



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:	
"GESTIONE DEL PARCO COMUNALE MONTE DI PASTA"	
DURATA: 2022 - 2023	
Costo del finanziamento chiesto alla Cassa delle Ammende	€ 45.886,00
Importo del co – finanziamento	€ 6.385,00
COSTO TOTALE (come da scheda analitica dei costi allegata)	€ 52. 271,00
LUOGO DI ESECUZIONE <i>Monte di Pasta e Casa di Reclusione Massa</i>	

1. Anagrafica soggetto proponente

Denominazione del soggetto proponente: Maria Cristina Bigi

Sede: C.R. Massa

Indirizzo: Via M. Pellegrini

Telefono: 3357123386

e-mail: cristina.biggi@giustizia.it

PEC:

2. Responsabile del programma o progetto:

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

Nome e cognome: Daniela Verdino (progettista) su delega del soggetto proponente. Sede: C.R. Massa

Indirizzo: Via Marco Pellegrini

Telefono: 3357123386

e-mail: cristina.biggi@giustizia.it / daniela.verdino@giustizia.it

PEC:

Data:

Firma



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

<i>Proponente: Ministero Della Giustizia – Dipartimento Dell'Amministrazione Penitenziaria</i>	<i>Istituto: Casa di Reclusione di Massa</i>	<i>Cofinanziamento:</i>
<i>Partner : Agenzia formativa con accreditamento regionale: Pegaso Network soc.coop, in collaborazione con ente formativo Isforcoop)</i>	<i>Il Consorzio regionale Pegaso è un tetwork di Cooperative sociali che si pone come scopo l'avviamento e la</i>	<i>Cofinanziamento: 2.385 euro</i>

	<i>creazione di una rete stabile volta a favorire lo sviluppo e l'innovazione del lavoro sociale</i>	
<i>UISP – Grande Età</i>	<i>Associazione di volontariato</i>	<i>Cofinanziamento: 4.000 euro</i>

in allegato dichiarazione di partenariato per ciascun partner (comprendente le modalità di intervento, e 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 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)

Trattasi della manutenzione e gestione di un Parco Comunale sito nel Comune di Massa tramite attività lavorativa di detenuti della CR di Massa, formati professionalmente.

Nello specifico si propone, per 14 ristretti, formazione qualificata svolta da docenti specializzati che cureranno sia la parte teorica con lezioni frontali in aula, sia lo stage/esercitazioni pratiche da svolgersi in zone idonee all'interno dell'istituto e all'esterno. In particolare, tramite percorsi trattamentali, in regime di art.21 O.P, a formazione ultimata, si prevedono interventi di manutenzione del verde e gestione di attività ristorativa del chiosco all'interno del suddetto Parco Comunale "Monte Di Pasta". Tale "zona verde ospitante", da molto tempo in stato di abbandono, è stato oggetto di bando pubblico da parte del Comune per la gestione ed il ripristino. A detto bando ha partecipato l'Associazione di Volontariato "UISP Terza età", che collaborando già con l'Istituto di Massa con numerose iniziative (es. Corso di apicoltura), ha specificato che la manutenzione sarebbe stata svolta dai detenuti della C.R. Massa. Di fatto alcuni detenuti in espiazione pena c/o l'istituto di Massa, stanno contribuendo, anche con attività di volontariato, all'avvio del ripristino del Parco. Tuttavia sarebbe intenzione di questa Direzione, avviare una formazione qualificata che non solo assicuri interventi specializzati per il ripristino di suddetto parco e quindi azioni rivolte al benessere della comunità ma che permetta anche ai detenuti stessi, di acquisire competenze che aumentino l'occupabilità ed un agevole reinserimento nel tessuto sociale.

L'attività di formazione è affidata all'ente di formazione Pegaso Network soc.coop (in collaborazione con Isforcoop) che si occupa dell'espletamento di due corsi paralleli, con rilascio la certificazione di Certificazione di Competenze (attestazione riconosciuta dalla Regione Toscana all'interno del Sistema di Istruzione e formazione professionale della Regione) rispetto ad attività lavorative in ambito di manutenzione del verde e nel settore recettivo. Il presente progetto coinvolge dunque vari attori sociali del territorio tramite anche azioni di partenariato e cofinanziamento.

