



ALLEGATO A1 al modulo di domanda del bando “Creazione di microimprese”

GAL Valli del Canavese
Corso Ogliani, 9
10080 – Rivara (TO)

Regione Piemonte
Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013
Asse IV Leader

Programma di Sviluppo Locale
“IMPRENDITORIA GIOVANILE:
LA LEVA PER UN TERRITORIO CHE CRESCE”

DICHIARAZIONE DI ASSENSO DEL PROPRIETARIO DELL’IMMOBILE

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 2 “Strutturazione della filiera turistica”, del PSL “*Imprenditoria giovanile: la leva per un territorio che cresce*” del GAL Valli del Canavese 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 di cui sopra.

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 A2 al modulo di domanda del bando "Creazione di microimprese"

**GAL Valli del Canavese
Corso Ogliani, 9
10080 – Rivara (TO)**

**Regione Piemonte
Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013
Asse IV Leader**

**Programma di Sviluppo Locale
"IMPRENDITORIA GIOVANILE:
LA LEVA PER UN TERRITORIO CHE CRESCE"**

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO

1. CARATTERISTICHE DELLA SOCIETA'/DITTA INDIVIDUALE

Denominazione _____

Data di costituzione (Iscrizione al registro Imprese) _____

Data inizio effettivo dell'attività (effettiva o prevista) _____

Sede Operativa _____

Attività esercitata _____

Codice ISTAT di attività svolta (ATECO '07) _____

Locali in cui si svolgerà l'attività (specificare le dimensioni in mq e in caso di locali in affitto indicare il canone mensile) _____

Personale dipendente _____

Collaboratori n. _____ Collaboratori familiari n. _____

Precedenti esperienze lavorative dei soci/titolare (allegare curriculum dettagliato)

Situazione finanziaria: (per le società compilare tutte le voci, se si tratta di ditta individuale compilare solo le voci 3 e 4):

1) Capitale sociale (apporti dei soci)

2) Previsioni di adeguamento del capitale

3) Altri canali di finanziamento

4) Eventuali finanziamenti bancari o di soggetti intermediari del credito richiesti e/o ottenuti

Banca	Tipo	Importo concesso	Importo utilizzato

2. CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

Sintetica presentazione del progetto imprenditoriale, di poche pagine (2 o 3) da cui emergono gli elementi salienti dell'iniziativa.

1. Quale tipologia di attività si intende svolgere e quali sono le loro motivazioni alla base della scelta del settore (max 50 righe; fare rimandi alle pagine del Business Plan).

2. Chi sono i realizzatori del progetto, quali sono le competenze attivate e la struttura organizzativa e la forma giuridica scelta (max 50 righe; fare rimandi alle pagine del Business Plan).

3. A quali tipologie di clienti si rivolge la nuova impresa, quali sono i principali concorrenti, la dimensione del mercato di riferimento e le prospettive di sviluppo (max 30 righe; fare rimandi alle pagine del Business Plan).

3. PIANO ECONOMICO PREVISIONALE

	Anno 1 (201_)	Anno 2 (201_)
Ricavi (1)		
Rimanenze finali di magazzino		
Totale componenti positive di reddito		
Rimanenze iniziali di magazzino		
Acquisti (materie prime, merci, ecc..)		
Spese per servizi (2)		
Affitto locali		
Eventuale leasing di beni non oggetto di agevolazioni		
Compenso Personale collaboratori (3)		
Contributi previdenziali		
Remunerazione soci/amministratori		
Ammortamenti		
Interessi passivi su finanziamento oggetto della domanda		
Altri interessi passivi		
Altri costi (4)		
Totale componenti negative di reddito		
Risultato di esercizio lordo		

In riferimento al piano economico previsionale occorre specificare:

1) Le quantità unitarie di prodotti o di servizi che si prevede vendere ed il relativo prezzo unitario, il numero e la tipologia dei clienti ed i relativi importi:

2) Specificare i tipi di servizi utilizzati dalla Società ed i relativi importi (luce, telefono, consulenze amministrative, legali, pubblicità, vigilanza ed eventuali assicurazioni ecc.)

3) Tipologia e numero dei dipendenti e collaboratori.

4) In caso di importo rilevante specificare la tipologia di tali costi

5) Motivare gli importi relativi ai costi ed ai ricavi.

4. SITUAZIONE FINANZIARIA PREVISIONALE AL TERMINE DEL PRIMO ANNO DI ESERCIZIO

IMPIEGHI IMPORTI

Immobilizzazioni (al costo di acquisto)

- Materiali _____
- Immateriali _____
- Finanziarie _____

Crediti verso clienti _____

Rimanenze finali di magazzino _____

Cassa e banche attive _____

Eventuali altre attività _____

Totale impieghi _____

FONTI

Capitale sociale _____

Risultato di esercizio lordo _____

Debiti verso fornitori _____

Altri debiti verso banche _____

Fondi ammortamento _____

Altri debiti e passività _____

Totale fonti _____

NOTE

- Si ricorda che il totale delle fonti deve coincidere con il totale degli impieghi

5. PROSPETTO DELLE SPESE E DEGLI INVESTIMENTI PER L' AVVIO DELL'ATTIVITA'

TABELLA RIASSUNTIVA PER TIPOLOGIE DI SPESA AMMISSIBILI

a. Spese di costituzione societaria.

Elenco	Valore (in euro IVA esclusa)
Totale (IVA esclusa)	

b. Acquisto di arredi strettamente funzionali alla tipologia di attività esercitata.

Elenco	Valore (in euro IVA esclusa)
Totale (IVA esclusa)	

c. Acquisto, realizzazione ed installazione di impianti, macchinari, strumenti ed attrezzature (incluso hardware) di nuova generazione, che assicurino elevati standard prestazionali in termini di ottimizzazione dei consumi e/o di contenimento delle emissioni inquinanti.

Elenco	Valore (in euro IVA esclusa)
Totale (IVA esclusa)	

d. Acquisto e realizzazione di software.

Elenco	Valore (in euro IVA esclusa)
Totale (IVA esclusa)	

e. Adeguamenti strutturali strettamente connessi alla funzionalità degli interventi.

Elenco	Valore (in euro IVA esclusa)
Totale (IVA esclusa)	

**PROSPETTO DELLE SPESE PER I SERVIZI DI ASSISTENZA TECNICA E GESTIONALE
TABELLA RIASSUNTIVA PER TIPOLOGIE DI SPESA AMMISSIBILI**

f. Consulenze specialistiche e spese generali e tecniche (acquisto di brevetti e licenze e Know-how o conoscenze tecniche non brevettate, spese di progettazione, direzione lavori e simili) per un ammontare non superiore al 12% dell'importo degli investimenti materiali a cui tali spese sono riferite.

Elenco	Valore (in euro IVA esclusa)
Totale (IVA esclusa)	

La somma dei costi a) + b) + c) + d) + e) + f) è quindi pari a euro(IVA esclusa).

Tale somma deve essere riportata nella prima colonna della tabella sottostante (punto 6) e deve coincidere con il totale riportato nel Quadro C - Interventi della domanda informatica

6. CONTRIBUTO RICHIESTO

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

_____ li, ____ / ____ / _____

(Timbro e firma del legale rappresentante)

NB: Allegare fotocopia del documento di identità (leggibile e in corso di validità) del legale rappresentante.



ALLEGATO A3 al modulo di domanda del bando "Creazione di microimprese"

**GAL Valli del Canavese
Corso Ogliani, 9
10080 – Rivara (TO)**

**Regione Piemonte
Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013
Asse IV Leader**

**Programma di Sviluppo Locale
"IMPRENDITORIA GIOVANILE:
LA LEVA PER UN TERRITORIO CHE CRESCE"**

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI DE MINIMIS (*)

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 _____

DICHIARA DI

- Non aver beneficiato** di contributi negli ultimi tre anni dalla data di sottoscrizione della presente domanda
- Aver beneficiato **di precedenti contributi, nei tre anni precedenti la data di sottoscrizione della presente domanda, nei seguenti termini** (compilare la tabella riportata di seguito):

Titolo intervento	Riferimento legislativo	Data di presentazione della domanda	Autorità responsabile della concessione del contributo	Data e protocollo di comunicazione della concessione del contributo	Costo totale dell'investimento ammesso	Contributo pubblico concesso	Data di erogazione del contributo e importo erogato

(*) 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;
 (.....)

