



# ARTIGIANO IN FIERA

## Soggetto gestore Area ristorazione Valle d'Aosta ad AF – Artigiano in Fiera 2023

Rif: DG Chambre valdôtaine n. 67 del 23/08/2023 e Det. SG Unioncamere Piemonte n. 41 del 25/08/2023

### OGGETTO

Individuazione tra gli associati dell'Unione Regionale Cuochi della Valle d'Aosta di un'impresa esercente attività di somministrazione alimenti, in forma singola o associata, interessata a gestire un'area di ristorazione per la somministrazione di piatti tipici valdostani ad AF – Artigiano in Fiera 2023, appuntamento internazionale dedicato all'artigianato e alle eccellenze agroalimentari che si svolge a Milano dal 2 al 10 dicembre 2023 (<https://espositori.artigianoinfiera.it>), beneficiando di un abbattimento del 50% del costo di acquisizione dell'area preallestita.

### REQUISITI DELL'OPERATORE

- impresa esercente attività di somministrazione alimenti, in forma singola o associata
- avere sede legale e/o operativa in Valle d'Aosta
- essere attiva e iscritta al Registro delle Imprese/Rea della Chambre valdôtaine, ove previsto, per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti
- essere in regola con il pagamento del diritto annuale camerale (ove dovuto) o procedere alla regolarizzazione dello stesso nel termine di 10 giorni da calendario dalla relativa richiesta
- essere in regola rispetto agli obblighi previsti dalle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali (DURC regolare), ove previsto
- non essere in stato di fallimento, di liquidazione (anche volontaria), di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la normativa statale vigente;
- essere in possesso di tutte le autorizzazioni a norma di legge per svolgere l'attività di somministrazione di alimenti al pubblico
- Il personale impiegato nell'attività di preparazione e somministrazione deve possedere tutti i requisiti previsti dalle vigenti norme in materia sanitaria, di sicurezza sui luoghi lavoro, previdenziali ecc.
- esperienza nella realizzazione di portate a base di prodotti tipici valdostani
- preferibile esperienza nella gestione di aree di ristorazione in eventi

### AREA ESPOSITIVA PER LA RISTORAZIONE

L'operatore dovrà gestire un'area di ristorazione di **150 mq dedicata alla somministrazione di piatti tipici valdostani** da sabato 2 a domenica 10 dicembre 2023, con orario di apertura al pubblico dalle ore 10.00 alle ore 22.30 (tutti i giorni).

L'area di ristorazione completerà l'area espositiva Valle d'Aosta, situata all'interno **Padiglione n. 1** di FieraMilano Rho-Però (Milano), articolata in uno **spazio istituzionale** che ospiterà l'Institut Valdôtain de l'Artisanat de Tradition - IVAT e l'Assessorato Turismo, Sport e Commercio della Regione con lo scopo di promuovere l'artigianato di tradizione e l'offerta turistica della Valle d'Aosta e un'area **collettiva dedicata alle imprese valdostane** che esporranno e venderanno i propri prodotti.



L'area di ristorazione, comprensiva dello spazio per l'installazione di attrezzature per l'area cucina, sarà grande **150 mq** e sarà indicativamente articolata in **3 isole**: 2 aree di 48 mq (6x8 mq) e una di 54 mq (3x18 mq).

Si allegano i file "Layout Valle d'Aosta" e "Layout Valle d'Aosta dettaglio" in cui è evidenziata la posizione che avrà la Valle d'Aosta all'interno del Padiglione (l'area ristorazione è evidenziata in azzurro).

## IMMAGINE COORDINATA VALLE D'AOSTA

Lo Sportello SPIN<sup>2</sup> – Unioncamere Piemonte curerà la realizzazione di un'immagine coordinata (grafica e allestimenti comuni) per caratterizzare tutta l'area espositiva Valle d'Aosta (stand imprese, area ristorante e aree istituzionali). Il progetto grafico e di allestimento sarà quindi condiviso anche con l'operatore individuato di gestire l'area ristorante.

## IMPEGNI E RESPONSABILITA'

- L'operatore dovrà proporre ai visitatori della fiera **un menù con portate rappresentative del territorio e/o delle tradizioni della Valle d'Aosta**, che dovranno essere realizzate utilizzando e valorizzando i prodotti tipici e di qualità della nostra regione. Le proposte enogastronomiche dovranno essere concordate con i competenti uffici regionali e camerali e avallati da GEFI S.p.A.
- L'operatore dovrà compilare il modulo "**Gestione dell'area ristorazione Valle d'Aosta ad AF2023**" che sarà inviato successivamente dallo Sportello SPIN<sup>2</sup> per ottenere l'abbattimento dei costi accettando tutte le condizioni indicate nel presente documento.
- L'operatore dovrà impegnarsi a formalizzare la propria partecipazione alla manifestazione con Ge.Fi. S.p.A., l'ente organizzatore della manifestazione, e a procedere nei tempi e nelle modalità concordati direttamente con GEFI al pagamento del restante 50% dei costi relativi all'acquisto di 150 mq di area preallestita (19.500 € + IVA) oltre ad eventuali servizi aggiuntivi definiti in autonomia con lo stesso.
- L'operatore si assumerà la responsabilità diretta ed esclusiva per qualsiasi danno a persone, cose, animali, derivante dall'organizzazione dell'iniziativa, ivi compreso l'uso proprio o improprio delle attrezzature ricevute in consegna o comunque utilizzate per la manifestazione stessa.
- Le apparecchiature utilizzate dall'Espositore dovranno rispettare le norme antinfortunistiche e di prevenzione antincendio, dovranno essere marchiate CE, essere dotate dei dispositivi necessari per prevenire gli infortuni, rumori molesti, cattivi odori, nonché l'emissione di gas e liquidi. L'eventuale utilizzo di gas in bombole deve essere esplicitamente autorizzato dagli organizzatori e potrà avvenire solo nel rispetto della specifica normativa. Per quanto non espressamente riportato vale quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro e dal Regolamento della Fiera.

