



ALLEGATO A1 al modulo di domanda del bando Misura 311

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

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

in relazione alla domanda di contributo a valere sulla linea d'intervento 4, del PSL "Crescere in rete" del GAL Giarolo 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. 25, comma 1 del bando.

Data _____

Firma

_____ (4)

Note:

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



Allegato A2 al modulo di domanda del bando misura 311

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 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:

- 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];
- aiuti concessi a imprese attive nel settore della produzione primaria dei prodotti agricoli di cui all'allegato I del trattato;
- aiuti concessi a imprese attive nella trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli elencati nell'allegato I del trattato, nei casi seguenti:
 - 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,
 - 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'investimento ammesso	Contributo pubblico concesso	Data di erogazione del contributo e importo erogato

_____ li, ___ / ___ / _____

(Timbro e firma del legale rappresentante)



ALLEGATO A3 al modulo di domanda del bando misura 311

PROTOCOLLO DI QUALITÀ TURISTICA PER LE IMPRESE RICETTIVE E DELLA RISTORAZIONE

Premessa

- Il GAL Giarolo Leader partecipa all'attuazione dell'Asse IV Leader del PSR 2007/2013 della Regione Piemonte;
- in ragione dei contenuti del proprio Piano di Sviluppo Locale, il GAL ha deciso di attivare la linea d'intervento 4 "La rete ricettiva";
- il presente Protocollo è applicato alle aziende ed agli operatori (proprietari o gestori) del settore ricettivo alberghiero ed extralberghiero e del settore della ristorazione, secondo le Leggi Regionali n. 54/79, n. 31/85 e s.m.i., e le Leggi Regionali n. 14/95, n. 38/95, n. 8/2010 (e relativo Regolamento di Attuazione n° 1/R dell'11/03/2011), n. 38/2006, che disciplinano le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere ed i complessi ricettivi all'aperto. Nello specifico i requisiti previsti si riferiscono alle strutture/locali di seguito indicati, purché ubicate all'interno del territorio di competenza del GAL:
 - alberghi, residenze turistico-alberghiere;
 - agriturismi;
 - affittacamere;
 - bed & breakfast;
 - campeggi, villaggi turistici;
 - rifugi alpini e rifugi escursionistici;
 - ristoranti, pizzerie, trattorie;
- per ogni struttura/pubblico esercizio i soggetti che aderiscono al presente Protocollo, si impegnano a rispettare le norme in esso previste, come di seguito dettagliate, debitamente e coerentemente interpretate, a seconda dell'attività effettivamente svolta e della categoria di appartenenza della struttura stessa;
- in considerazione della possibilità che l'attività ricettiva e quella ristorativa siano esercitate dalla medesima impresa i criteri di riferimento sono stati inseriti nell'ambito di un unico documento. Nel caso in cui le strutture ricettive non offrano un servizio di ristorazione, esse non sono tenute a rispettare i criteri specifici legati alla somministrazione di alimenti;
- è evidente la necessità comune dei territori coinvolti di andare verso uno sviluppo integrato di un sistema turistico competitivo e di qualità, che consenta di utilizzare al meglio le risorse ambientali, culturali, produttive e umane identitarie del territorio del Gal;

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

Impegni assunti dalle imprese che aderiscono al Protocollo

1. L'azienda deve essere iscritta al Registro delle imprese e deve possedere le concessioni e i requisiti prescritti dalla legge ai fini del legittimo esercizio dell'attività svolta e dell'utilizzo della struttura in cui l'attività medesima è esercitata. In particolare, si ricorda che per quanto riguarda la somministrazione di alimenti e bevande il DPR n° 160 del 7/9/2010 ha previsto che l'operatore del settore alimentare notifichi all'ASL la propria attività tramite il SUAP (per dare piena applicazione del decreto sul territorio regionale sono state approvate la DGR n.16-4910 del 14/11/12 e la DD n.799 del 15/11/12 che hanno ridefinito le indicazioni operative e la modulistica per la notifica delle varie attività).
2. L'attività deve essere esercitata nei limiti e nelle forme prescritti per la stessa dalla legislazione di settore vigente in ambito regionale, nazionale e comunitario a qualsiasi livello e nel rispetto di ogni altra disposizione normativa vigente relativa ad aspetti che possano risultare direttamente o indirettamente connessi con l'esercizio dell'attività stessa. Le aziende alberghiere, i complessi ricettivi all'aria aperta e i bed & breakfast devono rispettare gli standard obbligatori minimi stabiliti dalle rispettive leggi regionali in relazione alla classificazione a stelle.
3. **L'impresa assicura di porre particolare cura nella manutenzione dei fabbricati e degli spazi esterni** di loro pertinenza, con riguardo soprattutto alla sicurezza degli ospiti e alla gradevolezza degli ambienti in modo tale da minimizzare gli impatti ambientali e valorizzare le caratteristiche tipiche del territorio.
4. In caso di ristrutturazione, l'impresa si impegna ad adottare sistemi che garantiscano il **miglioramento delle prestazioni ambientali** della struttura (quali: sistemi di isolamento termico, illuminazione a basso consumo energetico..); in caso di ristrutturazione in materia di abbattimento delle barriere architettoniche, l'impresa si impegna a rispettare i criteri stabiliti dal Decreto n° 236/89; in ogni caso, l'impresa si impegna ad effettuare tutti gli eventuali interventi di recupero e di restauro delle strutture edilizie in conformità alle caratteristiche tipologiche-strutturali locali e assicurando il mantenimento delle rilevanze storico-architettoniche della struttura con l'uso di materiali tipici della tradizione costruttiva dell'area, **nel rispetto delle indicazioni contenute nei Manuali Guida realizzati dal GAL Giarolo e adottati dai singoli Comuni del territorio.**

