



Cassa delle Ammende

Via Luigi Einaudi, n° 2 - 00104 - Roma

Segreteria Generale

tel. 06 46291517

C.F. 0070200098

cassa.ammende.dap@giustizia.it

cassa.ammende.dap@giustiziacerit.it

MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA FINANZIAMENTO DI PROGRAMMI O PROGETTI

TITOLO DEL PROGRAMMA O PROGETTO: <i>Baking Factory</i>	
DURATA: 12 mesi	
Costo del finanziamento chiesto alla Cassa delle Ammende	€ 67.000,00
Importo del co – finanziamento	€
COSTO TOTALE (come da scheda analitica dei costi allegata)	€ 67.000,00
LUOGO DI ESECUZIONE	I.C.ATT di Eboli (SA)

1. Anagrafica soggetto proponente

Denominazione del soggetto proponente (Amministrazione/Ente): Casa di Reclusione/ICATT di Eboli

Sede: Eboli (SA)

Indirizzo: Via Castello, n.10

Telefono: 0828 820811

e-mail: cr.eboli@giustizia.it

PEC: cr.eboli@giustiziacerit.it

2. Responsabile del programma o progetto:

(di regola coincidente con il soggetto proponente, titolare dell'Amministrazione o dell'ente proponente)

Nome e cognome: Paolo Pastena

Sede: Casa di Reclusione/ICATT di Eboli

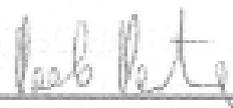
Telefono: 0828 620811

e-mail: paolo.pastena@giustizia.it

PEC: cr.eboli@giustiziact.it

Data: 29 novembre 2022

Firma:



3. Altri finanziamenti pubblici/privati già ricevuti dal proponente

Anno di assegnazione	Istituzione concedente	Denominazione del programma o progetto	Importo della sovvenzione

4. Descrizione della partnership e cofinanziamento

Proponente:		
Partner:		

Si prega di allegare una dichiarazione di partenariato per ciascun partner (comprendente le modalità di intervento, ed eventualmente, l'indicazione dell'importo del co-finanziamento)

5. Tipologia dell'intervento in favore dei soggetti in esecuzione pena

- interventi di inclusione sociale e/o occupazionale, formazione professionale realizzati anche mediante lo sviluppo di iniziative di collaborazione con il territorio;
- programmi di assistenza ai detenuti, agli internati o alle persone in misura alternativa alla detenzione o soggette a sanzioni di comunità e alle loro famiglie, contenenti, in particolare, iniziative a tutela della salute delle persone in esecuzione penale, nonché di recupero dei soggetti tossicodipendenti o assuntori abituali di sostanze stupefacenti o psicotrope o alcoliche, di integrazione degli stranieri sottoposti ad esecuzione penale, di cura ed assistenza sanitaria;
- iniziative educative, culturali e ricreative e/o mirate alla promozione della cittadinanza attiva;
- interventi di edilizia penitenziaria, di riqualificazione e ampliamento degli spazi destinati alla vita comune e alle attività lavorative dei ristretti;
- programmi per la giustizia riparativa e per la mediazione penale;
- programmi di sviluppo di servizi pubblici per la tutela delle vittime di reato;
- progetti di pubblica utilità.

6. Breve sintesi dell'idea progettuale (max. 300 parole)

Realizzazione di un laboratorio per la produzione di pane e prodotti da forno all'interno della struttura dell'Istituto, in vista dell'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro da parte dei detenuti coinvolti nonché in vista dell'attivazione di una panetteria interna per la commercializzazione dei prodotti.

La realizzazione di un laboratorio di panificazione può consentire ai partecipanti di acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro. Attraverso la partecipazione alle attività formative teorico-pratiche è possibile sviluppare un modello capace di valorizzare il reinserimento socio-lavorativo dei partecipanti attraverso una concezione della persona nella sua globalità, ponendola al centro dell'intervento e rendendola protagonista attiva del suo percorso di reinserimento.

