



Camera di Commercio
Napoli



DELIBERA DELL'AMMINISTRATORE UNICO
N. 28 DEL 12.05.2017

OGGETTO: Proposte progettualità formative e per la promozione dello sviluppo locale: approvazione e autorizzazione a richiedere alla CCIAA di Napoli ulteriori contributi per la realizzazione ai sensi dell'art. 5 del Regolamento Camerale per la disciplina degli ausili a favore dell'Azienda speciale "S.I. Impresa" (Determinazione del Commissario straordinario n. 2 del 16/01/2017).

Il Dirigente dell'Area Formazione,
Università, Scuola, Protocolli di Intesa e Servizi Camerali

Vista la Legge n. 580/1993 recante "Riordinamento delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura", come modificata dal D.Lgs. n. 23/10;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale Campania n. 58 del 03/03/2016, notificato all'Ente il 07/03/2016, con cui l'Avv. Girolamo Petrone è stato nominato Commissario Straordinario della C.C.I.A.A. di Napoli, con il potere di sostituire, a tutti gli effetti, per i compiti e le funzioni, gli Organi (Presidente e C.d.A.) delle dipendenti Aziende Speciali ed adottare tutti gli atti ed i provvedimenti tipici di riferimento;

Vista la Determinazione del Commissario Straordinario con i poteri della Giunta Camerale N. 85 del 06.07.2016 con la quale è stato approvato l'atto di fusione per incorporazione delle Aziende speciali con la costruzione della nuova Azienda Speciale unica della CCIAA di Napoli denominata S.I. Impresa;

Vista la Pianta Organica e l'Organigramma dell'Azienda Speciale "S.I. Impresa", predisposti entrambi con provvedimento n. 72 del 14/07/2016 del Commissario Straordinario ed approvati con successiva determina commissariale, assunta con i poteri della Giunta Camerale, n. 94 del 18/07/2016, ex art. 4, comma 2°, dello Statuto della C.C.I.A.A.;

Considerato che, ai sensi dell'art. 6 del vigente Statuto di detta Azienda "S.I. Impresa", l'Amministratore Unico, nella persona del suindicato Avv. Girolamo Petrone, ha la rappresentanza legale dell'Ente;

il Dirigente Responsabile dell'Area Formazione, Università, Scuola, Protocolli di Intesa e Servizi Camerali, il quale svolge anche le funzioni di verbalizzante e attesta la regolarità del procedimento svolto, la correttezza ed i profili di competenza, la veridicità degli atti richiamati e la loro esistenza presso l'ufficio istruttore, *avanza la seguente relazione:*

Visto che:

- l'Area Formazione, Università, Scuola, Protocolli di Intesa e Servizi Camerali dell'Azienda speciale S.I. Impresa, nell'ambito della programmazione dell'azienda speciale per l'anno 2017, può utilmente attivarsi per realizzare alcune importanti iniziative/progettualità volte a favorire la promozione locale (sia direttamente, sia quale partner di progetto) a seguito di erogazione da parte della CCIAA di Napoli di ausili finanziari in favore dell'azienda speciale ai sensi del recente "Regolamento Camerale per la disciplina degli ausili a favore dell'Azienda speciale S.I. Impresa" (Determinazione del Commissario straordinario n. 2 del 16/01/2017);
- in particolare, si propone di attivare progetti quali percorsi formativi nel settore dell'enogastronomia, di alternanza scuola lavoro, di azioni formative di informazione e sensibilizzazione sulla legalità, percorsi per favorire l'incontro tra i bisogni espressi dal mondo industriale e le conoscenze disponibili presso gli organismi di ricerca, attivando progetti di ricerca precompetitiva congiunti nel settore delle biotecnologie industriali.