5. L'arredamento deve essere, per quanto oggettivamente possibile, in legno e di foggia tradizionale. Nelle aree di ricezione dei clienti devono essere presenti complementi di arredo realizzati con materiali tipici dell'artigianato locale e con foggia tradizionale.
6. L'impresa si impegna a predisporre sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti secondo quanto previsto dai sistemi di raccolta comunali, ricorrendo il più possibile all'utilizzo, per quanto disponibili sul mercato locale, di vuoti a rendere e di contenitori riutilizzabili per alimenti e bevande.
7. **L'impresa si impegna ad adottare**, per quanto possibile, **soluzioni gestionali ambientalmente sostenibili**, dimostrando particolare attenzione al risparmio idrico ed energetico e sensibilizzando i clienti anche attraverso l'utilizzo di materiali eco-compatibili, elettrodomestici a basso consumo ed avvisi sul corretto utilizzo delle risorse idriche ed energetiche.
8. **Nell'allestimento del menù, l'impresa si impegna a valorizzare la tradizione tipica del territorio**, garantendo la specialità del pasto con l'inserimento di almeno un menù tipico (costituito da un minimo di tre antipasti, due primi, due secondi e un dolce preparati secondo le ricette della tradizione locale) e con indicazione diretta dei produttori dei singoli alimenti locali utilizzati.
9. **Le pietanze saranno confezionate** nel rispetto delle norme di legge, **utilizzando prioritariamente prodotti realizzati da aziende situate nel territorio di competenza del GAL**. Solo in caso di necessità (indisponibilità del prodotto nei tempi e nelle quantità richieste), l'impresa potrà ricorrere a prodotti che provengono da fuori territorio, i quali tuttavia devono essere di pari livello qualitativo.
10. L'impresa garantisce l'origine territoriale dei prodotti garantendo e rendendo verificabile la scelta dei propri fornitori, assicurando la tenuta di un apposito registro dei fornitori.
11. L'impresa si impegna a non somministrare cibi precotti o surgelati, tranne nel caso in cui siano alimenti di produzione propria preparati, confezionati e conservati comunque a norma di legge.
12. L'impresa assicura di dare adeguata rappresentanza (anche in termini di visibilità all'interno della "Carta dei vini"), fra la varietà di vini, alcolici e super alcolici che vengono serviti, alle produzioni tipiche del territorio, con particolare riguardo al patrimonio di vini DOC e DOCG.
13. **L'impresa si impegna a predisporre adeguata cartellonistica aziendale per dare corrette informazioni agli ospiti circa la fruibilità delle strutture, la natura ed i costi dei diversi servizi offerti. I prezzi devono essere esposti accanto alla reception secondo quanto definito dalla l.r. 22/95, art. 3, comma 1) utilizzando la "tabella prezzi" predisposta dalla struttura regionale competente. L'impresa, inoltre, avrà cura di predisporre, nel rispetto della normativa vigente, la segnaletica stradale necessaria ad agevolare il raggiungimento delle strutture aziendali.**
14. **L'impresa si impegna a mettere a disposizione dei clienti** (in uno spazio dedicato) **materiale informativo logistico e culturale sul territorio**, assicurando di disporre di personale preparato a fornire informazioni sulla storia e le tradizioni dell'area, sugli eventi culturali e sulle manifestazioni locali, sulle ricchezze enogastronomiche, artigianali e artistiche e sui trasporti (orari e tragitti dei mezzi di trasporto pubblico).