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

L'idea progettuale nasce da un'esigenza trattamentale sia in termini di reinserimento effettivo nel tessuto sociale, con l'interazione diretta del detenuto con i membri della comunità sia in prospettiva futura di risocializzazione ed integrazione nella società tramite l'acquisizione di competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro.

Nello specifico, avere un'occupazione presso un parco comunale, permette al ristretto di sperimentarsi in un contesto sociale ampio e variegato con ricadute importantissime sia da un punto di vista relazionale che personologico. A ciò si aggiunge l'importanza dell'acquisizione di competenze specifiche in ambito professionale, considerato che la mancanza delle stesse contribuisce alla scarsa occupabilità all'esterno che, unitamente ad altri fattori, crea le premesse per la recidiva.

Tale attività si presenta inoltre in un'ottica anche di riparazione verso la comunità, dal momento in cui l'attività di ripristino/manutenzione delle aree verdi e la gestione dell'attività ristorativa/ricettiva, è svolta senza retribuzione (prevista solo una piccola indennità di frequenza) ed al servizio della società.

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

- Reinserimento socio-lavorativo dei soggetti in espiazione di pena;
- Miglioramento della qualità della vita intra ed extramuraria;
- Modalità alternativa dell'esecuzione penale in istituto avvalendosi dello strumento normativo previsto dall'art.21 O.P;
- Ricaduta positiva da parte dell'opinione pubblica sulla visione/percezione della persona detenuta.

9. Breve descrizione delle attività previste:

- Incontri propedeutici con operatori delle partnership;
- Individuazione dei potenziali corsisti (n. 7 per ciascun corso) selezionati dal GOT di istituto tenendo conto degli esiti dell'osservazione svolta, tradotti nella relazione di sintesi;
- Presentazione del progetto ai detenuti, in presenza del Got;
- Lezioni teoriche frontali nelle aule dell'istituto e lezioni pratiche nel parco cittadino e nelle aree

verdi idonee presenti in istituto

- Formulazione dei programmi di trattamento individuale da sottoporre alla valutazione dei magistrati per l'esecutività
- Eventuale approvazione da parte della magistratura.
- Avvio dell'attività nel parco:

Manutenzione dell'area verde con svolgimento esercizio commerciale/vendita al dettaglio nel chiosco

- I detenuti ammessi in art.21 O.P., sono monitorati durante l'attività esterna da personale di polizia penitenziaria tramite gli ordinari e opportuni controlli

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

Fattori positivi: agevolazione per il percorso di risocializzazione del reo; formazione specifica ed acquisizione competenze lavorative; ampliamento opportunità d'impiego terminata la pena; ricaduta positiva sull'opinione pubblica.

Criticità: Anche se statisticamente percorsi di questo tipo portano a risultati efficaci, potrebbero verificarsi, per la dedizione e l'impegno richiesto, retrocessioni da parte del detenuto

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	Trasferire competenze tecnico professionali e rafforzare occupabilità	Frequenza di due corsi formativi con rilascio di Certificati di competenza: <ul style="list-style-type: none">• manutenzione del verde: articolato in 55h di lezioni teoriche frontali in aula e 55h di lezioni pratiche direttamente nel parco e/o in aree verdi dell'istituto idonee alla situazione;• gestione e preparazione attività ristorativa: articolato in 110 h di lezioni teoriche frontali in aula e 110 h di lezioni pratiche direttamente nel parco	Risorse strumentali: attrezzature specifiche, dispositivi individuali per la protezione (DPI); materiale didattico. Metodi: lezioni teoriche e pratiche Risorse umane: personale penitenziario (direttore; pol pen; educatori); docenti qualificati, professionisti del settore; volontari.

2	Reinserire nel contesto socio-lavorativo i detenuti coinvolti nel progetto	<p>manutenzione del verde nel parco e gestione chiosco</p> <p>Nello Specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taglio delle piante; • Ripristino del verde; • Cura delle piante da fiore e allestimento delle aiuole; <p>Gestione chiosco :</p> <ul style="list-style-type: none"> • attività di conservazione e stoccaggio dei generi alimentari; • lavorazione materie prime necessarie alla realizzazione di piatti semplici e snack; • preparazione di bevande ecc 	<p>Risorse umane: detenuti e volontari</p> <p>Metodi: tirocini</p> <p>Risorse strumentali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decespugliatore • Semina • Cucina attrezzata • Attrezzature specifiche per preparazione pasti ed attività ristorative
3	Valorizzare e ripristinare risorse del territorio	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione dei detenuti • Attività pratica dei detenuti nell'ottica anche di azioni riparative nei confronti della comunità 	<p>Risorse umane: detenuti e volontari</p> <p>Risorse strumentali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature per manutenzione verde • Attrezzature per attività in cucina (preparazione/somministrazione pasti e bevande)
4	Gestire attività interne del Parco "Monte di Pasta"	Manutenzione ordinaria Verde e delle strutture ed attrezzature ricettive ed afferenti	<p>Risorse: detenuti; pol pen (eventuale)</p> <p>Risorse strumentali: attrezzature specifiche (citate precedentemente)</p>