Considerato, altresì, che:

- per la realizzazione di tali attività S.I. Impresa (in qualità anche di ente di formazione accreditato presso la Regione Campania) può, quindi, procedere ai sensi dell'art. 5 del richiamato "Regolamento Camerale per la disciplina degli ausili a favore dell'Azienda speciale S.I. Impresa" a richiedere alla Camera di commercio di Napoli ulteriori contributi per la realizzazione di specifiche attività, seppur non previste nel Bilancio di previsione aziendale, aventi carattere di straordinarietà e motivandole debitamente;
- per alcune delle suddette iniziative il contributo da richiedere per la copertura delle spese *non* è pari al costo totale della iniziativa stessa;



Rilevato, infine, che:

- occorre, quindi, procedere tempestivamente per realizzare le iniziative/progettualità volte a favorire la promozione locale da svolgere e sottoporre alla CCIAA di Napoli le necessarie richieste di Integrazione del Contributo;

Alla luce di tali premesse,

PROPONE



- di procedere ad approvare le allegate proposte (da sottoporre alla Camera di commercio di Napoli sotto forma di schede progetto che definiscono il tipo di attività, gli obiettivi, il cronoprogramma, il budget, l'ammontare del contributo richiesto) relative alle Progettualità di seguito esplicitate;

Percorsi formativi nel settore dell'enogastronomia:

- 2 Corsi formazione per Sommelier (I°, II° Livello) - costo totale € 40.260,00 (iva compresa) di cui il 50% a carico dei partecipanti (mediante quota di iscrizione) e 50% a carico della CCIAA di Napoli;
- 2 Corsi per assaggiatori di formaggi (assaggiatore, maestro assaggiatore) - costo totale € 25.254,00 (iva compresa) di cui il 50% a carico dei partecipanti (mediante quota di iscrizione) e 50% a carico della CCIAA di Napoli ;
- 2 Corsi per assaggiatori olii (idoneità, tecnico ed esperto assaggiatore) - costo totale € 11.590,00 (iva compresa) di cui il 50% a carico dei partecipanti (mediante quota di iscrizione) e 50% a carico della CCIAA di Napoli ;

Altre iniziative:

- Progetto: Giovani e Autoimprenditorialità - costo totale € 50.000,00 (iva compresa);
 - Progetto Legalità per le Scuole - costo totale € 30.000,00 (iva compresa);
 - Progetto Accordo di Collaborazione SI Impresa- Fondazione Banco di Napoli - Networking per il collegamento Ricerca-Impresa nel campo delle biotecnologie industriali - costo totale € 200.000,00 (iva compresa) di cui il 50% a carico della Fondazione e 50% a carico della CCIAA di Napoli;
- di autorizzare, infine, il Dirigente dell'Area Formazione, Università, Scuola Protocolli di Intesa e Servizi Camerali a trasmettere alla Camera di commercio di Napoli tali richieste di ulteriori contributi per la realizzazione delle sudette specifiche attività, seppur non previste nel Bilancio di previsione aziendale, aventi carattere di straordinarietà;



- di riservarsi al momento dell'eventuale approvazione da parte della CCIAA di Napoli tutti i necessari e consequenziali adempimenti economico-contabili;

**Il Dirigente Responsabile dell'Area
Formazione, Università, Scuola, Protocolli di Intesa e
Servizi Camerali**

(Luigi Russo)

L' Amministratore Unico

- Vista l'istruttoria e la proposta di deliberazione avanzata dal Dirigente Responsabile dell'Area Formazione, Università, Scuola, Protocolli di Intesa e Servizi Camerali, il quale svolge anche le funzioni di verbalizzante e che attesta la regolarità del procedimento,
- Considerata l'opportunità di realizzare e supportare le suddette attività;
- Visto che per alcune delle suddette iniziative il contributo da richiedere per la copertura delle spese non è pari al costo totale della iniziativa stessa;
- Rilevato che le stesse sono comunque in linea con la programmazione dell'azienda speciale per l'anno di riferimento ed anche con la relazione previsionale e programmatica della Camera di commercio approvata per l'esercizio in corso;

DELIBERA

- di approvare e sottoporre alla Camera di commercio di appartenenza le seguenti proposte e relative schede di progetto:

Percorsi formativi nel settore dell'enogastronomia:

- 2 Corsi formazione per Sommelier (I°, II° Livello) - **costo totale € 40.260,00** (iva compresa) di cui il 50% a carico dei partecipanti (mediante quota di iscrizione) e 50% a carico della CCIAA di Napoli;
- 2 Corsi per assaggiatori di formaggi (assaggiatore, maestro assaggiatore) - **costo totale € 25.254,00** (iva compresa) di cui il 50% a carico dei partecipanti (mediante quota di iscrizione) e 50% a carico della CCIAA di Napoli;
- 2 Corsi per assaggiatori olii (idoneità, tecnico ed esperto assaggiatore) - **costo totale € 11.590,00** (iva compresa) di cui il 50% a carico dei partecipanti (mediante quota di iscrizione) e 50% a carico della CCIAA di Napoli;

Altre iniziative:

- Progetto: Giovani e Autoimprenditorialità - **costo totale € 50.000,00** (iva compresa);
- Progetto Legalità per le Scuole - **costo totale € 30.000,00** (iva compresa);

- Progetto Accordo di Collaborazione SI Impresa- Fondazione Banco di Napoli - Networking per il collegamento Ricerca-Impresa nel campo delle biotecnologie industriali - **costo totale € 200.000,00 (iva compresa) di cui il 50% a carico della Fondazione e 50% a carico della CCIAA di Napoli;**
- di autorizzare, il Dirigente dell'Area Formazione, Università, Scuola Protocolli di Intesa e Servizi Camerali a trasmettere alla Camera di commercio di Napoli tali richieste di ulteriori contributi per la realizzazione delle suddette specifiche attività, seppur non previste nel Bilancio di previsione aziendale, aventi carattere di straordinarietà;
- di riservarsi al momento dell'eventuale approvazione da parte della CCIAA di Napoli tutti i necessari e consequenziali adempimenti economico –contabili;

Si riserva di pubblicare la presente determina nella Sezione "Amministrazione trasparente" del sito dell'Azienda Speciale.

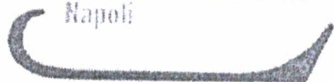
L'Amministratore Unico

Girolamo Pettrone





Camera di Commercio
Napoli



S.I. IMPRESA

Servizi Integrati Impresa

Azienda Speciale CCIAA di Napoli

SCHEDA PROGETTO

Corso di formazione per Sommelier I° livello

Ambito: Formazione professionalizzante

Sintesi: Il corso di formazione in oggetto è il primo dei tre livelli necessari per acquisire la qualifica di sommelier professionale. Partecipando al **Primo livello** si entra nell'affascinante mondo dell'enologia, seguendo la trasformazione dell'uva in vino, tappa per tappa, dalla vigna, alla cantina, alla bottiglia. Durante le lezioni si apprende la fondamentale Tecnica della Degustazione per valutare correttamente un vino. Sono infine indicate alcune semplici norme utili per servire in maniera impeccabile un vino, organizzare una cantina, proporre il vino nel giusto calice e alla corretta temperatura.

Obiettivi: Stimolare la crescita di figure professionali nel mondo del lavoro offrendo un corso di alta competenza a costi agevolati.

Destinatari: Il corso si rivolge prevalentemente a imprenditori ed addetti alla ristorazione, enoteche, cantine e addetti del commercio di prodotti alimentari, per un numero max di 30 allievi.

Durata: 30 ore (n. 15 incontri di 2 ore)

Cronoprogramma: Settembre- Dicembre 2017

Partner: AIS (Associazione Italiana Sommelier) - Responsabile docenze.

Attività Si Impresa:

Pubblicazione Bando
Selezione partecipanti
Organizzazione aula
Fornitura prodotti
Gestione, coordinamento e rendicontazione del progetto
Comunicazione delle attività e dei risultati raggiunti

Partner: AIS (Associazione Italiana Sommelier)

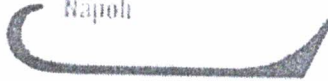
Finanziamento: Costo complessivo dell'iniziativa: € 21.960 di cui 50% a carico dei partecipanti mediante quota di iscrizione e 50% a carico della Camera di Commercio di Napoli.

P.IVA 07137430638 - COD.FISC. 95005650635 - R.E.A. NA-942610

VIA SANT'ASPRENO, 2 - 80133 NAPOLI



Camera di Commercio
Napoli



S.I. IMPRESA

*Servizi Integrati Impresa
Azienda Speciale CCIAA di Napoli*

SCHEDA PROGETTO

Corso di formazione per Sommelier II° livello

Ambito: Formazione professionalizzante

Sintesi:

Il corso di formazione in oggetto è il secondo dei tre livelli necessari per acquisire la qualifica di sommelier professionale. Il **Secondo livello** è incentrato sulla geografia del vino in Italia, analizzata nelle sue peculiarità regionali, in Europa e nei principali paesi del mondo produttori di vino. Si approfondisce inoltre l'analisi sensoriale: il linguaggio comune per parlare di vino.