15. L'impresa assicura di garantire un servizio efficiente e di qualità alla propria clientela, offrendo una risposta puntuale e tempestiva alle richieste che da questa provengono; in tale ambito, l'impresa si impegna ad offrire all'acquirente delle proprie prestazioni la possibilità di:
 - a. fruire di sistemi di contatto e di prenotazione in linea con le moderne tecnologie (internet, posta elettronica);
 - b. utilizzare qualsiasi sistema di pagamento ad oggi in uso, in particolare carta di credito e bancomat; qualora, per ragioni di natura tecnica, tali strumenti non possano essere utilizzati, l'impresa si impegna a darne preventiva comunicazione ai clienti, in tutte le forme in cui ciò sia possibile (strumenti promozionali, sito internet, locali aziendali, ...);
 - c. trasmettere reclami o segnalazioni; a tal proposito l'impresa deve registrare e tener conto delle osservazioni dei clienti.
16. L'impresa si impegna a prendere parte ed a promuovere nuovi pacchetti turistici che aggregino efficacemente le offerte culturali, sportive, naturalistiche ed enogastronomiche dell'area del GAL Giarolo Leader.
17. L'impresa si impegna a creare eventi di animazione come strumento di promozione delle caratteristiche dell'accoglienza locale e dei prodotti del territorio, mediante ad esempio la creazione di momenti di degustazione, laboratori del gusto,...

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

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

ACCESSO E POSIZIONE :

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

RECEPTION:

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

-La struttura deve gestire le comunicazioni con al clientela in maniera cortese, chiara e tempestiva

HALL E AREE COMUNI:

-Le hall e le aree comuni devono essere di dimensioni adeguate, ben curate e di aspetto piacevole

-La struttura deve prevedere servizi igienici per gli ambienti comuni puliti, ben curati e adeguati alla struttura

-I corridoi devono essere di dimensioni adeguate, curati e ben tenuti

CAMERE:

Le caratteristiche delle camere devono essere tali da garantire:

-porte di accesso sicure

-dimensioni adeguate

-illuminazione adeguata con punti luce opportunamente posizionati

-pulizia e odore gradevole o comunque neutro

-aspetto accogliente, arredo e letti confortevoli

-biancheria pulita e di buona qualità

-corretto funzionamento degli impianti elettrici, termici, telefonici, televisivi.

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

BAGNO:

Le caratteristiche dei bagni devono essere tali da garantire:

-dimensioni adeguate sia del bagno sia dei sanitari e degli accessori

-illuminazione adeguata con punti luce opportunamente posizionati

-pulizia e odore gradevole o comunque neutro

-doccia o vasca protette in modo da evitare fuoriuscite di acqua

-biancheria adeguata in qualità e quantità

-aerazione efficace

-corretto funzionamento degli impianti elettrico, idraulico e termico.

BAR RISTORANTE

-La struttura che dispone di ristorante interno deve garantire che sia dotato di arredamenti adeguati e confortevoli, illuminato in maniera da creare una atmosfera piacevole

-Il personale del ristorante deve avere un abbigliamento identificabile, aspetto curato e professionale

-La posateria e il vasellame devono presentarsi puliti e di buona qualità

-Il ristorante deve avere una buona scelta di cibi e vini ed il menu dovrebbe essere scritto in un numero di lingue adeguato alla clientela.

PRIMA COLAZIONE:

-Il locale preposto deve essere collocato in una posizione facilmente accessibile, dotato di arredamenti adeguati e confortevoli, illuminato in maniera da creare una atmosfera piacevole

-La struttura deve garantire un orario della prima colazione flessibile che deve essere adeguatamente comunicato alla clientela

-La struttura deve offrire una vasta scelta di cibi e bevande adeguata al tipo di clientela

-Il personale che serve la prima colazione deve avere un abbigliamento identificabile, aspetto curato e professionale.

OFFERTA RICREATIVA/SERVIZI:

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

APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

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

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

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

ACCESSO E POSIZIONE:

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

AREE COMUNI E SERVIZI

- Deve essere presente un guardaroba/appendiabiti
- I servizi devono essere ben tenuti e differenziati tra uomini e donne.

SALA BAR-RISTORANTE

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

PERSONALE E SERVIZIO

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

PROPOSTA GASTRONOMICA E MENU

- I menu e la carta dei vini devono essere in buono stato
- Il ristorante deve proporre anche menu specifici (per bambini, intolleranze,...)**
- I prodotti utilizzati sono di origine locale e sono indicati nel menu. La loro origine territoriale è garantita.
- Il menu e la carta contengono almeno il 50% di proposte tipiche del territorio, la carta dei vini almeno una etichetta per ogni DOC riconosciuta sul territorio

TRASPARENZA e COMFORT

- E' presente il menu all'esterno del ristorante**
- I menu e la carta dei vini devono contenere l'indicazione dei prezzi**