_____ lì, ____ / ____ / _____

(Timbro e firma del legale rappresentante)



ALLEGATO A4 al modulo di domanda del bando “Creazione di microimprese”

**GAL Valli del Canavese
Corso Ogliani, 9
10080 – Rivara (TO)**

**Regione Piemonte
Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013
Asse IV Leader**

**Programma di Sviluppo Locale
“IMPRENDITORIA GIOVANILE:
LA LEVA PER UN TERRITORIO CHE CRESCE”**

DISCIPLINARE PRESTAZIONALE

Premessa

Il GAL “Valli del Canavese”, nell’ambito delle azioni attuative del proprio Piano di Sviluppo Locale “Imprenditoria Giovanile: la leva per un territorio che cresce” intende definire le linee guida costruttive e prestazionali utili alla tipizzazione del proprio sistema dell’ospitalità.

Il presente Disciplinare trae spunto dai requisiti specifici individuati dal Manuale di Tipizzazione delle Locande tipiche, che le imprese turistiche del territorio sono tenute soddisfare al fine di conformare la propria offerta ad un adeguato livello di qualità e evidenziando le caratteristiche specifiche del territorio del Canavese.

Il documento definisce i requisiti che le strutture turistiche del territorio del GAL sono tenute soddisfare nella realizzazione di interventi di adeguamento e/o miglioramento delle strutture, in una logica di tipizzazione, al fine di conformare la propria offerta ad un adeguato livello di qualità e di evidenziare le caratteristiche specifiche del territorio del Canavese. Il Disciplinare definisce altresì alcuni suggerimenti che costituiscono la traccia per un percorso volontario di miglioramento qualitativo che le stesse strutture possono scegliere di intraprendere con le medesime finalità.

In particolare, le strutture beneficiarie dei contributi messi a disposizione dal GAL, sempre nell’ambito del proprio PSL, devono garantire il rispetto delle indicazioni fornite dal presente documento nell’attuazione di interventi riguardanti specifici campi di applicazione come di seguito individuati.

Campo di applicazione

Il presente Disciplinare si applica alle aziende ed agli operatori (proprietari o gestori) del settore ricettivo alberghiero ed extra-alberghiero e del settore della ristorazione che, aventi sede all’interno del territorio di competenza del GAL “Valli del Canavese”, rispettano tutte le norme di legge vigenti, regionali, nazionali e comunitarie per lo specifico settore di attività.

In particolare, si fa riferimento per le strutture dell’ospitalità, alle indicazioni fornite dalle leggi regionali n° 14/95 “Nuova classificazione delle aziende alberghiere”, n° 31/85 “Disciplina delle strutture ricettive extralberghiere” e n°54/79 “Disciplina dei complessi ricettivi all’aperto”.

Nel dettaglio, le strutture cui fanno riferimento i modelli di locanda tipica del GAL Valli del Canavese sono i seguenti:

- ◆ Alberghi;
- ◆ Residenze turistico-alberghiere;
- ◆ Case per ferie, ostelli della gioventù, case-vacanze;
- ◆ Esercizi di affittacamere;
- ◆ Alloggi agrituristici;
- ◆ Bed & breakfast;
- ◆ Case e appartamenti per vacanze;
- ◆ Alloggi per vacanze;
- ◆ Rifugi alpini e rifugi escursionistici;
- ◆ Campeggi e villaggi turistici;
- ◆ Ristoranti e trattorie.

Le regole di riferimento per tutte le strutture elencate sono state inserite all'interno del presente Disciplinare Prestazionale che, vista la possibilità che la medesima struttura possa esercitare al contempo diverse categorie di attività (ricettiva e ristorativa), dovrà essere interpretato in maniera coerente in base alla tipologia dell'attività svolta dalla struttura stessa. Nel caso di strutture ricettive che non offrono un servizio di ristorazione, queste non sono tenute a rispettare i criteri specifici legati alla somministrazione di alimenti.

I requisiti sono raggruppati in due categorie cui corrispondono altrettante sezioni del disciplinare:

- La struttura;
- I servizi complementari.

SEZIONE 1

LA STRUTTURA

Nella presente sezione vengono approfonditi i requisiti propri delle strutture ricettive e ristorative con particolare riguardo per le strutture edilizie, gli spazi esterni di pertinenza, gli arredi interni ed esterni, gli elementi decorativi ed informativi.

Per quanto attiene i parametri costruttivi tipici dei fabbricati che ospitano le strutture ricettive e della ristorazione, si faccia esplicito riferimento alle indicazioni contenute nel Manuale per l'individuazione delle modalità di recupero dei beni culturali attrattivi caratterizzanti lo specifico territorio, realizzato dal GAL nell'ambito della Misura 323 del proprio Piano di Sviluppo Locale.

1.A - LE STRUTTURE EDILIZIE

- Deve essere posta particolare cura nella manutenzione dei fabbricati che ospitano gli esercizi, con riguardo al rispetto delle tipologie costruttive tradizionali della zona e mediante l'utilizzo di materiali di provenienza prevalentemente locale.
- In caso di ristrutturazione, devono essere adottati sistemi che garantiscano il miglioramento delle prestazioni ambientali della struttura (ad esempio sistemi di isolamento termico o illuminazione a basso consumo energetico).
- Le operazioni di recupero e restauro delle strutture edilizie devono essere condotte nel rispetto dei Regolamenti vigenti, in conformità con le caratteristiche tipologico-strutturali locali e mediante l'utilizzo prevalente di materiali tipici della tradizione costruttiva dell'area, nel rispetto delle indicazioni contenute nel Manuale adottato dal GAL.

- Le decorazioni delle murature esterne devono essere realizzate nel rispetto dei regolamenti comunali vigenti e delle indicazioni contenute nel Manuale adottato dal GAL.
- Gli infissi ed i serramenti esterni devono essere realizzati prevalentemente in legno naturale con proporzioni analoghe a quelle tradizionali.

1.B - GLI SPAZI ESTERNI

- Deve essere posta particolare cura nella manutenzione degli spazi esterni di pertinenza dei fabbricati che ospitano gli esercizi, in modo da ridurre al minimo gli impatti ambientali e da valorizzare le caratteristiche tipiche del territorio, con riguardo soprattutto al benessere degli ospiti e alla gradevolezza degli ambienti.
- La struttura deve rendere l'ambiente in cui è inserita piacevole e curato, accogliente e in grado di trasmettere l'idea di tradizione e tipicità, garantendo una illuminazione esterna rassicurante e mantenendo, ove esistenti, le aree verdi in buone condizioni.
- L'area adibita a parcheggio per i clienti, ove esistente, deve essere facilmente accessibile e adeguatamente protetta.

1.C - GLI ARREDI ESTERNI

- La struttura deve esporre all'esterno del fabbricato un'insegna indicante il nome della stessa. L'insegna può essere illuminata con un apposito spot e deve prevedere un utilizzo dei materiali compatibile con le esigenze di visibilità e leggibilità e, preferibilmente, coerente con le tradizioni locali. Sono da evitare insegne luminose, pannelli retroilluminati e scritte al neon.
- La struttura deve predisporre un'adeguata cartellonistica che fornisca agli utenti le informazioni corrette in merito alla tipologia della struttura stessa ed alla sua fruibilità, con particolare riguardo ai seguenti contenuti:
 - il menu con l'indicazione delle varie portate e la segnalazione degli eventuali menu del giorno, menu tipico, menu turistico e menu a prezzo fisso;
 - i prezzi delle proposte di ristorazione;
 - i prezzi delle camere per le strutture ricettive;
- La struttura può inoltre predisporre una cartellonistica riguardante i seguenti contenuti:
 - comunicazione delle proposte turistiche curate dalla struttura;
 - comunicazione delle proposte turistiche offerte sul territorio.
- Le informazioni suddette devono essere fornite su supporto rimovibile e costantemente aggiornabile.