Cronoprogramma

FASI/ATTIVITÀ	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno	Mese Anno
1 Corso di formazione : manutenzione e del verde	Giugno 2022 (fase propedeutica)	Luglio 2022 (teorica)	Agosto 2022 (teorica/stage)	Settembre 2022 (stage)	Ottobre 2022 (stage)		
2 Corso di formazione: gestione attività ristorativa	Giugno 2022 (fase propedeutica)	Luglio 2022 (teorica)	Agosto 2022 (teorica/stage)	Settembre 2022 (teorica/stage)	Ottobre 2022 (teorica/stage)	Novembre 2022 (teorica/stage)	Dicembre 2022 (teorica/stage)

ANNO 2022												
Fase	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
1						x						
2							x	x				
3									x	x	x	x
4												
ANNO												
Fase	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lugl.	Ago.	Sett.	Ott.	Nov.	Dic.
1												
2												
3												
4												

12. Destinatari (numero soggetti coinvolti e loro caratteristiche)

Il progetto consente di coinvolgere un numero rilevante di detenuti, proprio perché organizzato su due corsi paralleli in due fasi, ciascuna delle quali prevede l'utilizzo di diverse professionalità.

- Prima fase: parte teorica (retribuzione in base indennità di frequenza)
- Seconda fase: attivazione stage retribuito con indennità di frequenza

13. Risorse professionali coinvolte

- Responsabile del progetto: direttore Dott.ssa Maria Cristina Bigi
- Coordinatore del progetto: Funzionario Giuridico Pedagogico Dott.ssa Daniela Verdino
- Area giuridico pedagogica dell'Istituto di Massa per seguire i detenuti inseriti nel progetto
- Area amministrativo contabile dell'Istituto di Massa per seguire gli aspetti finanziari del progetto: Raffaele Palmieri
- Docenti e referenti/responsabili dell'ente di Formazione PEGASO
- Volontari della "UISP terza età" per affiancamento ai detenuti gestione attività del parco
- Magistratura per approvazione programmi art.21

14. Ambito territoriale di riferimento

Parco cittadino della città di Massa

15. Descrizione del sistema di monitoraggio adottato

Presenza, talvolta, del funzionario giuridico pedagogico alle lezioni teoriche in aula oppure in loco durante la fase pratica; riunioni tra personale penitenziario, docenti/formatori, coordinatori enti; contatti telefonici/mail con i vari soggetti coinvolti nel progetto; personale pol pen per quanto riguarda gli aspetti legati alla sicurezza intramuraria ed extra.

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

L'area a cui il presente progetto si riferisce, è un'area destinata a parco cittadino. Pertanto una volta terminata la fase di ripristino, lo stesso potrà essere utilizzato dal Comune per iniziative pubbliche (concerti, iniziative per i bambini ecc.) Questo garantirà la pubblicità dell'azione della Cassa delle Ammende. Pubblicità che verrà amplificata facendo intervenire la stampa e le emittenti televisive.

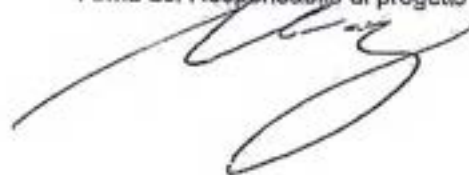
Il responsabile del progetto, quale referente unico della Cassa delle Ammende per tutte le comunicazioni, si impegna, in caso di emanazione della delibera di finanziamento dell'iniziativa da parte del Consiglio di amministrazione, a realizzare quanto richiesto dallo Statuto agli artt.15 e ss. del D.P.C.M.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