-Devono essere presenti menu e carte nella lingua della principale clientela estera

APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

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

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



ALLEGATO A4 misura 311

PSR 2007-2013
Regione Piemonte

GAL Giarolo
Programma di Sviluppo locale "Crescere in rete"

Linea d'intervento 4 "La rete ricettiva"

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

1. Beneficiario

Denominazione:

Natura giuridica:

Nel caso di ditta individuale, riportare i seguenti dati del titolare:

Nome e cognome: Data di nascita:

Nel caso di società, riportare i seguenti dati dei soci:

Nome e cognome: Data di nascita:

Quota societaria:

Nome e cognome: Data di nascita:

Quota societaria:

Nome e cognome: Data di nascita:

Quota societaria:

Rappresentante Legale:

(inserire, se il caso, righe aggiuntive)

2. Inquadramento del progetto

a. Descrizione del progetto

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

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

TIPOLOGIA A.1 – REALIZZAZIONE E/O POTENZIAMENTO DI SERVIZI 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 - ciaspole - maneggio - postazioni attrezzate per attività sportiva all'aria aperta (campo di beach/green volley, campo di calcetto, ...)
Il servizio è accessibile ai disabili <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no Se sì, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA A.2 – 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 <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no Se sì, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA A.3 –

REALIZZAZIONE E/O POTENZIAMENTO DI SERVIZI COMPLEMENTARI ALLA FRUIZIONE ESCURSIONISTICO – SPORTIVA DEL TERRITORIO, FINALIZZATI AD OFFRIRE AL TURISTA OCCASIONI DI BENESSERE E RELAX	
<u>DOTAZIONE ATTUALE</u>	<u>SERVIZI DA REALIZZARE</u>
<i>esempio:</i> - piscina - sauna (n. posti ...) - vasca idromassaggio (n. posti ...) - spazi riservati e attrezzati per i bambini -	<i>esempio:</i> - realizzazione piscina - realizzazione percorsi vita e benessere all’aperto - realizzazione spa - nuova sauna (n. posti ...) - ampliamento sauna (n. posti ...) - nuova vasca idromassaggio (n. posti ...) - ampliamento vasca idromassaggio (n. posti ...) - ampliamento spazi riservati e attrezzati per i bambini -
Il servizio è accessibile ai disabili <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no Se si, descrivere	
Valore degli investimenti da realizzare €	

TIPOLOGIA B.1 - CREAZIONE DI NUOVI POSTI LETTO PRESSO STRUTTURE AGRITURISTICHE ESISTENTI
Descrivere
Il servizio è accessibile ai disabili <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no Se si, descrivere
Valore degli investimenti da realizzare €

TIPOLOGIA B.2 - MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELLE CAMERE E DEI SERVIZI IGIENICI
Descrivere
Il servizio è accessibile ai disabili <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no Se si, descrivere
Valore degli investimenti da realizzare €

TIPOLOGIA B.3 - MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DEGLI SPAZI COMUNI

Descrivere

Il servizio è accessibile ai disabili si no

Se si, descrivere

Valore degli investimenti da realizzare €

TIPOLOGIA B.4 - MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELLE FACCIATE, DELLE INSEGNE E DELLE VETRINE

Descrivere

Il servizio è accessibile ai disabili si no

Se si, descrivere

Valore degli investimenti da realizzare €

TIPOLOGIA B.5 - CREAZIONE DI NUOVI AGRITURISMI

Descrivere

Il servizio è accessibile ai disabili si no

Se si, descrivere

Valore degli investimenti da realizzare €

b. Localizzazione dell'intervento

La struttura oggetto dell'intervento è sita in Via / Corso / Piazza

nel Comune di Prov.

Quota altimetrica del sito è : superiore a 800 m s.l.m. Quota:..... inferiore a 800 m s.l.m. Quota:

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

Descrizione del sito e del contesto in cui è inserito:

--

Accordi di collaborazione che l'impresa ha già avviato con altri soggetti che gestiscono servizi turistici sull'area di competenza del GAL Giarolo (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

Tempi di attuazione

Data presunta di inizio dei lavori: _____

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

Data prevista di conclusione dell'intervento: _____

Autorizzazioni necessarie

5. Quadro riepilogativo dei costi

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

TIPOLOGIA A.3 - REALIZZAZIONE E/O POTENZIAMENTO DI SERVIZI COMPLEMENTARI ALLA FRUIZIONE ESCURSIONISTICO – SPORTIVA DEL TERRITORIO, FINALIZZATI AD OFFRIRE AL TURISTA OCCASIONI DI BENESSERE E RELAX	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti tecnologici	€
Acquisto e installazione di arredi e di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.1 – CREAZIONE DI NUOVI POSTI LETTO PRESSO STRUTTURE AGRITURISTICHE ESISTENTI	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.2 – MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELLE CAMERE E DEI SERVIZI IGIENICI	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€

