

PROVVEDIMENTO DEL DIRETTORE

Numero del provvedimento	47
Data del provvedimento	30 luglio 2026
Oggetto	Società della Salute
Contenuto	CANDIDATURA DELLA SOCIETÀ DELLA SALUTE FIRENZE ALL'AVVISO PUBBLICO INDETTO DA ARTI PER LA CONCESSIONE DI CONTRIBUTI AGLI ENTI PUBBLICI CHE SVOLGONO ATTIVITÀ RIVOLTA AL SOSTEGNO E ALL'INTEGRAZIONE LAVORATIVA DELLE PERSONE CON DISABILITÀ -LEGGE 68/99" APPROVATO CON DECRETO N. 841 DEL 19/09/2025 - PRESENTAZIONE DEL PROGETTO DENOMINATO "FUORI CAMPO — UN BAR E PANINERIA PER L'INCLUSIONE" E APPROVAZIONE DELLA RELATIVA DOCUMENTAZIONE PROGETTUALE E AMMINISTRATIVA

Ufficio/Struttura	Direzione Società della Salute
Resp. Ufficio/Struttura	Giuditta Giunti
Resp. del procedimento	Giuditta Giunti

Conti Economici			
Spesa	Descrizione Conto	Codice Conto	Anno Bilancio
Spesa prevista	Conto Economico	Codice Conto	Anno Bilancio

Allegati Atto		
Allegato	N° di pag.	Oggetto
1	9	Scheda progettuale Fuori Campo



REGIONE TOSCANA
Società della Salute di Firenze
C.F. 94117300486
Piazza Signoria 1 – 50122 FIRENZE

IL DIRETTORE

VISTO:

- che la legge regionale 24 febbraio 2005, n. 40, e ss.mm.ii. (“Disciplina del servizio sanitario regionale”) e, segnatamente il capo III bis (“Società della Salute”), articoli 71 bis e ss. disciplina il nuovo assetto organizzativo dei servizi sanitari territoriali, sociosanitari e sociali integrati tramite la costituzione delle Società della Salute;
- che in data 8 marzo 2010 è stata stipulata dagli enti consorziati la Convenzione della Società della Salute di Firenze, con allegato lo Statuto del Consorzio, entrato in vigore a seguito di detta stipula, già approvata dal Consiglio Comunale di Firenze e dal Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria di Firenze;
- l'art. 12 dello Statuto che stabilisce le attribuzioni del Direttore della Società della Salute di Firenze;
- che con decreto del Presidente della Società della Salute di Firenze 15 ottobre 2025, n. 3, la sottoscritta, dott.ssa Giuditta Giunti, è stata nominata Direttrice del Consorzio e che l'incarico è decorso dal 20 ottobre 2025;

RICHIAMATI:

- la Legge 12 marzo 1999, n. 68 e ss.mm.ii.;

- l'Avviso pubblico per la concessione di contributi agli Enti Pubblici che svolgono attività rivolta al sostegno e all'integrazione lavorativa delle persone con disabilità -Legge 68/99" approvato con Decreto ARTI n. 841 del 19/09/2025;

- il Decreto ARTI – Settore Servizi per il Lavoro di Firenze e Prato – n. 575 del 19/05/2026 recante la riapertura dei termini per la presentazione delle domande sull'Avviso sopra citato;

CONSIDERATO che il Decreto n. 575/2026 ha fissato una nuova scadenza per la presentazione delle domande al 31 luglio 2026, rendendo possibile la candidatura di ulteriori progetti da parte degli Enti Pubblici operanti nei territori di Firenze e Prato;

PRESO ATTO che la Società della Salute di Firenze ha ricevuto con PEC Prot. SdS n° 6410 del 29.07.2026 una proposta progettuale denominata “Fuori Campo — Un bar e paninetteria per l'inclusione”, presentata da CONVOI SCS COOPERATIVA SOCIALE, avente ad oggetto interventi integrati di sostegno all'inserimento lavorativo di persone con disabilità, coerenti con le finalità dell'Avviso ed in particolare l'attivazione di un laboratorio di bar inclusivo destinato a persone disabili nel Quartiere 4;