Attraverso il laboratorio si intende creare una linea di prodotti realizzati dai partecipanti, configurando questo progetto come stadio pilota di una più ampia azione che, grazie agli stessi partecipanti formati, possa configurarsi come prassi e consente di mantenere attivi sia il laboratorio che i momenti formativi, che potrebbero svilupparsi attraverso metodologie innovative (peer learning, mastery learning) e contribuire anche in futuro, in maniera sistematica e stabile, al percorso di reinserimento.

Il progetto si articola in due azioni:

- Attività formative: 1) corso per la sicurezza sui luoghi di lavoro, per consentire ai partecipanti di affrontare in maniera consapevole il proprio ruolo nel laboratorio e di acquisire competenze trasferibili anche in settori diversi; 2) Corso di formazione HACCP II livello - Operatori del settore alimentare - 14 ore); 3) corso di formazione per "operatore di panificazione e produzione pasta", secondo lo standard formativo previsto dalla Regione Campania nell'ambito del Repertorio dei titoli e delle qualificazioni professionali - 600 ore
- Attività laboratoriale e di produzione: al termine delle attività formative, i partecipanti hanno acquisito le competenze necessarie all'avvio delle attività di produzione autonoma, finalizzata alla distribuzione sul territorio del prodotto finito e accompagnata da campagne di sensibilizzazione.

7. Analisi dei bisogni e motivazioni dell'idea progettuale (max. 600 parole)

Il contesto penitenziario dell'ICATT presenta aspetti di peculiarità rispetto al panorama penitenziario, poiché alla condizione detentiva si accompagna una situazione di dipendenza che sovrasta ancor più la fragilità degli utenti. Realizzare esperienze capaci di responsabilizzare i detenuti, offrendo loro occasioni di apprendimento e di confronto, rappresenta una valida risposta al duplice bisogno di reinserimento nella società e di affrancamento dalle problematiche di dipendenza.

Al detenuto-tossicodipendente è necessario fornire gli strumenti per il reinserimento nella società anche attraverso politiche volte a favorire il reinserimento lavorativo, inteso come mezzo di risocializzazione e fonte di sostegno "legale", che si configura come il punto di partenza e come uno strumento per contrastare il rischio di recidiva e di ricaduta nell'abuso di sostanze. Attraverso questo progetto si vuole favorire l'interiorizzazione della cultura al lavoro come strumento per la riabilitazione di persone detenute attraverso un'azione multilivello volta a fornire informazioni e formazione, quindi coinvolgendo i beneficiari nella riprogettazione di sé e della propria vita in un'ottica di legalità, nel rispetto dei bisogni della persona e promuovendone il protagonismo e la partecipazione attiva, elementi in grado di rompere la logica dell'assistenzialismo e capaci di favorire il raggiungimento dell'obiettivo dell'inclusione sociale.

L'attivazione del laboratorio presso la struttura di Eboli, inoltre, consentirebbe di valorizzare una diffusa propensione per la preparazione di prodotti da forno, spesso manifestata dai detenuti in occasione di incontri collettivi con ospiti esterni; in tali occasioni, infatti, frequentemente i detenuti hanno utilizzato le attrezzature in dotazione alla locale cucina per preparare piccoli buffet da offrire agli ospiti, riscuotendo sempre giudizi positivi sulla qualità dei prodotti offerti. La creazione di un laboratorio offrirebbe una opportunità per la professionalizzazione delle competenze acquisite nella pratica, consentendo anche di dare ulteriore impulso ad un'attività già avviata grazie alla disponibilità di attrezzature già disponibili.

Un'attività di formazione ben strutturata potrebbe offrire gli strumenti tecnici necessari per la corretta gestione di un'attività di preparazione di prodotti da forno, consentendo una maggiore conoscenza di competenze utili e spendibili anche nel mondo libero.

La possibilità poi di poter allestire uno spazio dedicato all'interno della struttura, presso cui attivare un laboratorio stabile di produzione rappresenta la premessa per poter, al termine del progetto, effettuare una procedura, ai sensi dell'art. 20 della Legge penitenziaria e dell'art. 47 del Regolamento di Esecuzione, volta ad affidare a soggetti economici esterni la gestione del laboratorio.

