



Cassa delle Ammende

L.go Luigi Daga, n°.2 - 00164 - Roma

Segreteria Generale

tel. 06.66591517

C.F. 97075990586

cassa.ammende.dap@giustizia.it

cassa.ammende.dap@giustiziacert.it

MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA FINANZIAMENTO DI PROGRAMMI O PROGETTI

TITOLO DEL PROGRAMMA O PROGETTO:

Operatore del servizio bar

DURATA (durata massima ammissibile 24 mesi): 16 mesi

**Costo del finanziamento chiesto alla
Cassa delle Ammende** € 35.200,00

**Importo del co –
finanziamento** € 1.160,00

COSTO TOTALE (come da scheda analitica
dei costi allegata) € 36.360,00

LUOGO DI ESECUZIONE CR ARIENZO

1. Anagrafica soggetto proponente

Denominazione del soggetto proponente (Amministrazione/Ente):

Sede: Casa Reclusione Arienzo

Indirizzo:

via Appia 7 bis

Telefono:

0823/805516

e-mail: cc.arienzo@giustizia.it

PEC: cc.arienzo@giustiziacert.it

2. Responsabile del programma o progetto:

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

Nome e cognome: Annalaura de Fusco

Sede: C.R. Arienzo

Telefono: 0823/805516

e-mail: cc.arienzo@giustizia.it

PEC: cc.arienzo@giustiziacert.it

Data: 29.01.2024

Firma

3. Altri finanziamenti pubblici/privati già ricevuti dal proponente

Anno di assegnazione	Istituzione concedente	Denominazione del programma e/o progetto	Importo della sovvenzione
2019/2020	Cassa delle Ammende	"Libertà di Cambiare"	74.996,99
2021	Cassa delle Ammende	"Spazio ai Bambini"	17.407,00
2019/2022	Cassa delle Ammende	"Mi Riscatto Per"	9.720,00
2023/2024	Cassa delle Ammende	"Fili per il Futuro"	19.000,00
2023/2024	Cassa delle Ammende	"Operatore dell'installazione e della manutenzione degli impianti termo-idraulici"	21.200,00
2023/2024	Cassa delle Ammende	"Teatro inclusivo"	13.930,00

4. Descrizione della partnership e cofinanziamento

Proponente:		
-------------	--	--

	<i>Ente di formazione accreditato</i>	

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

- X 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 prole 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)

Dieci detenuti selezionati avranno l'opportunità di partecipare ad un corso di qualificazione professionale di "Operatore del servizio bar". La qualificazione, superato positivamente l'esame finale, sarà valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi dell'ex Decreto MLPS del 30/06/2015. Il corso prevede 300 ore totali articolate in 210 ore di aula e 90 di laboratorio/tirocinio.

In particolare l'intervento formativo che si intende attuare, è introduttivo alla realizzazione di percorsi di inserimento lavorativo professionalizzante che si vuole realizzare all'interno della Casa di Reclusione di Arienzo

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

Le attività di formazione nel contesto penitenziario rispondono ancora oggi a due diverse funzioni: una, quella esplicita, è proprio quella "trattamentale", l'altra (meno esplicita ma non per questo meno vera) è quella che potremmo definire "contenitiva".

Poter riempire il tempo di vita dei detenuti è un indubbio vantaggio dell'istituzione proprio perché la vita dentro le stanze, in particolare in momenti di sovraffollamento, può essere insostenibile. In questo senso la formazione, come tutti gli altri strumenti, può costituire un allentamento della tensione, un'occasione di incontro con persone che provenendo dall'esterno favoriscono una sensazione di minore abbandono nei detenuti con una ricaduta positiva sulla sicurezza interna. Si tratta di una funzione molto importante che già da sola potrebbe essere vista come coerente con un processo di umanizzazione della pena che resta indispensabile.

Attuando questo percorso si vuole passare dalla formazione come strumento di contenimento e di rieducazione, e quindi come uno strumento tutto interno al carcere, ad una concezione della formazione come vero e proprio strumento finalizzato al reinserimento sociale. E' da questo presupposto che nasce lo schema di monitoraggi, l'idea del workshop e l'informativa che si intende trasmettere alle aziende del settore e del territorio oltre che ai centri per l'impiego. Pur mantenendo l'idea di percorsi di questo genere, che comunque possono migliorare la vita del detenuto all'interno, è importante operare strategicamente in una logica che dia priorità ad esperienze formative il più possibile connesse con la realtà esterna.