Documento firmato digitalmente



REGIONE TOSCANA
Società della Salute di Firenze
C.F. 94117300486
Piazza Signoria 1 – 50122 FIRENZE

PRESO ATTO altresì che la medesima Cooperativa proponente è stata ammessa al tavolo di co-progettazione della SdS di Firenze, a seguito della partecipazione all'Avviso pubblico di indizione della co-progettazione per interventi di inclusione socio-lavorativa a favore di persone con disturbo del neuro-sviluppo e dello spettro autistico – approvato con provvedimento del Direttore SdS n. 31 del 17.06.2026, oltre ad aver partecipato alle giornate di co-programmazione sul tema inclusione e disabilità, circostanza che conferma la solidità del partenariato, la coerenza dell'approccio metodologico e la capacità della Cooperativa di operare in modo integrato con i servizi territoriali;

RITENUTO che la proposta progettuale sopra richiamata risulta pienamente in linea con gli obiettivi strategici della SdS in materia di inclusione socio-lavorativa, con particolare riferimento al rafforzamento dei percorsi personalizzati di accompagnamento al lavoro, alla costruzione di reti territoriali e alla promozione di opportunità occupazionali per soggetti con maggiori fragilità, valorizzando ulteriormente così anche la co-progettazione già avviata e sopra richiamata;

CONSIDERATO che la proposta progettuale richiede un finanziamento pari a € 30.000, ammissibile ai sensi dell'Avviso e coerente con le tipologie di intervento finanziabili;

RITENUTO pertanto opportuno e necessario:

- procedere alla candidatura della SdS di Firenze a fronte del suddetto Avviso, al fine di valorizzare le opportunità offerte dal Fondo Regionale per l'occupazione delle persone con disabilità e ampliare la capacità del territorio di attuare politiche efficaci di inclusione lavorativa;
- approvare, quindi, la scheda progettuale formulata sulla base della proposta ricevuta da CONVOI SCS COOPERATIVA SOCIALE;

CONSIDERATO che:

- il presente provvedimento amministrativo è destinato alla pubblicazione sull'Albo Pretorio informatico dell'Ente;
- la scheda progettuale contiene, come previsto da Avviso, dati personali la cui divulgazione nel fascicolo pubblico potrebbe determinare un trattamento di dati eccedente rispetto alle finalità istituzionali perseguite;
- in applicazione dei principi di minimizzazione del dato (art. 5, par. 1, lett. c) del GDPR) e di "privacy by design" (art. 25 del GDPR), nonché delle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali in materia di pubblicazione di atti amministrativi, si ritiene necessario allegare una scheda oscurata nelle parti in cui sono presenti dati personali;
- tale scelta consente di assolvere compiutamente agli obblighi di motivazione e trasparenza dell'azione amministrativa, garantendo al contempo la piena tutela della riservatezza dei beneficiari e dei loro nuclei familiari;
- il progetto rimane, comunque, agli atti degli uffici competenti ed accessibile ai soggetti legittimati nella sua versione integrale;

Documento firmato digitalmente



REGIONE TOSCANA
Società della Salute di Firenze
C.F. 94117300486
Piazza Signoria 1 – 50122 FIRENZE

STABILITO, quindi, di allegare al presente provvedimento quale sua parte integrante e sostanziale schema della scheda progettuale formulata sulla base della proposta ricevuta da CONVOI SCS COOPERATIVA SOCIALE nella sua versione anonimizzata;

RITENUTO opportuno, per motivi di urgenza, di dichiarare la presente determinazione immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art.42, comma quarto, della L.R.T. n. 40 del 24/02/2005 e ss.mm.ii, vista la necessità di presentare la sopra citata candidatura;

DATO ATTO che l'istruttoria della presente delibera è stata curata dalla Dr.ssa Annagilda Giglio Fiorito, Dirigente Amministrativo della SdS, la quale attesta che la formazione del presente provvedimento è avvenuta nel rispetto degli obblighi di regolarità e correttezza dell'azione amministrativa;

PRESO ATTO del parere favorevole relativo alla regolarità tecnica del presente provvedimento, ai sensi dell'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo n. 267/00;

RICHIAMATO l'articolo 12 dello Statuto;