Firma del Responsabile di progetto



SCHEDA PROGETTO
Formazione addetto preparazione pasti e bevande
(Addetto alla Ristorazione)

CANALE DI FINANZIAMENTO

Cassa delle Ammende – C.R. Massa

SOGGETTO PROMOTORE/PARTENARIATO

Pegaso Network soc.coop

DESTINATARI

- *N° 7 Detenuti C.R. Massa*

CONTESTUALIZZAZIONE/OBIETTIVI

La presente attività formativa si colloca all'interno di un percorso più ampio richiesto dal C.R di Massa fatto da 2 interventi formativi finalizzati al rilascio di **Certificazione di Competenze**, attestazione riconosciuta dalla Regione Toscana all'interno del Sistema di Istruzione e formazione professionale della Regione.

Nello specifico l'attività in oggetto è pensata e strutturata al fine del riconoscimento di Unità di Competenza **1712 "Preparazione e somministrazione bevande e snack"** e **1708 "Trattamento delle materie prime e semilavorati"** che costituiscono 2 delle ADA della figura professionale **Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412)**.

Attraverso un percorso formativo della durata complessiva di 220 ore (110 di formazione teorico/pratica e 110 di tirocinio curriculare) verranno trasmessi elementi di conoscenza e competenza legati al settore della ristorazione.

L'attività formativa si rivolge a 7 partecipanti in regime detentivo che necessitano di un aggiornamento delle conoscenze teoriche e tecnico operative che permettano di operare, nel pieno rispetto della normativa igienico sanitaria e manipolazione degli alimenti, nelle attività di conservazione e stoccaggio dei generi alimentari, nella lavorazione delle materie prime necessarie alla realizzazione di piatti, nelle attività di pulizia e riordino degli ambienti e delle attrezzature presenti in cucina/bar. Inoltre, i partecipanti avranno un aggiornamento delle conoscenze teoriche e tecniche che permettano la preparazione di snack.

Al termine del percorso la figura sarà in grado di supportare cuochi e aiuto-cuochi nella preparazione degli ingredienti, nell'esecuzione di lavori di conservazione dei cibi e nella pulizia di locali e delle attrezzature.

Benché al momento sia difficile ipotizzare una quota di assunzioni dirette da parte di aziende del territorio l'impegno dell'Ente sarà sicuramente quello di integrare il percorso in oggetto con le politiche di inserimento lavorativo territoriali (percorsi FSE, tirocini, bonus assunzionali, ecc...). E' quindi ragionevole ipotizzare che

per almeno il 40% dei corsisti (ferma restando la posizione giuridica e il buon esito del percorso) si possa trovare una qualche forma di prosecuzione dopo la chiusura del corso.

STRUTTURA PROGETTUALE / ARTICOLAZIONE DIDATTICA

ATTIVITÀ FORMATIVE / NON FORMATIVE	CONTENUTI DI MASSIMA/AZIONI	Ore	Numero e/o tipologia PARTECIPANTI
Orientamento alla figura professionale	Presentazione del progetto, contenuti, metodologie, finalità Presentazione dei corsisti (percorso formativo, percorso professionale, obiettivi, aspettative) Le strategie di analisi per stabilire il fabbisogno di sviluppo delle proprie competenze L'apprendere ad apprendere Gli stili comunicativi e la costruzione di un portfolio delle competenze (cenni)	4	7
Preparazione di snack e pasti semplici	LA RISTORAZIONE VELOCE - gli snack: tipologie, preparazione, ingredienti; gli stuzzichini, le pizzette e la piccola pasticceria: tipologie, preparazione, ingredienti; i panini ed i tramezzini: tipologie, preparazione, ingredienti; i primi piatti: tipologie, preparazione, ingredienti Cenni sulle proprietà nutrizionali degli alimenti e classificazioni; Focus sulle intolleranze alimentari e la preparazione di prodotti per target specifici di consumatori (es. celiaci); Cenni sulla normativa UE in materia di etichettatura dei prodotti e loro tracciabilità.	44	7
Preparazione di bevande	La mise en place le attrezzature ed i macchinari: macchina espresso, lavastoviglie, frigoriferi e celle, microonde, tostapane e piastra, frullatore, spremiagrumi e centrifuga, apribottiglie e cavatappi, shaker, mixer e misurini, ecc.; Il caffè: la preparazione, la miscela, il dosaggio, l'impiego delle macchine per l'espresso; gli aperitivi e i drink: tipologie, preparazione, ingredienti; I cocktail: tipologie (alcolici, analcolici, superalcolici), composti di base, tecniche di preparazione, miscelazione e servizio, tipologie di bicchieri; l'uso dello shaker, del mixer ed il dosaggio del ghiaccio; liquori, amari e distillati	25	7
HACCP Complesso	Conoscere ed applicare le normative di igiene e sicurezza in vigore relative a: la persona, il luogo di lavoro, le attrezzature di lavoro, la manipolazione e conservazione di cibi e bevande. Principali fonti normative: (L. 283/62; D.P.r. 327/80; D.L.vo 155/97; regolamento (CE) 178/2002; Regolamenti (CE) 852-853- 854/2004 - Pacchetto igiene); Igiene e comportamento del personale; Procedure di sanificazione; concetto di portatore sano; Meccanismi di trasmissione delle principali tossinfezioni alimentari; La contaminazione degli alimenti; La conservazione degli alimenti; La conservazione degli alimenti crudi e cotti; I fattori condizionanti la crescita e la moltiplicazione	12	

