



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:	
LA FABBRICA DELLE DOLCEZZE	
DURATA (durata massima ammissibile 24 mesi): 12 mesi	
Costo del finanziamento chiesto alla Cassa delle Ammende	€ 53.465
Importo del co – finanziamento	€
COSTO TOTALE (come da scheda analitica dei costi allegata)	€ 53.465
LUOGO DI ESECUZIONE: Istituto Penale per Minorenni ACIREALE	

1. Anagrafica soggetto proponente

Denominazione del soggetto proponente (Amministrazione/Ente):

Sede: IPM ACIREALE

Indirizzo: VIA

G.GOZZANO N. 6

– ACIREALE

Telefono:

095601922

e-mail: ipm.acireale.dgm@giustizia.it

PEC: prot.ipm.acireale@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: GIROLAMO MARIA ANTONIO MONACO

Sede: IPM ACIREALE

Telefono: 095601922

e-mail: ipm.acireale.dgm@giustizia.it ; girolamo.monaco@giustizia.it

PEC: prot.ipm.acireale@giustiziacert.it

Data: 19.05.2026

Firma



MONACO
GIROLAMO
MINISTERO DELLA
GIUSTIZIA
19.05.2026 12:15:14
GMT+01:00

3. Altri finanziamenti pubblici/privati già ricevuti dal proponente

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

4. Descrizione della partnership e cofinanziamento

Proponente: Istituto Penale Minorile Acireale		
---	--	--

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

- 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)

Il progetto intende promuovere opportunità di inclusione socio lavorativa e formativa nel campo della produzione dolciaria, come aiuto pasticciare, in particolare nella preparazione di dolci e biscotti per la prima colazione.

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

L'idea progettuale scaturisce dall'esigenza di rispondere ai bisogni formativi dell'utenza che in maniera prevalente esprime preferenza ed attitudine verso il settore della ristorazione. L'idea è in continuità con la tradizione di questo IPM che annualmente organizza corsi di formazione nel laboratorio di cucina didattica interna all'istituto.

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

L'iniziativa intende fornire ai corsisti conoscenze ed abilità per poter esercitare il ruolo professionale di aiuto pasticciere. Al termine del percorso formativo il giovane sarà competente in particolare nella preparazione di dolci e biscotti per la prima colazione. In particolare, durante le attività formative saranno sviluppati i seguenti moduli: Introduzione teorica sulla conoscenza degli strumenti, delle apparecchiature e dei metodi di conservazione. Ciclo di lavorazione dei prodotti (pasticceria mignon, torte classiche e moderne, da forno e farcite). Decorazione e presentazione.

9. Breve descrizione delle attività previste:

Il tirocinio formativo previsto mira all'acquisizione di abilità, conoscenze e competenze nel settore della pasticceria. Nello specifico saranno sviluppate con metodo laboratoriale i seguenti contenuti: Preparare la linea, Controllare lo stato di efficienza e di pulizia delle attrezzature Scegliere gli alimenti richiesti dal responsabile o dalla ricetta, Controllare la qualità e lo stato di conservazione degli alimenti, Pulire e/o preparare gli alimenti richiesti dal responsabile o dalla ricetta, Effettuare le operazioni per la realizzazione degli impasti base, Controllare i risultati ottenuti in itinere e provvedere a recuperare eventuali errori, preparare gli impasti lievitati, a sfoglio ed i biscotti rispettando le procedure i tempi ed i metodi di cottura, Realizzare specialità siciliane (panzarotti, iris, cassatele) e specialità da prima colazione (cornetti, brioche).

La metodologia applicata sarà esclusivamente laboratoriale, la riscoperta del mestiere come modalità didattica ("intelligenza nelle mani") permette al giovane un apprendimento più consapevole.

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

I fattori positivi che caratterizzano tale progettualità sono la possibilità di acquisire competenze specifiche nel settore della pasticceria, di vivere un'esperienza laboratoriale caratterizzata da un clima positivo e di integrazione culturale e dal lavoro in brigata di cucina. Il progetto inoltre prevede la possibilità di svolgere dei tirocini presso aziende del territorio.

11. Programma e cronoprogramma dell'iniziativa

<i>fase</i>	<i>Obiettivi specifici</i>	<i>Attività previste dal progetto</i>	<i>Strumenti, metodi e risorse</i>
1	Introduzione teorica sulla conoscenza degli strumenti delle	Preparare la linea di produzione, Controllare lo stato di efficienza e di pulizia delle attrezzature	Laboratorio attrezzato, metodo induttivo del fare

	apparecchiature e dei metodi di conservazione		
2	Ciclo di lavorazione dei prodotti	Scegliere gli alimenti richiesti dal responsabile o dalla ricetta, Controllare la qualità e lo stato di conservazione degli alimenti, Pulire e/o preparare gli alimenti richiesti dal responsabile o dalla ricetta	<i>Laboratorio attrezzato, metodo induttivo del fare</i>
3	Decorazione e presentazione	Pasticceria mignon, torte classiche e moderne, da forno e farcite	<i>Laboratorio attrezzato, metodo induttivo del fare</i>
4			