DISPONE

1. di richiamare integralmente il Decreto ARTI – Settore Servizi per il Lavoro di Firenze e Prato – n. 575 del 19/05/2026.
2. di prendere atto della proposta progettuale denominata “Fuori Campo — Un bar e panineria per l'inclusione”, presentata da CONVOI SCS COOPERATIVA SOCIALE, finalizzata al sostegno e all'integrazione lavorativa delle persone con disabilità ed allegata al presente provvedimento nella sua versione anonimizzata quale parte integrante e sostanziale del medesimo.
3. di approvare lo schema della scheda progettuale - formulata sulla base della proposta ricevuta da CONVOI SCS COOPERATIVA SOCIALE - allegata al presente provvedimento quale sua parte integrante e sostanziale nella sua versione anonimizzata.
4. di procedere con la presentazione della candidatura della Società della Salute di Firenze all'Avviso pubblico di cui al Decreto n. 841/2025, mediante presentazione della suddetta proposta progettuale per un importo complessivo di € 30.000.
5. di procedere, pertanto, con l'invio della domanda entro i termini previsti dal Decreto n. 575/2026 e con l'espletamento di ogni ulteriore adempimento necessario.
6. di dare atto che la Direttrice della Società della Salute di Firenze riveste il ruolo di Responsabile del Procedimento.

Documento firmato digitalmente



REGIONE TOSCANA
Società della Salute di Firenze
C.F. 94117300486
Piazza Signoria 1 – 50122 FIRENZE

7. Di trasmettere il presente atto agli Enti aderenti ed al Collegio Sindacale.
8. Di dare pubblicità alla presente deliberazione mediante affissione all'Albo Pretorio del Consorzio, ove rimarrà per dieci giorni consecutivi, e mediante pubblicazione sul sito informatico della Società della Salute, ove resterà accessibile a tempo indeterminato.

Estensore: Annagilda Gigliofiorito

Il Provvedimento è firmato digitalmente da:

La Direttrice
Giuditta Giunti

Documento firmato digitalmente



Soggetto proponente:
Società della Salute

SCHEDA ILLUSTRATIVA DEL PROGETTO

Titolo del progetto	Fuori Campo — Un bar e paninetteria per l'inclusione
Sintesi del progetto	Il progetto nasce dalla volontà di realizzare, nel Quartiere 4 di Firenze, un bar e punto di ristoro veloce che sia al tempo stesso presidio commerciale e luogo di inclusione sociale, rivolto in particolare ai giovani e alla comunità del quartiere. L'area individuata, in prossimità del PalaVanni e del cinema UCI, è caratterizzata da un elevato passaggio di pubblico — sportivo, giovanile e di quartiere — e da una vocazione aggregativa che il progetto intende valorizzare, proponendo un'offerta di panini, toast e snack pensata per un pubblico di passaggio, in orari coerenti con gli eventi sportivi e cinematografici del contesto. Il locale individuato è dotato di uno spazio aperto al pubblico per la vendita diretta e di una cucina attrezzata che consente di ampliare l'esperienza formativa dei destinatari a più fasi della filiera: preparazione, somministrazione e confezionamento per asporto, oltre alla relazione diretta con la clientela.
Finalità	Il percorso, della durata di circa sei mesi, ha una duplice finalità: da un lato offrire a tutti i destinatari un'esperienza formativa strutturata di acquisizione/rafforzamento delle competenze trasversali e professionali; dall'altro, attraverso l'osservazione e la valutazione in itinere di ciascun percorso individuale, individuare le persone che, sulla base delle competenze e delle attitudini dimostrate, risultino pronte per essere avviate a un successivo percorso di inserimento lavorativo all'interno della stessa attività di Fuori Campo, che si configura quindi non solo come contesto formativo ma come potenziale sbocco occupazionale diretto. La proposta si inserisce in continuità con l'esperienza maturata da CONVOI nella gestione di laboratori di inserimento socio-lavorativo (tra cui "Bella Storia" e "In Frigo Veritas"), riproponendone il modello educativo in un contesto commerciale reale legato alla ristorazione veloce, differenziandosi da altre esperienze del territorio orientate alla tosteria per l'attenzione specifica alla paninetteria, agli snack e al confezionamento per asporto.
Obiettivi	• Sviluppo di Competenze Professionali: Dotare i partecipanti delle competenze tecniche (preparazione toast/succhi, igiene, logistica) e trasversali (servizio al cliente, gestione stress, lavoro di squadra)