Il territorio presso cui insiste l'Istituto appare particolarmente vocato per una produzione di prodotti da forno, sia con riferimento al tessuto produttivo, caratterizzato da numerosi operatori del settore, sia con riferimento alla platea di consumatori, essendo il consumo di prodotti da forno molto diffuso nella tradizione locale.

Più in generale, il mercato del lavoro evidenzia una persistente richiesta della figura professionale di Operatore di panificazione e produzione di pasta.

Dalla ricerca SWG sul mercato della panificazione, commissionata da Veronafiere per Slab, il settore dedicato alle tecnologie e ai prodotti legati a pane, pasta, pizza, pasticceria, è emerso che il pane resta un alimento principe sulle tavole degli italiani. Merito anche della varietà dell'offerta che solo i laboratori tradizionali riescono ad assicurare. Un piacere quotidiano, più che una necessità alimentare, almeno per un terzo degli italiani.

8. Obiettivi specifici che si intendono raggiungere e risultati attesi al termine dell'iniziativa progettuale (max 700 parole)

L'obiettivo generale è il miglioramento delle opportunità e capacità di reinserimento socio-lavorativo dei detenuti attraverso la formazione e la professionalizzazione.

Rispetto ad esso, si individuano i seguenti obiettivi specifici:

- Aumentare la partecipazione ad attività sociali e formative all'interno della struttura;
- Acquisire competenze spendibili trasversalmente nel mondo del lavoro e soft skills necessarie per il reinserimento nel territorio e nel contesto lavorativo;
- Promuovere l'attività lavorativa attraverso la creazione di un laboratorio di produzione che possa avvalersi anche di un marchio, da elaborare con il concorso dei detenuti, che richiami il territorio e il carcere stesso, oltre ad evidenziare il contributo ricevuto dalla Cassa delle Ammende;
- Attuare corsi di formazione e attività laboratoriali e work experiences;
- Creare contesti lavorativi idonei e funzionali a all'inscrimento lavorativo di una fascia particolarmente debole del tessuto sociale;
- Favorire l'acquisizione della cultura del lavoro;
- Migliorare il livello di benessere psico-fisico dei detenuti e la percezione di sé rispetto al contesto;
- Sviluppare buone pratiche e sensibilizzare il territorio circa le tematiche legate alla detenzione e al reinserimento socio-lavorativo dei detenuti attraverso la presentazione di un modello positivo.

Risultati attesi.

- Coinvolgimento di 10 detenuti nelle attività di progetto;
- Svolgimento delle fasi di progetto entro i tempi stabiliti;
- Creazione di un modello ripetibile e sostenibile;
- Acquisizione di competenze lavorative nel settore della panificazione;
- Miglioramento delle opportunità di occupabilità dei partecipanti;
- Miglioramento della percezione dell'esperienza detentiva associata alla formazione;
- Miglioramento della percezione del territorio rispetto alle tematiche relative alla detenzione.

9. Breve descrizione delle attività previste:

Il progetto si articola in più fasi:

- Attività di selezione dei detenuti partecipanti alla formazione – 2 mesi
- Attività di adeguamento dei locali con relative certificazioni degli impianti (rifacimento impianto elettrico, adeguamento servizi igienico, impianto idrico laboratorio) – 6 mesi
- Attività selezione di un ente formatore a cui affidare le attività di formazione – 1 mese
- Attività formativa 1: Formazione sulla sicurezza sui luoghi di lavoro – 12 ore
- Attività formativa 2: Corso di formazione HACCP II livello - Operatori del settore alimentare - 14 ore
- Attività formativa 3: corso di formazione per "operatore di panificazione e produzione pasta", secondo lo standard formativo previsto dalla Regione Campania nell'ambito del Repertorio dei titoli e delle qualificazioni professionali, con titolo valido sull'intero territorio nazionale ai sensi del Decreto del Ministero del Lavoro e dello Sviluppo Economico del 15 giugno 2015 – 600 ore
- Attività pratica: produzione e confezionamento di prodotti della panificazione, con la creazione di un marchio che identifichi la produzione del laboratorio – 3 mesi
- Attività di sensibilizzazione, promozione e comunicazione: Convegni, seminari, presentazioni, articoli su stampa ed altri media -3 mesi