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

TIPOLOGIA B.3 – MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DEGLI SPAZI COMUNI	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.4 – MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELLE FACCIATE, DELLE INSEGNE E DELLE VETRINE	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

TIPOLOGIA B.5 – CREAZIONE DI NUOVI AGRITURISMI	
Interventi materiali di recupero, restauro e riqualificazione	€
Realizzazione di impianti	€
Acquisto e installazione di attrezzature	€
Spese tecniche	€
TOTALE	€

DICHIARA

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

Firma

.....



ALLEGATO A.5 al modulo di domanda del bando misura 311

**CONTRATTO DI SERVIZIO PRENOTAZIONE
ATTRAVERSO IL SOFTWARE Citybreak®**

tra

Agenzia di accoglienza e prenotazione turistica locale della provincia di Alessandria, CF 96029620067 e P. IVA 01765010069, d'ora innanzi chiamata "Alexala" rappresentata da Giovanni Crisafulli, in qualità di Presidente, domiciliata in Piazza Santa Maria di Castello, 14 - 15121 Alessandria (AL)

e

(indicare dati della struttura ricettiva)

_____, in persona del legale rappresentante
_____, con sede in _____
_____ C.F. e P. IVA _____

PREMESSA

Al fine di poter rispondere in modo efficace ed efficiente alle esigenze della clientela, Alexala ha acquisito il software di prenotazione alberghiera ed extra alberghiera adottando il sistema "Citybreak®".

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE

ARTICOLO 1

Alexala si impegna a:

- a) mettere a disposizione, gestire e promuovere un sistema di prenotazione online web based di pernottamento alberghiero ed extra alberghiero per il territorio di propria competenza;
- b) garantire la manutenzione del programma informatico di prenotazione Citybreak®;
- c) fornire una username e password alle strutture ricettive aderenti al fine che possano gestire autonomamente le proprie offerte (camere, disponibilità e tariffe);
- d) nominare uno o più referenti e fornire il personale necessario per garantire un servizio costante tutti i giorni dell'anno nell'arco dell'orario di apertura dell'ufficio dell'Alexala;
- e) effettuare una formazione gratuita ad hoc per ogni struttura ricettiva aderente della durata di 2 ore e fornire un'assistenza telefonica;
- f) erogare il servizio di prenotazione online sul sito www.alexala.it ed effettuare le prenotazioni via telefono e vis-à-vis utilizzando il programma informatico Citybreak®;

- g) far osservare a regola d'arte ai propri addetti al servizio le procedure definite all'Art. 2 per il corretto funzionamento del servizio e le norme di comportamento relative ai rapporti con i gestori delle strutture ricettive.

ARTICOLO 2

MODALITÀ' DI PRENOTAZIONE E DI ANNULLAMENTO

Alexala si impegna a:

- a) garantire al cliente la possibilità di ricercare in modo imparziale una sistemazione alberghiera ed extra alberghiera in base alle sue esigenze e di prenotare un numero massimo di 5 camere a richiesta. Al momento della ricerca egli potrà selezionare i seguenti parametri: durata del soggiorno (in/out), numero di persone, area geografica, la tipologia, la categoria, nonché eventuali servizi specifici (per esempio parcheggio, ristorante, ecc.);
- b) informare il cliente circa le modalità del servizio (condizioni di prenotazione) e delle garanzie che dovrà scegliere: per le prenotazioni *on line* e telefoniche la carta di credito (i cui dati richiesti sono: intestatario, tipologia, numero, data di scadenza e ccv), per quelle vis-à-vis è possibile applicare (a scelta del cliente) la garanzia del time limit di 2 ore, ovvero il cliente avrà 2 ore di tempo per raggiungere la struttura prenotata. Si precisa che per i Bed & Breakfast non potrà essere applicata la garanzia della carta di credito. Essa sarà sostituita dall'invio di un bonifico bancario con l'importo della prima notte di soggiorno per ogni camera prenotata da parte del cliente che avrà 24 ore di tempo per effettuarlo dalla data della prenotazione;
- c) informare il cliente circa le modalità di annullamento della prenotazione. In caso di garanzia con carta di credito, egli potrà disdire la prenotazione collegandosi direttamente al sito www.alexala.it (inserendo una username e password comunicata al momento della prenotazione) oppure contattare il numero telefonico +39 0131 288 095 dell'A.T.L. Alexala. Le penali che la struttura ricettiva avrà la facoltà di applicare saranno le seguenti:
- disdetta prenotazione effettuata entro le 48 ore precedente l'arrivo:
la struttura ricettiva non addebiterà nessuna penale al cliente (n.b. l'orario a cui fare riferimento per effettuare il conteggio sono le ore 12.00 del giorno di arrivo);
 - disdetta prenotazione effettuata nelle 48 ore precedenti l'arrivo:
la struttura ricettiva avrà la facoltà di addebitare al cliente l'importo della prima notte di soggiorno per ogni camera prenotata (n.b. l'orario a cui fare riferimento per effettuare il conteggio sono le ore 12.00 del giorno di arrivo). La stessa procedura sarà applicata in caso di no-show da parte del cliente senza nessun preavviso. Per no-show si intende la mancata presentazione del cliente presso la struttura ricettiva prenotata, senza aver effettuato la cancellazione secondo i termini sopra riportati.

