

Al Direttore Generale
Dott. Agr. Fabio Genchi

RELAZIONE ISTRUTTORIA DELLA RICHIESTA DI VARIANTE RELATIVA AL PROGETTO "LOCANDA DEI GIRASOLI"

La Cooperativa sociale di tipo B "I Girasoli" ha inviato ad ARSIAL, con nota n. 5843 del 15 luglio 2019 (allegato sub. 1), una proposta di progetto sperimentale con finalità del recupero e inclusione sociale di soggetti svantaggiati in attività di promozione delle eccellenze agroalimentari del Lazio, senza scopo di lucro. Questa Agenzia, con verbale del Cda n. 11 del 18/07/2019, ha considerato la proposta in linea con le attività di valorizzazione e promozione delle produzioni agricole, agroindustriali ed enogastronomiche del territorio regionale, e ha approvato il progetto proposto.

Con determina direttoriale n. 958 del 31/12/2019 è stato formalizzato l'impegno finanziario per la durata di un anno e per un importo pari a € 48.800,00 iva inclusa. Il progetto è partito nel mese di gennaio 2020 ed è stato regolarmente fatturato e liquidato, previa verifica del rispetto delle condizioni progettuali, dal RUP pro tempore Mariano Mampieri (cessato per collocamento in pensione) fino al mese di ottobre 2020, ad eccezione di parte della fattura ultima, la n. 9_20 del 30/10/2020, il cui saldo da corrispondere è pari a € 1.333,30 Iva inclusa.

Le disposizioni previste dal DPCM del 24 ottobre 2020 recante "Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19", che ha imposto restrizioni per le attività di ristorazione e chiusure nelle ore serali, non hanno consentito alla Cooperativa sociale Onlus "I Girasoli" di continuare ad operare nell'attività di ristorazione e il progetto è stato dunque sospeso.

Considerato il protrarsi della pandemia e delle necessarie limitazioni al settore, la Cooperativa ha inviato la nota n. 2225 del 29/03/2021 (allegato sub.2) nella quale esprime la volontà di portare avanti il progetto proponendo una rimodulazione delle modalità di attuazione dello stesso compatibili, appunto, con le restrizioni imposte dall'emergenza COVID-19.

Questa Agenzia, con nota prot. 2501 del 12/04/2021 (allegato sub.3), al fine di completare l'istruttoria del procedimento di approvazione della variante progettuale, ha chiesto alla Cooperativa la documentazione integrativa esplicitata nella nota stessa che si richiama quale parte integrante del presente atto.

Con nota n. 2635 del 15/04/2021 (allegato sub. 4) La Cooperativa sociale Onlus "I Girasoli" ha inviato le integrazioni richieste, specificando, tra l'altro, che la variazione di progetto è da considerarsi definitiva rispetto agli accordi iniziali: la nuova attività promozionale proposta sarà dunque sviluppata in una formula diversa, nell'arco di 8 mesi da maggio a dicembre 2021 e prevede con un costo complessivo totale pari a € 9.440,00 iva inclusa.

TUTTO CIO' PREMESSO

In qualità di Responsabile Unico del Procedimento, nell'esercizio delle funzioni di cui all'articolo 6 della L. 241/1990, ritiene che la variante proposta dalla Cooperativa Sociale di tipo B "I Girasoli", di cui alla nota prot. 2225/2021 come integrata dalla nota 2635/2021, ed allegata al presente atto, sia ammissibile in quanto conforme alle finalità del progetto ed in generale rispondente alla normativa vigente in materia in relazione alla finalità di recupero ed inclusione sociale dei soggetti svantaggiati di alla L. 381/1991.

Si rileva che le nuove azioni proposte non comportano aumento della spesa, sono in linea con le finalità statuarie di promozione agroalimentare di ARSIAL e pertanto si trasmette il presente atto alla S.V. ai fini dell'adozione del provvedimento finale relativo al procedimento de quo ai sensi dell'articolo 6 comma 1 lett. e della L. 241/1990.

Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Serena Magliano



ALLEGATO ①

ARSIAL
REGIONE LAZIO
Egregio Presidente
Antonio Rosati
Via Rodolfo Lanciani , 38
00162 Roma

Roma, 15.07.2019
Prot. N. 15/19/PR

Egr. Presidente,

con riferimento alla precedente comunicazione prot. N. 2/19/PR del 27.02.2019, la scrivente società cooperativa sociale di tipo B "I Girasoli" intende proporre alla Sua attenzione il seguente progetto sperimentale di inclusione sociale coniugata con la promozione e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici del Lazio, da intendersi come l'insieme dell'enologia e della gastronomia riferita al territorio regionale ed ai rapporti tra il territorio e le attività umane tese alla coltivazione, trasformazione, commercio e consumo dei prodotti della terra, siano questi bevande o alimenti.

Il progetto, quindi, intende promuovere non solo l'insieme dei prodotti che una data comunità di persone riesce a produrre e/o consumare in rapporto a un territorio, ma anche il "pensiero gastronomico" che sottende ogni scelta e percezione del cibo da parte di individui e società.

Per tali motivazioni, scriviamo a codesto Ente preposto allo sviluppo di progetti di qualità nell'ambito della promozione dei prodotti enogastronomici regionali del Lazio e di iniziative destinate a far conoscere la qualità della cucina regionale e dei suoi promotori in Italia e nel mondo.

Siamo quindi a chiederVi di realizzare il progetto in allegato tramite una collaborazione da effettuarsi nei modi che riterrete più opportuni, anche al fine di rendere possibili nuovi inserimenti lavorativi di ragazzi down e di aprire eventualmente, una volta stabilizzata la situazione romana, altri ristoranti nel resto del nostro Paese con il marchio e l'esperienza de "La Locanda dei Girasoli", con la conseguente possibilità di fattiva promozione dei prodotti alimentari del Lazio.

Tale ulteriore progetto si baserà su una opportuna ipotesi di inserimento lavorativo e di gestione delle attività tramite una sorta di "franchising della ristorazione sociale" indirizzato, prioritariamente, a migliorare il livello qualitativo del servizio e dei prodotti, promuovendo al meglio la produzione laziale.

Anche in accordo con il Consorzio Sintesi, cui la nostra Cooperativa aderisce, che ha fornito la sua massima adesione, ribadiamo la nostra disponibilità a cercare insieme forme di collaborazione, certi che unire il sociale ai buoni prodotti della tavola regionale del Lazio possa essere una formula vincente.

Restando in attesa di un cortese riscontro, porgo i miei più distinti saluti.

Il Presidente
Enzo Rimicci



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 similari, 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.



Allegato 2

ARSIAL
REGIONE LAZIO
Egregio Presidente
Mario Ciarla

Roma, 24 marzo 2021

Prot, N. 1/21

Egr. Presidente

Con riferimento al vs. protocollo in entrata n. 00005843/2019 del 15/07/2019 con il quale avete recepito e dato seguito al progetto denominato *“Progetto sperimentale di inclusione sociale attraverso la promozione dei prodotti enogastronomici del Lazio nella Locanda dei Girasoli”* presentato dalla cooperativa I Girasoli, e alla vs. determinazione n. 958 del 31 dicembre 2019, a seguito del protrarsi dell'emergenza epidemiologica Covid-19, che impone la chiusura del ristorante gestito dalla cooperativa, la scrivente società intende sottoporre alla sua attenzione una variazione alle modalità di svolgimento dello stesso progetto. Più precisamente, il progetto sperimentale di inclusione sociale che coniuga solidarietà e buona tavola dovrà svolgersi mediaticamente, facendo leva anche sulle buonissime recensioni ottenute su THE FORK e su TRIPADVISOR. La Locanda, infatti, attraverso i canali social (su FB settimanalmente ottiene circa 170 mila visualizzazioni) curerà la realizzazione e la pubblicizzazione di ricette eseguite dai ragazzi utilizzando e promuovendo i prodotti delle filiera enogastronomica del Lazio e nel rispetto delle finalità della L.381/1991. In particolare attraverso il sito ufficiale promuoverà la partnership con Arsial e Regione Lazio in occasione di eventi di beneficenza e nelle video-ricette realizzate dai ragazzi e pubblicate sui social, utilizzerà olii e vini locali valorizzando l'immagine dei prodotti di provenienza della Regione Lazio.