10.Eventuali fattori positivi/ criticità che caratterizzano l'iniziativa progettuale (indicare possibilmente entrambi gli aspetti)

Fattori positivi:

- La strumentazione necessaria per l'allestimento di un laboratorio di panetteria è in massima parte già disponibile, in quanto acquisita precedentemente con un finanziamento sul Capitolo 7361/3, per cui la realizzazione del progetto rappresenterebbe un momento di ulteriore evoluzione delle attività già in essere;
- Il locale dove allestire il laboratorio è già stato individuato e richiede solo poche opere di adeguamento funzionale, soprattutto per quanto concerne la parte impiantistica, con il rifacimento dell'impianto elettrico, la ristrutturazione del servizio igienico e la realizzazione di un impianto idrico per le necessità del laboratorio;
- Possibilità di fornire competenze monetizzabili nel periodo successivo alla detenzione in termini di maggiore occupabilità.

Fattori negativi:

- Diminuzione della motivazione, in particolare durante le fasi esclusivamente teoriche;
- Possibilità abbandano degli allievi durante il percorso di formazione a causa di possibili scarcerazioni o per altri fattori personali dei detenuti coinvolti.

Si cercherà di ridurre al minimo questi fattori negativi con una selezione adeguata iniziale e con un'attività di sostegno motivazionale costante, contando sull'apporto congiunto degli operatori istituzionali e dei formatori, oltre che favorendo un positivo clima relazionale interno al gruppo. Altri possibili problemi si individueranno e si contrasteranno in itinere con un'attenta azione di monitoraggio.

11.Programma e cronoprogramma dell'iniziativa

fase	Obiettivi specifici	Attività previste dal progetto	Strumenti, metodi e risorse
1	Creazione del team di fruitori dell'iniziativa	Selezione dei partecipanti	Comunicazione dell'iniziativa e colloqui individuali per un bilancio delle competenze, per la valutazione della motivazione e di orientamento al lavoro, a cura del personale dell'area educativa con il concorso dei formatori.
2	Allestimento locale adibito a laboratorio	Adeguamento degli impianti	Espletamento delle procedure contabili per l'affidamento dei lavori di adeguamento e la loro esecuzione
3	Selezione ente formatore	Avviso pubblico per la selezione	L'ente formatore sarà individuato mediante un avviso pubblico riservato ad Enti di Formazione accreditati con la Regione Campania
4	Attivazione corso di formazione	Realizzazione del corso a cura dell'ente formatore	Saranno attivati tre moduli formativi, uno relativo alla sicurezza sui luoghi di lavoro, uno concernente l'HCCP ed un terzo, di maggiore durata, consistente in un corso strutturato teorico-pratico di

			"operazione di panificazione e produzione pasta", secondo lo standard regionale.
5	Attività laboratoriali e work experiences	Attività di Produzione di pane e prodotti da forno nel laboratorio	Al termine delle attività formative si prevede un'attività di produzione e confezionamento dei prodotti, come sperimentazione delle competenze acquisite durante l'attività formativa.
6	Promuovere l'attività lavorativa attraverso la creazione di un marchio	Creazione di un marchio che identifichi il prodotto e richiami il contesto di produzione ed evidenzi il contributo ricevuto dalla Cassa delle Ammende	Sviluppo grafico sulla base dell'elaborazione delle idee espresse dai partecipanti;
7	Sensibilizzare il territorio circa le attività intraprese.	Attività di sensibilizzazione, promozione, comunicazione e disseminazione	Convegni, seminari, presentazioni, articoli su stampa ed altri media

