



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: Cuciniamo l'Orto	
DURATA (durata massima ammissibile 24 mesi):	
Costo del finanziamento chiesto alla Cassa delle Ammende	€ 83.923,00
Importo del co – finanziamento	€ 320,00
COSTO TOTALE (come da scheda analitica dei costi allegata)	€ 84.243,00
LUOGO DI ESECUZIONE CR ARIENZO	

1. Anagrafica soggetto proponente

Denominazione del soggetto proponente (Amministrazione/Ente):

Sede: Casa di Reclusione "Gennaro De Angelis" Arienzo

Indirizzo: via

statale appia 7 bis

Telefono:

0823805516

e-mail: cr.arienzo@giustizia.it

PEC: cr.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. "Gennaro De Angelis" Arienzo

Telefono: 0823 805516

e-mail: cr.arienzo@giustizia.it

PEC: cr.arienzo@giustiziacert.it

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
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'Istallazione e Manutenzione degli Impianti Termo-Idraulici"	€ 21.200,00
2023/2024	Cassa delle Ammende	"Teatro inclusivo"	€ 13.930
2024	Cassa delle Ammende	Operatore dei servizi bar	€ 36.360
2024	Cassa delle Ammende	Operatore alle lavorazioni di tappezzeria	€ 38.860

4. Descrizione della partnership e cofinanziamento

Proponente:		

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)

Presso la Casa di Reclusione di Arienzo nell'anno 2024 si è proceduto ad installare n. 15 cassoni rialzati per la produzione di erbe aromatiche. La produzione impegna al momento due detenuti, che stanno acquisendo le competenze di giardiniere e sono al momento

retribuiti attraverso il contributo dell'Ente Cassa Ammende, perché rientranti nel progetto "Operaio professionalizzante". Visto la risposta positiva da parte degli ospiti, è intenzione della direzione ampliare tale opportunità prevedendo la coltura del rimanente terreno, anche se di limitata quadratura (circa 500 mq).

In questo modo, infatti, si consente, agli ospiti della Casa di Reclusione di Arienzo, l'avvio di una produzione orto florovivaistica destinata poi alla cucina del carcere per una preparazione di piatti con prodotti a "KM 0".

Il progetto nasce dall'idea di voler stimolare il percorso di ciascun beneficiario verso l'autodeterminazione e l'inserimento attivo nel tessuto sociale e lavorativo, oltre a riqualificare un piccolo terreno presente nell'istituto che non è utilizzato a pieno.

Il progetto prevede più fasi:

- la prima fase prevede l'individuazione dei terreni da destinare alla realizzazione dell'orto sociale e la definizione dei prodotti da destinare alla coltivazione;
- la seconda fase prevede la bonifica dei terreni e, mediante individuazione dei detenuti da inserire nel percorso progettuale, l'avvio di una piccola coltivazione tradizionale;
- la terza fase prevede che i raccolti siano utilizzati dagli addetti della cucina per la preparazione di pietanze a "KM 0" secondo i principi biologici tesi a favorire il benessere della popolazione detenuta.
- la quarta ed ultima fase prevede la conclusione del ciclo, infatti, mediante l'inserimento di una compostiera, si renderanno riciclabili gli scarti organici che verranno riutilizzati come fertilizzanti dei terreni coltivabili.

Ovviamente il processo sarà sostenuto dagli stessi detenuti, i quali, una volta formati, saranno in grado di eseguire tutte le suindicate fasi di lavorazione dell'orto. Parallelamente a ciò, si procederà a formare ulteriori detenuti da destinare alla cucina dell'Istituto al fine di valorizzare i prodotti coltivati.

Si propongono pertanto due percorsi formativi.

A cinque detenuti selezionati verrà data l'opportunità di partecipare ad un corso di qualificazione professionale di "Operatore Agricolo" ed ad altri dieci a quello di "Operatore di cucina - Cuoco". Detta qualificazione, che si otterrà una volta superato positivamente l'esame finale, sarà valida su l'intero territorio nazionale e comunitario ai sensi dell'ex Decreto MLPS del 30/06/2015. Il corso di "Operatore Agricolo" prevede 300 ore totali di cui 180 in aula, per una formazione nozionistica, e 120 di laboratorio, per l'applicazione pratica nella coltivazione del terreno. Quello di "Operatore di Cucina - Cuoco" prevede

400 ore totali articolate in 280 ore di aula, incentrate sull'insegnamento e l'apprendimento delle dovute conoscenze teoriche, e 120 ore di laboratorio/tirocinio, per il successivo aspetto pratico e la preparazione delle pietanze.

In particolare gli interventi formativi che si intendono attuare all'interno della Casa di Reclusione di Arienzo, sono introduttivi alla realizzazione di percorsi di inserimento lavorativo professionalizzante per tutti i detenuti coinvolti nei progetti.