Ritenendo che questa nuova modalità di promozioni, quasi obbligata, in questo periodo di pandemia, possa raggiungere una platea più ampia di utenti, e certi di un vostro cortese riscontro, porgo i miei più cordiali saluti

Il Presidente
Enzo Rimicci



Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

IL DIRETTORE GENERALE

Allegato sub 3

PROTOCOLLO ESTERNO IN USCITA
Prot. n. ~~2501~~ del 12 APR. 2021

Spett/le
Società Cooperativa arl Onlus
I Girasoli
Via dei Sulpici n. 117/h
00174 ROMA (RM)
cooperativaigirasolionlus@pec.it

OGGETTO: variazione "Progetto sperimentale di inclusione sociale attraverso la promozione dei prodotti enogastronomici del Lazio nella Locanda dei Girasoli".
Riscontro nota n. ns. prot. 2225/2021. Integrazione documentale ai sensi dell'art. 4, comma 7, L. n. 241/1990.

Al fine di consentire l'adozione del provvedimento finale in relazione all'istanza prot. n. 2225/2021 di cui all'oggetto, si richiede di far pervenire la seguente documentazione integrativa:

- 1) indicazione se si tratta di una variazione definitiva o se si intende ripristinare le modalità attuative originarie del progetto in caso di mitigazione dell'impatto delle misure emergenziali COVID 19 sull'attività di ristorazione ed in questa seconda ipotesi dovrà essere comunque tempestivamente proposta ulteriore modifica progettuale e la stessa dovrà essere autorizzata dalla scrivente struttura;
- 2) quantificazione economica della variazione con specificazione delle compensazioni tra le nuove attività promozionali proposte e le voci che attualmente non possono essere realizzate a causa delle restrizioni COVID19 (nello specifico: serate per eventi di promozione e valorizzazione e stage formativi in collaborazione con gli istituti alberghieri del Lazio di cui al progetto originario ns/ prot n. 5843 del 15/07/2019 approvato con Determinazione n. 958 del 31.12.2019);
- 3) nuovo cronoprogramma delle attività con scadenza al 31.12.2021.

Si invita, inoltre, di far pervenire la documentazione richiesta entro 15 giorni dal ricevimento della presente nota al fine di consentire alla scrivente amministrazione il completamento del procedimento istruttorio della variazione richiesta con prot. n. 2225/2021.

Ai sensi della L. n. 241/1990 si comunica che il Responsabile del procedimento è il Funzionario Dott.ssa Serena Magliano s.magliano@arsial.it

Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Serena Magliano

Il Direttore Generale
(Dott. Agr. Fabio Genchi)



Allegato sub 4

Prot. n.3/21 Pres del 14/04/2021

Spett.le Agenzia Regionale per lo
Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

Oggetto: *Variazione "Progetto Sperimentale di inclusione sociale attraverso la promozione dei prodotti enogastronomici del Lazio nella Locanda dei Girasoli" Integrazione documentale ai sensi dell'art. 4, comma 7 L. n. 241/1990 – riscontro vs. protocollo n. 2501 del 12 aprile 2021*