Cronoprogramma

FASI/ATTIVITA'	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno
1 Attività di selezione dei detenuti partecipanti alla formazione	Gennaio - Febbraio 2023					
2 Attività di adeguamento dei locali con relative certificazioni degli impianti		Gennaio - Giugno 2023				
3 Attività selezione di un ente formatore a cui affidare le attività di formazione			Gennaio 2023			
4 Attività di Formazione				Febbraio - Settembre 2023		
5 Attività pratica: produzione e confezionamento di prodotti della panificazione					Ottobre - Dicembre 2023	
6 Creazione di un marchio che identifichi la produzione del laboratorio					Ottobre - Dicembre 2023	
7 Attività di sensibilizzazione, promozione, comunicazione e disseminazione						Dicembre 2023

Fase	ANNO											
	Gen..	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giù.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov..	Dic..
1	██████████											
2	████████████████████											
3	██████											
4		██										
5										████████████████████		
6										████████████████████		
7												██████

12. Destinatari (numero soggetti coinvolti e loro caratteristiche)

Destinatari dell'intervento sono 10 detenuti. Il numero di detenuti coinvolti potrebbe subire variazioni sulla base di eventuali richieste aggiuntive. Verrà svolta una valutazione basata sulle competenze di base (non ostativa alla partecipazione) e sulla motivazione espressa dai detenuti.

13. Risorse professionali coinvolte

- Risorse interne all'Istituto: personale dell'area amministrativo contabile per l'attività di espletamento delle procedure contabili connesse all'esecuzione del progetto e personale dell'area educativa per la selezione dei detenuti, il sostegno ed il monitoraggio durante l'esecuzione del progetto, l'attività di comunicazione esterna.
- Risorse esterne: ante di formazione, per l'attività formativa e per la collaborazione nelle altre attività progettuali.

14. Ambito territoriale di riferimento

Comune di Eboli (SA) e Piana del Sele

15. Descrizione del sistema di monitoraggio adottato

Il monitoraggio avverrà in itinere, attraverso l'osservazione diretta dei partecipanti al fine di verificare la qualità della loro partecipazione al progetto. Saranno somministrati tre questionari, uno ex ante, un in itinere ed uno ex post, volti a registrare i progressi dei partecipanti e le mutazioni nelle loro percezioni. Sarà utilizzato lo strumento dell'intervista a campione per comprendere il punto di vista dei partecipanti e il loro grado di soddisfazione. Saranno richiesti report ai formatori per ottenere informazioni circa gli argomenti trattati, il grado di partecipazione e coinvolgimento e le criticità rilevate.

16. Modalità di diffusione dei risultati con particolare riferimento alla visibilità del finanziamento ricevuto dalla Cassa delle Ammende

Utilizzo dei canali ufficiali per assicurare la divulgazione degli stadi di avanzamento; definizione di un modello informativo generale che risulti attrattivo e esplicativo relativamente alle proposte e agli assetti di progetto; organizzazione di eventi e incontri con la stampa per garantire la più ampia visibilità alle azioni intraprese; conferenza di presentazione e convegno finale con presentazione dei risultati; utilizzo di un logo che identifichi il progetto e il finanziamento ricevuto dalla Cassa delle Ammende, da apporre su tutto il materiale di progetto.

Il responsabile del progetto, quale referente unico della Cassa delle Ammende per tutte le comunicazioni, si impegna, in caso di emanazione della delibera di finanziamento dell'iniziativa da parte del Consiglio di amministrazione, a realizzare quanto richiesto dallo Statuto agli artt.15 e ss. del D.P.C.M. 102/17, nonché:

