coinvolti di andare verso uno sviluppo integrato di un sistema turistico competitivo e di qualità, che consenta di utilizzare al meglio le risorse ambientali, culturali, produttive e umane identitarie del territorio del Gal;

- al fine rendere il territorio competitivo è necessario caratterizzare l'offerta turistica, ponendo in risalto le peculiarità culturali e naturalistiche dell'area e tipizzando il sistema dell'accoglienza locale sia dal punto di vista delle caratteristiche delle strutture che del servizio offerto;
- il territorio del GAL necessita di un ampliamento del ventaglio dei servizi offerti, con un'attenzione particolare ai settori della ristorazione e della commercializzazione dei prodotti enogastronomici di qualità del territorio;
- il PSL del GAL evidenzia infatti la necessità di sviluppare le microstrutture ricettive rurali, in particolare gli agriturismi, mediante l'implementazione dell'offerta di servizi aggiuntivi legati al fitness e al wellness, in grado di raggiungere un target variegato.

Impegni assunti dalle imprese che aderiscono al Protocollo

1. L'azienda deve essere iscritta al Registro delle imprese e deve possedere le concessioni, le autorizzazioni amministrative e i requisiti prescritti dalla legge ai fini del legittimo esercizio dell'attività svolta e dell'utilizzo della struttura in cui l'attività medesima è esercitata.
2. L'attività deve essere esercitata nei limiti e nelle forme prescritti per la stessa dalla legislazione di settore vigente in ambito regionale, nazionale e comunitario a qualsiasi livello e nel rispetto di ogni altra disposizione normativa vigente relativa ad aspetti che possano risultare direttamente o indirettamente connessi con l'esercizio dell'attività stessa.
3. L'impresa assicura di porre particolare cura nella manutenzione dei fabbricati e degli spazi esterni di loro pertinenza, con riguardo soprattutto alla sicurezza degli ospiti e alla gradevolezza degli ambienti in modo tale da minimizzare gli impatti ambientali e valorizzare le caratteristiche tipiche del territorio.
4. In caso di ristrutturazione, l'impresa si impegna ad adottare sistemi che garantiscano il miglioramento delle prestazioni ambientali della struttura (quali: sistemi di isolamento termico, illuminazione a basso consumo energetico...); in ogni caso, l'impresa si impegna ad effettuare tutti gli eventuali interventi di recupero e di restauro delle strutture edilizie in conformità alle caratteristiche tipologiche-strutturali locali e assicurando il mantenimento delle rilevanze storico-architettoniche della struttura con l'uso di materiali tipici della tradizione costruttiva dell'area, nel rispetto delle indicazioni contenute nel Manuale adottato dal GAL.
5. L'arredamento deve essere, per quanto oggettivamente possibile, in legno e di foggia tradizionale. Nelle aree di ricezione dei clienti devono essere presenti complementi di arredo realizzati con materiali tipici dell'artigianato locale e con foggia tradizionale.
6. L'impresa si impegna a predisporre sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti secondo quanto previsto dai sistemi di raccolta comunali, ricorrendo il più possibile all'utilizzo, per quanto disponibili sul mercato locale, di vuoti a rendere e di contenitori riutilizzabili per alimenti e bevande.
7. L'impresa si impegna ad adottare, per quanto possibile, soluzioni gestionali ambientalmente sostenibili, dimostrando particolare attenzione al risparmio idrico ed energetico e sensibilizzando i clienti anche attraverso l'utilizzo di materiali eco-compatibili, elettrodomestici a basso consumo ed avvisi sul corretto utilizzo delle risorse idriche ed energetiche.
8. Nell'allestimento del menù, l'impresa si impegna a valorizzare la tradizione tipica del territorio, garantendo la specialità del pasto con l'inserimento di almeno un menù tipico (costituito da un minimo

di tre antipasti, due primi, due secondi e un dolce preparati secondo le ricette della tradizione locale) e con indicazione diretta dei produttori dei singoli alimenti locali utilizzati.