	necessarie per l'impiego. • Empowerment e Autonomia: Aumentare l'autostima e l'indipendenza dei partecipanti, favorendo la loro capacità di gestire mansioni complesse e risolvere problemi in autonomia. • Collocamento Lavorativo Effettivo: Aumentare occupabilità dei partecipanti che (interno al progetto o esterno)			
Soggetti destinatari (specificare dati anagrafici e indicare se gli stessi presentano disabilità di natura psichica, come definita all'art. 4 dell'Avviso)	Nome, Cognome	Codice fiscale	Disabilità di natura non psichica	Disabilità di natura psichica
	XXX			X
	XXX		X	
	XXX			X
	XXX			X
	XXX			X
	XXX			X
	XXX			X
	XXX			X
N.B. A seguito dell'approvazione del progetto verrà avviata una procedura di selezione per individuare i sei candidati che accederanno al percorso formativo				
Descrizione delle azioni proposte	Descrizione delle attività Il progetto si articola in tre aree di attività integrate, riconducibili alla finalità di "acquisizione/rafforzamento delle competenze per l'inserimento nel mondo del lavoro" di cui all'Art. 5, punto 1) dell'Avviso: 4.1 Area banco e servizio bar Sperimentazione diretta delle attività di vendita al banco, in un contesto commerciale reale a diretto contatto con il pubblico del quartiere, in particolare nelle fasce orarie legate agli eventi sportivi del PalaVanni e alle proiezioni del cinema UCI. Le attività specifiche comprendono: • accoglienza del cliente e gestione dell'ordine al banco • utilizzo della cassa e del POS • allestimento e cura della vetrina espositiva dei prodotti • gestione dell'apertura e chiusura del punto vendita <i>Tipologia di supporto: affiancamento costante di un facilitatore educativo nella fase iniziale, con rapporto individualizzato, tramite simulazioni pre-apertura e riduzione progressiva del supporto diretto fino a un'autonomia operativa supervisionata a distanza.</i> 4.2 Area cucina: panini, toast e snack			

Attività di preparazione e somministrazione di panini, toast e snack nella cucina attrezzata annessa al locale. Le attività specifiche comprendono:

- preparazione di panini, toast e snack secondo ricettari standardizzati
- somministrazione al banco e al tavolo
- applicazione delle procedure di sicurezza e igiene alimentare (HACCP)
- pulizie e riordino delle postazioni di lavoro

Tipologia di supporto: affiancamento tecnico diretto del formatore specializzato durante le fasi di manipolazione alimenti, supervisione costante per gli aspetti di sicurezza alimentare, utilizzo di check list operative

4.3 Area confezionamento per asporto

Sperimentazione della tecnica di confezionamento di panini, toast e snack per la vendita da asporto. Le attività specifiche comprendono:

- porzionamento e confezionamento del prodotto in materiali idonei al contatto alimentare
- etichettatura e applicazione del QR code sulle confezioni
- controllo qualità del confezionamento e gestione degli ordini da asporto
- stoccaggio e rotazione dei prodotti confezionati

Articolazione oraria

Il progetto prevede un percorso individuale di 240 ore per ciascun destinatario, ampiamente superiore al monte ore minimo di 40 ore previsto dall'Art. 5 dell'Avviso. Le 240 ore sono costituite da attività di gruppo (formazione tecnico-specialistica), da attività di tutoraggio operativo in rotazione tra le tre aree del progetto durante l'apertura del punto vendita e da supervisione psicoeducativa

Area di attività	Ore di percorso per destinatario
Formazione tecnico-specialistica di gruppo (bar, panineria, HACCP)	40
Tutoraggio operativo in rotazione (banco, cucina, confezionamento) durante l'apertura del punto vendita	170
Supervisione psicoeducativa individuale	30
TOTALE PERCORSO PER DESTINATARIO	240