Con riferimento alla vostra richiesta di integrazioni documentale relativamente alla variazione del Progetto in oggetto, Vi rappresentiamo quanto segue:
Le variazioni delle modalità di svolgimento del Progetto rese note con la comunicazione- prot. n. 1/21 del 24 marzo 2021, sono da intendersi definitive visto che la situazione epidemiologica attuale ci impedisce di fare delle previsioni sulle attenuazioni delle misure restrittive in corso e visto l'interesse perseguito della cooperativa di limitare l'esposizione al rischio dei suoi ragazzi. Non potendo contare su una riapertura a breve del locale e considerando che la particolare struttura organizzativa del ristorante mal si coniuga con ipotetiche aperture parziali (aperture solo a pranzo oppure con possibilità di mangiare solo all'aperto) che lo stato potrebbe autorizzare in seguito alla diminuzione dei contagi, non ci resta che continuare la nostra attività mediaticamente. Le realizzazioni e le pubblicazioni delle ricette eseguite dai ragazzi utilizzando e promuovendo i prodotti della filiera enogastronomica del Lazio, descritte nella bozza progettuale, precedentemente inviata, seguiranno un preciso programma promozionale: più precisamente si intende far realizzare a ciascun ragazzo un pranzo completo, dall'antipasto al dolce, utilizzando i prodotti da promuovere e ogni video sarà dedicato alla realizzazione di una portata in modo che sui nostri canali social riusciremo a pubblicare quasi una ricetta al giorno, in alcuni casi con l'aiuto dei familiari. A tal fine la cooperativa ha dotato ciascun ragazzo e le loro famiglie di prodotti da promuovere come olii, salumi, vini, formaggi e altri prodotti della filiera. Nel corso delle ricette alcuni ragazzi evidenzieranno le proprietà organolettiche dei prodotti e il loro impiego in cucina e si impegneranno a dare evidenza ai marchi "Enoteca Regionale del Lazio" e "Regione Lazio" con riferimento, in particolare a quelli con denominazione di Origine (DO) ed indicazione Geografica (I.G.). Per il momento, formalmente, l'attività formativa della Locanda è sospesa: infatti sia i tirocini extracurricolari sia l'attivazione di nuove attività formative come stage in collaborazione con istituti alberghieri sono stati interrotti a causa della messa in FIS del personale della Locanda. Ma per compensare, dal punto di vista economico, si precisa che lo staff del ristorante è attualmente impegnato in attività di volontariato nell'associazione Amici dei Girasoli APS continuando la formazione e l'affiancamento dei ragazzi coinvolgendoli in video-corsi di cucina e corsi online di inglese. Verso la metà di Maggio, i giovani della Locanda saranno protagonisti di una giornata formativa presso la sede del Consorzio Sintesi nella quale oltre a partecipare dal vivo ad una



lezione di inglese, potranno incontrare la loro insegnante. Verranno proposti giochi e intrattenimenti e un buffet con le specialità regionali a marchio ARSIAL. Il tutto verrà documentato e diffuso sui canali social. Inoltre la cooperativa si impegnerà a dare visibilità ai prodotti ARSIAL del territorio Laziale anche in alcuni video che racconteranno quali siano state le esperienze dei ragazzi e della locanda nell'anno di pandemia appena trascorso, le azioni sociali messe in campo da loro per aiutare i meno fortunati come la gara di solidarietà che ha visto coinvolti la croce rossa e il personale della pizzeria, nella distribuzione di pizze gratis ai senza tetto di Roma oppure la serata di raccolta fondi a sostegno del progetto di inclusione sociale e lavorativa portata avanti dal nostro ristorante, organizzata nella piazza di Garbatella durante la quale i ragazzi e lo staff del locale hanno deliziato il pubblico con le loro prelibatezze tra musica, balli e tanta voglia di ritorno alla normalità. Un altro evento denominato Mototerapia Take-Away di cui verrà realizzato un video si è svolto a febbraio del 2021: su iniziativa promossa dal campione mondiale di Freestyle Motocross, Vanni Oddera, insieme all'Associazione Di.Di. (Diversamente Disabili) Onlus, i ragazzi della Locanda dei Girasoli insieme agli altri ragazzi dell'Associazione della Sindrome di Williams del Lazio hanno assistito allo show freestyle del campione prima come pubblico e poi sono diventati loro stessi piloti, cogliendo il valore sociale dell'iniziativa dove la moto non rappresenta solo la velocità, ma diventa veicolo di benessere e divertimento. Nel corso di questo evento sono stati promossi e donati prodotti della filiera enogastronomica del Lazio.

