



ALLEGATO A1 al modulo di domanda del bando “Locande tipiche delle Valli del Canavese”

**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 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 2 "Strutturazione della filiera turistica" del P.S.L. *"Imprenditoria giovanile: la leva per un territorio che cresce"*.

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:

- 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 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 Ivrea.

*** **

Letto, confermato e sottoscritto

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



ALLEGATO A2 al modulo di domanda del bando “Locande tipiche delle Valli del Canavese”

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 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 2 “Strutturazione della filiera turistica” del P.S.L. “*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.

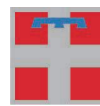
Data _____

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.**



REGIONE
PIEMONTE

ALLEGATO A3 al modulo di domanda del bando “Locande tipiche delle Valli del Canavese”

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 _____, PEC _____,
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 nella pagina seguente):

(*) 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;
- (.....)

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'investim ento ammesso	Contributo pubblico concesso	Data di erogazione del contributo e importo erogato

_____ lì, ____ / ____ / _____

(Timbro e firma del legale rappresentante)



ALLEGATO A4 al modulo di domanda del bando “Locande tipiche delle Valli del Canavese”

**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 tipicizzazione del proprio sistema dell’ospitalità.

Il presente Disciplinare trae spunto dai requisiti specifici individuati dal Manuale di Tipicizzazione 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 tipicizzazione, 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.

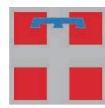
2.D.c - I SERVIZI PER I GASTRONAUTI

- 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)



**REGIONE
PIEMONTE**

ALLEGATO A5 AL BANDO PUBBLICO “Locande tipiche delle Valli del Canavese”

**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.

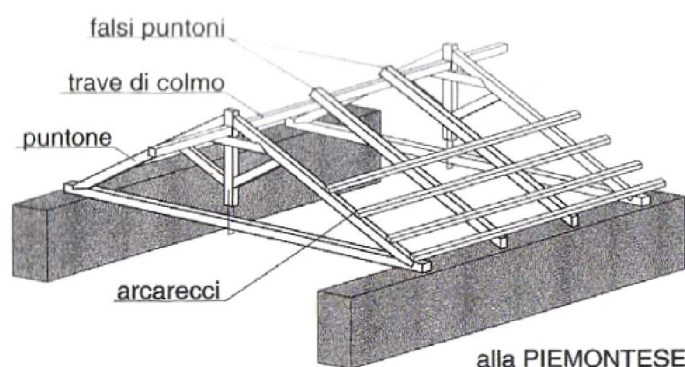
A - LE STRUTTURE EDILIZIE

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.

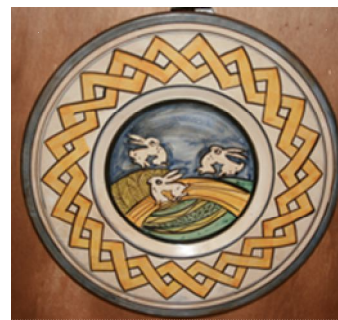
F - I COMPLEMENTI DI ARREDO

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 differenzialmente gli elementi di ciascuna struttura, evidenziando ampie possibilità di tipizzazione 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 A6 al modulo di domanda del bando “Locande tipiche delle Valli del Canavese”

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 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:

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 - Miglioramento qualitativo delle facciate, delle coperture e delle aree esterne	
Descrivere	
Il servizio è accessibile ai disabili	☐ sì ☐ no
Se sì, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA A.2 - Miglioramento qualitativo delle insegne e degli arredi, esclusi i complementi di arredo	
Descrivere	
Il servizio è accessibile ai disabili	☐ sì ☐ no
Se sì, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA A.3 - Miglioramento qualitativo delle camere e dei servizi igienici (compresa la realizzazione di servizi igienici nelle camere che, ad oggi, non ne dispongono). Non è ammissibile la realizzazione di nuove camere	
Descrivere	
Il servizio è accessibile ai disabili	☐ sì ☐ no
Se sì, descrivere	

.....
Valore degli investimenti da realizzare €

TIPOLOGIA A.4 - Miglioramento qualitativo degli spazi comuni, compresi i locali abiti alla ristorazione degli ospiti
Descrivere
Il servizio è accessibile ai disabili ☐ sì ☐ no Se sì, descrivere
Valore degli investimenti da realizzare €

TIPOLOGIA B.1 - Realizzazione e/o potenziamento di servizi finalizzati a favorire una fruizione di tipo escursionistico – sportivo del territorio	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>SERVIZI DA REALIZZARE</u>
<i>esempio:</i> noleggio di biciclette e mountain bike spogliatoio (n. posti ...)	<i>esempio:</i> allestimento di aree attrezzate per il ricovero e la manutenzione delle biciclette ampliamento spogliatoi e locali di accoglienza per gruppi di escursionisti attrezzatura per il fit-walking racchette da neve maneggio postazioni attrezzate per attività sportiva all'aria aperta (campo di beach/green volley, campo di calcetto, ...)
Il servizio è accessibile ai disabili ☐ sì ☐ no Se sì, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.2 - Realizzazione e/o potenziamento di servizi specificamente rivolti alle famiglie	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>SERVIZI DA REALIZZARE</u>
<i>esempio:</i> aree e spazi comuni attrezzati (aree per cambiare i bambini, sale a disposizione delle mamme per l'allattamento, sale giochi al coperto per	<i>esempio:</i> ampliamento aree e spazi comuni attrezzati (aree per cambiare i bambini, sale a disposizione delle mamme per l'allattamento, sale giochi al coperto

