



Allegato

IL PROGETTO SPERIMENTALE

Da diversi anni il ristorante la "Locanda dei Girasoli", nata nel 1999 su iniziativa di alcuni genitori per cercare di dare ai loro figli, ragazzi e ragazze down, un futuro di autonomia e di dignità nel mondo del lavoro, opera a Roma nel quartiere "Quadraro".

La "Locanda dei Girasoli" è il primo esempio in Italia, e uno dei primi al mondo, di inclusione sociale di lavoratori down nel mondo della ristorazione. Il nostro progetto OPEN, infatti, ha fatto da apripista a numerose altre iniziative simili, di cui molte nate dopo incontri con la ns. struttura.

Come è possibile verificare dalla rassegna stampa nazionale ed internazionale (di seguito si riporta il link di collegamento <http://www.lalocandadeigirasoli.it/news/rassegna-stampa/>), ad oggi il modello d'inclusione sociale che portiamo avanti è considerato un esempio da imitare e, ad esempio, ha suscitato l'interesse di diversi interlocutori tra cui referenti della Repubblica Dominicana della quale la ns. struttura è diventata consulente in tema d'inclusione sociale (<https://presidencia.gob.do/tags/enzo-rimicci>).

La "Locanda dei Girasoli" è aderente al Consorzio Sociale Sintesi Onlus che dal 2013 l'ha rilevata per evitare il rischio di chiusura per debiti e di non possibilità di raggiungere l'oggetto sociale. Il Consorzio Sintesi ha posto in essere una serie di azioni volte a creare ed alimentare un netto miglioramento del modello d'inclusione individuato, consentendo lo sviluppo di una grande visibilità del progetto (settimanalmente su FB abbiamo circa 170 mila visualizzazioni), di collaborazioni con diversi stati e regioni UE tra cui Francia, Inghilterra, Spagna e Catalogna. Il Consorzio ha sopportato enormi costi di rilancio (ivi inclusa la registrazione del Marchio) ed ha effettuato la copertura delle perdite pregresse.

Ora riteniamo sia giunto il momento di "fare un salto di qualità" e cioè di sviluppare la capacità manageriale nella gestione del ristorante e di implementare una cucina di alta qualità che unisca solidarietà e buona tavola (abbiamo, tra l'altro, buonissime recensioni sia su THE FORK che su TRIPADVISOR) con i prodotti alimentari regionali.

Ai fini della valorizzazione e promozione al pubblico dei prodotti della filiera enogastronomica del Lazio, come da Voi indicati, e nel rispetto delle finalità della L. 381/1991, il progetto prevede che la Cooperativa si impegni a:

- utilizzare fino all'80% di olii di provenienza laziale sul totale dell'offerta gastronomica;
- utilizzare fino al 40% di prodotti di provenienza della Regione Lazio sul totale dei prodotti presenti nell'offerta gastronomica;
- inserire nei propri menù fino al 60% del vino della tradizione laziale sul totale delle etichette presenti;
- evidenziare nel menù la provenienza dei prodotti laziali;
- promuovere e valorizzare l'immagine dei vini di qualità prodotti nel territorio della Regione Lazio con riferimento, in particolare, a quelli a denominazione di Origine (DO) ed indicazione Geografica (I.G.);
- promuovere e valorizzare i prodotti della filiera agroalimentare della Regione Lazio, con particolare riferimento ai prodotti con denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP), e specialità Tradizionali garantite (STG), Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) e prodotti biologici;
- effettuare il Marketing e la Comunicazione relativa ai prodotti laziali;
- promuovere la partnership di Arsial sui propri menù, sulle proprie pagine social, nel corso di eventi e manifestazioni;



- mettere a disposizione di Arsial il locale fino ad un massimo di 12 serate l'anno, le cui date andranno concordate tra le Parti, per eventi di promozione e valorizzazione della filiera enogastronomica della Regione Lazio. In tali ipotesi nulla sarà dovuto dall'Arsial per la messa a disposizione dei locali fatti salvi i costi relativi alle eventuali richieste di somministrazione di prodotti agroalimentari, pasti e bevande effettuate nel corso di tali eventi, nella misura che sarà quantificata e concordata in occasione delle specifiche richieste, previa presentazione di puntuali preventivi di spesa.

Resta inteso che la somministrazione e ristorazione all'interno del locale situato a Roma in Via dei Sulpici 117/h, sarà di esclusiva pertinenza della Cooperativa proponente che si impegna a:

- ✓ organizzare stage formativi in collaborazione con gli Istituti alberghieri del Lazio;
- ✓ creare opportunità di lavoro per le persone svantaggiate di cui all'art. 4, comma 1, L. 381/1991;
- ✓ applicare a favore dei lavoratori dipendenti e soci lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal Contratto Collettivo Nazionale delle Cooperative Sociali siglato dalle Organizzazioni Datoriali e Sindacali maggiormente rappresentative o dal Contratto Collettivo Nazionale di Settore, e degli eventuali accordi locali integrativi degli stessi relativi alla località in cui si svolgono i lavori, ed a rispettare le norme e procedure previste dalla Legge, ovvero, per i rapporti di lavoro diversi da quello subordinato, in assenza di contratto o accordi collettivi specifici, a corrispondere i compensi medi in uso per prestazioni analoghe rese in forma di lavoro autonomo;
- ✓ applicare a tutte le persone svantaggiate inserite le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal Contratto Collettivo Nazionale delle Cooperative Sociali siglato dalle Organizzazioni Datoriali e Sindacali maggiormente rappresentative o dal Contratto Collettivo Nazionale di Settore;
- ✓ adottare e far osservare le misure di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro in conformità al Piano Operativo di Sicurezza;
- ✓ provvedere al pagamento di tutti gli oneri assicurativi, previdenziali e assistenziali relativi ai propri soci lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto della presente convenzione in base alle disposizioni legislative e regolamentari in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro, già in vigore o che, comunque, venissero in seguito emanate in materia;
- ✓ trattare con la dovuta riservatezza tutte le informazioni relative alle situazioni soggettive delle persone inserite nell'attività lavorativa secondo la normativa vigente in materia di trattamento dati personali;
- ✓ rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale e dal contratto collettivo applicabile alle Cooperative sociali;
- ✓ rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla Legge n. 136 del 13/08/2010.



Quale contributo al presente progetto sperimentale, la Cooperativa intende chiedere l'importo di € 40.000,00 (quarantamila/00) annuali, oltre iva se dovuta, suddivisi su base mensile.

La Cooperativa, inoltre, si impegna a dare evidenza nei propri menù, con modalità previamente definite con Arsial, ai marchi "Enoteca Regionale del Lazio" e "Regione Lazio", riconoscendone l'esclusiva proprietà di Arsial e della Regione Lazio, limitatamente agli usi che rientrano nella realizzazione del presente progetto e con modalità tali da non recare pregiudizio o turbativa all'immagine del marchio stesso.