1.D - L'ARCHITETTURA INTERNA E GLI ARREDI

- Gli spazi interni della struttura devono essere arredati in sintonia con le caratteristiche tipologiche del luogo, devono essere illuminati e climatizzati in modo da creare un'atmosfera piacevole.
- Le porte e i serramenti interni devono essere realizzati prevalentemente in legno.
- I divisori interni, qualora esistenti, possono avere struttura fissa o removibile.
- Gli arredi delle strutture devono essere realizzati con foggia e materiali legati alla cultura locale.
- I tavoli e le sedie delle aree adibite a bar e riservate alla ristorazione devono essere realizzati in legno su modelli tradizionali.
- Gli arredi e le decorazioni interne della struttura possono essere caratterizzate con preciso riferimento alle peculiarità proprie della località presso cui l'azienda opera, dal punto di vista dei materiali utilizzati e delle forme compositive.

1.E - GLI ESPOSITORI

- La struttura deve prevedere la predisposizione di spazi appositamente dedicati all'esposizione di materiale promozionale ed informativo inerente il territorio di riferimento (come dettagliato nella sezione 2.C).
- La struttura può, inoltre, prevedere la predisposizione di spazi appositamente dedicati alla promozione dei prodotti di eccellenza eno-gastronomici e dell'artigianato locale (come dettagliato nella sezione 2.C).
- Per i suddetti prodotti possono essere previste, nel rispetto della normativa vigente, l'esposizione, la consultazione, la degustazione, la distribuzione gratuita e la vendita.
- Gli espositori utili alla presentazione dei prodotti tipici e del materiale informativo devono essere collocati ad un'altezza opportuna in modo da essere facilmente accessibili. Gli stessi possono essere affissi a muro come scaffale pensile.
- La struttura deve prevedere di esporre, nell'ambito di tali spazi espositivi, una mappa cartacea, fornita dal GAL, riportante l'indicazione di tutte le Locande del Canavese.

1.F - I COMPLEMENTI DI ARREDO

- Ciascuna struttura potrà personalizzare le proprie scelte in merito ai complementi di arredo sulla base delle risorse caratteristiche della località in cui sorge.
- Non devono essere utilizzati, qualora possibile, piatti, bicchieri, tovaglie o posate in carta o in plastica.
- L'illuminazione deve essere curata. I lampadari e le lampade devono avere la predisposizione per l'utilizzo di lampadine a basso consumo.

SEZIONE 2

I SERVIZI COMPLEMENTARI

Nella presente sezione vengono forniti i requisiti di dettaglio relativi ai servizi che le strutture ricettive e ristorazione possono mettere a disposizione della propria clientela.

2.A - I SERVIZI DI BASE

- La struttura deve fornire alla clientela una compiuta informazione in merito alle stagioni di attività ed agli orari di apertura, dando tempestiva notizia delle eventuali variazioni, utilizzando tutte le forme di comunicazione di cui dispone (sito internet, cartellonistica esterna, ecc.).
- La struttura deve offrire alla clientela la possibilità di utilizzare qualsiasi sistema di pagamento oggi in uso. 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 (sito internet, locali aziendali, ecc.).
- È auspicabile la predisposizione di postazioni internet e, ove possibile, l'installazione di una rete wireless ad uso gratuito da parte degli utenti.
- La struttura deve consentire all'utenza di fruire di sistemi di contatto e di prenotazione in linea con le moderne tecnologie (internet, posta elettronica, ecc.).
- La struttura ha l'obbligo di realizzare, implementare nel caso in cui ne fosse già fornita, un proprio sito internet al fine di dare compiuta visibilità alla propria offerta. Il portale deve contenere le seguenti informazioni minime:
 - ▣ informazioni sulle modalità di contatto con la struttura (indirizzo, numero telefonico, indirizzo di posta elettronica, ecc.);
 - ▣ indicazioni sugli orari di apertura dell'esercizio e sulle stagioni di attività;
 - ▣ notizie sull'eventuale servizio di ricettività, con indicazione dei prezzi nelle differenti stagioni turistiche;

- ▣ indicazione dei servizi complementari a disposizione dell'utenza interna e ad uso dei turisti esterni (attività didattiche organizzate, possibilità di noleggiare l'attrezzatura sportiva, ecc.);
 - ▣ link al sito internet del GAL "Valli del Canavese";
 - ▣ link al sito internet dell'ATL Turismo Torino e Provincia, al fine di ampliare le possibilità di visita del territorio da parte dell'utenza anche attraverso l'utilizzo del software di prenotazione on-line Citybreak;
 - ▣ link alla piattaforma telematica, di cui il GAL intende sostenere la realizzazione al fine di mettere in rete il sistema turistico locale.
- La struttura deve adottare soluzioni gestionali ambientalmente sostenibili, dimostrando particolare attenzione al risparmio nel consumo delle risorse naturali (limitazione del consumo idrico ed energetico).
- La struttura deve condurre azioni di sensibilizzazione nei confronti della propria clientela, mediante l'utilizzo di materiali eco-compatibili, elettrodomestici a basso consumo e avvisi sul corretto utilizzo delle risorse energetiche ed idriche.
- La struttura si impegna ad organizzare sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti, in accordo con le indicazioni comunali in materia, con particolare riguardo al vetro, alla carta, alla plastica e all'umido compostabile, ricorrendo, ove possibile, all'uso di contenitori riutilizzabili per cibi e bevande.
- La struttura si impegna a valutare la partecipazione ad eventuali iniziative di formazione promosse dal GAL, al fine di migliorare le competenze del proprio personale e di implementare le potenzialità della struttura.
- La struttura si impegna a valutare la propria adesione ad eventuali azioni successive, anche attraverso collaborazioni con altre imprese del settore, volte alla salvaguardia della tipicità ed all'implementazione della qualità dell'accoglienza turistica e della ristorazione locali, in modo da incentivarne la popolarità sul mercato.

2.B - L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

- Le pietanze devono essere confezionate nel rispetto delle norme di legge, utilizzando prevalentemente prodotti che provengono da aziende agricole e produttori situati nel territorio di riferimento. I prodotti che, per necessità di indisponibilità del prodotto nei tempi e nelle quantità richieste, provengono da fuori territorio devono comunque privilegiare la logica della filiera corta ed essere di pari livello qualitativo.
- La struttura ha la facoltà di mettere a disposizione della clientela eventuale materiale illustrativo dei piatti proposti, contenente la descrizione delle portate accompagnata da un breve commento sulle origini storiche, la tradizione e le eventuali innovazioni apportate.
- Per la preparazione dei piatti la struttura deve privilegiare, qualora possibile e compatibilmente con le proprie proposte gastronomiche, cibi freschi e prodotti agroalimentari tradizionali del territorio, evitando cibi precotti o surgelati, tranne nel caso in cui siano alimenti di produzione propria preparati, confezionati e conservati a norma di legge.
- Nell'offerta dei prodotti e delle ricette deve essere rispettata la stagionalità.
- Le ricette tradizionali devono essere realizzate mediante l'utilizzo degli ingredienti tipici espressamente previsti.
- Nell'allestimento del menu, deve essere valorizzata la tradizione tipica del territorio.
- La struttura deve aver cura di dare adeguata rappresentanza alle varietà di vini, alcolici, super alcolici, liquori e distillati prodotti nel territorio, con particolare riguardo alle produzioni tipiche e al patrimonio di vini DOC e DOCG.
- Il menu e la carta dei vini possono essere strutturati in modo da fornire adeguata visibilità alle proposte eno-gastronomiche tipiche del territorio, mediante l'utilizzo di accorgimenti grafici o disponendo le portate caratteristiche secondo un ordine di priorità.