Cronoprogramma

FASI/ATTIVITA'	Giugno 2026	Luglio 2026	Agosto 2026	Settembre 2026	Ottobre 2026	Novembre 2026	
Introduzione teorica sulla conoscenza degli strumenti delle apparecchiature e dei metodi di conservazione	50 ore	50 Ore					
Ciclo di lavorazione dei prodotti			50 ore	50 ore			
Decorazione e presentazione					50 ore	50 ore	

Cronoprogramma

FASI/ATTIVITA'	Dicembre 2026	Genn. 2027	Febb. 2027	Marzo 2027	Aprile 2027	Maggio 2027	
Introduzione teorica sulla conoscenza degli strumenti delle apparecchiature e dei metodi di conservazione	50 ore	50 ore					
Ciclo di lavorazione dei prodotti			50 ore	50 ore			
Decorazione e presentazione					50 ore	50 ore	

	ANNO 2026											
Fase	Giugno 2026	Luglio 2026	Agosto 2026	Sett. 2026	Ott. 2026	Nov. 2026	Dic. 2026					
1	50	50					50					
2			50	50								
3					50	50						
4												
	ANNO 2027											
Fase	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lugl.	Ago.	Sett.	Ott.	Nov.	Dic.
1	50											
2		50	50									
3				50	50							
4												

12. Destinatari (numero soggetti coinvolti e loro caratteristiche)

N. 10 ragazzi

Si prevedono complessivamente n. 2 corsi di 300 ore ciascuno, il primo si svolgerà da giugno 2026 a Novembre 2026, il secondo da Dicembre 2026 a Maggio 2027. Per ogni corso verranno inseriti n. 5 ragazzi aventi attitudine e/o esperienze pregresse nel campo della produzione dolciaria

13. Risorse professionali coinvolte

N. 1. Docente, N.1 Tutor, N. 1 Coordinatore

Per il reperimento delle risorse professionali e materiali necessarie alla realizzazione delle attività e indicate nel dettaglio del budget si prevede procedura ad evidenza pubblica come regolato dal Codice dei contratti pubblici (D.lgs. 50/2016).

Relativamente ai tirocini formativi si procederà alla selezione dei ragazzi idonei e meritevoli tra i partecipanti alla specifica formazione nel rispetto anche della normativa regionale in materia di inclusione socio-lavorativa.

Le tariffe applicate riprendono la Delibera n. 8/2024 del CdA di Cassa delle Ammende del 30/01/2024.

Relativamente al flusso finanziario, il Responsabile del progetto, a seguito della sottoscrizione della Convenzione da parte del Presidente di Cassa delle Ammende, si impegna ad aprire un conto corrente postale dedicato, comunicandone i riferimenti a Cassa Delle Ammende, che farà fluire sullo stesso i fondi destinati alla realizzazione del progetto.

14. Ambito territoriale di riferimento

IPM ACIREALE

15. Descrizione del sistema di monitoraggio adottato

Il percorso formativo sarà costantemente monitorato con delle valutazioni periodiche dell'apprendimento degli allievi del corso. Sarà inoltre introdotta una scheda di gradimento dei prodotti consegnati agli enti di beneficenza indicati al paragrafo 16.

I monitoraggi saranno utili al fine di produrre la rendicontazione, le relazioni e la documentazione contabile giustificativa richieste al Responsabile del Progetto, con preciso cronoprogramma, da parte di Cassa delle Ammende.

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

I PRODOTTI DEL LABORATORIO VERRANNO DONATI PERIODICAMENTE AD ENTI BENEFICI (Mensa S. Camillo, Caritas).

Gli eventi di divulgazione di risultati sia interni alla struttura penitenziaria che esterni avverranno nel rispetto delle indicazioni Dipartimentali previste in materia.

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.

Acireale, 19.05.2026

Firma del Responsabile di progetto



MONACO
GIROLAMO
MINISTERO
DELLA GIUSTIZIA
19.05.2026
12:15:14
GMT+01:00

Cat.01	Personale impiegato	Costo cassa ammende	costo cofinanziato
	Totale Categoria 01	€ 38.500,00	€ -

Cat.02	Acquisto macchine, attrezzature, arredi, beni durevoli e software	Costo cassa ammende	Costo cofinanziato
	Totale A	€ 9.965,00	€ -
	Materiale di facile consumo	Costo cassa ammende	
	Totale B	€ -	€ -
	Totale Categoria 02	€ 9.965,00	€ -

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	€ 5.000,00	€ -

TOTALE GENERALE COSTO CASSA AMMENDI	€ 53.465,00
-------------------------------------	-------------

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

TOTALE GENERALE COSTO PROGETTO	53.465,00
--------------------------------	-----------

(*)	si	Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende
	no	Per COSTI COFINANZIATI.
	*	Per i tirocini formativi, come da deliberazione della Conferenza Stato-Regioni del 2017 par. 8, deve essere garantita cop

[illegible]

Costo cofinanziato	
Totale	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	
€ -	

(*)

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

(*)

Cat.03	CA	Noleggio di macchine e attrezzature particolari			Costo Cassa Ammende	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
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	Per costi da finanziare con fondi Cassa Ammende
no	Per costi COFINANZIATI.

(*)

Cat.05	CA	Fitti di immobili: fabbricati, terreni ed altro			Costo Cassa Ammende	Costo cofinanziato
			Quantità	Costo Unitario	Totale	
		Fabbricati				Totale
						€ -
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
no

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

(*)

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

(*)

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