9. Le pietanze saranno confezionate nel rispetto delle norme di legge, utilizzando prioritariamente prodotti realizzati da aziende situate nel territorio di competenza del GAL. Solo in caso di necessità (indisponibilità del prodotto nei tempi e nelle quantità richieste), l'impresa potrà ricorrere a prodotti che provengono da fuori territorio, i quali tuttavia devono essere di pari livello qualitativo.
10. L'impresa garantisce l'origine territoriale dei prodotti garantendo e rendendo verificabile la scelta dei propri fornitori, assicurando la tenuta di un apposito registro dei fornitori.
11. L'impresa si impegna a non somministrare cibi precotti o surgelati, tranne nel caso in cui siano alimenti di produzione propria preparati, confezionati e conservati comunque a norma di legge.
12. L'impresa assicura di dare adeguata rappresentanza (anche in termini di visibilità all'interno della "Carta dei vini"), fra la varietà di vini, alcolici e super alcolici che vengono serviti, alle produzioni tipiche del territorio, con particolare riguardo al patrimonio di vini DOC e DOCG.
13. L'impresa si impegna a predisporre adeguata cartellonistica aziendale per dare corrette informazioni agli ospiti circa la fruibilità delle strutture, la natura ed i costi dei diversi servizi offerti. L'impresa, inoltre, avrà cura di predisporre, nel rispetto della normativa vigente, la segnaletica stradale necessaria ad agevolare il raggiungimento delle strutture aziendali.
14. L'impresa si impegna a mettere a disposizione dei clienti (in uno spazio dedicato) materiale informativo logistico e culturale sul territorio, assicurando di disporre di personale preparato a fornire informazioni sulla storia e le tradizioni dell'area, sugli eventi culturali e sulle manifestazioni locali, sulle ricchezze enogastronomiche, artigianali e artistiche e sui trasporti (orari e tragitti dei mezzi di trasporto pubblico).
15. L'impresa si impegna ad aderire alle iniziative di formazione promosse dal GAL, con particolare riguardo a quelle relative a migliorare le competenze del proprio personale in tema di:
 - a. conoscenza delle lingue straniere;
 - b. consapevolezza delle misure ambientali da adottare per migliorare l'efficienza energetica e la sostenibilità ambientale dell'impresa, in modo tale che le stesse misure, una volta adottate, vengano spiegate e applicate anche ai clienti;
 - c. capacità di fornire informazioni circa le possibilità di fruizione turistica dell'area.
16. L'impresa assicura di garantire un servizio efficiente e di qualità alla propria clientela, offrendo una risposta puntuale e tempestiva alle richieste che da questa provengono; in tale ambito, l'impresa si impegna ad offrire all'acquirente delle proprie prestazioni la possibilità di:
 - a. fruire di sistemi di contatto e di prenotazione in linea con le moderne tecnologie (internet, posta elettronica);
 - b. utilizzare qualsiasi sistema di pagamento ad oggi in uso, in particolare carta di credito e bancomat; qualora, per ragioni di natura tecnica, tali strumenti non possano essere utilizzati, l'impresa si impegna a darne preventiva comunicazione ai clienti, in tutte le forme in cui ciò sia possibile (strumenti promozionali, sito internet, locali aziendali, ...);
 - c. trasmettere reclami o segnalazioni; a tal proposito l'impresa deve registrare e tener conto delle osservazioni dei clienti.

17. L'impresa si impegna a prendere parte ed a promuovere nuovi pacchetti turistici che aggregino efficacemente le offerte culturali, sportive, naturalistiche ed enogastronomiche dell'area GAL.
18. L'impresa si impegna a creare eventi di animazione come strumento di promozione delle caratteristiche dell'accoglienza locale e dei prodotti del territorio, mediante ad esempio la creazione di momenti di degustazione, laboratori del gusto,...

Obiettivo finale del GAL è quello portare le imprese ricettive e della ristorazione del territorio ad ottenere il **Marchio Ospitalità Italiana "Q"**, e pertanto tutte le imprese beneficiarie dei bandi a valere sulle Misure 311 e 313 2b, sia per quanto attiene interventi di ristrutturazione delle strutture che di attivazione di nuovi servizi, dovranno rispettare anche i seguenti requisiti, come da Disciplinare del suddetto marchio.

In particolare, le **imprese ricettive** dovranno rispettare i requisiti di qualità del servizio e delle strutture successivamente indicati:

ACCESSO E POSIZIONE :

- La struttura deve avere un sito web che contenga informazioni utili al raggiungimento della stessa, sul servizio offerto e sul territorio
- La struttura deve fornire le indicazioni necessarie attraverso strumenti idonei al fine di facilitarne la localizzazione
- La struttura deve cercare di rendere l'ambiente in cui è inserita piacevole e curato garantendo una illuminazione esterna rassicurante e mantenendo, ove esistenti, le aree verdi in buone condizioni.

RECEPTION:

- La reception deve essere ben visibile, di dimensioni adeguate, di aspetto piacevole e ben curata; devono essere fornite informazioni relative alla stessa
- Il personale deve essere professionale, cortese ed avere una conoscenza delle lingue adeguata alla tipologia di clientela
- La struttura deve rendere disponibili informazioni turistiche e logistiche relativamente ai siti di interesse presenti nella località
- La struttura deve gestire le comunicazioni con la clientela in maniera cortese, chiara e tempestiva

HALL E AREE COMUNI:

- Le hall e le aree comuni devono essere di dimensioni adeguate, ben curate e di aspetto piacevole
- La struttura deve prevedere servizi igienici per gli ambienti comuni puliti, ben curati e adeguati alla struttura
- I corridoi devono essere di dimensioni adeguate, curati e ben tenuti

CAMERE:

Le caratteristiche delle camere devono essere tali da garantire:

- porte di accesso sicure
- dimensioni adeguate
- illuminazione adeguata con punti luce opportunamente posizionati
- pulizia e odore gradevole o comunque neutro
- aspetto accogliente, arredo e letti confortevoli
- biancheria pulita e di buona qualità
- corretto funzionamento degli impianti elettrici, termici, telefonici, televisivi.

Le camere devono presentare indicazioni sui prezzi e sulle norme di sicurezza.

BAGNO:

Le caratteristiche dei bagni devono essere tali da garantire:

- dimensioni adeguate sia del bagno sia dei sanitari e degli accessori
- illuminazione adeguata con punti luce opportunamente posizionati
- pulizia e odore gradevole o comunque neutro

- doccia o vasca protette in modo da evitare fuoriuscite di acqua
- biancheria adeguata in qualità e quantità
- aerazione efficace
- corretto funzionamento degli impianti elettrico, idraulico e termico.

La struttura deve garantire il ricambio della biancheria giornalmente, salvo specifica indicazione del cliente.