2.C - I SERVIZI DI INFORMAZIONE TURISTICA

- La struttura deve organizzare azioni di comunicazione alla clientela in merito alle proposte di visita fruibili nel territorio del GAL, con particolare attenzione alle emergenze peculiari della propria località e dell'area di riferimento (localizzazione di risorse storico-architettoniche e naturalistiche, orari di apertura dei musei, orari e tratte dei mezzi di trasporto pubblico, calendario degli eventi in programma, ecc.).
- La struttura deve poter fornire all'utenza informazioni specifiche sugli operatori turistici del territorio e sulle differenti tipologie di servizi offerti dagli stessi (contatto con gli uffici dell'ATL locale, indicazione dei luoghi di produzione e vendita di eccellenze eno-gastronomiche ed artigianali, noleggio di attrezzature sportive, ecc.).
- La struttura deve prevedere la predisposizione di spazi appositamente dedicati (come dettagliato nella sezione 1.E) all'esposizione di materiale promozionale ed informativo inerente il territorio di riferimento. In particolare, in coerenza con le peculiarità specifiche del proprio territorio di riferimento, la struttura può prevedere l'esposizione di:
 - ▣ Materiale promozionale ed informativo predisposto dal GAL Valli del Canavese, dalla Comunità Montana di competenza, dall'ATL Turismo Torino e provincia;
 - ▣ Materiale promozionale ed informativo relativo alla stessa struttura turistica;
 - ▣ Pubblicazioni riguardanti il sistema delle Locande Tipiche delle Valli del Canavese, con indicazione dei principi alla base del progetto di Tipicizzazione;
 - ▣ Guide del territorio in formato cartaceo o su supporto multimediale (CD o DVD);
 - ▣ Mappe degli itinerari percorribili;
 - ▣ Calendari degli eventi e delle manifestazioni in programma;
 - ▣ Pubblicazioni specifiche sui luoghi di visita, sulle produzioni artigianali ed enogastronomiche locali di eccellenza, sui servizi turistici offerti sul territorio;
 - ▣ Pubblicazioni sui servizi di pubblica utilità disponibili sul territorio (orari del servizio di trasporto pubblico locale, localizzazione della farmacia più prossima o dell'ufficio postale, ecc.).

Per i suddetti prodotti possono essere previste l'esposizione, la consultazione, la distribuzione gratuita e la vendita.

- La struttura può prevedere la predisposizione di spazi appositamente dedicati (come dettagliato nella sezione 1.E) alla promozione dei prodotti di eccellenza eno-gastronomici e dell'artigianato locale. In particolare, in coerenza con le peculiarità specifiche del proprio territorio di riferimento, la struttura può prevedere l'esposizione di:
 - ▣ Oggetti di artigianato tipico (ceramiche, manufatti in rame, ecc.);
 - ▣ Prodotti tipici locali confezionati (bottiglie di vino, barattoli di marmellata, ecc.).

Per i suddetti prodotti possono essere previste l'esposizione, la degustazione e la vendita. Per ciascun prodotto deve essere fornita l'indicazione del produttore di origine.

- La struttura ha la facoltà di esporre in un luogo visibile una mappa di riferimento contenente la localizzazione delle emergenze di visita e l'indicazione degli eventuali percorsi escursionistici fruibili nell'area di riferimento.

2.D - I SERVIZI PER TARGET SPECIFICI

Viste le particolari modalità di fruizione del territorio, che vedono la presenza predominante di tre tipologie di utenza distinte (famiglie, escursionisti e gastronomi), si evidenziano di seguito gli elementi di tipicizzazione che le strutture possono scegliere di realizzare al fine di caratterizzare ulteriormente la propria offerta.

La presenza di uno o più servizi facenti parte delle seguenti targettizzazioni, consentiranno alla struttura di rientrare all'interno delle proposte tematiche allestite dal GAL, mediante segnalazione sul Web o su altro materiale promozionale.

2.D.a - I SERVIZI PER LE FAMIGLIE

- La struttura può predisporre e adeguatamente mantenere aree gioco per i bambini nell'ambito degli spazi esterni di pertinenza della struttura. Tali aree devono essere convenientemente attrezzate, custodite e protette in maniera opportuna.
- La struttura può curare l'allestimento di sale gioco al coperto per l'intrattenimento dei più piccoli durante la stagione invernale.
- La struttura può attrezzare alcune aree da destinarsi al cambio dei bambini o da riservare a disposizione delle mamme per l'allattamento. Può, inoltre, dotarsi di arredi appositamente studiati per l'utilizzo da parte dei più piccoli.
- La struttura può curare l'organizzazione di laboratori didattici aventi a tema le produzioni agro-alimentari tipiche del territorio. Tali attività, da caratterizzarsi sulla base delle peculiarità del territorio e della stagione di svolgimento, potranno comprendere:
 - la partecipazione ad una o più fasi di lavorazione di un prodotto;
 - la visita presso un'azienda produttiva locale, utile alla comprensione delle modalità tradizionali di produzione;
 - l'esplorazione del territorio alla ricerca di erbe e piante aromatiche da utilizzare successivamente nella preparazione di un piatto della tradizione;
 - l'esecuzione di una ricetta della tradizione locale comprendente l'utilizzo di prodotti tipici di eccellenza.
- La struttura può curare l'organizzazione di laboratori didattici aventi a tema le produzioni artigianali tipiche del territorio. Tali attività potranno comprendere:
 - la realizzazione di un manufatto tipico della tradizione locale mediante l'utilizzo di materiali e tecniche storicamente utilizzati;
 - la pratica di un mestiere tradizionale locale (la battitura del ferro, la produzione della ceramica, ecc.);
 - l'esplorazione del territorio alla ricerca di erbe e piante aromatiche da utilizzare successivamente nella preparazione di pomate e lozioni.

2.D.b - I SERVIZI PER GLI ESCURSIONISTI

- La struttura può fornire le informazioni utili alla completa fruizione delle proposte del territorio. Per le informazioni di dettaglio di cui l'operatore non è in possesso, occorre fornire i riferimenti necessari alle strutture turistiche e sportive di competenza.
- Presso la struttura è possibile rendere reperibile il materiale informativo di supporto all'utente nella scelta delle attività da praticare e nello svolgimento delle stesse (mappe dei percorsi escursionistici, depliant esplicativi di attività specifiche, ecc.).
- La struttura può garantire la possibilità per l'utenza di noleggiare attrezzature sportive durante tutto il corso dell'anno, in relazione alle possibilità di fruizione messe a disposizione nelle differenti aree del territorio (ad esempio biciclette, mountain bike, attrezzatura per il fit-walking in estate e ciaspole in inverno), in forma diretta o attraverso accordi con soggetti attivi in ambito turistico e sportivo sul territorio. La struttura può allestire aree attrezzate per il ricovero e la manutenzione delle attrezzature disponibili al noleggio.
- La struttura può predisporre locali di accoglienza e spogliatoi da mettere a disposizione dell'utenza escursionistica.
- La struttura può allestire, nelle aree di propria pertinenza, postazioni attrezzate per lo svolgimento di attività sportive all'aria aperta (palestra di roccia, campo da volley, campo di calcetto, ecc.).
- La struttura può offrire la possibilità di contattare le guide professioniste che operano nel territorio.
- I servizi sopra elencati, qualora attivati, devono essere messi a disposizione della clientela della struttura ma anche ai turisti di passaggio che intendono fruire delle opportunità del territorio.

2.D.c - I SERVIZI PER I GASTRONAUTI

- La struttura può condurre azioni di sensibilizzazione e comunicazione alla clientela finalizzate a favorire la conoscenza e l'acquisto delle produzioni agro-alimentari del territorio. In tal senso è possibile prevedere l'allestimento di vetrine di presentazione dei prodotti locali o aree per la degustazione delle tipicità.
- La struttura ha la possibilità di organizzare momenti fissi di degustazione dei prodotti di eccellenza locali, organizzando una precisa calendarizzazione rispettosa degli andamenti stagionali produttivi.
- La struttura può organizzare serate a tema in occasione delle quali proporre menu particolari legati alle eccellenze eno-gastronomiche locali ed alle risorse culturali, artigianali, e folkloristiche del territorio (ad esempio la cena dello spazzacamino).
- La struttura può predisporre spazi attrezzati all'interno dei quali ospitare lezioni e laboratori didattici aventi a tema le produzioni agro-alimentari tipiche del territorio. Tali attività, da caratterizzarsi sulla base delle peculiarità del territorio e della stagione di svolgimento, potranno comprendere:
 - ▣ la partecipazione ad una o più fasi di lavorazione di un prodotto di eccellenza;
 - ▣ la preparazione di differenti ricette locali che prevedono l'impiego prevalente di uno specifico prodotto di eccellenza;
 - ▣ l'esecuzione di una ricetta della tradizione locale comprendente l'utilizzo di diversi prodotti tipici di eccellenza.
- La struttura può offrire la possibilità di reperire le informazioni utili alla visita diretta alle aziende produttrici, finalizzata alla degustazione e all'acquisto delle eccellenze agroalimentari.