	<p>di microrganismi negli alimenti; La contaminazione crociata.</p>		
Tecnica di sala bar	<p>Tipologia e classificazione delle attrezzature del reparto di sala (ristorante e bar) Tipologia e classificazione degli strumenti del reparto di sala (ristorante e bar) Modalità di utilizzazione di strumenti e attrezzature La "mise en place": il servizio di base per la prima colazione, il pranzo e la cena Le operazioni di sbarazzo</p>	25	
Stage extracurricolare		110	7
Totale		220	

Note

- Il progetto prevede un'indennità di frequenza ai partecipanti pari a 4,00 euro/ora Lordi per ogni ora di formazione/stage frequentata.
- Sulla base delle precedenti esperienze nella scheda finanziaria è stata aumentata la quota relativa a materiali ed attrezzature. Questo per permettere l'acquisto di una adeguata dotazione individuale (vestiario e DPI) che per implementare attrezzature ed avere piena autonomia in modo da non gravare sui materiali di consumo già presenti all'interno della struttura.
- La voce di tutoraggio (unica voce di costo che riguarda l'ente gestore) imputata in scheda finanziaria è stata suddivisa in tutoraggio frontale e tutoraggio non frontale. Il tutoraggio frontale riguarda tutte le incombenze legate al periodo di docenze e di stage; il tutoraggio non frontale prevede tutti gli adempimenti al di fuori dalle ore del corso (acquisto materiali, nomina della commissione esame, comunicazioni, ecc...)

Ved. Relativa scheda finanziaria di dettaglio.

SCHEDA PROGETTO
Formazione addetto manutenzione aree verdi

CANALE DI FINANZIAMENTO

Cassa delle Ammende – C.R. Massa

SOGGETTO PROMOTORE/PARTENARIATO

Pegaso Network soc.coop

DESTINATARI

- N° 7 Detenuti C.R. Massa

CONTESTUALIZZAZIONE/OBIETTIVI

La presente attività formativa si colloca all'interno di un percorso più ampio richiesto dal C.R di Massa fatto da 2 interventi formativi finalizzati al rilascio di **Certificazione di Competenze**, attestazione riconosciuta dalla Regione Toscana all'interno del Sistema di Istruzione e formazione professionale della Regione.

Nello specifico l'attività in oggetto è pensata e strutturata al fine del riconoscimento dell'Unità di Competenza **101 "Lavorazioni terreno aree verdi che costituisce 1 delle ADA della figura professionale Addetto alla realizzazione e manutenzione di giardini (137).**

Attraverso un percorso formativo della durata complessiva di 110 ore (55 di formazione teorico/pratica e 55 di tirocinio curriculare) verranno trasmessi elementi di conoscenza e competenza legati al settore della gestione del verde pubblico e privato in contesti urbani.

L'attività formativa si rivolge a 7 partecipanti in regime detentivo che necessitano di un aggiornamento delle conoscenze teoriche e tecnico operative che permettano di realizzare piccoli giardini, gestire in autonomia l'ordinaria manutenzione di un giardino, eseguire interventi particolari (ad es. potature) sulle piante nei giardini utilizzando correttamente attrezzature e materiali specifici del giardinaggio.