- a) ad assicurare l'esecuzione esatta ed integrale del progetto, unitamente alla corretta gestione, per quanto di competenza, degli oneri finanziari ad esso imputati o dallo stesso derivanti;
- b) a comunicare immediatamente alla Cassa l'eventuale mutamento del responsabile del progetto assicurando la trasmissione del relativo atto di nomina;
- c) a sottoporre alla Cassa, ai fini della necessaria autorizzazione, le eventuali modifiche sostanziali da apportare al progetto e/o al budget di progetto ed a comunicare immediatamente alla Cassa ogni variazione delle modalità di esecuzione del progetto, ivi compresa ogni variazione del cronoprogramma di progetto, per la preventiva valutazione ed eventuale approvazione;
- d) a trasmettere alla Cassa una relazione trimestrale sull'andamento del progetto tramite posta elettronica certificata;
- e) a trasmettere alla Cassa, tramite posta elettronica certificata, la scheda di monitoraggio trimestrale di progetto, utilizzando il modello inviato e pubblicato dalla Cassa, alle scadenze previste;
- f) ad attenersi, per quanto di competenza, alle indicazioni contenute nel *viewpoint* relativo agli obblighi di gestione e rendicontazione dei programmi e dei progetti finanziati, pubblicato nell'apposito spazio web sul sito www.giustizia.it;
- g) a trasmettere alla Cassa, tramite posta elettronica certificata, alle scadenze previste nella convenzione di finanziamento, un rapporto sull'impiego dei fondi ricevuti, inviando con firma digitale la documentazione giustificativa delle spese sostenute;
- h) a trasmettere per posta elettronica certificata alla Cassa una relazione finale, firmata digitalmente, sulle attività realizzate, sui risultati raggiunti e sulla regolare esecuzione di quanto previsto nel progetto;
 - i) a far accedere al controllo sull'attività finanziaria le persone delegate dalla Cassa;
 - j) a predisporre la raccolta, la corretta conservazione e l'invio degli atti, dei documenti e delle informazioni richieste;
 - k) ad utilizzare la posta elettronica certificata, quale mezzo per le comunicazioni ufficiali con la Cassa;
 - l) ad avviare le attività progettuali entro i tempi stabiliti nella scheda di progetto, comunicando alla Cassa la data di inizio delle stesse e la sede di svolgimento delle azioni previste dal progetto;
- m) ad individuare i soggetti attuatori degli interventi mediante procedure ad evidenza pubblica, nel rispetto della normativa vigente (con particolare riferimento al D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., al D. Lgs. n. 185/2001, alla L. 241/90, al D.lgs. n. 117/17, ecc.);
- n) a gestire tutte le attività nel rispetto delle norme di Contabilità Generale dello Stato, della normativa in materia di appalti pubblici, nonché della normativa di settore;
- o) a provvedere agli adempimenti obbligatori di pubblicità e trasparenza di cui alla Legge n. 190/2012 e dal D.lgs. n. 33/2013, come modificati ed integrati dal Decreto Legislativo 97 del 25 maggio 2016

recante la "Revisione delle disposizioni in materia di prevenzione della corruzione, pubblicità e trasparenza" e ss.mm.ii.;

- p) a rispettare le norme sulla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali come previsto dal decreto legislativo 10 agosto 2018, n. 101, contenente disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale al Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016 e ss.mm.ii.;
- q) a rispettare le norme sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori;
- r) ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 138 e ss.mm.ii.;
- s) a richiedere e comunicare tempestivamente il Codice unico di progetto-CUP, assicurando i relativi adempimenti rispetto agli obblighi di cui alla correlata disciplina normativa.

Luogo e data: Eboli 29 novembre 2022

Firma del Responsabile di progetto



Costo 01	Personale impiegato	Costo cassa ammine	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 01	€ 66.000,00	€ -

Costo 02	Acquisto macchine, attrezzature, arredi, beni durevoli e software	Costo cassa ammine	Costo cofinanziato
	Totale A	€ 1.000,00	€ -
	Materiale di facile consumo	Costo cassa ammine	Costo cofinanziato
	Totale B	€ 3.000,00	€ -
	Totale Categoria 02	€ 4.000,00	€ -

Costo 03	Riciclaggio di macchine e attrezzature particolari	Costo cassa ammine	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 03	€ -	€ -

Costo 04	Interessi su mutui di proprietà Amministrazione	Costo cassa ammine	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 04	€ 7.500,00	€ -

Costo 05	Affitto di immobili: fabbricati, terreni ed altri	Costo cassa ammine	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 05	€ -	€ -