_____ li, ____ / ____ / _____

(Timbro e firma del legale rappresentante)



ALLEGATO A5 al modulo di domanda del bando “Creazione di microimprese”

GAL Valli del Canavese
Corso Ogliani, 9
10080 – Rivara (TO)

Regione Piemonte
Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013
Asse IV Leader

Programma di Sviluppo Locale
“IMPRENDITORIA GIOVANILE:
LA LEVA PER UN TERRITORIO CHE CRESCE”

MANUALE DI TIPICIZZAZIONE

Premessa

Il GAL “Valli del Canavese”, nell’ambito delle azioni attuative del proprio Piano di Sviluppo Locale “Imprenditoria Giovanile: la leva per un territorio che cresce” intende definire le linee guida costruttive e prestazionali utili alla tipicizzazione del proprio sistema dell’ospitalità.

Il presente Manuale ha la finalità di individuare ed esplicitare le tipologie costruttive tradizionali del territorio del GAL, con particolare riguardo per le caratteristiche tipiche e peculiari delle imprese turistiche del territorio.

Campo di applicazione

Il presente Manuale delinea gli elementi di tipicità del territorio, che costituiscono la base per la realizzazione di interventi di adeguamento e/o miglioramento delle strutture che, aventi sede all’interno del territorio di competenza del GAL “Valli del Canavese”, svolgono un’attività ricettiva o ristorativa.

Le indicazioni contenute nel presente documento confluiscono all’interno del Disciplinare Prestazionale che, redatto dal GAL, definisce i requisiti che le strutture turistiche del territorio del GAL sono tenute soddisfare nella realizzazione dei suddetti interventi, in una logica di tipicizzazione delle proprie strutture, al fine di conformare la propria offerta ad un adeguato livello di qualità e di evidenziare le caratteristiche specifiche del territorio del Canavese. Il Disciplinare definisce altresì alcuni suggerimenti che costituiscono la traccia per un percorso volontario di miglioramento qualitativo che le stesse strutture possono scegliere di intraprendere con le medesime finalità.

Le indicazioni del Manuale si rivolgono alle aziende ed agli operatori (proprietari o gestori) del settore ricettivo alberghiero ed extra-alberghiero e del settore della ristorazione che rispettano tutte le norme di legge vigenti, regionali, nazionali e comunitarie per lo specifico settore di attività.

Nello specifico, si fa riferimento alle strutture turistiche della ristorazione e dell’ospitalità, con particolare riferimento, per queste ultime, alle indicazioni fornite dalle leggi regionali n° 14/95 “Nuova classificazione delle aziende alberghiere”, n° 31/85 “Disciplina delle strutture ricettive extralberghiere” e n°54/79 “Disciplina dei complessi ricettivi all’aperto”.

Nel dettaglio, le strutture cui fanno riferimento i modelli di locanda tipica del GAL Valli del Canavese sono i seguenti:

- ◆ Alberghi;
- ◆ Residenze turistico-alberghiere;
- ◆ Case per ferie, ostelli della gioventù, case-vacanze;
- ◆ Esercizi di affittacamere;
- ◆ Alloggi agrituristici;
- ◆ Bed & breakfast;
- ◆ Case e appartamenti per vacanze;
- ◆ Alloggi per vacanze;
- ◆ Rifugi alpini e rifugi escursionistici;
- ◆ Campeggi e villaggi turistici;
- ◆ Ristoranti e trattorie.

Le indicazioni fornite dal presente Manuale di Tipicizzazione, devono essere interpretate in maniera coerente in base alla tipologia dell'attività svolta dalle strutture interessate. In considerazione, infatti, 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 di strutture ricettive che non offrono un servizio di ristorazione, queste non sono tenute a rispettare i criteri specifici legati alla somministrazione di alimenti.

All'interno del Manuale vengono approfondite le caratteristiche di tipicità proprie del territorio del GAL "Valli del Canavese", con particolare riguardo per le strutture edilizie, gli spazi esterni di pertinenza, gli arredi interni ed esterni, gli elementi decorativi ed informativi.

Le indicazioni fornite dal Manuale negli ambiti tematici che seguono, sono un approfondimento legato alle specificità locali del territorio. A livello generale, tuttavia, si intende fare riferimento a parametri di qualità delle strutture così come descritti dai disciplinari redatti per l'acquisizione del marchio **Q - Ospitalità italiana**; tale riconoscimento, istituito da ISNART ed Unioncamere e recepito dalla Regione Piemonte, identifica i requisiti di qualità del servizio e delle strutture degli esercizi che ne fanno richiesta, divenendo simbolo di eccellenza e di prestigio. All'interno delle aree interessate dalla sua applicazione, si faccia inoltre riferimento al **Marchio Collettivo di Qualità** istituito dall'Ente Parco Nazionale del Gran Paradiso.

Ai fini della presente progettazione, non si intende richiedere alle strutture oggetto di intervento l'ottenimento dei marchi citati, ma si intende utilizzarne i parametri al fine di valutarne i requisiti minimi di ammissibilità.

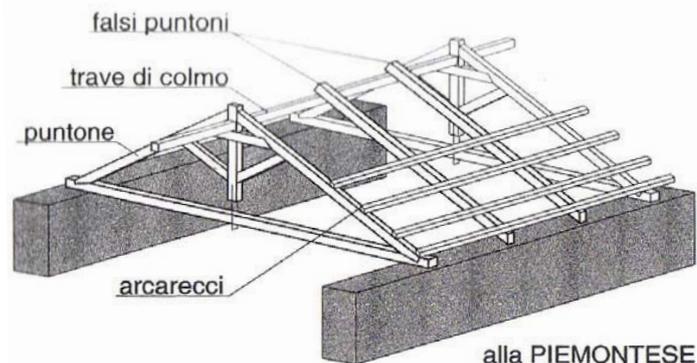
A - LE STRUTTURE EDILIZIE

Si precisa che, per quanto attiene i parametri costruttivi tipici dei fabbricati che ospitano le strutture ricettive e della ristorazione, occorre fare esplicito riferimento alle indicazioni contenute nel Manuale per l'individuazione delle modalità di recupero dei beni culturali attrattivi caratterizzanti lo specifico territorio, di cui il GAL sta attualmente curando la redazione nell'ambito della Misura 323 del proprio Piano di Sviluppo Locale.

A titolo esemplificativo si individuano le caratteristiche generali delle costruzioni tipiche della zona, al fine di tracciare le linee guida essenziali da seguire nella realizzazione di interventi di manutenzione, ristrutturazione, recupero e restauro delle strutture edilizie che ospitano gli esercizi.

Le tipologie costruttive tradizionali prevedono la realizzazione di facciate in pietra o in legno, talvolta completate, con maggiore frequenza nei centri abitati più grandi e nelle zone ad una quota altimetrica minore, da finiture ad intonaco. Le decorazioni realizzate in intonaco utilizzano i colori tipici del luogo nelle tonalità dal bianco al giallo al rosa.

Per le coperture si evidenzia la presenza tradizionale di orditure lignee “alla piemontese”, costituite da una trave di colmo su cui si appoggiano i cosiddetti falsi puntoni, travi disposti secondo la pendenza delle falde poggianti nella parte inferiore su un dormiente, ovvero su una trave fissata ai muri perimetrali. Su questa struttura principale, è possibile trovare una orditura secondaria costituita da listelli orizzontali paralleli alle linee di gronda detti arcarecci o correntini. Su questa struttura vengono appoggiati i coppi, utilizzati maggiormente nelle zone a quote minori, o le lose, lastre di pietra naturale spesso utilizzate nei fabbricati montani.



Gli infissi e i serramenti realizzati secondo le tecniche tradizionali sono costruiti in legno massiccio, di lavorazione artigianale eseguita mediante la lavorazione di specie legnose locali dotate di un’alta stabilità alle deformazioni e in grado di garantire un buon isolamento termico e acustico. Le strutture che vedono la presenza di balconi e parti in aggetto, sono caratterizzate dall’utilizzo di legno per la realizzazione dei parapetto, sostituito, nelle costruzioni più recenti, da ringhiere in ferro, e della pietra, o ancora del legno, per le solette.