Il crescente interesse nei confronti dell'arredo verde urbano e della cultura del verde privato mantengono un discreto livello occupazionale per questa figura professionale, che può trovare collocazione in diverse tipologie aziendali.

Benché al momento sia difficile ipotizzare una quota di assunzioni dirette da parte di aziende del territorio l'impegno dell'Ente sarà sicuramente quello di integrare il percorso in oggetto con le politiche di inserimento lavorativo territoriali (percorsi FSE, tirocini, bonus assunzionali, ecc...). E' quindi ragionevole ipotizzare che per almeno il 40% dei corsisti (ferma restando la posizione giuridica e il buon esito del percorso) si possa trovare una qualche forma di prosecuzione dopo la chiusura del corso.

STRUTTURA PROGETTUALE / ARTICOLAZIONE DIDATTICA

ATTIVITÀ FORMATIVE / NON FORMATIVE	CONTENUTI DI MASSIMA/AZIONI	Ore	Numero e/o tipologia PARTECIPANTI
Orientamento alla figura professionale	Presentazione del progetto, contenuti, metodologie, finalità Presentazione dei corsisti (percorso formativo, percorso professionale, obiettivi, aspettative) Le strategie di analisi per stabilire il fabbisogno di sviluppo delle proprie competenze L'apprendere ad apprendere Gli stili comunicativi e la costruzione di un portfolio delle competenze (cenni)	2	7
Cura e manutenzione Aree Verdi, parchi e giardini	Elementi di botanica Elementi di pedologia Normativa in materia di scarti verdi Tecniche di potatura Tecniche di concimazione	25	7
Utilizzo e manutenzione attrezzature da giardinaggio	D. Lgs. n. 81/2008. Responsabilità. Obblighi dei lavoratori, Obblighi normativi. Sistema sanzionatorio nel D. Lgs. 81/2008. Norme UNI – EN di riferimento per dispositivi e attrezzature; Taglia Erba, Decespugliatore, soffiatore ed atomizzatore. Caratteristiche Tecniche e Manutenzione, Rischi Connessi All'utilizzo, Misure Di Prevenzione e Protezione Del Rischio, Utilizzo DPI. Gestione delle situazioni di pericolo e tecniche di taglio. Utilizzo di attrezzi da giardinaggio quali, decespugliatore, taglia siepi, tagliaerba, motozappa, soffiatore ed	28	7
Stage extracurricolare		55	7
Totale		110	

Note

- Il progetto prevede un'indennità di frequenza ai partecipanti pari a 4,00 euro/ora Lordi per ogni ora di formazione/stage frequentata.
- Sulla base delle precedenti esperienze nella scheda finanziaria è stato aumentata la quota di materiali ed attrezzature. Questo per permettere l'acquisto di una adeguata dotazione individuale (vestiario e DPI) che per implementare attrezzature e materiali di consumo già presenti all'interno della struttura.
- La voce di tutoraggio (unica voce di costo che riguarda l'ente gestore) imputata in scheda finanziaria è stata suddivisa in tutoraggio frontale e tutoraggio non frontale. Il tutoraggio frontale riguarda tutte le incombenze legate al periodo di docenze e di stage; il tutoraggio non frontale prevede tutti gli adempimenti al di fuori dalle ore del corso (acquisto materiali, nomina della commissione esame, comunicazioni, ecc...)

V.10/2019

Cat.01	Personale impiegato	Costo cassa ammende	costo cofinanziato
	Totale Categoria 01	€ 44.086,00	€ 2.385,00

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

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	€ 1.800,00	€ 4.000,00

TOTALE GENERALE COSTO CASSA AMMENDE	€ 45.886,00
-------------------------------------	-------------

TOTALE GENERALE COSTI COFINANZIATI	€ 6.385,00
------------------------------------	------------

TOTALE GENERALE COSTO PROGETTO	52.271,00
--------------------------------	-----------

Nota: il progetto riceverà una donazione dalla Fondazione UISP terza età' per un importo di € 4000,00

(*)