Costo 06	Spese generali	Costo cassa ammine	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 06	€ -	€ -

TOTALE GENERALE COSTO CASSA AMMINE	€ 67.000,00
------------------------------------	-------------

TOTALE GENERALE COSTI COFINANZIATI	€ -
------------------------------------	-----

TOTALE GENERALE COSTO PROGETTO	67.000,00
--------------------------------	-----------

Cat. 01	GA	Personale impiegato: retribuzione detenuti-borse lavoro-didattico-consulenze-proiezioni	Costo			Costo complessivo		
			N. Ore	Costo Ore	Totale			
1		Indennità frequenza corso format.	600	€ 1,50	€	9.000,00	€	-
2		Servizio Formazione- Formatori	600	€ 20,00	€	12.000,00	€	-
3		Servizio Formazione Tutor	600	€ 15,00	€	9.000,00	€	-
4		proiezione e gestione corso di formazione: spese per esami finali previsti dalla normativa regionale	1	€ 3.000,00	€	3.000,00	€	-
5		borse lavoro per 5 laureandi	4000	€ 5,50	€	22.500,00	€	-
6					€	-	€	-
7					€	-	€	-
8					€	-	€	-
9					€	-	€	-
10					€	-	€	-
11					€	-	€	-
12					€	-	€	-
13					€	-	€	-
14					€	-	€	-
15					€	-	€	-
16					€	-	€	-
17					€	-	€	-
18					€	-	€	-
19					€	-	€	-
20					€	-	€	-
21					€	-	€	-
22					€	-	€	-
23					€	-	€	-
24					€	-	€	-
25					€	-	€	-
26					€	-	€	-
27					€	-	€	-
28					€	-	€	-
29					€	-	€	-
30					€	-	€	-
Totale Categoria 01					€	56.500,00	€	-

(*) **SI** Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammonda
 NO Per COSTI CORRENZIALI.

(*)

Cat.02	CA	Acquisti macchine, attrezzature, arredi, beni durevoli e software			Costo Cassa Ammend		Costo cofinanziato
		articolo	Quantità	Costo Unitario	Totale	Totale	
A							
1		Utensileria	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ -	
2					€ -	€ -	
3					€ -	€ -	
4					€ -	€ -	
5					€ -	€ -	
6					€ -	€ -	
7					€ -	€ -	
8					€ -	€ -	
9					€ -	€ -	
10					€ -	€ -	
11					€ -	€ -	
12					€ -	€ -	
13					€ -	€ -	
14					€ -	€ -	
15					€ -	€ -	
16					€ -	€ -	
17					€ -	€ -	
18					€ -	€ -	
19					€ -	€ -	
20					€ -	€ -	
Totale A					€ 1.000,00	€ -	

Cat.02	CA	Materiale di facile consumo			Costo Cassa Ammend		Costo cofinanziato
		articolo	Quantità	Costo Unitario	Totale	Totale	
B							
1		materiali di consumo vario (farina, additivi per panificazione, miscela ecc)	1	€ 3.000,00	€ 3.000,00	€ -	
2					€ -	€ -	
3					€ -	€ -	
4					€ -	€ -	
5					€ -	€ -	
6					€ -	€ -	
7					€ -	€ -	
8					€ -	€ -	
9					€ -	€ -	
10					€ -	€ -	
11					€ -	€ -	
12					€ -	€ -	
13					€ -	€ -	
14					€ -	€ -	
15					€ -	€ -	
16					€ -	€ -	
17					€ -	€ -	
18					€ -	€ -	
19					€ -	€ -	
20					€ -	€ -	
Totale B					€ 3.000,00	€ -	
Totale Categoria 02					€ 4.000,00	€ -	

(*) si Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammend
 no Per costi COFINANZIATI.