B - GLI SPAZI ESTERNI

I viali di accesso alle strutture e le aree di passaggio sono realizzati mediante l’uso prevalente di pavimentazioni in pietra naturale, posata secondo il sistema ad “Opus incertum”, con piastrelle di porfido posate “alla romana” o, ancora, con l’utilizzo di cubetti lapidei disposti ad arco contrastante.

Gli elementi di delimitazione verticale degli spazi, quali recinzioni e cancelletti, sono realizzati interamente in legno o, alternativamente, in pietra irregolare a secco, coronati con lastre o blocchi di dimensione regolare. I materiali utilizzati, pietra o legno, sono di provenienza locale.

Le aree verdi sono abbellite con la presenza di specie vegetali della zona, caratterizzate dalla buona resistenza alle basse temperature e dal buon effetto decorativo.

C - GLI ARREDI ESTERNI

Le insegne indicanti il nome della struttura di foggia tradizionale sono realizzate in legno, in rame o ferro. Raramente si trovano soluzioni realizzate in pietra o modelli dipinti direttamente sull’intonaco di facciata. I modelli tipici sono realizzati secondo lo stile “a bandiera” con braccio a mensola in ferro di colore nero e targa in lamiera o legno uni o bifacciale. Frequente, la presenza di insegne a muro realizzate in lamiera o legno con scritte e disegni verniciati, in alcuni casi interpretati con figurazioni attuali.



L’illuminazione puntuale diretta sulle insegne è realizzata, oggi, con faretti e spot di tipo moderno. I sistemi di illuminazione tradizionali vedono la presenza di lanterne, oggi adeguate all’utilizzo di lampadine a risparmio energetico.

Le vetrine utilizzate per l’esposizione di materiale informativo della struttura (menu, orari, ecc.) sono realizzate, nella più parte dei casi, in legno e sono affisse alla parete esterna dell’edificio, accanto all’ingresso. In alcuni casi, le vetrine sono dotate di due ante in vetro trasparente apribili e complete di un meccanismo di chiusura e sono finite da un tettuccio spiovente in legno, rame o pietra utile come protezione dalle

precipitazioni piovose o nevose.

D - L'ARCHITETTURA INTERNA E GLI ARREDI

Gli ambienti interni delle strutture dedite alla ricettività e alla ristorazione sono caratterizzati da finiture parietali in pietra, cotto o intonaco e dalla presenza ricorrente di boiserie realizzate con l'utilizzo di doghe in legno di altezza variabile e di larghezza non inferiore a 12-15 centimetri.

La pavimentazione è realizzata con listoni in legno o con piastrelle in cotto o pietra.

I soffitti lignei presentano l'orditura a vista, con struttura ed orizzontamenti in legno. Talvolta si ritrovano parti intonacate scansionate dal posizionamento di travi lignee a vista. Frequente la realizzazione di volte in laterizio a botte o a crociera, che richiamano le tradizionali tecniche costruttive di epoca romanica e che si trovano spesso intonacate.

I serramenti e gli infissi interni sono realizzati in legno, con la presenza di parti vetrate.

I divisori interni sono realizzati con strutture in legno o in ferro battuto, con struttura fissa o removibile.

I tavoli sono realizzati in legno, con fattura molto semplice e con sporadici elementi decorativi. Le plance sono generalmente rettangolari, appoggiate su quattro gambe semplici o tornite.



Le sedie, anch'esse in legno o con sedute impagliate, si distinguono per la semplicità della forma e per la rara presenza di intagli e decorazioni. Lo schienale è rettangolare, ad altezza variabile, costituito da due montanti e una traversa. Si rileva la presenza, prevalente nelle zone di montagna, di panche con o senza schienale, talvolta con la doppia funzione di seduta e di contenitore.

Gli espositori utili alla presentazione dei prodotti tipici del territorio sono realizzati in legno, talora con la presenza di ante a vetro chiudibili. Spesso si evidenzia l'utilizzo a tale scopo di credenze di fattura tradizionale, con altezza non superiore ai 160 centimetri e costituite da ripiani a giorno nella parte inferiore e parti chiuse in alto.

F - I COMPLEMENTI DI ARREDO

I complementi di arredo sono realizzati con materiali tipici del territorio e seguono la foggia tradizionale delle differenti zone. I materiali utilizzati in prevalenza sono il legno, la pietra, il rame e il ferro lavorati a mano, il cotto e la ceramica. Ciascuna struttura presenta elementi di caratterizzazione propri, strettamente legati alle tradizioni ed alle peculiarità artigianali della località in cui sorge: dagli oggetti in ceramica, in particolare le stufe, a Castellamonte, alle terrecotte di Levone, dall'oggettistica in rame delle Valli Orco e Soana, alle produzioni dei vetrai della Valle Soana.

L'oggettistica per il servizio in tavola è composta da stoviglie in ceramica, posate in metallo lavorato e bicchieri in vetro caratterizzati da una notevole semplicità formale. Anche in questo caso, le tradizioni artigianali contraddistinguono differentemente gli elementi di ciascuna struttura, evidenziando ampie possibilità di tipicizzazione anche variabili da Comune a Comune.

La biancheria da tavola comprende tovaglie e tovaglioli in stoffa, decorati con stampe tradizionali o secondo motivi geometrici.

L'illuminazione è costituita da lampadari a soffitto o lampade a parete



realizzati con struttura in legno o, più spesso, in ferro battuto e con paralumi in vetro.

_____ li, ____ / ____ / _____

(Timbro e firma del legale rappresentante)



ALLEGATO B al modulo di domanda del bando "Creazione di microimprese"

**GAL Valli del Canavese
Corso Ogliani, 9
10080 – Rivara (TO)**

**Regione Piemonte
Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013
Asse IV Leader**

**Programma di Sviluppo Locale
"IMPRENDITORIA GIOVANILE:
LA LEVA PER UN TERRITORIO CHE CRESCE"**

SCHEMA DI GARANZIA FIDEJUSSORIA PER LA RICHIESTA DI ANTICIPO

**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
.....), 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) 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), 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).

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.

... .. lì / /

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 modulo di domanda del bando "Creazione di microimprese"

GAL Valli del Canavese

Corso Ogliani, 9

10080 – Rivara (TO)

Regione Piemonte

Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013

Asse IV Leader

Programma di Sviluppo Locale

"IMPRENDITORIA GIOVANILE:

LA LEVA PER UN TERRITORIO CHE CRESCE"

DICHIARAZIONE DI CONCLUSIONE DELL'INTERVENTO E RICHIESTA DI COLLAUDO

Oggetto: Linea d'intervento 2

Mis. 312.2: Stato finale dei lavori e richiesta di collaudo

Spett.le GAL Valli del Canavese

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 *Valli del Canavese* 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 Valli del Canavese
- 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 312.2 del PSL "*Imprenditoria giovanile: la leva per un territorio che cresce*" del GAL Valli del Canavese 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

_____ li, ____ / ____ / _____

(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			ADATTAMENTI TECNICO-ECONOMICI			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									

_____ li, ____ / ____ / _____

 (Timbro e firma del legale rappresentante)



ALLEGATO D al modulo di domanda del bando “Creazione di microimprese”

GAL Valli del Canavese

Corso Ogliani, 9

10080 – Rivara (TO)

Regione Piemonte

Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013

Asse IV Leader

Programma di Sviluppo Locale

“IMPRENDITORIA GIOVANILE:

LA LEVA PER UN TERRITORIO CHE CRESCE”

**MODELLO DI TARGHETTA/CARTELLO INFORMATIVI SUI CONTRIBUTI FEASR CON CUI
CONTRASSEGNARE I BENI E/O GLI IMMOBILI OGGETTO DEGLI INTERVENTI**

Ai sensi dell'Allegato VI Regolamento (CE) n. 1974/2006 , è competenza dei beneficiari di contributi FEASR affiggere, all'ingresso degli stabilimenti, aziende, ecc. e comunque in un luogo visibile al pubblico una targa informativa per le operazioni dei programmi di sviluppo rurale che comportano investimenti (nelle aziende agricole o nelle imprese alimentari) di costo complessivo o superiore a EUR 50.000.