BAR RISTORANTE

- La struttura che dispone di ristorante interno deve garantire che sia dotato di arredamenti adeguati e confortevoli, illuminato in maniera da creare una atmosfera piacevole
- Il personale del ristorante deve avere un abbigliamento identificabile, aspetto curato e professionale
- La posateria e il vasellame devono presentarsi puliti e di buona qualità
- Il ristorante deve avere una buona scelta di cibi e vini ed il menu dovrebbe essere scritto in un numero di lingue adeguato alla clientela.

PRIMA COLAZIONE:

- Il locale preposto deve essere collocato in una posizione facilmente accessibile, dotato di arredamenti adeguati e confortevoli, illuminato in maniera da creare una atmosfera piacevole
- La struttura deve garantire un orario della prima colazione flessibile che deve essere adeguatamente comunicato alla clientela
- La struttura deve offrire una vasta scelta di cibi e bevande adeguata al tipo di clientela
- Il personale che serve la prima colazione deve avere un abbigliamento identificabile, aspetto curato e professionale.

OFFERTA RICREATIVA/SERVIZI:

Il personale impiegato per le attività ricreative deve essere cortese, professionale ed in numero sufficiente in relazione alle attività offerte

APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

L'approccio viene valutato seguendo criteri base del marchio Ecolabel europeo, e pone l'attenzione su:

- Limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici e idrici)
- Riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)
- Promozione di comportamenti e scelte per acquisti ecocompatibili
- Formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale.

Le **imprese della ristorazione** dovranno rispettare i seguenti requisiti di qualità del servizio e delle strutture:

ACCESSO E POSIZIONE:

- Il ristorante deve avere un sito web che contiene informazioni utili al raggiungimento della struttura e al servizio offerto
- Il ristorante deve essere indicato da insegne o cartelli che facilitino l'arrivo del cliente
- Le aree esterne devono essere pulite, curate e in perfetto ordine
- Il ristorante deve essere ben illuminato

AREE COMUNI E SERVIZI

- Deve essere presente un guardaroba/appendiabiti
- I servizi devono essere ben tenuti e differenziati tra uomini e donne; l'accesso deve essere protetto per impedirne la vista dalla sala

SALA BAR-RISTORANTE

- Gli ambienti devono essere ben tenuti e ben illuminati
- Tavoli, sedie e tende devono essere puliti e in ottimo stato
- Piatti, vasellame e posateria deve essere in buono stato e in ordine
- La distanza tra i tavoli deve consentire i movimenti necessari

PERSONALE E SERVIZIO

- Il servizio deve essere rapido e discreto, il personale cordiale e sorridente

- Il numero del personale deve essere proporzionale ai coperti
- Il personale deve indossare una divisa o abbigliamento che lo identifichi
- Il personale deve essere in grado di descrivere i piatti della casa anche almeno in una altra lingua, se il locale ha anche una clientela straniera
- Vini e bevande devono essere stappati al tavolo

PROPOSTA GASTRONOMICA E MENU

- I menu e la carta dei vini devono essere in buono stato
- Il ristorante deve proporre anche menu specifici (per bambini, intolleranze,...)
- I prodotti utilizzati sono di origine locale e sono indicati nel menu. La loro origine territoriale è garantita. Per i prodotti di rara reperibilità è possibile utilizzarne altri di origine nazionale.
- Il menu e la carta contengono almeno il 50% di proposte tipiche del territorio, la carta dei vini almeno una etichetta per ogni DOC riconosciuta sul territorio
- Sul menu il ristoratore evidenzia graficamente i piatti tipici locali e i prodotti tipici utilizzati.

TRASPARENZA e COMFORT

- E' presente il menu all'esterno del ristorante
- I menu e la carta dei vini devono contenere l'indicazione dei prezzi
- Devono essere presenti menu e carte nella lingua della principale clientela estera
- Deve essere presente una zona fumatori attrezzata
- Il locale organizza serate a tema.

APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

L'approccio viene valutato seguendo criteri base del marchio Ecolabel europeo, e pone l'attenzione su:

- Limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici e idrici)
- Riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)
- Promozione di comportamenti e scelte per acquisti ecocompatibili
- Formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale.

Le **aziende agrituristiche** dovranno rispettare i seguenti requisiti di qualità del servizio e delle strutture:

ACCESSO E POSIZIONE

- L'agriturismo deve essere segnalato da insegne sulle vie di accesso; queste devono essere ben posizionate e visibili anche di notte
- L'accesso deve essere ben segnalato
- L'ambiente in cui è inserito deve essere curato e gradevole
- Tutte le informazioni pubblicitarie devono essere veritiere e trovare riscontro nella presentazione in internet della struttura
- L'agriturismo deve offrire un ambiente esterno accogliente e confortevole

ACCOGLIENZA E AREE COMUNI

- L'ospite deve essere accolto dal titolare, un familiare o uno stretto collaboratore, con cortesia e professionalità
- L'ingresso alle aree ad uso comune deve essere facilmente visibile
- Tutte le aree devono essere illuminate, pulite con una atmosfera piacevole
- Sono presenti bagni puliti e completi di ogni dotazione

SERVIZIO RISTORAZIONE

- Devono essere rispettate le misure di sicurezza prescritte dal D.Lgs 81/2008 e le normative sanitarie prescritte dal D. Lgs 193/07 in materia di igiene
- Il ristorante deve essere arredato secondo lo stile rurale e posateria e vasellame devono essere in ottime condizioni e richiamare il territorio
- Il menu prevede piatti tipici realizzati con ingredienti del territorio
- Il personale è facilmente riconoscibile ed è preparato su piatti e tradizioni locali