Obiettivi: Stimolare la crescita di figure professionali nel mondo del lavoro offrendo un corso di alta competenza a costi agevolati.

Destinatari: Il corso si rivolge a imprenditori ed addetti alla ristorazione, enoteche, cantine e addetti del commercio di prodotti alimentari, in possesso del primo livello. Max 25 allievi.

Durata: 30 ore (n. 15 incontri di 2 ore)

Cronoprogramma: Settembre- Dicembre 2017

Attività Si Impresa:

- Pubblicazione Bando
- Selezione partecipanti
- Organizzazione aula
- Fornitura prodotti
- Gestione, coordinamento e rendicontazione del progetto
- Comunicazione delle attività e dei risultati raggiunti

Finanziamento: Costo complessivo dell'iniziativa: € 18.300 di cui 50% a carico dei partecipanti mediante quota di iscrizione e 50% a carico della Camera di Commercio di Napoli.



Camera di Commercio
Napoli



S.I. IMPRESA

Servizi Integrati Impresa

Azienda Speciale CCIAA di Napoli

SCHEDA PROGETTO

Corso I° livello aspiranti assaggiatori di olio di oliva

Ambito: Formazione professionalizzante

Sintesi: Il corso per la valutazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva è un corso indispensabile per la formazione dell'assaggiatore di olio di oliva. I contenuti didattici e le modalità di svolgimento seguono le indicazioni del DM 18 giugno 2014. L'analisi sensoriale rappresenta uno strumento importantissimo nel controllo del processo produttivo, nella tutela del consumatore, nella definizione delle tipicità e degli standard del prodotto, nelle strategie di marketing aziendale.

Il corso è aperto ad un max di 25 partecipanti, al termine del quale sarà rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva (l'iscrizione potrà essere richiesta al termine di un successivo periodo di formazione (20 sedute di assaggio))

Obiettivi: Stimolare la crescita di figure professionali nel mondo del lavoro offrendo un corso di alta competenza a costi agevolati.

Destinatari: Operatori del settore agroalimentare

Durata: 35 ore (n. 7 incontri di 5 ore) Ottobre- Dicembre 2017

Cronoprogramma: Settembre- Dicembre 2017

Attività Si Impresa:

Pubblicazione Bando

Selezione partecipanti

Organizzazione aula

Gestione, coordinamento e rendicontazione del progetto

Comunicazione delle attività e dei risultati raggiunti

Partner: Capo Panel del Panel professionale operante presso la CCIAA di Napoli. Responsabile docenze e fornitura prodotti.

Finanziamento: Costo complessivo dell'iniziativa: € 5.490 di cui 50% a carico dei partecipanti mediante quota di iscrizione e 50% a carico della Camera di Commercio di Napoli.

SCHEDA PROGETTO

Corso II° livello aspiranti assaggiatori di olio di oliva

Ambito: Formazione professionalizzante

Sintesi: L'elevato numero di corsi di primo livello realizzati in Campania negli ultimi anni ha, generato una forte domanda di partecipazione al successivo secondo livello aspiranti assaggiatori di olio di oliva.

Il corso è aperto ad un max di 15 partecipanti, al termine del quale sarà rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva.

Obiettivi: Stimolare la crescita di figure professionali nel mondo del lavoro offrendo un corso di alta competenza a costi agevolati.

Destinatari: Operatori del settore agroalimentare

Durata: 20 sedute di assaggio (n. 20 incontri di 2 ore)

Cronoprogramma: Settembre- Dicembre 2017

Attività Si Impresa:

Pubblicazione Bando
Selezione partecipanti
Organizzazione aula
Gestione, coordinamento e rendicontazione del progetto
Comunicazione delle attività e dei risultati raggiunti

Partner: Capo Panel del Panel professionale operante presso la CCIAA di Napoli. Responsabile docenze e fornitura prodotti.