La targa e il cartello devono contenere tutti gli elementi informativi e i loghi presenti nel modello disponibile presso la sede operativa del GAL.



ALLEGATO E al modulo di domanda del bando “Creazione di microimprese”

GAL Valli del Canavese
Corso Ogliani, 9
10080 – Rivara (TO)

Regione Piemonte
Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013
Asse IV Leader

Programma di Sviluppo Locale
“IMPRENDITORIA GIOVANILE:
LA LEVA PER UN TERRITORIO CHE CRESCE”

MODELLO DI BUSINESS PLAN DEL SERVIZIO MIP

SINTESI DEL PROGETTO IMPRENDITORIALE

Sintetica presentazione del progetto imprenditoriale, executive summary, di poche pagine (2 o 3) da cui emergono gli elementi salienti dell'iniziativa.

1. Quale tipologia di attività si intende svolgere e quali sono le loro motivazioni alla base delle scelte del settore.
2. Chi sono i realizzatori del progetto, le competenze critiche e in quale forma giuridica intendono organizzarsi.
3. A quali tipologie di clienti si rivolge la nuova impresa e qual è la dimensione del mercato di riferimento.
4. Fatturato e utile previsti, punto di pareggio e suo raggiungimento, eventuali indicatori di redditività.

Consiglio: sviluppare questa parte dopo aver predisposto l'intero piano d'impresa.

SEZIONE DESCRITTIVA

- **2.1 L'imprenditore/soci**
- **2.2 Descrizione dei prodotti e servizi offerti**
- **2.3 Analisi di mercato e scelte di marketing (o scelte strategiche)**
- **2.4 La struttura dell'impresa**

2.1 L'imprenditore/soci

Illustrare le competenze e le esperienze dei *singoli soci* evidenziando gli elementi che possono diventare critici per il buon esito del progetto.

- A. Dati identificativi: nome e cognome, data di nascita, residenza e codice fiscale.
- B. Percorsi formativi: titolo di studio, corsi di specializzazione, ecc.
- C. Esperienze lavorative.

Spiegare come si è arrivati alla scelta di avviare un'impresa e ad individuare il settore di intervento.

Occorre fare emergere :

- Conoscenza ed esperienza nel settore (come dipendente, come lavoratore autonomo, esperienza extra lavorativa, ecc.).
- Competenze, professionalità e tratti caratteriali significativi (natura intraprendente, spirito imprenditoriale, capacità organizzative, di relazione, di vendita).
- Motivazioni alla base della scelta imprenditoriale e aspettative che hanno orientato il team verso questa decisione (desiderio di lavoro indipendente, ricerca stabile di occupazione, ecc.)
- Motivazioni della scelta del settore (esperienza, passione, hobby, studio, contatti, opportunità, ecc.)

Nota

Attenzione, questa scheda espone le caratteristiche del singolo socio, pertanto è necessario produrre tante schede quanti sono i componenti della società.

2.2 Descrizione dei prodotti e servizi offerti

Lo scopo di questa sezione è quello di presentare il prodotto o servizio offerto.

A. Presentazione dettagliata dei servizi / prodotti offerti (dettagliare il sistema prodotto: prodotto + servizi annessi), differenze rispetto ai prodotti/servizi esistenti, ecc.

B. Caratteristiche tecniche del prodotto/servizio e modalità di funzionamento (ad esempio prodotto artistico artigianale, innovativo, ecc.)

C. Tipologia di bisogni che il prodotto soddisfa, vantaggi offerti al consumatore, differenze rispetto alla concorrenza (ad esempio: assistenza tecnica post vendita, periodo di prova, consegna gratuita, ecc.).

N.B. Se la nuova impresa offre più prodotti o più servizi è opportuno segnalarli tutti, specificando quali sono i principali. Indicare anche i prodotti/servizi che completano l'offerta commerciale (ad esempio: garanzie, coperture assicurative, formazione di base sull'utilizzo di particolari supporti, assistenza pre e post vendita, ecc.).

2.3 Analisi di mercato e scelte di marketing (o scelte strategiche)

A. Il settore di riferimento

- Condizioni generali e trend del settore di interesse (settore maturo o in crescita, numero delle imprese operanti e loro dimensione, prezzi applicati, fatturato del settore, ecc.).
- Ricostruzione dei tratti fondamentali della filiera produttiva (quando significativa per il tipo di impresa).
- Grado di innovatività nel settore: tradizionale, settore soggetto a moda, in continua e rapida evoluzione, ecc.
- Fattori di rischio del settore.
- Eventuali barriere all'entrata e potenziali nuovi entranti.
- Potere contrattuale dei fornitori.
- Potere contrattuale dei clienti.

La raccolta di questi dati (attraverso documentazione statistica, giornali specializzati, contatti, interviste, ecc.) deve fornire una fotografia del settore in cui andrà ad operare la nuova impresa. Inserire in allegato i dati relativi ad eventuali ricerche di mercato condotte ad hoc.

B. Concorrenti

- Identificare la tipologia e la numerosità dei concorrenti e, se possibile, la quota di mercato da essi detenuta (ricordarsi che oltre ai concorrenti diretti ne possono esistere anche di indiretti).
- Individuare quali prodotti/servizi offrono (anche quelli sostitutivi/alternativi a quelli della nuova impresa).
- Valutare quali sono i punti di forza e di debolezza della concorrenza.

C. Clienti

- Identificare la tipologia dei clienti: si tratta di consumatori finali (Business to Consumer) e/o di intermediari (Business to Business).
- Nel caso di clienti "consumatori finali" specificare: il profilo (età, reddito, formazione, area geografica di appartenenza, abitudini di consumo, ecc.), la numerosità, le motivazioni all'acquisto (bisogno, status, ecc.).
- Nel caso di clienti "business" specificare se sono imprese private o enti pubblici, numerosità, dimensione, area geografica in cui operano, frequenza di acquisto, consistenza media degli ordini, aspettative nei confronti del prodotto/servizio (qualità, affidabilità, prezzo, assistenza e servizi collaterali, consegna, ecc.).
- Specificare se si sono già stabiliti relazioni/accordi con possibili clienti.
- Quantificare gli obiettivi di vendita da raggiungere.

D. Politica di prezzo

- Indicare su che fascia di prezzo intendente posizionare il prodotto/servizio e relative motivazioni (allineamento con i prezzi dei concorrenti, opzione per una fascia di prezzo alta, politica aggressiva con prezzi molto bassi).
- Evidenziare se si intende utilizzare la politica dei prezzi come leva di marketing: ad esempio formule di abbonamenti, carte sconto, sconti su quantitativi, saldi, ecc.

E. Pubblicità e promozione

- Illustrare le azioni più idonee per farsi conoscere sul mercato di sbocco: creazione di un marchio/logo, pubblicità tradizionale (depliant, affissioni, radio, ecc.), sito internet, banner, stampa specialistica, partecipazioni a convegni/fiere di settore, direct mailing, sponsor di eventi, ecc..
- Indicare come si intende presentare i propri prodotti/servizi: catalogo (cartaceo/on line, ecc.), book presentazione lavori svolti, ecc.
- Quantificare l'investimento pubblicitario (che dovrà essere coerente con quanto indicato nella parte economica).

F. Canali commerciali e modalità di vendita

- Dettagliare:
 - come si intende vendere i prodotti/servizi: con forza vendita interna, con rete di agenti, con concessionari e distributori autorizzati, ecc.
 - dove si intende vendere: direttamente presso la sede dell'azienda, on line (e-commerce), per corrispondenza o a domicilio, attraverso negozi monomarca/franchising, tramite la distribuzione moderna/organizzata.
- Indicare come si prevede di contattare i clienti: telemarketing, viste dirette presso l'azienda, mailing mirato, organizzazione di meeting, partecipazione ad eventi di settore, ecc.

G. Analisi SWOT (quando significativa per il tipo d'impresa)

In merito all'iniziativa imprenditoriale, illustrare:

- Punti di forza dell'iniziativa imprenditoriale.
- Punti di debolezza.
- Opportunità di mercato e di settore.
- Rischi di mercato e di settore.
- Fornire indicazioni sulle modalità utilizzate per supplire alle debolezze e affrontare i rischi.