LA PROPOSTA GASTRONOMICA

- I prodotti utilizzati sono di provenienza della azienda o del territorio circostante
- Le proposte gastronomiche seguono la stagionalità
- I vini sono prevalentemente locali
- Devono essere organizzate degustazioni dei propri prodotti
- Il personale deve essere in grado di fornire spiegazioni sulla natura dei prodotti e sulle tecniche colturali utilizzate

SERVIZI

Sono offerti servizi aggiuntivi, anche attraverso convenzioni con altre strutture

APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

L'approccio viene valutato seguendo criteri base del marchio Ecolabel europeo, e pone l'attenzione su:

- Limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici e idrici)
- Riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)
- Promozione di comportamenti e scelte per acquisti ecocompatibili
- Formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale.



ALLEGATO A5 al modulo di domanda del bando "Potenziamento dei servizi offerti dalla rete ricettiva locale"

**PSR 2007-2013
Regione Piemonte**

**GAL Mongioie
Programma di Sviluppo locale "Il turismo come motore di sviluppo del sistema economico locale"**

Linea d'intervento 4 "Diversificazione del sistema di accoglienza"

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

1. Beneficiario

Denominazione:			
Natura		giuridica:	
Nel caso di ditta individuale, riportare i seguenti dati del titolare:			
Nome	e	cognome:	 Data di nascita:
.....			
Nel caso di società, riportare i seguenti dati dei soci:			
Nome	e	cognome:	 Data di nascita:
.....			
Quota societaria:			
Nome	e	cognome:	 Data di nascita:
.....			
Quota societaria:			
Nome	e	cognome:	 Data di nascita:
.....			
Quota societaria:			
Rappresentante			Legale:

(inserire, se il caso, righe aggiuntive)

2. Inquadramento del progetto

a. Descrizione del progetto

Illustrare l'intervento che si intende realizzare: individuazione degli obiettivi in conformità con il PSR e con il PSL; durata e localizzazione; descrizione degli interventi previsti (opere edili, impianti, arredi e attrezzature, spese tecniche, quadro riepilogativo dei costi).

La descrizione sintetica deve fare riferimento alle classificazioni delle tipologie di intervento contenute nell'art. 6 del bando, distinguendo la dotazione attuale dai servizi che si intendono realizzare ed indicando il valore dell'investimento per ciascuna tipologia (secondo la traccia riportata nelle tabelle sottostanti).

TIPOLOGIA A.1 - REALIZZAZIONE E/O POTENZIAMENTO DI SERVIZI SPECIFICAMENTE CONNESSI AL COMPARTO DEL BENESSERE E INDIRIZZATI PRINCIPALMENTE ALL'UTENTE/SCIATORE E AD INTEGRAZIONE DEL TURISMO TERMAL	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>SERVIZI DA REALIZZARE</u>
<i>esempio:</i> - piscina - sauna (n. posti ...) - vasca idromassaggio (n. posti ...) - spazi riservati e attrezzati per i bambini -	<i>esempio:</i> - realizzazione spa - realizzazione percorsi vita e benessere all'aperto - ampliamento piscina - nuova sauna (n. posti ...) - ampliamento sauna (n. posti ...) - nuova vasca idromassaggio (n. posti ...) - ampliamento vasca idromassaggio (n. posti ...) - ampliamento spazi riservati e attrezzati per i bambini -
Il servizio è accessibile ai disabili ☐ sì ☐ no Se sì, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA A.2 - REALIZZAZIONE E/O POTENZIAMENTO DI SERVIZI CHE FAVORISCANO L'AVVICINAMENTO DEL TURISTA AL SISTEMA PRODUTTIVO TIPICO DEL TERRITORIO	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>SERVIZI DA REALIZZARE</u>
<i>esempio:</i> - area degustazione - laboratorio di cucina (n. partecipanti ...) -	<i>esempio:</i> - ampliamento area degustazione - nuova area degustazione - nuovo laboratorio di cucina (n. partecipanti ...) - ampliamento laboratorio di cucina (n. partecipanti ...) - vetrine e spazi espositivi -
Il servizio è accessibile ai disabili ☐ sì ☐ no Se sì, descrivere	

Valore degli investimenti da realizzare €

.....

TIPOLOGIA A.3 - REALIZZAZIONE E/O POTENZIAMENTO DI SERVIZI SPECIFICAMENTE RIVOLTI AL TURISMO SCOLASTICO, AL TURISMO PER GRUPPI ORGANIZZATI E PER FAMIGLIE

<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>SERVIZI DA REALIZZARE</u>
<i>esempio:</i> - aree e/o spazi comuni attrezzati - saloni per incontri -	<i>esempio:</i> - ampliamento aree e/o spazi comuni attrezzati - realizzazione sale lettura - ampliamento locali per incontri e intrattenimento - realizzazione spazi e percorsi didattici - ampliamento locali di accoglienza -
Il servizio è accessibile ai disabili ☐ sì ☐ no Se sì, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.1 - INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO DELLE PRESTAZIONI ENERGETICHE DELL'INVOLUCRO EDILIZIO

<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>INTERVENTI DA REALIZZARE</u>
-.....	<i>esempio:</i> - opere di coibentazione - sostituzione di infissi -
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.2 - INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO DELL'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO TERMICO