Saranno così previste delle borse lavoro attraverso dei "Tirocini di Inclusione Sociale" promossi tra il soggetto promotore (Ente di formazione), il soggetto proponente (Istituto di Arienzo) e il soggetto ospitante (Azienda/cooperativa del settore e/o Istituto)

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 camere detentive, 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 impegno mentale ed un'occasione di incontro con professionisti che potrebbero favorire anche una sensazione di minore abbandono nei detenuti. Tutto ciò, avrebbe una ricaduta positiva sulla sicurezza interna, perché coerente con un processo di umanizzazione della pena.

Attuando questo importante percorso, composto come anzidetto di due progetti formativi, professionalizzanti in maniera distinta, ma continuativa, si avrebbe l'opportunità di passare dalla formazione, naturale strumento di contenimento e di rieducazione, alla reale attuazione pratica dei supposti teorici, mediante il compimento di un programma tutto interno al carcere, ed il conseguimento di finalità effettivamente volte al reinserimento sociale. Ed è sulla scorta di tali presupposti che nasce l'idea dell'orto sociale in carcere e la successiva applicazione dei raccolti nella cucina detenuti, ovvero il tentativo di operare strategicamente in una logica che dia priorità ad esperienze formative che siano il più possibile connesse con la realtà esterna.

Inoltre, in questo quadro si colloca anche il fatto che questa offerta formativa è molto richiesta nel mercato del lavoro dove è notoriamente diffusa l'assenza di cuochi professionalizzati. Infatti, secondo l'ex ministro Garavaglia, solo nel turismo, i posti vacanti sarebbero "tra i 250 mila e 350 mila"; un problema per il mondo della ricettività italiana che ha difficoltà sempre più evidenti a trovare nuovo personale, proprio in tale momento storico che, dal settore, arrivano segnali di ripresa. I numeri delle offerte, in crescita, si vanno a scontrare infatti con quello delle candidature, che invece sono ineluttabilmente in calo.

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

La figura professionale di "Operatore di cucina – cuoco" supporta gli chef nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela. Si occupa di preparare e lavorare gli ingredienti necessari alla realizzazione di pasti caldi e freddi, di conservare ingredienti e semilavorati, di rispettare quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e, infine, di garantire le necessarie condizioni di sicurezza relativamente agli ambienti e alle attrezzature. Presta generalmente servizio in qualità di dipendente presso strutture alberghiere dotate del servizio di ristorazione, presso mense collettive, fast food, ristoranti e agenzie di catering. 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, allo chef, al maître e si relaziona con gli altri operatori di cucina.

Si riportano di seguito le Unità di competenza

UC1 Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Abilità

- Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo

- Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.)
- Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti
- Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato
- Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento
- Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio
- Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando
- Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"

UC2 Preparazione dei dolci

Abilità

- Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
- Applicare criteri di decorazione
- Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno
- Applicare tecniche di preparazione degli impasti
- Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione
- Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati
- Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
- Utilizzare attrezzature ed utensili idonei per la farcitura e la decorazione dei prodotti di pasticceria (sac a poche, aerografi, spatole, macchine per la lavorazione dello zucchero, ecc)
- Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno
 - Utilizzare modalità di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto

UC3 Preparazione dei piatti complessi

Abilità

- Adottare strumenti e tecniche di porzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto

- Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
- Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti
- Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc)
- Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati
- Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
- Preparare contorni e antipasti di varia tipologia (caldi, freddi, magri, grassi, le insalate da antipasto e composte)
- Preparare fondi di cucina e piatti a base di uova
- Preparare minestre, zuppe e vellutate
- Preparare piatti tipici della cucina locale
- Preparare primi piatti complessi (pasta fresca all'italiana, specialità a base di pasta secca, crespelle, gnocchi, specialità a base di riso) applicando le tecniche di cottura più idonee
- Preparare salse per varie tipologie di impiego (brune di base, al pomodoro, bianche di base, brune composte, bianche composte, salse fini, salse fredde, emulsionate, ecc.)
- Preparare secondi piatti e frittture
- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e composizione artistica di piatti e vassoi
- Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi
 - Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi

UC4 Preparazione dei piatti semplici

- Adottare strumenti e tecniche di porzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto
- Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
- Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti
- Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc)

- Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati
- Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
- Preparare contorni a base di verdure
- Preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base
- Preparare secondi semplici a base di carne o pesce
- Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi
 - Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi

UC5 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

Abilità

- Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche
- 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.)
- Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
- Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
- Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione
- Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni
- Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime
- Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari
- Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati

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

Durante le fasi esperienziali, 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

"L'Operatore agricolo", invece, si occupa di tutte le attività inerenti la coltivazione di piante erbacee e arboree da frutto, operando sia manualmente che attraverso l'utilizzo di macchinari. Provvede alla preparazione dei terreni, all'aratura, alla semina, ad attività di cura e trattamento delle piante e del terreno, al controllo della qualità delle colture, alla raccolta dei prodotti e prima lavorazione degli stessi. Si occupa inoltre della posa di impianti di irrigazione e alle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria su mezzi, impianti e piccole strutture edili. Possiede competenze professionali in funzione delle tipologie colturali territoriali specifiche (ad esempio olivicoltura, agrumicoltura, viticoltura, ecc) ed è in grado di collaborare con professionisti del settore, con specifico riguardo alla figura dell'agronomo.