l'intrattenimento dei bambini)	per l'intrattenimento dei bambini, ...) aree attrezzate all'aperto per il gioco dei bambini... ..
Il servizio è accessibile ai disabili ☐ sì ☐ no Se sì, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.3 - Realizzazione e/o potenziamento di servizi per 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> vetrine di presentazione dei prodotti tipici locali ampliamento area degustazione nuova area degustazione nuovo laboratorio di cucina (n. partecipanti ...) ampliamento laboratorio di cucina (n. partecipanti ...)
Il servizio è accessibile ai disabili ☐ sì ☐ no Se sì, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.4 - Realizzazione e/o potenziamento di servizi finalizzati al benessere della persona	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>SERVIZI DA REALIZZARE</u>
<i>esempio:</i> centri benessere/spa grotte di sale bagno di fieno	<i>esempio:</i> centri benessere/spa grotte di sale bagno di fieno
Il servizio è accessibile ai disabili ☐ sì ☐ no Se sì, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

I servizi sono gestiti in forma associata con altri operatori? ☐ sì ☐ no

Se sì, 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).

I servizi sono utilizzabili anche da parte di coloro che visitano il territorio, pur senza fruire delle strutture turistico- ricettive in esso presenti ☐ sì ☐ no

Se sì, descrivere le modalità di accesso ai servizi da parte della clientela esterna.

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 1.400 m s.l.m.
- ☐ tra 1.000 e 1.400 m s.l.m.
- ☐ tra 700 e 1.000 m s.l.m.
- ☐ inferiore a 700 m s.l.m.

La struttura dispone di n. posti letto e 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 Valli del Canavese (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:

b) Autorizzazioni necessarie

--

5. Quadro riepilogativo dei costi

TIPOLOGIA A.1 - Miglioramento qualitativo delle facciate, delle coperture e delle aree esterne	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti tecnologici	€
Acquisto e installazione di arredi	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA A.2 - Miglioramento qualitativo delle insegne e degli arredi, esclusi i complementi di arredo	
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 - Miglioramento qualitativo delle camere e dei servizi igienici (compresa la realizzazione di servizi igienici nelle camere che, ad oggi, non ne dispongono). Non è ammissibile la realizzazione di nuove camere

Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti tecnologici	€
Acquisto e installazione di arredi	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA A.4 - Miglioramento qualitativo degli spazi comuni, compresi i locali abiti alla ristorazione degli ospiti	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti tecnologici	€
Acquisto e installazione di arredi	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.1 - Realizzazione e/o potenziamento di servizi finalizzati a favorire una fruizione di tipo escursionistico – sportivo del territorio	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti tecnologici	€
Acquisto e installazione di arredi	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.2 - Realizzazione e/o potenziamento di servizi specificamente rivolti alle famiglie	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti tecnologici	€
Acquisto e installazione di arredi	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€



ALLEGATO A.7 al modulo di domanda del bando “Locande tipiche delle Valli del Canavese”
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 ALLA REALIZZAZIONE DEL SITO WEB

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. _____ PEC _____,
indirizzo e-mail _____,
codice fiscale _____, Partita IVA _____

SI IMPEGNA

- a realizzare, in caso di concessione del contributo, un sito web relativo alla propria attività turistica;
- a realizzare il suddetto portale secondo le indicazioni inerenti i contenuti minimi dello stesso, come previsto dal Disciplinare Prestazionale sottoscritto.

Data _____

Firma

_____ (1)

Note:

(1) Accompagnare la dichiarazione con la fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.



ALLEGATO A.8 al modulo di domanda del bando "Locande tipiche delle Valli del Canavese"
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 DELLA CAPACITA' RICETTIVA DELLA STRUTTURA

(da presentarsi solo nel caso l'impresa beneficiaria offra possibilità di pernottamento)

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

- che la struttura ricettiva oggetto della proposta progettuale di intervento conta un numero di posti letto pari a, come riportato sulla tavola progettuale;

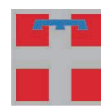
Data _____

Firma

_____ (3)

Note:

(1) Accompagnare la dichiarazione con la fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.



REGIONE
PIEMONTE

ALLEGATO B AL BANDO PUBBLICO "Locande tipiche delle Valli del Canavese"

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. 313.2b: 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 _____, PEC _____,
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 313.2.b 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

(Timbro e firma del legale rappresentante)

ANAGRAFICA DITTA
REGIONE PIEMONTE P.S.R. 2007-2013

PSL

GAL

LINEA D'INTERVENTO

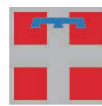
MIS.

PROGETTO APPROVATO CON D.D. N. DEL

INVESTIMENTI APPROVATI			VARIANTI			spesa nella dom. di pagam. precedenti	spesa n presen dom. n pagame
investimento	descrizione	costo	investimento	descrizione	costo		
1	2	3	4	5	6	7	8
TOTALE GENERALE							

_____ lì, ____ / ____ / _____

(Timbro e firma del legale rappre



REGIONE
PIEMONTE

ALLEGATO C AL BANDO PUBBLICO “Locande tipiche delle Valli del Canavese”

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 COMMEMORATIVA ED ESPLICATIVA TARGA/CARTELLO
INFORMATIVO 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.