Le cancellazioni saranno registrate dal programma informatico; pertanto ciascuna struttura ricettiva saprà in tempo reale circa eventuali cancellazioni e no-show che saranno notificati all'indirizzo email comunicato al momento dell'adesione. Si specifica altresì che, una volta effettuata la cancellazione da parte del cliente o anche tramite Alexala, il programma informatico rimetterà automaticamente a disposizione, la o le camere precedentemente prenotate e poi annullate.

Come indicato alla lettera b) del presente articolo, solo ed esclusivamente i Bed & Breakfast potranno decidere di sostituire come garanzia della carta di credito, il bonifico bancario con l'importo della prima notte di soggiorno per ogni camera prenotata. Sarà cura di ciascun gestore inserire i dati IBAN sul sistema informatico all'interno del voucher di prenotazione;

- d) ricordare al cliente che verrà applicato un orario entro cui egli si dovrà presentare presso la struttura ricettiva per non perdere la sistemazione prenotata (entro le ore 18.00 del giorno di arrivo) salvo diversi accordi presi da lui stesso al momento della prenotazione;
- e) emettere il voucher di prenotazione, che sarà automaticamente inviato via e-mail sia alla struttura ricettiva prenotata sia al cliente come conferma della stessa. In caso di prenotazioni vis-à-vis il voucher sarà inviato nelle modalità sopra descritte come conferma della prenotazione. Sarà, inoltre, cura del personale dell'A.T.L. del Alexala stamparne una copia e consegnarla a mano al cliente oltre che avvisare telefonicamente la struttura prenotata;
- f) verificare che su tale voucher siano compilati i seguenti campi: nome, cognome, indirizzo, numero di telefono e indirizzo e-mail del cliente, denominazione della struttura ricettiva scelta, tipo di sistemazione, durata del soggiorno e tipologia di camera, termini di garanzia e condizioni di prenotazione. Tale voucher dovrà essere presentato dal cliente alla reception della struttura ricettiva quale documento certificante l'avvenuta prenotazione;
- g) informare il cliente che, per eventuali contestazioni inerenti i servizi offerti dalla struttura ricettiva, dovrà fare riferimento direttamente al fornitore del servizio, in quanto l'A.T.L. del Alexala non potrà essere ritenuta responsabile di eventuali disservizi relativi alla struttura ricettiva prenotata;
- h) effettuare le debite verifiche e statistiche sull'andamento del servizio.

ARTICOLO 3

La Struttura Ricettiva si impegna a:

- a) essere in possesso delle necessarie autorizzazioni e di ogni requisito richiesto dalla vigente normativa per l'esercizio dell'attività ricettiva;
- b) essere in possesso di un indirizzo e-mail controllato regolarmente più volte al giorno;
- c) avere un collegamento a Internet;
- d) compilare debitamente la scheda di adesione al programma informatico, indicando le proprie caratteristiche, inviandola al referente di Alexala prima della formazione;
- e) nominare un referente a cui Alexala potrà fare riferimento;
- f) garantire la qualità del servizio e la veridicità delle informazioni delle camere e delle tariffe riportate nel programma informatico. Tali informazioni non dovranno essere in conflitto rispetto a quelle dichiarate nella scheda regionale di comunicazione delle caratteristiche e dei prezzi per l'anno in corso;
- g) tenere costantemente aggiornata la propria disponibilità di camere e le tariffe, garantendone la fruizione da parte del cliente;
- h) riconoscere ed accettare come termini di garanzia per la prenotazione la carta di credito, il time limit 2 ore (solo per le prenotazioni vis-à-vis) e il bonifico bancario (solo per i Bed & Breakfast). Sarà cura del cliente pagare il suo soggiorno direttamente presso la struttura ricettiva prenotata il giorno dell'arrivo o della partenza;