2.4 La struttura dell'impresa

La finalità è quella di presentare la struttura complessiva dell'impresa.

A. Localizzazione dell'impresa

- Motivare la scelta della localizzazione dell'impresa sia dal punto di vista geografico (vicinanza ai mercati di sbocco o di approvvigionamento, all'università o a centri di ricerca, disponibilità di aree attrezzate, aree destinate a interventi da parte dei fondi strutturali, ecc.), che dal punto di vista della tipologia di locale.

B. Catena del valore e del ciclo produttivo

Indicare:

- Quali attività l'impresa deve svolgere per poter realizzare il proprio business, evidenziando quelle rilevanti per incidenza sui costi, per contenuto innovativo e per lo sviluppo dell'azienda nel tempo: gestione forniture, produzione, distribuzione, servizi post vendita, attività commerciale, ricerca e sviluppo, gestione risorse umane, contabilità e amministrazione, ecc.
- Quali attività sono effettuate all'interno dell'impresa, quali vengono affidate all'esterno e le motivazioni alla base di tale scelta.
- L'organizzazione del ciclo produttivo e la saturazione della capacità produttiva, evidenziando le possibili criticità.
- Ricerca e sviluppo: obiettivi, organizzazione, risorse e tempi previsti per lo sviluppo dei nuovi prodotti (quando è rilevante per il tipo di attività).
- Eventuali altre attività che si ritiene fondamentale trattare in dettaglio.

C. Fornitori e partner

- Illustrare quali sono i principali fornitori dell'impresa, distinguendo fra fornitori di materie prime, semilavorati o prodotti finiti e fornitori di servizi (consulenze tecniche, assistenza software, ecc.), soffermandosi su quelli strategici.
- Analizzare le loro modalità di operare: tempi di dilazione di pagamento, ordini minimi, tempi e modalità di consegna, ecc.
- Individuare eventuali partner con cui si possono stabilire delle collaborazioni per la realizzazione di prodotti / servizi.

D. Dotazione tecnologica e tipologia di investimenti

- Definire quali tecnologie, brevetti, attrezzature, arredi, macchinari, impianti e immobili sono necessari allo svolgimento dell'attività (specificando se alcuni di questi sono già disponibili o se devono essere acquistati tutti, in quanti anni vengono realizzati gli investimenti, ecc).
- Eventuale analisi delle caratteristiche tecniche dei beni strumentali materiali e immateriali più importanti, esaminando in che modo contribuiscono a migliorare le prestazioni dell'impresa e le possibili ricadute economiche.

E. Risorse umane

Indicare:

- Le competenze necessarie per il funzionamento dell'impresa e delle persone che ricoprono le varie funzioni, con ipotesi sul loro reperimento e inquadramento contrattuale (soci, dipendenti, collaboratori, consulenti esterni).
- Quali ruoli debbono essere ricoperti e come si collocano i soci rispetto a questi (indicare anche la remunerazione annua prevista per i soci).
- Quali risorse verranno invece attinte all'esterno dell'impresa (indicare il contratto che si prevede di applicare ed il costo mensile/annuo).
- Politiche di sviluppo: previsione di nuovi inserimenti, di quali figure e con quali tempistiche.
- La necessità di consulenze esterne: commercialista, legale, consulente del lavoro, altre consulenze tecniche, ecc.
- Eventuale organigramma (dove risulta significativo).

F. Forma giuridica e inquadramento

- Indicare la forma giuridica prescelta, motivando eventuali vantaggi rispetto ad altre (responsabilità/rischi, capitali da investire, impegno attivo dei soci, costi di costituzione e di gestione, livello di conoscenza reciproca tra i soci, numero degli stessi, imposizione fiscale, definizione dei compiti ed assegnazione delle cariche).
- Elencare, se esistono, quali vincoli di tipo burocratico è necessario assolvere per poter avviare l'attività (autorizzazioni, ispezioni, abilitazioni, licenze, altro).

SEZIONE ECONOMICO FINANZIARIA

- **3.1 Previsione dei ricavi**
- **3.2 Previsione dei costi fissi e variabili**
- **3.3 Margine di contribuzione e fatturato di pareggio**
- **3.4 Investimenti e fabbisogno finanziario**
- **3.5 Analisi equilibrio economico e finanziario**

L'analisi economico-finanziaria deve essere effettuata sul primo triennio di attività.

3.1 Previsione dei ricavi

Indicare come è determinato il volume d'affari che si intende realizzare per tutti gli anni in cui si effettua la previsione. In particolare:

- Quante tipologie di prodotti/servizi si sono individuate, con quali criteri sono state raggruppate, quanto pesano rispetto al fatturato complessivo.
- Suddivisione del fatturato su base annua, valutando con attenzione i tempi necessari per effettuare le prime vendite e per andare a regime.
- Cosa fa variare il fatturato all'interno dell'anno (stagionalità) e da un anno all'altro.
- Quando viene saturata la capacità produttiva (in termini di ore lavorative a disposizione delle risorse umane coinvolte, di impianti e macchinari, ecc.).
- Quali sono i tempi di dilazione concessi ai clienti.

3.2 Previsione dei costi fissi e variabili

Indicare separatamente i costi di struttura (slegati dal volume di produzione/vendita) e quelli variabili (strettamente legati al volume di produzione/vendita) commentando quelli più consistenti.

3.3 Margine di contribuzione e fatturato di pareggio

- Indicare il margine di contribuzione per le diverse categorie di prodotti/servizi realizzati e il margine di contribuzione medio percentuale.
- Stimare il fatturato di pareggio (in alcuni casi può essere utile indicare quando verrà raggiunto). Se necessario/utile scomporre tale fatturato in numero di prodotti/servizi da vendere per realizzarlo e specificare il margine di sicurezza che ne deriva, confrontandolo con il fatturato previsto.

3.4 Investimenti e fabbisogno finanziario

1. Indicare il piano degli investimenti, specificando:

- il valore degli investimenti al netto di IVA;
- l'anno entro il quale si prevede di effettuare l'investimento stesso (possono anche essere concentrati tutti nel primo anno di attività);
- l'ammortamento calcolato con il criterio civilistico, considerando l'effettiva durata dei beni in base alla loro obsolescenza.

2. Individuare il fabbisogno finanziario dell'impresa, specificando le modalità con cui verrà coperto e in particolare:

- capitale proprio dell'imprenditore/soci;
- ricorso a finanziamento infruttifero soci o a prestiti sociali;
- ricorso a finanziamenti a medio lungo termine, specificando la banca d'appoggio, la durata del prestito ed il tasso di interesse applicato;
- ricorso a finanziamenti a breve termine, specificandone la tipologia.

3.5 Analisi equilibrio economico e finanziario

1. Analisi dell'equilibrio finanziario da cui risulti la completa copertura delle immobilizzazioni con capitale proprio e debiti a medio lungo termine.
2. Analisi dell'equilibrio economico da cui risulti che il fatturato è superiore ai costi (compresa la remunerazione dell'imprenditore e del capitale investito). L'equilibrio economico non è necessariamente raggiunto nel primo anno: in questo caso, è necessario effettuare un'analisi che evidenzi a che punto della vita dell'impresa si verificherà il pareggio economico.

ALLEGATI

Inserire la documentazione utile a completare il progetto, ad esempio:

- curricula dei soci
- documentazione fotografica
- brevetti
- articoli inerenti
- ricerche di mercato



ALLEGATO F al modulo di domanda del bando "Creazione di microimprese"

GAL Valli del Canavese
Corso Ogliani, 9
10080 – Rivara (TO)

Regione Piemonte
Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013
Asse IV Leader

Programma di Sviluppo Locale
"IMPRENDITORIA GIOVANILE:
LA LEVA PER UN TERRITORIO CHE CRESCE"

IMPEGNO ALL'ADESIONE AL CONSORZIO DEGLI OPERATORI TURISTICI DEL CANAVESE

(solo per le imprese dei settori turistico-ricettivo, della ristorazione tipica, dell'accompagnamento turistico e dei servizi turistico-ricettivi)

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 ____ / ____ / _____,

SI IMPEGNA

- ad aderire al Consorzio degli operatori turistici del Canavese;

_____ li, ____ / ____ / _____

(Timbro e firma del legale rappresentante)