Finanziamento: Costo complessivo dell'iniziativa: € 6.100 di cui 50% a carico della Camera di Commercio di Napoli e 50% a carico dei partecipanti mediante quota iscrizione di euro



SCHEDA PROGETTO

Corso I° livello aspiranti assaggiatori di formaggi

Ambito: Formazione professionalizzante

Sintesi: Il Corso di I° livello per aspiranti assaggiatori di formaggio propone l'utilizzo della tecnica dell'assaggio quale strumento di promozione dei formaggi di qualità. Il corso è aperto ad un max di 30 partecipanti, al termine del quale sarà rilasciato un attestato e la tessera sociale di iscrizione all'Albo Assaggiatori.

Obiettivi: Stimolare la crescita di figure professionali nel mondo del lavoro offrendo un corso di alta competenza a costi agevolati.

Destinatari: Operatori del settore agroalimentare

Durata: 20 ore (n. 10 incontri di 20 ore)

Cronoprogramma: Settembre- Dicembre 2017

Attività Si Impresa:

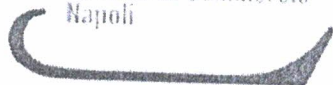
Pubblicazione Bando
Selezione partecipanti
Organizzazione aula
Gestione, coordinamento e rendicontazione del progetto
Comunicazione delle attività e dei risultati raggiunti

Partner: ONAF, Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio -Responsabile docenze.

Finanziamento: Costo complessivo dell'iniziativa: € 11.224 di cui 50% a carico dei partecipanti mediante quota iscrizione e 50% a carico della Camera di Commercio di Napoli.



Camera di Commercio
Napoli



S.I. IMPRESA

Servizi Integrati Impresa

Azienda Speciale CCIAA di Napoli

SCHEDA PROGETTO

Corso II° livello aspiranti Maestri assaggiatori di formaggi

Ambito: Formazione professionalizzante

Sintesi: Il Corso di II° livello per aspiranti Maestri assaggiatori di formaggi si focalizza sull'analisi sensoriale. L'analisi sensoriale rappresenta uno strumento importantissimo nel controllo del processo produttivo, nella tutela del consumatore, nella definizione delle tipicità e degli standard del prodotto, nelle strategie di marketing aziendale.

Il corso è aperto ad un max di 30 partecipanti, al termine del quale sarà rilasciato un attestato e la tessera sociale di iscrizione all'Albo Maestri Assaggiatori.

Obiettivi: Stimolare la crescita della figura professionale di Maestro Assaggiatore di Formaggi

Destinatari: Operatori del settore agroalimentare

Durata: 20 ore (n. 10 incontri di 2 ore) Ottobre- Dicembre 2017

Cronoprogramma: Settembre- Dicembre 2017

Attività Si Impresa:

Publicazione Bando

Selezione partecipanti

Organizzazione aula

Gestione, coordinamento e rendicontazione del progetto

Comunicazione delle attività e dei risultati raggiunti

Partner: ONAF, Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio -Responsabile docenze.

Finanziamento: Costo complessivo dell'iniziativa: € 14.030 di cui 50% a carico dei partecipanti mediante quota iscrizione e 50% a carico della Camera di Commercio di Napoli.

P.IVA 07137430638 - COD.FISC. 95005650635 - R.E.A. NA-942610

VIA SANT'ASPRENO, 2 - 80133 NAPOLI



Camera di Commercio
Napoli

Scheda progetto

Progetto: Giovani e Autoimprenditorialità

Ambito: Alternanza Scuola-lavoro

Sintesi: Il progetto ha l'obiettivo di promuovere iniziative specifiche per supportare l'autoimpiego e l'autoimprenditorialità. Rappresenta un "Pacchetto base per l'Alternanza Scuola-Lavoro" da offrire alle Scuole, attraverso l'ufficio Scolastico Regionale per la Campania, e che si basa sul kit di strumenti delle Camere di Commercio a favore della creazione e sviluppo d'impresa, con particolare attenzione alla *nuova imprenditorialità giovanile* quali:

- - Mettersi in proprio (su file, guida operativa per aspiranti imprenditori);
- - Delfi (software per l'autovalutazione delle capacità imprenditoriali);
- - Ulisse (software per stimare il grado di rischio d'impresa e i relativi fattori);
- - Filo d'Arianna (db: procedure e adempimenti burocratico-amministrativi per avviare attività imprenditoriali o professionali in tutti i settori economici).