<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>INTERVENTI DA REALIZZARE</u>
-.....	<i>esempio:</i> - sostituzione di caldaie con modelli ad alta efficienza -
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.3 - INSTALLAZIONE DI PANNELLI SOLARI TERMICI E/O POMPE DI CALORE PER LA PRODUZIONE DI ACQUA CALDA	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>INTERVENTI DA REALIZZARE</u>
-....	-....nuovo impianto
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.4 - INSTALLAZIONE DI SISTEMI AUTOMATIZZATI DI TERMOREGOLAZIONE E CONTABILIZZAZIONE DEL CALORE	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>INTERVENTI DA REALIZZARE</u>
-.....	- Nuovo impianto -----
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.5 - REALIZZAZIONE DI IMPIANTI PER LO SFRUTTAMENTO DI ENERGIE RINNOVABILI PER IL SODDISFACIMENTO TOTALE O PARZIALE DEL FABBISOGNO DI ENERGIA PRIMARIA DELL'EDIFICIO	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>INTERVENTI DA REALIZZARE</u>
-....	-nuovo impianto
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.6 - INTERVENTI DI RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>INTERVENTI DA REALIZZARE</u>
-....	<i>esempio:</i> - corpi illuminanti - apparecchi a basso consumo -
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.7 - INTERVENTI DI RIDUZIONE DEL CONSUMO IDRICO	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>INTERVENTI DA REALIZZARE</u>
-....	<i>esempio:</i> - impianti di recupero delle acque piovane -
Valore degli investimenti da realizzare €	

Individuare gli altri operatori che, oltre al beneficiario, sono coinvolti nella gestione del nuovo servizio attivato e descrivere le modalità di loro collaborazione (allegare l'accordo per la gestione in forma associata secondo il modello di cui all'allegato A1).

b. Localizzazione dell'intervento

La struttura oggetto dell'intervento è sita in Via / Corso / Piazza
nel Comune di Prov.

Quota altimetrica del sito: ☐ superiore a 1200 m s.l.m. Quota:.....
☐ tra 1000 e 1200 m s.l.m. Quota:.....
☐ tra 700 e 999 m s.l.m. Quota:.....
☐ inferiore a 700 m s.l.m. Quota:

La struttura dispone di n. posti letto e/o di n. coperti (così come dichiarato nelle autorizzazioni di legge ottenute per l'esercizio dell'attività).

Descrizione del sito e del contesto in cui è inserito:

Accordi di collaborazione che l'impresa ha già avviato con altri soggetti che gestiscono servizi turistici sull'area di competenza del GAL Mongioie (ad esempio, convenzioni con stazioni sciistiche e/o strutture museali; accordi con accompagnatori turistici e naturalistici,).

3. Descrizione sintetica dell'attività svolta dall'impresa che chiede il contributo

- a. **Informativa sull'impresa** (ad esempio, anno di costituzione, struttura organizzativa, numero di dipendenti fissi e stagionali, qualifiche occupazionali, breve storia dell'attività aziendale, prospettive di sviluppo,).

- b. **Attività principali e secondarie svolte dall'impresa**

- c. **Mercato/i di riferimento**

- d. **Inserimento dell'impresa in un circuito/consorzio/associazione locale**

- ☐ NO
- ☐ SI; indicare quale _____

- e. **Funzione dell'intervento proposto a finanziamento** (descrivere quali motivazioni sostengono l'opportunità di realizzare l'intervento proposto)

- f. **Ricadute positive** (descrivere quali sono le ricadute positive, tecniche ed economiche, attese dall'impresa a seguito della realizzazione dell'intervento)

g. **Ricadute ambientali**

- ☐ L'impresa è dotata di certificazione a valenza ambientale (ISO 14000, EMAS, ECOLABEL) oppure ha avviato, in termini dimostrabili, un processo di certificazione a valenza ambientale (ISO 14000, EMAS, Ecolabel), pur non avendo ancora concluso la procedura per ottenere il relativo riconoscimento (Indicare la documentazione di riferimento)

Certificazioni possedute:

Certificazioni per le quali si è avviato il processo:

Marchi posseduti:

Marchi per i quali si è avviato il processo:

- ☐ L'intervento manifesta conseguenze positive sulla qualità dell'ambiente (Specificare)

4. Tempi di attuazione dell'intervento e autorizzazioni

a) **Tempi di attuazione**

Data presunta di inizio dei lavori: entro _____ giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di assegnazione del contributo

Durata prevista per la realizzazione dell'intervento: n. _____ giorni

Data prevista di conclusione dell'intervento: _____

c. **Autorizzazioni necessarie**

--

5. Quadro riepilogativo dei costi

TIPOLOGIA A.1 - REALIZZAZIONE E/O POTENZIAMENTO DI SERVIZI SPECIFICAMENTE CONNESSI AL COMPARTO DEL BENESSERE E INDIRIZZATI PRINCIPALMENTE ALL'UTENTE/SCIATORE E AD INTEGRAZIONE DEL TURISMO TERMALE	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti tecnologici	€
Acquisto e installazione di arredi e di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA A.2 - REALIZZAZIONE E/O POTENZIAMENTO DI SERVIZI CHE FAVORISCANO L'AVVICINAMENTO DEL TURISTA AL SISTEMA PRODUTTIVO TIPICO DEL TERRITORIO	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti tecnologici	€
Acquisto e installazione di arredi e di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA A.3 - REALIZZAZIONE E/O POTENZIAMENTO DI SERVIZI SPECIFICAMENTE RIVOLTI AL TURISMO SCOLASTICO, AL TURISMO PER GRUPPI ORGANIZZATI E PER FAMIGLIE	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti tecnologici	€
Acquisto e installazione di arredi e di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.1 - INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO DELLE PRESTAZIONI ENERGETICHE DELL'INVOLUCRO EDILIZIO	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€

Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.2 - INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO DELL'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO TERMICO	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.3 - INSTALLAZIONE DI PANNELLI SOLARI TERMICI E/O POMPE DI CALORE PER LA PRODUZIONE DI ACQUA CALDA	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.4 - INSTALLAZIONE DI SISTEMI AUTOMATIZZATI DI TERMOREGOLAZIONE E CONTABILIZZAZIONE DEL CALORE	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.5 - REALIZZAZIONE DI IMPIANTI PER LO SFRUTTAMENTO DI ENERGIE RINNOVABILI PER IL SODDISFACIMENTO TOTALE O PARZIALE DEL FABBISOGNO DI ENERGIA PRIMARIA DELL'EDIFICIO	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.6 - INTERVENTI DI RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€

Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.7 - INTERVENTI DI RIDUZIONE DEL CONSUMO IDRICO	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

6. Contributo richiesto

Importo totale dell'investimento (IVA esclusa)	Contributo richiesto		Quota a carico del beneficiario	
	Importo	%	importo	%

DICHIARA

che tutti i dati e le informazioni contenute nella presente sono veritieri e rispondenti alla realtà e che gli stessi sono resi a titolo di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000.

Firma

.....

AUTOATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DI MERITO

PARAMETRO	DESCRIZIONE	Da Bando	Assegnato
REQUISITI PERSONALI DEL SOGGETTO PROPONENTE (massimo 2 punti)	L'intervento è proposto da aziende il cui titolare sia donna o giovane di età inferiore ai 40 anni oppure da società nelle quali oltre il 50% dei soci (del capitale sociale detenuto nel caso di società di capitali) sia costituito da donne o giovani di età inferiore ai 40 anni	2	
LOCALIZZAZIONE DELL'EDIFICIO OGGETTO DI INTERVENTO (massimo 4 punti)	L'edificio oggetto d'intervento è localizzato a quota pari o superiore a 1.200 metri s.l.m.	4	
	L'edificio oggetto d'intervento è localizzato a quota compresa nella fascia altimetrica fra 1.000 (compresi) e 1.200 metri s.l.m.	3	
	L'edificio oggetto d'intervento è localizzato a quota compresa nella fascia altimetrica fra 700 (compresi) e 1.000 metri s.l.m.	2	
	L'edificio oggetto d'intervento è localizzato a quota inferiore a 700 metri s.l.m.	1	
NATURA DELL'INTERVENTO (massimo 4 punti)	L'intervento riguarda l'installazione di tecnologie per l'utilizzo delle fonti rinnovabili e di tecnologie e soluzioni per l'efficienza energetica degli edifici	4	
	L'intervento riguarda l'attivazione di nuovi servizi turistici finalizzati all'allestimento di centri e strutture per il benessere	3	
	L'intervento riguarda l'attivazione di nuovi servizi turistici finalizzati all'allestimento di centri e strutture per il benessere, che utilizzano tecnologie per l'utilizzo delle fonti rinnovabili e di tecnologie e soluzioni per l'efficienza energetica degli edifici	2	
	L'intervento prevede esclusivamente l'acquisto di arredi o attrezzature	1	
RAPPORTI DI CO-MARKETING (massimo 3 punti)	L'impresa richiedente ha in atto collaborazioni (provate da un documento scritto) con soggetti che gestiscono servizi turistici (esclusi ricettività e ristorazione)	1-3	
RICADUTE AMBIENTALI	L'intervento è realizzato da aziende/imprese dotate di certificazione a valenza ambientale (ISO 14000, EMAS, Ecolabel)	4	

PARAMETRO	DESCRIZIONE	Da Bando	Assegnat o
(massimo 4 punti)	L'intervento è realizzato da aziende/imprese che hanno avviato, in termini dimostrabili, un processo di certificazione a valenza ambientale (ISO 14000, EMAS, Ecolabel), pur non avendo ancora concluso la procedura per ottenere il relativo riconoscimento	2	
PRODUZIONE ENERGETICA (massimo 3 punti)	L'intervento è finalizzato alla produzione di energia da fonte rinnovabile ai sensi dell'Integrazione del Manuale per il recupero del patrimonio storico, architettonico e culturale locale realizzato dal G.A.L. Mongioie nell'ambito dell'Asse IV Leader 2007-2013	3	



ALLEGATO A.6 al modulo di domanda del bando “Potenziamento dei servizi offerti dalla rete ricettiva locale”

***PSR 2007-2013
Regione Piemonte***

***GAL Mongioie
Programma di Sviluppo locale “Il turismo come motore di sviluppo del sistema economico locale”***

Linea d'intervento 4 “Diversificazione del sistema di accoglienza”

CONTRATTO DI SERVIZIO PRENOTAZIONE ATTRAVERSO IL SOFTWARE CITYBREAK

SI VEDA IL DOCUMENTO ALLEGATO (A6)