(*)

Cat.03	CA	Noleggio di macchine e attrezzature particolari			Costo Cassa Ammendate		Costo cofinanziato
		descrizione	Quantità	Costo Unitario	Totale	Totale	
1					€ -	€ -	
2					€ -	€ -	
3					€ -	€ -	
4					€ -	€ -	
5					€ -	€ -	
6					€ -	€ -	
7					€ -	€ -	
8					€ -	€ -	
9					€ -	€ -	
10					€ -	€ -	
11					€ -	€ -	
12					€ -	€ -	
13					€ -	€ -	
14					€ -	€ -	
15					€ -	€ -	
16					€ -	€ -	
17					€ -	€ -	
18					€ -	€ -	
19					€ -	€ -	
20					€ -	€ -	
21					€ -	€ -	
22					€ -	€ -	
23					€ -	€ -	
24					€ -	€ -	
25					€ -	€ -	
26					€ -	€ -	
27					€ -	€ -	
28					€ -	€ -	
29					€ -	€ -	
30					€ -	€ -	
Totale Categoria 03					€ -	€ -	

(*)

si	Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammendate
no	Per costi COFINANZIATI

Cat. 04	CA	Interventi su beni stabili di proprietà Amministrazione	Costo			Costo cofinanziato
			Quantità	Costo Unitario	Cassa Ammonde Totale	
1		adeguamento impianto elettrico	1	€ 3.500,00	€ 3.500,00	€ -
2		adeguamento servizio igienico	1	€ 3.000,00	€ 3.000,00	€ -
3		adeguamento impianto idrico laboratorio	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ -
4					€ -	€ -
5					€ -	€ -
6					€ -	€ -
7					€ -	€ -
8					€ -	€ -
9					€ -	€ -
10					€ -	€ -
11					€ -	€ -
12					€ -	€ -
13					€ -	€ -
14					€ -	€ -
15					€ -	€ -
16					€ -	€ -
17					€ -	€ -
18					€ -	€ -
19					€ -	€ -
20					€ -	€ -
21					€ -	€ -
22					€ -	€ -
23					€ -	€ -
24					€ -	€ -
25					€ -	€ -
26					€ -	€ -
27					€ -	€ -
28					€ -	€ -
29					€ -	€ -
30					€ -	€ -
Totale Categoria 04					€ 7.500,00	€ -

(*) **si** Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammonde
 no Per costi COFINANZIATI.

(1)

Cat05	CA	Fiaci di immobili: fabbricati, terreni ed altro			Costo Cassa Ammenda		Costo cofinanziato	
		Quantità	Costo Unitario	Totale	Totale			
		Fabbricati						
1				€	-	€	-	
2				€	-	€	-	
3				€	-	€	-	
4				€	-	€	-	
5				€	-	€	-	
6				€	-	€	-	
7				€	-	€	-	
				totale fabbricati	€	-	€	-

		Terreni						
1				€	-	€	-	
2				€	-	€	-	
3				€	-	€	-	
4				€	-	€	-	
5				€	-	€	-	
6				€	-	€	-	
7				€	-	€	-	
				totale terreni	€	-	€	-

		Altro						
1				€	-	€	-	
2				€	-	€	-	
3				€	-	€	-	
4				€	-	€	-	
5				€	-	€	-	
6				€	-	€	-	
7				€	-	€	-	
				totale	€	-	€	-

Totale Categoria 05	€	-	€	-
----------------------------	---	---	---	---

(*)

si	Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammenda
no	Per costi COFINANZIATI.

(1)

Cat. 08	CA	Spese generali			Costo Cassa Ammendate		Costo cofinanziato	
			Quantità	Costo Unitario	Totale		Totale	
1		spese per certificazioni			€	-	€	-
2		spese di assicurazioni			€	-	€	-
3		generazione testi originali e disegni			€	-	€	-
4					€	-	€	-
5					€	-	€	-
6					€	-	€	-
7								
8					€	-	€	-
9					€	-	€	-
10					€	-	€	-
11					€	-	€	-
12					€	-	€	-
13					€	-	€	-
14					€	-	€	-
15					€	-	€	-
16					€	-	€	-
17					€	-	€	-
18					€	-	€	-
19					€	-	€	-
20					€	-	€	-
Totale Categoria 08					€	-	€	-

(1) sì Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammendate
 no Per costi COFINANZIATI.