Le ore di percorso sopra indicate corrispondono all'esperienza formativa effettivamente svolta da ciascun destinatario. Poiché la formazione tecnico-specialistica è erogata in gruppo e il tutoraggio operativo si svolge durante

l'apertura al pubblico del punto vendita — con il facilitatore presente a supporto della rotazione di più destinatari contemporaneamente — le ore di staff effettivamente dedicate e poste a base del piano finanziario sono inferiori alla somma delle ore di percorso individuali, come specificato nella tabella seguente:

Figura professionale	Ore complessive erogate	Tariffa oraria
Formatore/trice tecnico-specialistico/a (bar, paninaria, HACCP) — docenza di gruppo, erogata su più cicli per piccoli gruppi	80	50,00 €/h
2 facilitatori educativi — presidio del punto vendita durante l'apertura, a supporto della rotazione dei destinatari nelle tre aree	480	25,00 €/h
Supervisore psicoeducativo — supervisione individuale dedicata ai destinatari con disabilità psichica	120	50,00 €/h

Cronoprogramma

Il progetto si sviluppa su un arco temporale di 6 mesi, secondo la seguente articolazione:

Attività	M1	M2	M3	M4	M5	M6
Accoglienza, definizione PEI individuali e avvio percorsi	●					
Formazione base: HACCP, gestione banco e servizio bar	●	●				
Sperimentazione area cucina: preparazione panini, toast e snack		●	●	●		
Sperimentazione area confezionamento e etichettatura QR code			●	●	●	
Progettazione e produzione contenuti QR code (inclusione, buone pratiche alimentari)		●	●			

	Attività	M1	M2	M3	M4	M5	M6
	Apertura al pubblico e affiancamento continuativo				•	•	•
	Monitoraggio, valutazione individuale e individuazione dei destinatari pronti per l'inserimento lavorativo						•

Altri soggetti coinvolti :ruolo e competenze	Il progetto è presentato dalla Società della Salute di Firenze in qualità di ente pubblico proponente ai sensi dell'Art. 3 dell'Avviso. La gestione operativa delle attività è affidata a CONVOI SCS Cooperativa Sociale, che opera quale soggetto attuatore ai sensi dell'Art. 5 dell'Avviso, come da lettera di adesione allegata alla domanda, nella quale sono dettagliati ruolo e competenze specifiche maturate nella gestione di percorsi di inserimento socio-lavorativo. Sono inoltre coinvolti quali collaboratori principali del territorio il Comune di Firenze (Quartiere 4) . Il progetto ricerca inoltre la collaborazione delle realtà sportive attive presso il PalaVanni, quali possibili destinatarie finali dell'offerta commerciale e potenziali soggetti coinvolgibili nella diffusione dei contenuti veicolati tramite QR code sul tema delle sane abitudini alimentari legate alla pratica sportiva.
Risultati attesi	• Acquisizione da parte di ciascun destinatario di competenze trasversali (gestione dei tempi di lavoro, relazione con i colleghi e con il pubblico, gestione del conflitto, comunicazione) e tecnico-professionali specifiche del settore della ristorazione veloce e del confezionamento alimentare • Rilascio di un attestato di partecipazione e predisposizione di una relazione finale individuale sul conseguimento degli obiettivi formativi • Costruzione di un curriculum di esperienza diretta spendibile presso datori di lavoro del territorio operanti nella ristorazione, commercio e settore alimentare • Rafforzamento dell'autoefficacia e della motivazione all'inserimento lavorativo, in continuità con i modelli di supported employment già sperimentati da CONVOI