ALLEGATO B AL BANDO PUBBLICO
Schema di garanzia fideiussoria

BOZZA DI GARANZIA
(carta intestata e indirizzo della filiale/agenzia emittente la garanzia)

Garanzia n. _____

OGGETTO:

PREMESSO

Che il Signor _____ nato a _____
il _____ Cod. Fiscale _____, in proprio:

OPPURE

in qualità di legale rappresentante di _____, con sede legale in _____, P. IVA n. _____, iscritta nel Registro delle imprese di _____ al n. _____, (in seguito denominato "Contraente");

in qualità di beneficiario di un contributo pubblico pari a _____
Euro _____ (Euro _____), assegnato con _____
della Amministrazione _____, in base al finanziamento previsto dalla
Misura n. _____ del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Piemonte riadottato con
deliberazione della Giunta regionale n. 44-7485 del 19 novembre 2007 e approvato con decisione della
Commissione C(2007) 5944 del 28 novembre 2007 ai sensi del regolamento (CE) n. 1698/2005;
domanda n. _____ per la realizzazione del progetto _____;

ha richiesto all'ARPEA il pagamento anticipato di Euro _____
(Euro _____) pari al _____% del costo totale dell'investimento.

Che detto pagamento anticipato è condizionato alla preventiva costituzione di una cauzione mediante
garanzia per un importo complessivo di Euro _____ (Euro _____), pari
al 110% dell'anticipazione richiesta, a garanzia dell'eventuale restituzione dell'importo anticipato ove
risultasse che il contraente non aveva titolo a richiederne il pagamento in tutto o in parte.

Che qualora risulti accertata dagli Organi di controllo, da Amministrazioni Pubbliche o da Corpi di Polizia
Giudiziaria l'insussistenza totale o parziale del diritto al contributo, l'ARPEA, ai sensi delle disposizioni di cui
al Regolamento CEE n. 2220/85 e successive modifiche ed integrazioni, deve procedere all'immediato
incameramento delle somme corrispondenti al sostegno non riconosciuto.

TUTTO CIO' PREMESSO

La Società/Banca _____ P.IVA _____
_____ con sede legale in _____ iscritta nel registro delle
imprese di _____ al numero _____,
autorizzata dal Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato ad esercitare le assicurazioni del
Ramo Cauzione (incluse nell'elenco di cui all'art.1, lett. C della L.10 giugno 1982, n. 348, pubblicato
annualmente sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana a cura dell'ISVAP) nella persona del legale
rappresentante pro tempore/procuratore speciale _____ nato a _____
il _____, dichiara di costituirsi, come in effetti si
costituisce, Fideiussore nell'interesse del Contraente, a favore dell'ARPEA, dichiarandosi con il contraente
solidalmente tenuto per l'adempimento dell'obbligazione di restituzione delle somme anticipate erogate,
secondo quanto descritto in premessa, automaticamente aumentate degli interessi, decorrenti nel periodo
compreso fra la data di erogazione e quella di rimborso, calcolati in ragione del tasso ufficiale di riferimento
in vigore nello stesso periodo, oltre imposte, tasse ed oneri di qualsiasi natura sopportati dall'ARPEA in
dipendenza del recupero, secondo le condizioni più oltre specificate, fino a concorrenza della somma
massima di Euro _____ (Euro _____).

CONDIZIONI GENERALI DELLA GARANZIA

1. *Disciplina generale*

La presente garanzia è disciplinata dalle norme contenute nel Regolamento CEE 2220/85 e successive modifiche, dall'art. 52 del Regolamento CE 445/02 nonché dalle condizioni stabilite negli articoli seguenti.

2. *Durata della garanzia*

La garanzia emessa per un periodo definito, ai soli fini del calcolo del premio, si intende automaticamente e tacitamente rinnovata oltre la data indicata sulla medesima fino allo svincolo da parte dell'ARPEA

L'eventuale mancato pagamento del premio e dei supplementi dello stesso non potranno in nessun caso essere opposti all'Ente garantito e non possono essere posti a carico dell'Ente stesso imposte, spese ed altri eventuali oneri relativi e conseguenti alla presente.

3. *Garanzia prestata*

Il Fideiussore garantisce all'ARPEA, fino alla concorrenza dell'importo assicurato, il pagamento delle somme che ARPEA richiederà al Contraente.

4. *Richiesta di pagamento*

Qualora il Contraente non abbia provveduto, entro 30 giorni dalla data di ricezione dell'apposito invito, comunicato per conoscenza al Fideiussore, a rimborsare all'ARPEA quanto richiesto, la garanzia potrà essere escussa, anche parzialmente, facendone richiesta al Fideiussore mediante raccomandata con avviso di ricevimento.

5. *Modalità di pagamento*

Il pagamento dell'importo richiesto dall'ARPEA sarà effettuato dal Fideiussore a prima e semplice richiesta scritta, in modo automatico ed incondizionato, entro e non oltre 15 giorni dalla ricezione di questa, senza possibilità per il Fideiussore di opporre all'ARPEA alcuna eccezione, anche nell'eventualità di opposizione proposta dal Contraente o da altri soggetti comunque interessati ed anche nel caso che il Contraente nel frattempo sia stato dichiarato fallito ovvero sottoposto a procedure concorsuali ovvero posto in liquidazione, ed anche nel caso di mancato pagamento dei premi, di rifiuto a prestare eventuali controgaranzie da parte del Contraente o di mancato adeguamento della durata della garanzia da parte del Fideiussore.