- i) accettare i clienti entro le ore 18.00 del giorno di arrivo, qualora la prenotazione sia stata garantita con carta di credito o bonifico bancario (solo per i Bed & Breakfast), salvo diversa comunicazione effettuata dallo stesso al momento della prenotazione;
- j) in caso di no-show, il programma informatico rimetterà automaticamente a disposizione la/le camere riservate al fine di poter effettuare un'altra prenotazione;
- k) riconoscere a Alexala un rimborso spese per la gestione della prenotazione -handling fee - così come segue:
 - per prenotazioni il cui importo totale sarà inferiore o pari ad € 100,00 verrà applicato un handling fee di € 5,00 + I.V.A. 20%
 - per prenotazioni il cui totale sarà superiore ad € 100,00 verrà applicata una commissione pari al 5% + I.V.A. 20% sull'importo totale del soggiorno.

Tale rimborso spese sarà applicato da Alexala anche in caso di cancellazione dalle 48 ore precedenti l'arrivo del cliente e in caso di no-show;

Le parti si danno reciprocamente atto che la struttura ricettiva sottoscrittrice appartiene alla seguente categoria _____.

- l) riconoscere ed accettare le modalità di annullamento della prenotazione da parte del cliente stabilite all'Art. 2 lettera c) del presente contratto;
- m) riproteggere il cliente alle stesse condizioni prenotate (tipologia di camera, trattamento e numero di notti) presso un'altra struttura ricettiva di pari tipologia con la medesima o superiore classificazione, alla stessa tariffa indicata nel voucher di prenotazione. Dovrà, inoltre, provvedere al trasferimento del cliente presso la nuova struttura con mezzo proprio o taxi, le cui spese saranno a carico del gestore presso la cui struttura si è verificato l'overbooking;
- n) sollevare Alexala da qualsiasi responsabilità inerente eventuali disservizi relativi ai servizi offerti.

ARTICOLO 4 - GRANDI EVENTI

In occasione di grandi eventi che coinvolgeranno il territorio, Alexala potrà richiedere delle offerte di soggiorno ad hoc, invitando le strutture ricettive già aderenti al sistema "Citybreak®" a formulare delle proposte.

In tal caso sarà volontà di ciascuna struttura ricettiva decidere se partecipare sottoscrivendo una scheda di adesione con il prezzo dell'offerta. Salvo diversa specifica, farà fede quanto riportato nella presente scrittura privata.

ARTICOLO 5

PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO – sospensione del servizio

- a) A titolo di corrispettivo per il servizio di prenotazione erogato, la struttura ricettiva dovrà riconoscere a Alexala una somma stabilita in base all'importo totale della prenotazione ed effettivamente pagata dal cliente (vedi Art. 3 lettera k);
- b) pertanto alla fine di ogni trimestre (31 marzo, 30 giugno, 30 settembre, 31 dicembre), Alexala rilascerà regolare fattura a ciascuna struttura ricettiva indicando, con l'importo complessivo dovuto a Alexala, il resoconto trimestrale dell'attività;

- c) tale somma dovrà essere versata a Alexala entro e non oltre il giorno 30 del mese successivo con bonifico bancario oppure direttamente in contanti presso l'ufficio in Piazza Santa Maria di Castello, 14 – 15121 Alessandria. Nel caso in cui detto importo non sia corrisposto nei tempi stabiliti, la struttura ricettiva inadempiente sarà informata della propria insolvenza tramite un primo avviso attraverso il quale si sollecita il pagamento entro i successivi 15 giorni. Qualora la struttura ricettiva non regolasse nei tempi previsti la propria posizione debitoria, salva la facoltà dell'A.T.L. Alexala di avvalersi dell'Art. 9 del presente contratto, riceverà un secondo avviso attraverso il quale sarà informata della sospensione al servizio fino a quando non verrà regolarizzata la propria situazione.

ARTICOLO 6 - DOCUMENTAZIONE

Alexala è autorizzata ad emettere in nome e per conto della struttura ricettiva regolari voucher di prenotazione in capo agli utenti del servizio.

ARTICOLO 7 - DURATA

Il presente contratto sarà valido fino al a decorrere dal suo perfezionamento. Qualora una delle parti non abbia inviato disdetta a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, recapitata almeno 30 giorni prima della scadenza, il contratto si intenderà rinnovato per ulteriori 12 mesi e così di seguito. Verrà comunque a cessare contestualmente alla cessazione per qualsiasi causa della convenzione tra Alexala e Citybreak®.

ARTICOLO 8 - CONDIZIONE RISOLUTIVA

Nell'ipotesi in cui la struttura ricettiva cessasse la propria attività ovvero venisse dichiarata fallita o sottoposta ad altra procedura concorsuale, il presente contratto dovrà intendersi risolto a quella data.