	• Individuazione, sulla base del percorso svolto e delle competenze dimostrate, dei destinatari per i quali risulti opportuno l'avvio a un successivo percorso di inserimento lavorativo diretto nell'attività di Fuori Campo, in continuità occupazionale rispetto al percorso formativo svolto
Carattere innovativo complessivo del progetto: procedure/ metodologie/strumenti di attuazione degli interventi	Ciascuna confezione riporterà un QR code, ideato e realizzato con il coinvolgimento diretto dei destinatari, che rimanda a contenuti informativi su due temi: l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità e la promozione di corrette e sane abitudini alimentari, con un'attenzione specifica alla riduzione dello spreco alimentare nella ristorazione veloce. Questo elemento trasforma il prodotto stesso in veicolo di sensibilizzazione verso la clientela — in particolare il pubblico giovanile e sportivo che frequenta l'area del PalaVanni — e la comunità del quartiere, rafforzando il carattere innovativo e la dimensione valoriale del progetto. • Integrazione, in un unico contesto, di tre filiere di competenza (banco/vendita, cucina, confezionamento per asporto), che ampliano le opportunità di orientamento professionale rispetto a un laboratorio monotematico • Modello commerciale di ristorazione veloce (panini, toast, snack) pensato per un bacino di utenza specifico — sportivo e giovanile — legato alla presenza del PalaVanni e del cinema UCI, con orari di apertura calibrati sugli eventi del quartiere

Sostenibilità	• Comunicazione tramite QR code sulle confezioni, che veicola messaggi di inclusione lavorativa e di buone pratiche alimentari, con un focus specifico sulla riduzione dello spreco nella ristorazione da asporto, rendendo il prodotto stesso strumento di sensibilizzazione della comunità • Collocazione in un contesto commerciale reale, in un'area ad alta frequentazione giovanile e sportiva, che favorisce la creazione di un punto di riferimento aggregativo per il quartiere Al termine del percorso finanziato, la prosecuzione dell'attività di Fuori Campo come punto vendita stabile potrà generare ricavi propri, contribuendo alla sostenibilità economica dell'iniziativa oltre la durata del contributo, anche in ragione della collocazione strategica in prossimità di poli di forte richiamo pubblico come il PalaVanni e il cinema UCI. CONVOI intende inoltre valorizzare le relazioni costruite con le attività commerciali e produttive del Quartiere 4 e con le realtà sportive del territorio per favorire l'inserimento lavorativo stabile dei destinatari al termine del percorso, in continuità con il modello già sperimentato nei progetti "Bella Storia" e "In Frigo Veritas".
----------------------	---

Tempi di realizzazione	Dati presunti inizio attività	Dati presunti fine attività
6 mesi	Ottobre 2026	Marzo 2026

PIANO FINANZIARIO

	Descrizione voce di costo con dettaglio dei metodi di calcolo	Finanziamento richiesto Euro
Costi per l'attività amministrativa di progettazione, gestione e rendicontazione (max 10% del finanziamento totale richiesto)	1 coordinatore/trice — 120 ore x 25,00 €/h (progettazione, gestione, rendicontazione). Rientra nel limite del 10% dell'importo complessivo previsto dall'Art. 11 dell'Avviso	3.000

Costiperattivitàdi laboratorio		
Costidelledocenze	Formatore/trice specializzato/a in servizio bar, paninaria e preparazione snack/toast, HACCP — 80 ore x 50,00 €/h, erogate in due cicli di gruppo per garantire a ciascun destinatario 40 ore di formazione.	4.000
Costidelmateriale didattico	Materie prime per preparazione panini/toast/snack, materiale per confezionamento, etichette e supporti QR code.	3.000
Costiassicurativi	Copertura assicurativa RC e infortuni dei destinatari per l'intera durata del progetto.	800
Costipertutoraggio	2 facilitatori educativi — 240 ore ciascuno (480 ore totali) x 25,00 €/h, a presidio del punto vendita durante l'apertura, per garantire a ciascuno dei 6 destinatari 170 ore di tutoraggio operativo in rotazione (banco, cucina, confezionamento)	12.000
Costi per particolari forme di tutoraggio per le persone con disabilità sensoriale/psichica;	Supervisione clinica/psicoeducativa individuale dedicata ai destinatari con disabilità psichica — 120 ore x 50,00 €/h, per garantire a ciascun destinatario 30 ore di supervisione.	6.000
Ulteriori giustificati costi da sostenere per il corretto svolgimento del progetto	Ideazione grafica e stampa del materiale di comunicazione veicolato	1200

	tramite QR code (inclusione e buone pratiche alimentari).	
TOTALE		30.000

N.B.: Per ciascun soggetto partner indicato nella scheda progettuale dovrà essere allegata una lettera di adesione