A breve verrà realizzata negli uffici del Consorzio Sintesi di Roma l'inaugurazione della nuova sede durante la quale i ragazzi saranno ospiti d'eccezione portando con loro il buon cibo e il buon vino.

I sopra citati video e le video-ricette valorizzeranno la partnership con Arsial e sottolineeranno l'aiuto e la solidarietà ricevuti dall'ente. Essi saranno montati e curati da tecnici specializzati il cui costo sarà interamente sostenuto dalla Locanda e verranno mandati in onda previo accordo e benessere dell' Arsial sui tutti i nostri canali social fino al 31 12 2021 con una periodicità quasi giornaliera. Per portare avanti questo nuovo progetto la cooperativa affiderà, infatti, la gestione delle sulle pagine social e il suo sito a due operatori specializzati nel campo della comunicazione che cureranno i contenuti e i messaggi lanciati dai ragazzi.

Confidando sulle ottime recensioni ottenute su THE FORK e su TRIPADVISOR e sul gran numero di followers che La Locanda ha sui suoi social, riteniamo che questa nuova modalità di promozione possa raggiungere una platea amplissima di utenti dando forte risonanza al progetto di inclusione sociale e lavorativa di soggetti con disabilità cognitive coniugando solidarietà ed eccellenza gastronomica. La Locanda infatti è uno dei primi progetti di inserimento lavorativo di persone con sindrome di down in Italia e rappresenta ormai un punto di riferimento per quelle famiglie che vogliono assicurare ai loro figli una dignità lavorativa.

Di seguito uno schema del cronoprogramma e delle varie voci di costo che la cooperativa sosterrà con il nuovo progetto



Il progetto prevede la realizzazione di 8 percorsi gastronomici completi

	menu del mese di maggio	menu del mese di giugno	menu del mese di luglio	menu del mese di agosto
1° settimana	antipasti	antipasti	antipasti	antipasti
2° settimana	primi	primi	primi	primi
3° settimana	secondi	secondi	secondi	secondi
4° settimana	dolce	dolce	dolce	dolce

	menu del mese di settembre	menu del mese di ottobre	menu del mese di novembre	menu del mese di dicembre
1° settimana	antipasti	antipasti	antipasti	antipasti
2° settimana	primi	primi	primi	primi
3° settimana	secondi	secondi	secondi	secondi
4° settimana	dolce	dolce	dolce	dolce

il costo che la cooperativa sostiene per dotare un ragazzo dei prodotti necessari per la realizzazione del menu completo è di circa 60€. I ragazzi impegnati sul progetto fino al 31/12/2021 saranno 9. Di seguito lo schema riepilogativo dei calcoli:

costo medio mensile per i prodotti utilizzati da 1 ragazzo	numero dei ragazzi che parteciperanno al progetto	costo medio mensile dei prodotti utilizzati da tutti i ragazzi per ciascun mese	costo medio dei prodotti per gli 8 mesi di progetto
60,00 €	9	540,00 €	4.320,00 €

Il costo complessivo dei prodotti nell'arco degli 8 mesi del progetto dovrebbe essere di circa €4.320

costo per personale addetto al montaggio video e alla comunicazione
5.120,00 €

In attesa di un vostro cortese riscontro

Porgo Cordiali Saluti

Il Presidente
Enzo Rimicci