Si riportano di seguito le Unità di competenza:

- Trattamento del terreno;
- Realizzazione di interventi tecnici ed agronomici per lo sviluppo di colture;
- Raccolta e prima trasformazione dei prodotti agricoli;
- Prevenzione e cura delle fitopatologie;
- Potatura ed innesto;
- Gestione delle macchine e delle attrezzature per le coltivazioni agricole.

Il percorso avrà la durata di 300 ore totali, di cui 180 ore di aula e 120 di laboratori, ai fini del conseguimento della qualifica professionale. Sarà necessaria la frequenza di almeno l'80% delle ore per poter sostenere l'esame di qualifica finale.

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 di "Operatore di cucina - Cuoco" avrà la durata di 400 ore in base alle norme regionali, 280 aula e 120 di laboratorio/tirocinio.

La formazione, invece, di "Operatore agricolo" avrà la durata di 300 ore, di cui 180 di aula e le restanti di laboratorio pratico.

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 specializzato. 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 suo, una parziale esperienza nel settore. A ciò si aggiunge che, le statistiche mostrano una percentuale di recidiva che diminuisce laddove si eroga la formazione quale catalizzatore per un più facile reinserimento sociale.

Fattori critici e soluzioni preventive adottate.

Ovviamente 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 ai detenuti discenti/allievi. Entrambi questi problemi, possono essere parzialmente evitati mediante un'accorta fase di selezione, svolta da funzionari giuridici pedagogici che saranno attenti alla posizione giuridica dei potenziali detenuti. Per quanto attiene ad altri imprevisti possibili, si proverà ad intercettarli tempestivamente e correggerli adeguatamente attraverso un'opportuna azione di monitoraggio. Fondamentale, per una buona attuazione ed efficacia di quanto suesposto, sarà il parere del G.O.T. (Gruppo di Osservazione e Trattamento).

11. Programma e cronoprogramma dell'iniziativa

fase	Obiettivi specifici	Attività previste dal progetto	Strumenti, metodi e risorse
1	Selezione detenuti da avviare in formazione (da parte del G.O.T.).	Attività di selezione dei candidati tra i detenuti dell'Istituto	Avvisi in sezione. Colloqui di selezione. Verifica posizione giuridica Individuazione degli ammessi Risorsa Funzionari giuridico pedagogico.
2	Erogazione formazione corso Operatore di cucina – Cuoco Operatore Agricolo	Corso di qualifica Operatore di cucina – Cuoco Operatore Agricolo	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	01/2025						
FASE 2		02/2025-07/2025					
FASE 3			09/2025				
FASE 4				09/2025-03/2026			

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

12. Destinatari (numero soggetti coinvolti e loro caratteristiche)

3. 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, dell'Area Contabile e del Personale della Polizia Penitenziaria.

Per l'erogazione delle attività formativa:

- 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 Cancelli e Cervino, rientranti nella Provincia di Caserta della Regione Campania. Suessula, 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 Calabritto 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 di reclusione "Gennaro de Angelis" di Arienzo (CE). L'Istituto Penitenziario di Arienzo nacque agli inizi degli anni ottanta come casa di custodia, 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 la 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: 06/11/2024

Firma del Responsabile di progetto

V.10/2019

Cat.01	Personale impiegato	Costo cassa ammende		costo cofinanziato
	Totale Categoria 01	€ 61.900,00		€ -

Cat.02	Acquisto macchine, attrezzature, arredi, beni durevoli e software	Costo cassa ammende		Costo cofinanziato
	Totale A	€ 14.523,00		€ -
	Materiale di facile consumo	Costo cassa ammende		
	Totale B	€ 6.000,00		€ -
	Totale Categoria 02	€ 20.523,00		€ -

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	€ 1.500,00		€ -

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	€ -		€ 320,00

TOTALE GENERALE COSTO CASSA AMMENDI	€ 83.923,00
-------------------------------------	-------------

TOTALE GENERALE COSTI COFINANZIATI	€ 320,00
------------------------------------	----------

TOTALE GENERALE COSTO PROGETTO	84.243,00
--------------------------------	-----------