Il progetto è destinato, in una fase sperimentale, a n.5 Scuole, coinvolgendo n.50 studenti del triennio per ciascuna Scuola. Verrà realizzato nell'anno scolastico 2017/2018 nei mesi da ottobre a dicembre. Si stima un costo di circa 200 euro/allievo, per un totale di 10.000 euro a Scuola.

Attività Si Impresa:

Gestione, coordinamento e rendicontazione del Progetto
Realizzazione dell'attività di formazione
Comunicazione delle attività e dei risultati di progetto
Monitoraggio e valutazione

Esperienze precedenti: Si Impresa è Agenzia accreditata per la formazione dalla Regione Campania. Collabora con l'ufficio Scolastico regionale per la Campania nell'ambito di attività di alternanza scuola-lavoro, Gestisce progetti formativi di supporto all'imprenditorialità giovanile (Crescere imprenditori).

Finanziamento: da proporre a finanziamento alla CCIAA di Napoli

Riferimenti normativi: Normativa su Alternanza Scuola-lavoro

Progetto da realizzare in partenariato: Si.

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania per l'individuazione di scuole, docenti e studenti

Budget: 10.000 euro per Scuola, per un totale di 50.000 euro

Tempistica: settembre-dicembre 2017

A small, handwritten mark or signature in the bottom right corner of the page, consisting of a vertical line with a few horizontal strokes at the top.



Camera di Commercio
Napoli

Scheda progetto

Progetto Legalità per le Scuole

Ambito: Legalità, tutela del consumatore

Sintesi: Il progetto ha l'obiettivo di promuovere iniziative specifiche di informazione ed educazione alla legalità. Si ispira al progetto Legalità attivato nel 2016 da Unioncamere con oltre 50 Camere di Commercio attraverso il Fondo Perequativo camerale. Si inserisce tra le iniziative di cui alla Carta di intenti siglata il 10/6/2015 dal Miur ed altre istituzioni pubbliche e non profit (tra cui Unioncamere).

Il progetto si sviluppa attraverso azioni di formazione rivolte sia agli studenti che ai docenti. Si propone di realizzare un ciclo di lezioni su legalità, corruzione, contraffazione a favore di docenti del triennio degli istituti Superiori della provincia di Napoli e punta a sensibilizzare e stimolare la comunità studentesca della Provincia di Napoli. Si prevedono n.3 incontri formativi per i docenti e n.10 incontri formativi per gli studenti ciascuno della durata di n.4 ore.

Attività Si Impresa:

Gestione, coordinamento e rendicontazione del Progetto
Realizzazione dell'attività di formazione
Comunicazione delle attività e dei risultati di progetto
Monitoraggio e valutazione

Esperienze precedenti: Si Impresa è Agenzia accreditata per la formazione dalla Regione Campania. Collabora con l'ufficio Scolastico regionale per la Campania nell'ambito di attività di alternanza scuola-lavoro.

Finanziamento: da proporre a finanziamento alla CCIAA di Napoli

Riferimenti normativi: Circolare Miur del 20/10/2016 su Educazione alla legalità

Progetto da realizzare in partenariato: Si.

Guardia di Finanza

Centromarca/indicam

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania per l'individuazione di scuole, docenti e studenti

Ordine dei dottori commercialisti di Napoli

Associazioni di lotta alle mafie come ad esempio Libera.

Budget: 30.000 euro

Tempistica. Settembre-dicembre 2017

A handwritten signature or mark consisting of several overlapping, fluid lines, located in the bottom right corner of the page.