Tale pagamento avverrà tramite accredito al conto corrente intestato all'ARPEA le cui coordinate saranno comunicate in occasione della richiesta di versamento.

6. *Rinuncia al beneficio della preventiva escussione del contraente ed alle eccezioni*

La presente garanzia viene rilasciata con espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 cod. civile e di quanto contemplato all'art. 1957 cod. civ., volendo ed intendendo il Fideiussore rimanere obbligato in solido con il Contraente fino alla estinzione del credito garantito, nonché con espressa rinuncia ad opporre eccezioni ai sensi degli art. 1242-1247 cod. civ. per quanto riguarda crediti certi, liquidi ed esigibili che il Contraente abbia, a qualunque titolo, maturato nei confronti dell'ARPEA

7. *Foro competente*

Le parti convengono che per qualsiasi controversia che possa sorgere nei confronti dell'ARPEA il foro competente è quello di Torino.

_____, li _____

IL CONTRAENTE

LA SOCIETA'

Agli effetti degli art. 1341 e 1342 C.C. i sottoscritti dichiarano di approvare specificatamente le disposizioni dei punti seguenti delle condizioni generali:

5. Modalità di pagamento

6. Rinuncia al beneficio della preventiva escussione del contraente ed alle eccezioni

7. Foro competente.

IL CONTRAENTE

LA SOCIETA'



**ALLEGATO C AL BANDO PUBBLICO
DICHIARAZIONE DI CONCLUSIONE DELL'INTERVENTO E RICHIESTA DI COLLAUDO**

Oggetto: Linea d'intervento 4
Mis. 313.2.b: : Stato finale dei lavori e richiesta di collaudo

Spett.le GAL Mongioie

Il/La sottoscritto/a (Cognome e nome) _____
nato/a a _____ (prov. _____) il ____ / ____ / ____
residente a _____ (prov. _____)
Via _____ N. _____, (CAP _____),
codice fiscale _____, in qualità di Legale Rappresentante
della Ditta (indicare denominazione e ragione sociale): _____
avente sede legale nel Comune di _____ (prov. _____)
in Via _____ N. _____ (CAP _____),
Tel. _____ Fax _____,
indirizzo e-mail _____,
codice fiscale _____, Partita IVA _____
Iscritta alla CCIAA di _____ al n° _____ dal ____ / ____ / _____,

CERTIFICA

che i lavori e le forniture relative agli investimenti materiali nell'ambito dell'intervento di cui in oggetto, ammessi a finanziamento dal GAL *Mongioie* con lettera prot. n° _____ del _____

**SONO STATI REGOLARMENTE ULTIMATI in data _____
e pertanto**

- a) Presenta la documentazione di rendicontazione conformemente all'art. 31 del bando pubblico
- b) Richiede il collaudo dell'intervento da parte del GAL Mongioie
- c) Allega la tabella del Riepilogo dei documenti giustificativi degli investimenti realizzati (vedi pag. seguente)
- d) Dichiaro
 - che la documentazione di spesa relativa all'investimento effettuato nell'ambito della misura 313.2.b del PSL "Il turismo come motore di sviluppo del sistema economico locale" del GAL Mongioie è quella riportata nella tabella del Riepilogo dei documenti giustificativi degli investimenti realizzati allegata nella seguente (importo in Euro al netto/lordo di IVA):
 - che le spese esposte al netto/lordo di IVA, ammontanti in totale ad Euro _____ riguardano effettivamente ed unicamente gli investimenti previsti ed ammessi ad agevolazione;
 - che le spese sono esposte al netto/lordo di IVA in quanto questa è recuperabile/non è recuperabile;
 - che la certificazione di spesa indicata in copia firmata dal legale rappresentante è conforme all'originale e fiscalmente regolare;
 - che gli originali della medesima documentazione di spesa risultano regolarmente quietanzati e rimangono a disposizione per ogni eventuale verifica presso la sede aziendale/la sede dell'Ente per il periodo previsto dalla vigente legislazione;
 - di impegnarsi a mantenere l'attuale destinazione d'uso delle aree e dei beni immobili per un periodo di tempo non inferiore a dieci anni, delle attrezzature per un periodo non inferiore ai 5 anni;
 - di impegnarsi a onorare i termini dell'accordo per un periodo non inferiore ai 3 anni

(Timbro e firma del legale rappresentante)

ANAGRAFICA DITTA
 REGIONE PIEMONTE P.S.R. 2007-2013
 PSL
 GAL
 LINEA D'INTERVENTO
 MIS.

PROGETTO APPROVATO CON D.D. N. DEL

INVESTIMENTI APPROVATI			VARIANTI			spesa nella dom. di pagam. precedenti	spesa nella presente dom. di pagamento	spese globali presentate a tutt'oggi	spiegazione delle variazioni
investimento	descrizione	costo	investimento	descrizione	costo				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TOTALE GENERALE									



ALLEGATO D AL BANDO PUBBLICO

**MODELLO DI TARGHETTA COMMEMORATIVA ED ESPLICATIVA
CON CUI CONTRASSEGNARE I BENI E/O GLI IMMOBILI OGGETTO DEGLI INTERVENTI**



Logo UE

Logo Stato

Logo GAL

Logo Leader

INTERVENTO REALIZZATO CON CONTRIBUTI COMUNITARI, STATALI E REGIONALI

PSR 2007-2013

G.A.L. MONGIOIE