In questo quadro si colloca questa offerta formativa, forte anche di un mercato del lavoro che richiede l'Operatore del servizio bar. In un contesto di mercato del lavoro dove manca personale del settore food e ristorazione. Secondo le statistiche solo nel turismo i posti vacanti sarebbero "tra i 250 mila e 350 mila", un bel problema per il mondo della ricettività italiana che ha difficoltà sempre più evidenti a trovare nuovo personale proprio ora che dal settore arrivano segnali di ripresa. I numeri delle offerte, in crescita, si vanno a scontrare con quello delle candidature che invece sono ineluttabilmente in calo. Insomma, gli stagionali mancano davvero. Il rischio è quello di non sfruttare il trend in

ripresa dell'industria turistica. Infatti, nel 2024 è atteso un numero crescente di turisti tra italiani e stranieri.

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

L'operatore del servizio bar si occupa, sulla base delle richieste ricevute, della preparazione di bevande e semplici snack caldi e freddi, anche curandone l'aspetto estetico, e di servirli al banco, se la struttura presso cui opera eroga tali servizi, può svolgere anche il servizio di distribuzione ai tavoli. Predisporre e allestisce gli ambienti di lavoro, verifica la disponibilità dei prodotti in magazzino e gestisce gli acquisti contattando direttamente i fornitori. Nello svolgimento delle proprie mansioni è tenuto al rispetto di quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari. Opera presso strutture ristorative e turistico-ricettive con contratto di lavoro dipendente. A seconda della tipologia di struttura e della località in cui essa ha sede, il contratto di lavoro può essere o meno stagionale. Si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con gli addetti al servizio di preparazione dei pasti, con il responsabile dell'area ristorazione e i camerieri. Gestisce in prima persona il rapporto con i propri clienti.

Si riportano di seguito le Unità di competenza

Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Abilità

1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo
2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.)
3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti
4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato
5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento
6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio
7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando
8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"

Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori

Abilità

1. Applicare criteri di analisi e selezione delle proposte di fornitura
2. Applicare tecniche di negoziazione con i fornitori al fine di ottenere migliori condizioni di acquisto
3. Applicare tecniche di relazione e comunicazione efficace con i fornitori
4. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze
5. Identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto

Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione

Abilità

1. Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi in rapporto alla tipologia di servizio o evento
2. Applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e di distribuzione e degli strumenti di lavoro

3. Ricepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento ed il riordino dello spazio di ristorazione e di distribuzione
4. Rilevare e segnalare il livello dei consumi dei materiali/prodotti e lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo al loro reintegro se necessario

Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande

Abilità

1. Applicare le tecniche di servizio ai tavoli o al banco
2. Approntare il carrello di servizio/vassoio ed utilizzarlo in maniera adeguata
3. Cogliere ed interpretare preferenze e richieste della clientela
4. Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala
5. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio
6. Riassettare i tavoli
7. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
8. Verificare il costo del servizio, compilare la ricevuta e riscuotere il pattuito

Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

Abilità

1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche
2. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.)
3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione
6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime
8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari
9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati

Preparazione di bevande e snack

Abilità

1. Abbinare gli snack alle bevande
2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
3. Applicare le tecniche di preparazione e presentazione di bevande (prodotti di caffetteria, cocktail, long drink, ecc.)
4. Controllare e preparare le materie prime necessarie alla preparazione di bevande e snack
5. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
6. Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande da servire
7. Scegliere le attrezzature in relazione agli snack da servire
8. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
9. Applicare le tecniche di preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi

Potranno accedere all'esame finale coloro che hanno superato l'80% delle ore complessive del percorso formativo

Durante le fasi esperenziali il detenuto sarà destinato ad esercitarsi nella cucina dell'Istituto oltre che successivamente al percorso formativo, potrà essere impiegato per l'amministrazione o per cooperative del settore in attività di tirocinio presso il carcere o ove possibile in strutture del settore della ristorazione

9. Breve descrizione delle attività previste:

Selezionare il soggetto titolare dell'attività formativa e contrattualizzarlo
Individuare e selezionare i detenuti destinati a costituire l'aula
Programmazione e calendarizzazione delle attività e relativo cronoprogramma
Progettazione esecutiva dell'attività con dettaglio della programmazione, del calendario e del cronoprogramma
Attività di formazione d'aula e di laboratorio
Esami finali per il rilascio dell'attestato di qualificazione professionale con massima diffusione delle informazioni relative all'attività conclusa e dei relativi risultati
Avviamento al lavoro dei detenuti supportata anche dall'erogazione di due borse lavoro
Nel dettaglio la formazione avrà la durata di 300 ore in base alle norme regionali, 210 aula e 90 di laboratorio/tirocinio