Camera di Commercio
Napoli

Scheda progetto

Progetto Accordo di Collaborazione SI Impresa- Fondazione Banco di Napoli

Ambito: Networking per il collegamento Ricerca-Impresa nel campo delle biotecnologie industriali

Sintesi: Sulla scorta di analoghi accordi di collaborazione tra Innovhub, Azienda speciale della Camera di Commercio di Milano e Fondazione Cariplo, si propone di attivare una specifica collaborazione tra SI Impresa e la Fondazione Banco di Napoli per favorire l'incontro tra i bisogni espressi dal mondo industriale e le conoscenze disponibili presso gli organismi di ricerca, attivando progetti di ricerca precompetitiva congiunti nel settore delle biotecnologie industriali. I progetti dovranno riguardare il miglioramento dei processi produttivi in un'ottica di sostenibilità ambientale e di sicurezza, coinvolgendo ove possibile, anche enti del terzo settore. I progetti dovranno ricadere nei settori di competenza della direzione laboratorio chimico merceologico. Potranno essere finanziate attività collaborative di prototipazione, test e validazione di soluzioni tecnologiche. I richiedenti dovranno cofinanziare il progetto nella misura del 50%. Il cofinanziamento congiunto SI Impresa-Fondazione Banco di Napoli, per ciascun progetto, potrà essere di importo massimo pari a euro 20.000.

La Fondazione Banco di Napoli è un ente no profit, privato e autonomo che persegue fini di interesse sociale e di promozione dello sviluppo economico e culturale prevalentemente nelle regioni meridionali. La Fondazione mette a disposizione le proprie risorse economiche attraverso l'erogazione di contributi per aiutare enti no profit a realizzare iniziative di interesse collettivo e svolge un'attività di intervento volta a influire con la massima efficacia sull'ambiente socio-economico e culturale. In particolare privilegia il settore dell'educazione, della ricerca scientifica e delle innovazioni tecnologiche, della promozione dell'arte e della cultura, della conservazione e valorizzazione dei beni culturali, nonché del volontariato e della solidarietà.

La Fondazione ha già attivato, tra le altre: Convenzione trilaterale con la Compagnia di San Paolo di Torino e l'Università di Napoli "Federico II" per lo sviluppo di progetti scientifici e culturali strategici per l'Ateneo Federiciano 2006 -2019.

Per la Ricerca scientifica e tecnologica nel 2015 la Fondazione ha deliberato contributi per oltre 430.000 euro; oltre 710.000 euro sono andati all'istruzione, formazione ed educazione.

Nel periodo tra gennaio e settembre 2016 il settore dell'Educazione, Istruzione e Formazione è stato destinatario di circa 483.000 euro (606.000 euro l'anno precedente) per 57 interventi. A valore queste contribuzioni pesano per il 27 % su quelle totali.

Nel 2016 (gennaio-settembre) la Fondazione ha destinato al settore Ricerca Scientifica e Tecnologica 248.500 euro, pari al 14% del totale, per 13 applicazioni. La dimensione media dei contributi è di 19.115 euro. I più rilevanti (oltre 10.000 euro) sono stati 6; questi rappresentano a valore l'86% circa del totale destinato al settore. I campi di ricerca in cui si concentrano gli interventi sono quello medico e biomedico nonché quello economico.

Per il 2017 la strategia di intervento della Fondazione dovrà confermare la scelta di sostenere finanziariamente e valorizzare iniziative promosse da realtà che dimostrino di possedere autonomamente capacità, volontà e determinazione per il raggiungimento dei rispettivi obiettivi.

Ruolo SI Impresa:

Selezione imprese partecipanti

Cofinanziamento dei progetti

Gestione, coordinamento e rendicontazione Progetti (anche con Risorse umane della Direzione Laboratorio Chimico merceologico)

Comunicazione delle attività e dei risultati di progetto

Monitoraggio e valutazione

Ruolo Fondazione Banco di Napoli:

Selezione università/enti di ricerca no profit partecipanti
Cofinanziamento dei progetti di ricerca a carattere precompetitivo

Altri partner attivabili da SI Impresa: BioteKnet; Technapoli

Esperienze precedenti: SI Impresa è membro dell'ATS "Polo tecnico professionale per le biotecnologie industriali- Biotech" con capofila il Centro Regionale di Competenza in biotecnologie Industriali BIOTEKNET scpa

Budget: 200.000 euro, di cui quota parte messa a disposizione da SI Impresa e quota parte da Fondazione Banco di Napoli

Tempistica: giugno-dicembre 2017