Cat.01	CA	Personale impiegato: retribuzione detenuti-borse lavoro-docenze-consulenze-progettazione			Costo Cassa Ammende		Costo cofinanziato
			N°. Ore	Costo Orario	Totale	Totale	
1		CORSO MAN. VERDE					
2		PERSONALE PER IDEAZIONE ATTIVITÀ	31	€ 26,00	€ 806,00	€ 1.035,00	
3		DOCENZA	55	€ 30,00	€ 1.650,00	€ -	
4		PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO REGIONE TOSCANA E COMPETENZE	75	€ 26,00	€ 1.950,00	€ -	
5		ORGANIZZAZIONE GENERALE ATTIVITÀ - PERSONALE	50	€ 26,00	€ 1.300,00	€ -	
6		TUTORAGGIO FRONTALE	70	€ 31,00	€ 2.170,00	€ -	
7		TUTORAGGIO NON FRONTALE	70	€ 31,00	€ 2.170,00	€ -	
8		COSTO ESAME FINALE ASSICURAZIONE INFORTUNI DETENUTI-INAIL	7 DETENUTI		€ 1.300,00	€ -	
9		INDENNITA' FREQUENZA	7 DETENUTI	€ 440,00	€ 3.080,00	€ -	
10					€ -	€ -	
11					€ -	€ -	
12					€ -	€ -	
13		ADDETTO ALLA RISTORAZIONE			€ -	€ -	
14		PERSONALE PER IDEAZIONE ATTIVITÀ	70	€ 26,00	€ 1.820,00	€ 1.350,00	
15		DOCENZA	110	€ 30,00	€ 3.300,00	€ -	
16		PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO REGIONE TOSCANA E COMPETENZE	150	€ 26,00	€ 3.900,00	€ -	
17		ORGANIZZAZIONE GENERALE ATTIVITÀ - PERSONALE	100	€ 26,00	€ 2.600,00	€ -	
18		TUTORAGGIO FRONTALE	140	€ 31,00	€ 4.340,00	€ -	
19		TUTORAGGIO NON FRONTALE	140	€ 31,00	€ 4.340,00	€ -	
20		COSTO ESAME FINALE ASSICURAZIONE INFORTUNI DETENUTI-INAIL	7 DETENUTI		€ 2.100,00	€ -	
21		INDENNITA' FREQUENZA	7 DETENUTI	€ 880,00	€ 6.160,00	€ -	
22					€ -	€ -	
23					€ -	€ -	
24					€ -	€ -	
25					€ -	€ -	
26					€ -	€ -	
27					€ -	€ -	
28					€ -	€ -	
29					€ -	€ -	
30					€ -	€ -	
Totale Categoria 01					€ 44.086,00	€ 2.385,00	

(*)

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

(*)

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

Cat.02	CA	Materiale di facile consumo			Costo	Costo cofinanziato
		articolo	Quantità	Costo Unitario	Cassa Ammende	
B					Totale	Totale
1					€ -	€ -
2					€ -	€ -
3					€ -	€ -
4					€ -	€ -
5					€ -	€ -
6					€ -	€ -
7					€ -	€ -
8					€ -	€ -
9					€ -	€ -
10					€ -	€ -
11					€ -	€ -
12					€ -	€ -
13					€ -	€ -
14					€ -	€ -
15					€ -	€ -
16					€ -	€ -
17					€ -	€ -
18					€ -	€ -
19					€ -	€ -
20					€ -	€ -
Totale B					€ -	€ -
Totale Categoria 02					€ -	€ -

(*)

si
no

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

(*)

Cat.04	CA	Interventi su immobili di proprietà Amministrazione		Costo	Costo cofinanziato
		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 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	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.

(*)

Cat.06	CA	Spese generali			Costo	Costo cofinanziato
			Quantità	Costo Unitario	Cassa Ammende	
					Totale	Totale
1		spese per certificazioni			€ -	€ -
2		spese di assicurazioni			€ -	€ -
3		elaborazione testi didattici e dispense			€ 800,00	€ -
4		pubblicità Cassa Ammende			€ 1.000,00	€ -
5		Donazione UISP (ASSUNZIONE DETENUTI E/O ALTRA NECESSITÀ)				€ 4.000,00
6					€ -	€ -
7						
8					€ -	€ -
9					€ -	€ -
10					€ -	€ -
11					€ -	€ -
12					€ -	€ -
13					€ -	€ -
14					€ -	€ -
15					€ -	€ -
16					€ -	€ -
17					€ -	€ -
18					€ -	€ -
19					€ -	€ -
20					€ -	€ -
Totale Categoria 06					€ 1.800,00	€ 4.000,00

(*)

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

DONAZIONE UISP: 4000