CMP SVILUPPOIMPRESA
Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia

Spett.le
ASSOCIAZIONE CUOCHI PAVIA
Via Aldo Moro 15/A
27019 - Villanterio (PV)
C.F. 94030610185
P.IVA 03053650184

OGGETTO CONTRATTO	**ORGANIZZAZIONE E CONDUZIONE LABORATORI MANI IN PASTA E RISOTTI D'AUTORE NELL'AMBITO DELLA 72^ EDIZIONE DI AUTUNNO PAVESE**
CIG	**BD05A46462**
ATTO	**DETERMINA PRESIDENZIALE N. 7 DEL 14.05.2026**
BASE GIURIDICA	**ART. 50 COMMA 1 LETTERA B) DEL DLGS 36/2023**

CMP SviluppoImpresa, Azienda Speciale della Camera di commercio di Cremona-Mantova-Pavia organizza la 72esima edizione della manifestazione enogastronomica "Autunno Pavese" che si terrà dal 2 al 5 ottobre 2026 presso il Palazzo delle Esposizioni di Pavia.
Nell'ambito della stessa, verranno realizzati eventi, laboratori, masterclass e showcooking all'interno degli spazi dedicati.
Si prevedono Laboratori "Mani in pasta" dove il pubblico di Autunno Pavese, guidato da esperti, potrà realizzare numerose ricette che valorizzino il ricco patrimonio agroalimentare del territorio.

Con riferimento al vostro preventivo (atti di protocollo n. 1244./2026)

- verificato che ASSOCIAZIONE CUOCHI PAVIA detiene le competenze tecnico-professionali coerenti con l'attività in oggetto.
- verificata la congruità del prezzo indicato nella vostra proposta sulla base di precedenti incarichi ad altri operatori economici per analoghi servizi;

Si conferma l'affidamento del servizio in oggetto secondo la seguente articolazione tecnica:

Conduzione, organizzazione e coordinamento di n. 11 laboratori "Mani in pasta" come di seguito specificati:

N.	DATA	CHEF	LABORATORIO	ORARIO
1	02/10/2026	[redacted]	Tartellette … che passione	19,00-20,30
2	03/10/2026	[redacted]	Pizza al tegamino	16,30-18,00
3	03/10/2026	[redacted]	Quando la fregola sarda diventa pavese	18,30-20,00
4	03/10/2026	[redacted]	Quel "gran gnocco" di zucca	20,30-22,00
5	04/10/2026	[redacted]	Aperi-Cake	11,30-12,30
6	04/10/2026	[redacted]	Piccola pasticceria salata	13,00-14,30
7	04/10/2026	[redacted]	Come un ospite all'improvviso	15,00-16,30
8	04/10/2026	[redacted]	Frittomisto…gluten free	17,30-19,00

9	04/10/2026	[redacted]	Quando il pollo si rotola nella zucca	20,00-21,30
10	05/10/2026	[redacted]	Facciamo fare un salto al risotto	18,00-19,30
11	05/10/2026	[redacted]	Vellutata tosta	20,00-21,30

La sala AP Academy, che ospiterà i laboratori, sarà attrezzata con n. 12 postazioni (tavoli acciaio) e postazione Chef esperto. Inoltre, saranno a disposizione le seguenti dotazioni: n. 1 abbattitore, n.1 planetaria, 2 piastre ad induzione , n. 1 forno con 6 teglie, pentole e padelle da induzione e n. 1 frigobar, n.1 lavello.
Il laboratorio per bambini verrà svolto nella sala Eventi dotata di tavoli d'appoggio (15 posti) e tavolo Chef esperto (in acciaio).

L'Associazione Cuochi Pavia dovrà occuparsi dell'approvvigionamento materie prime e materiali da utilizzare per le suddette attività laboratoriali.

Nell'ambito della stessa Manifestazione, nella giornata **di domenica 4 ottobre a pranzo**, avrà lugo una sfida tra professionisti, con Risotti d'autore che saranno serviti ai visitatori di Autunno Pavese in due turni: alle ore 12.00 e alle ore 13.30
Si conviene quindi che l'Associazione Cuochi Pavia intervenga nella preparazione di n. 4 risotti in competizione da far degustare al pubblico di domenica a pranzo (50 persone per turno)

Per la preparazione il Committente metterà a disposizione una cucina separata attrezzata, inoltre provvederà a fornire il servizio di sala comprensivo di piatti, posate a perdere e bicchieri in vetro nonché alla fornitura del Riso Carnaroli da Carnaroli Pavese. Il personale che si occuperà della preparazione del Menù, le attrezzature necessarie (pentole, mestoli, taglieri, coltelli ecc) verranno messe a disposizione dal Fornitore.

L'affidatario si impegna a:
rispettare le tempistiche definite in accordo con CMP SviluppoImpresa; utilizzare i materiali e le indicazioni fornite da CMP SviluppoImpresa; comunicare tempestivamente eventuali impedimenti o variazioni rispetto alla programmazione concordata.

Referente interno per la fase di esecuzione del presente contratto è la dott.ssa Stefania Saviotti.
Responsabile Unico di Progetto è il dott. Danilo Rossini.

COSTO DEL SERVIZIO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo totale per le attività di cui sopra è di **Euro 3.000,00 + IVA**.
Il corrispettivo sarà riconosciuto nei limiti dell'importo sopra indicato e in relazione alle prestazioni effettivamente rese.

Si precisa che CMP SviluppoImpresa, rientra nell'elenco dei soggetti nei confronti dei quali si applica la normativa Split Payment. Nello specifico, in caso di emissione di fattura con IVA Split Payment, si dovrà riportare l'annotazione "scissione dei pagamenti" ovvero "split payment", ai sensi dell'art. 17-ter del DPR n. 633/1972. L'IVA esposta in fattura non verrà corrisposta ma versata all'Erario direttamente dal soggetto acquirente.

Il Committente provvederà alla liquidazione a mezzo bonifico bancario entro 30 giorni dalla data fattura. Il Fornitore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente contratto si applicano le Condizioni Generali di cui all'Allegato 1, che costituiscono parte integrante e sostanziale del rapporto contrattuale.

Con i migliori saluti.

IL DIRETTORE
CMP SviluppoImpresa
Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia

Dott. Marco Zanini
Documento informatico firmato digitalmente
ai sensi degli artt. 20 e 21 del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.

IL FORNITORE
ASSOCIAZIONE CUOCHI PAVIA
_____

CMP SviluppoImpresa Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia
C.F./P.IVA 02133390183 PEC cmpsviluppoimpresa@legalmail.it
SEDE DI CREMONA: Piazza Stradivari, 5 – 26100 Cremona Tel. 0372.490290 – servimpresa@cmp.camcom.it
SEDE DI MANTOVA: Largo Pradella, 1 – 46100 Mantova Tel. 0376.234350 – promoimpresa@cmp.camcom.it
SEDE DI PAVIA: Via Mentana, 27 - 27100 Pavia Tel. 0382.393271 – paviasviluppo@cmp.camcom.it