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

Fattori positivi

Dall'analisi effettuata emerge che il territorio ha necessità di assunzioni ma di personale adeguatamente qualificato. Da ciò l'importanza di un corso professionalizzato o di un percorso tradizionale di istruzione. Il primo rispetto al secondo ha anche il vantaggio di richiedere minor tempo per raggiungere il risultato finale anche perché il detenuto che opta per un percorso di qualifica professionale ha spesso già di sua esperienza nel settore. A ciò si aggiunge che le statistiche mostrano che la percentuale di recidiva diminuisce laddove si eroga formazione quale catalizzatore per un più facile reinserimento sociale

fattori critici e soluzioni preventive adottate

non mancano possibili insidie nell'attuazione del percorso formativo. Innanzitutto c'è il pericolo che l'aula si riduca di numero a seguito di scarcerazioni durante il percorso oppure perché possono venir meno le motivazioni degli allievi. Entrambi questi problemi si cerca di evitarli in fase di selezione, effettuata da educatori e psicologi attenti anche alla posizione giuridica dei potenziali detenuti. Altri imprevisti possibili si pensa di intercettarli tempestivamente e correggerli adeguatamente con un'opportuna azione di monitoraggio

11. Programma e cronoprogramma dell'iniziativa

fase	Obiettivi specifici	Attività previste dal progetto	Strumenti, metodi e risorse
1	Selezione detenuti da avviare in formazione	Attività di selezione dei candidati tra i detenuti dell'Istituto	Avvisi in sezione Colloqui di selezione Verifica posizione giuridica Individuazione degli ammessi Risorsa Educatori
2	Erogazione formazione corso Operatore di cucina - Cuoco	Corso di qualifica Operatore del servizio bar	Aule e/o laboratori congruamente attrezzati. Per quanto concerne le attività pratiche/laboratoriali, saranno garantiti l'utilizzo di spazi e attrezzature adeguati al conseguimento delle abilità. Risorse: saranno messe a disposizione dall'ente di formazione (docenti, tutor, coordinatore, monitoraggio) in particolare per quanto riguarda i docenti si farà riferimento a quanto previsto dallo standard formativo: Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura

			pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare.
3	Esame di qualifica	Sostenimento dell'esame per il conseguimento della qualifica professionale	Costituzione della commissione di esami da parte della Regione Campania
4	Job Placement	Erogazione borse lavoro	erogazione di borse lavoro da parte della Amministrazione e/o aziende coop di settore

Cronoprogramma

FASI/ATTIVITA'	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno
FASE 1	05/2024						
FASE 2		05/2024-10/2024					
FASE 3			11/2024				
FASE 4				12/2024-09/2025			

Fase	ANNO 2024											
	Gen..	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott..	Nov..	Dic..
1					x							
2					X	X	X	X	X	X		
3											X	
4												X
Fase	ANNO 2025											
	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lugl.	Ago.	Sett.	Ott.	Nov.	Dic.

1												
2												
3												
4	X	X	X	X	X	X	X	X	X			

12. Destinatari (numero soggetti coinvolti e loro caratteristiche)

N°10 detenuti

Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività.

Ai detenuti che parteciperanno all'iniziativa sarà erogata una indennità di partecipazione e successivamente al superamento dell'esame destinare a due detenuti una borsa lavoro di sei mesi

13. Risorse professionali coinvolte

In qualità di Responsabile del Progetto la Direzione della Casa di Reclusione di Arienzo supervisionerà tutte le attività di progetto oltre al coinvolgimento dell'Area Educativa, della Area Contabile e del Personale della Polizia Penitenziaria

Per l'erogazione delle attività formative:

-Responsabile delle attività di formazione (Direttore/Coordinatore) supporta il perfezionamento del percorso formativo e il monitoraggio/attestazione delle competenze acquisite da parte dei detenuti

-Tutor delle attività di progetto e facilitatore del rapporto con i detenuti: profilo con una esperienza in gestione di progetti all'interno di Case circondariali, Istituti penitenziari o con esperienze affini in contesti a contatto con situazione di marginalità sociale.

Orientatore/i – Formatori con alto profilo esperti negli ambiti indicati

Responsabile monitoraggio/valutazione

TAV Tecnico della pianificazione e realizzazione di Attività Valutative (T.A.V.)