## COSTI E AIUTI

Il costo per l'acquisizione dell'area preallestita di 150 mq, comprensiva della quota di iscrizione che include servizi quali la presenza su Catalogo On-line, il parcheggio interno e l'attivazione di una assicurazione di tipo "All Risks", è pari a **39.000 € + IVA** (come da preventivo allegato di GEFI S.p.A.).

Lo Sportello SPIN<sup>2</sup> – Unioncamere Piemonte si farà carico dell'**abbattimento del 50% del costo di partecipazione** sopra indicato per un importo pari a **€ 19.500,00 + IVA**.

L'aiuto indiretto inteso come sostenimento di costi per conto dell'impresa è assegnato in ottemperanza al Regolamento (UE) 1407/2013 relativo all'applicazione degli artt. 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea agli aiuti "de minimis". Al riguardo, si specifica quanto segue:

- qualora l'impresa partecipante abbia già beneficiato, negli ultimi tre esercizi finanziari, di aiuti di stato soggetti al regime "de minimis", per un importo superiore ad euro 200.000,00 o non sia in possesso dei requisiti per beneficiare della misura di aiuti, alla stessa non sarà concedibile l'aiuto



indicato sopra (pari al 50% della quota di partecipazione) e la stessa dovrà pertanto farsi carico dell'intero importo corrispondente al costo della propria partecipazione (€ 39.000,00 + IVA);

- Qualora l'impresa richiedente faccia parte di «un'impresa unica», ciascuna impresa ad essa collegata (controllata o controllante) dovrà rispettare il massimale ai fini del "de minimis".

Oltre al costo per l'acquisizione dell'area (€ 19.500,00 + IVA pari al 50% del costo totale preventivato da GEFI S.p.A.), l'impresa partecipante dovrà farsi carico di tutti gli ulteriori costi necessari alla realizzazione dell'area, quali a titolo esemplificativo:

- attrezzature ed eventuali forniture tecniche (forni, cappe, piastre, frigoriferi, lavello, supplementi di elettricità etc.)
- arredi e personalizzazioni dell'allestimento (banchi, tavoli, sedie, sgabelli, mensole, magazzini etc)
- allacciamenti agli impianti di Fieramilano
- materiale di consumo (piatti, bicchieri, posate, tovagliette, menu..)
- materie prime per la preparazione dei pasti
- personale e trasferte

Si allega alla presente anche un file con 2 SCHEDE GUIDA RISTORAZIONE BUSINESS MODEL ricevute da GEFI per aree simili, che potrebbero essere utili per avere un'idea di costi e ricavi in regime di break-even/pareggio.

## MANCATA PARTECIPAZIONE

Qualora l'operatore, una volta sottoscritto il modulo "Gestione dell'area ristorazione Valle d'Aosta ad AF2023" per l'abbattimento dei costi di acquisto dell'area di ristorazione e ricevuta conferma via PEC di concessione dell'aiuto, dovesse per qualsiasi motivo non partecipare alla fiera lasciando di conseguenza l'area vuota e inutilizzata, sarà tenuto al **pagamento della quota sostenuta** dallo Sportello SPIN<sup>2</sup> - Unioncamere Piemonte **per l'abbattimento del costo di acquisto dell'area espositiva**, ovvero € 19.500,00 + IVA, oltre al rimborso di quanto potrà chiedere l'ente fiera per la parte di sua competenza.

## ALLEGATI

- Allegato 1 – Layout Valle d'Aosta
- Allegato 2 – Layout Valle d'Aosta dettaglio
- Allegato 3 - Proposta di GEFI S.p.A. con scheda tecnica somministratori
- Allegato 4 - Scheda guida ristorazione

## INFORMAZIONI

Responsabile Procedimento: Roberto Strocchio – Unioncamere Piemonte

Referenti operativi del progetto:

Sportello SPIN<sup>2</sup> - Servizio associato fra la Chambre valdôtaine e Unioncamere Piemonte

Reg. Borgnalle, 12 - 11100 Aosta (AO)

Claudia Carnevali - Tel. +39 0165 573091

Margaux Jammaron – Tel. +39 0165 573089

Email: [sportellovda@pie.camcom.it](mailto:sportellovda@pie.camcom.it)