ARTICOLO 9 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Per il caso che la struttura ricettiva sia inadempiente al pagamento di corrispettivi scaduti per una somma pari o superiore ad € 150,00 I.V.A. esclusa, Alexala potrà ritenere risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c. il presente contratto. Alexala potrà, inoltre, ritenere risolto secondo le medesime modalità il presente contratto al quarto reclamo scritto da parte della clientela.

ARTICOLO 10 - FORO ESCLUSIVO

Per ogni controversia relativa al presente contratto sarà esclusivamente competente il Foro di Alessandria.

ARTICOLO 11 - DOMICILIO

Qualsiasi variazione nel domicilio delle parti dovrà essere comunicata tempestivamente all'altra parte con lettera raccomandata anche a mano.

Tutte le prestazioni contemplate nel presente atto sono soggette ad I.V.A. ed ai sensi dell'Art. 5 secondo comma e dell'Art.1, lettera b, della parte seconda della Tariffa del D.P.R. 26/4/86 Nr. 131 la su estesa scrittura è soggetta a registrazione solo in caso di uso.



ALLEGATO A.6 bando misura 311

IMPEGNO ALLA SOTTOSCRIZIONE DELL'ACCORDO COMMERCIALE

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 _____

SI IMPEGNA

a sottoscrivere, in caso di concessione del contributo, l'accordo commerciale di cui all'Allegato A.6 relativo al servizio di prenotazione attraverso il software Citybreak e a produrne copia al GAL Giarolo Leader prima della liquidazione del contributo.

Data _____

Firma

_____ (1)

Note:

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



ALLEGATO B

DICHIARAZIONE DI CONCLUSIONE DELL'INTERVENTO E RICHIESTA DI COLLAUDO

Oggetto: Linea d'intervento 4 – Misura 311 : Stato finale dei lavori e richiesta di collaudo

Spett.le GAL Giarolo

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 Giarolo

SONO STATI REGOLARMENTE ULTIMATI in data _____ e pertanto :

- a) Richiede il collaudo dell'intervento da parte del GAL Giarolo;
- b) Presenta la documentazione di rendicontazione conformemente al bando pubblico;
- c) Dichiaro
 - che le spese sono esposte al netto di IVA in quanto questa non è recuperabile;
 - che la certificazione di spesa indicata in copia firmata dal legale rappresentante è conforme all'originale e fiscalmente regolare;
 - che le fatture sotto elencate, presentate in copia al Gal Giarolo Leader s.r.l., giustificative della spesa ottenuta e riguardanti esclusivamente i lavori/acquisti ammessi a contributo con provvedimento espresso ai sensi del Reg. Ce n. 1698/2005 – PSR 2007/2013, sono state regolarmente pagate per l'intero in esse riportato e risultano correttamente annotate sui registri previsti del D.P.R 633/72;
 - che le fatture, di seguito elencate, sono copie conformi dell'originale conservate presso _____

(INSERIRE DATI : n. fattura, data fattura, ragione sociale del fornitore, imponibile);
 - che gli originali della medesima documentazione di spesa risultano regolarmente quietanzati e rimangono a disposizione per ogni eventuale verifica presso _____
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 10 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;
- Il sottoscritto dichiara altresì di essere a conoscenza dell'art. 11 del D.P.R. n. 403 del 20/10/98 relativo alla decadenza dei benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato qualora l'Amministrazione, a seguito di controllo in situ, riscontri la non veridicità del contenuto della suddetta dichiarazione. Il sottoscritto dichiara, infine, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati anche con mezzi informatici, esclusivamente per il procedimento per il quale la dichiarazione viene resa (art. 13 D.lgs 196/2003);
- che i dati bancari ai fini del pagamento a mezzo bonifico bancario o postale sono i seguenti :
BANCA_____FILIALE_____COD. ABI_____
- COD. CAB_____CODICE CIN_____IBAN_____
- C/C N._____intestato/cointestato e con piena disponibilità del sottoscritto.

(Timbro e firma del legale rappresentante)

Allega alla presente richiesta :

Computo metrico consuntivo (lavori strutturali)

Certificato di regolare esecuzione lavori in conformità al progetto, a firma del direttore dei i(lavori strutturali);

Fatture fiscalmente regolari e quietanzate inerenti le spese sostenute per l'iniziativa

ALLEGATO C

**MODELLO DI TARGA COMMEMORATIVA ED ESPLICATIVA con cui contrassegnare i beni
e/o gli immobili oggetto di investimento**

targa / cartello informativo sui contributi FEASR

**LA TARGA E IL CARTELLO SARANNO FORNITI DIRETTAMENTE DAL GAL GIAROLO LEADER AL MOMENTO DEL
CONTROLLO IN SITU.**