14. Ambito territoriale di riferimento

La città di Arienzo fa parte della Valle di Suessola, un vasto territorio che comprende anche i comuni di Santa Maria a Vico, San Felice a Canello e Cervino, rientranti nella Provincia di Caserta della Regione Campania. Suessola, conosciuta anche come Suessola, fu un'antica città della Campania di origine osca ed etrusca. In seguito decadde perché distrutta dai Saraceni, fu soggetta ad un costante ed inesorabile declino, e gli abitanti furono costretti ad abbandonarla. La città non venne più ricostruita in seguito agli eventi bellici di cui fu teatro e se ne perse quasi la memoria, dopo l'impaludamento e l'imboschimento della zona, per poi essere riscoperta solo nella seconda metà del 1800. E' ubicata in località Calabricito nella parte nord orientale del comune di Acerra, nella città metropolitana di Napoli.

Il contesto all'interno del quale verrà sviluppato il progetto è rappresentato dalla casa circondariale "Gennaro de Angelis" di Arienzo (CE). L'Istituto Penitenziario di Arienzo nacque agli inizi degli anni ottanta come casa mandamentale, poi acquisita dal Ministero di Giustizia nel 1995 come carcere femminile. Dal 1999 è diventato carcere maschile. A seguito del decreto del capo del DAP del 06 Febbraio 2020, la struttura è intitolata all'agente di custodia, Gennaro de Angelis, vittima della criminalità organizzata

nell'ottobre del 1982, all'epoca dei fatti in servizio presso la Casa Circondariale di Poggioreale. La C.R di Arienzo è un piccolo Istituto che accoglie anche detenuti in art. 21 OP ovvero in art. 20 ter OP. L'Istituto può ospitare al proprio interno un massimo di 100 detenuti

15. Descrizione del sistema di monitoraggio adottato

L'articolazione complessiva dell'intervento per l'insieme delle variabili da considerare, richiede la costituzione di un sistema di monitoraggio e valutazione in grado di individuare, secondo un approccio differenziale, gli elementi di debolezza riscontrati, al fine di migliorare tutti i successivi steps di intervento, per rendere l'organizzazione generale del progetto sempre più coerente e puntuale. In questo senso, ogni singolo processo rappresenta un importante esempio di azione pilota, attraverso cui individuare l'organizzazione ottimale delle successive fasi, secondo un approccio di crescita differenziale. Le attività vengono analizzate per livelli di dettaglio successivi, in modo da poter tarare, in ogni momento, le differenze riscontrate, ed avere alla fine di tutto il percorso il quadro definitivo coerente.

Ecco perché un'attenta analisi degli elementi di successo/criticità, tramite l'applicazione di strumenti di indagine conoscitiva, diviene essenziale.

Lo schema qui proposto vuole identificare unicamente gli elementi portanti ed ineliminabili dei sistemi di M&V (monitoraggio/valutazione) delle attività per consentire a tutti gli attori coinvolti nella progettazione e implementazione di apportare il loro contributo.

Grazie al successivo confronto tra gli elementi rilevati in ogni singola fase d'attuazione, un simile impianto di autovalutazione sarà in grado di garantire e delineare con relativa facilità gli elementi positivi/negativi comuni da ognuno e quelli propri di alcuni.

Per ottenere questo risultato, dal punto di vista metodologico, si procederà all'implementazione dei seguenti strumenti di verifica e valutazione, suddivisi in due categorie (interni ed esterni).

Valutazione interna:

Per quanto attiene le attività di formazione professionale, verranno somministrati agli allievi, tenendo conto della cadenza temporale dei moduli, questionari valutativi (i cui singoli indicatori saranno concordati collegialmente). A riguardo verranno implementati i seguenti strumenti di Monitoraggio e Valutazione:

- ✓ Questionari a risposta multipla e a risposta aperta
- ✓ Report intermedio
- ✓ Report finale

Valutazione esterna

L'impatto di tale iniziativa progettuale, all'esterno della realtà dell'Istituto di Arienzo, verrà monitorata e valutata un convegno/workshop al termine del progetto.

Tra gli indicatori oggettivi che si potranno valutare

- Analisi comparative tra i risultati attesi e quelli riscontrati nelle varie fasi
- Redazione di materiale didattico
- Raccolta dati: detenuti coinvolti, volontari, personale della struttura carceraria, personale delle aziende partner, formatori

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

L'attività di diffusione si articolerà tra il convegno finale, durante il quale saranno anche consegnati gli attestati di qualificazione professionale, e l'utilizzo delle moderne tecnologie della comunicazione sociale, oltre che con le newsletter con descrizione dell'iniziativa ed elenco degli allievi qualificati che sarà inviata alle aziende potenzialmente interessate ed ai centri per l'impiego

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 *vademecum* 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. 165/2001, 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. 136 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: 29/01/2024

Firma del Responsabile di progetto

Cat.01	Personale impiegato	Costo cassa ammende	costo cofinanziato
	Totale Categoria 01	€ 29.700,00	€ -

Cat.02	Acquisto macchine, attrezzature, arredi, beni durevoli e software	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale A	€ 3.500,00	€ -
	Materiale di facile consumo	Costo cassa ammende	
	Totale B	€ 2.000,00	€ -
	Totale Categoria 02	€ 5.500,00	€ -

Cat.03	Noleggio di macchine e attrezzature particolari	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 03	€ -	€ -

Cat.04	Interventi su immobili di proprietà Amministrazione	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 04	€ -	€ -

Cat.05	Affitto di immobili: fabbricati, terreni ed altro	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 05	€ -	€ -

Cat.06	Spese generali	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale Categoria 06	€ -	€ 1.160,00

TOTALE GENERALE COSTO CASSA AMMENDE	€ 35.200,00
-------------------------------------	-------------

TOTALE GENERALE COSTI COFINANZIATI	€ 1.160,00
------------------------------------	------------

TOTALE GENERALE COSTO PROGETTO	36.360,00
--------------------------------	-----------

(*)

Cat.02	CA	Acquisto macchine, attrezzature, arredi, beni durevoli e software			Costo Cassa Ammende		Costo cofinanziato
		articolo	Quantità	Costo Unitario	Totale		Totale
A		Attrezzatura per bar	1	€ 2.000,00	€	2.000,00	€ -
1							
2					€	-	€ -
3		Utensileria	1	€ 1.500,00	€	1.500,00	€ -
4					€	-	€ -
5					€	-	€ -
6					€	-	€ -
7					€	-	€ -
8					€	-	€ -
9					€	-	€ -
10					€	-	€ -
11					€	-	€ -
12					€	-	€ -
13					€	-	€ -
14					€	-	€ -
15					€	-	€ -
16					€	-	€ -
17					€	-	€ -
18					€	-	€ -
19					€	-	€ -
20					€	-	€ -
Totale A					€	3.500,00	€ -

Cat.02	CA	Materiale di facile consumo			Costo Cassa Ammende		Costo cofinanziato
		articolo	Quantità	Costo Unitario	Totale		Totale
B		mat di consumo vario (alimenti per bar e cocktail e snack, divise etc)	1	€ 2.000,00	€	2.000,00	€ -
1							
2					€	-	€ -
3					€	-	€ -
4					€	-	€ -
5					€	-	€ -
6					€	-	€ -
7					€	-	€ -
8					€	-	€ -
9					€	-	€ -
10					€	-	€ -
11					€	-	€ -
12					€	-	€ -
13					€	-	€ -
14					€	-	€ -
15					€	-	€ -
16					€	-	€ -
17					€	-	€ -
18					€	-	€ -
19					€	-	€ -
20					€	-	€ -
Totale B					€	2.000,00	€ -
Totale Categoria 02					€	5.500,00	€ -

(*)

si
no

 Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende
 Per costi COFINANZIATI.

(*)

Cat.03	CA	Noleggio di macchine e attrezzature particolari			Costo	Costo cofinanziato
		descrizione	Quantità	Costo Unitario	Cassa Ammende	
					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
no

 Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende
Per costi COFINANZIATI.

(*)

Cat.04	CA	Interventi su immobili di proprietà Amministrazione		Costo Cassa Ammende		Costo cofinanziato	
		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 04				€	-	€	-

(*)

si
no

 Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende

no

 Per costi COFINANZIATI.

(*)

Cat.05	CA	Fitti di immobili: fabbricati, terreni ed altro			Costo	Costo cofinanziato
		Quantità	Costo Unitario	Cassa Ammende	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 Ammende
no	Per costi COFINANZIATI.

(*)						Costo cofinanziato	
Cat.06	CA	Spese generali			Costo Cassa Ammende		Totale
			Quantità	Costo Unitario	Totale		
1		spese per certificazioni			€	-	€ -
2		spese di assicurazioni	2	€ 80,00			€ 160,00
3		Inail	10	€ 100,00			€ 1.000,00
4					€	-	€ -
5					€	-	€ -
6					€	-	€ -
7							
8					€	-	€ -
9					€	-	€ -
10					€	-	€ -
11					€	-	€ -
12					€	-	€ -
13					€	-	€ -
14					€	-	€ -
15					€	-	€ -
16					€	-	€ -
17					€	-	€ -
18					€	-	€ -
19					€	-	€ -
20					€	-	€ -
Totale Categoria 06					€	-	€ 1.160,00

(*)

sì	Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende
no	Per costi COFINANZIATI.