



RELAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2021

Gleichgestellt anerkannt
Dekret A.D. n. 120/17.1-11.07.02

Scuola Paritaria
Decreto D.R. n. 120/17.1-11.07.02

K. Wolf Str. 44 ○ 39012 Meran
Tel. 0473 20 30 11 ○ Fax 0473 22 26 04
<http://www.ritz.fpbz.it>
fp.ritz@schule.suedtirol.it
St.Nr. 91061030218 / MwSt. 02938960214



Via K. Wolf 44 ○ 39012 Merano
Tel. 0473 20 30 11 ○ Fax 0473 22 26 04
<http://www.ritz.fpbz.it>
fp.ritz@scuola.alto-adige.it
Cod.fisc. 91061030218 / P.IVA 02938960214



La relazione si attiene a quanto disposto dalla LP 40/92 art. 1/bis che attribuisce la personalità giuridica alle scuole professionali e che determina l'adozione della contabilità civilistica secondo le prescrizioni dell'art.17 Dlgs. 118/2011 e all'art. 3, comma 1 del DPP n.38 del 13.10.2017 "Regolamento relativo alla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche a carattere statale e provinciale della Provincia autonoma di Bolzano e alle linee guida inviate dalla Direzione della formazione professionale il 9/10/2020

Il budget economico, quale strumento di programmazione finanziaria della scuola professionale, è il documento che individua le priorità e gli obiettivi che si intendono realizzare.

La presente relazione, in cui vengono illustrati gli obiettivi da raggiungere e la destinazione delle risorse, illustra cinque ambiti:

1. Gli spazi e l'organizzazione della scuola
2. La formazione
3. Il capitale umano, gli aggiornamenti, la valutazione
4. I progetti
5. Il budget economico

1. Gli spazi e l'organizzazione della scuola

La Scuola, da diversi anni ormai è costretta ad operare dividendo le proprie attività formative fra più sedi:

Sede principale (via K. Wolf, 44): in condivisione con la scuola Marconi: laboratori di cucina, sala-bar e ricevimento; self service; tre laboratori di informatica; cinque aule didattiche; direzione e uffici di segreteria e di coordinamento.

Dependance (via K. Wolf, 44c): composta da 10 aule e una palestra; quest'anno un'aula del piano terra viene utilizzata a tempo pieno dalle classi del liceo Gandhi.

Convitto (Via K. Wolf, 44b): dispone di 25 camere per un totale di 75 posti letto. Ospita esclusivamente ragazzi e ragazze frequentanti la scuola alberghiera.

Sede distaccata ex Böhler (via Schaffer, 78): self service, laboratorio di cucina, sala-bar e ricevimento; un laboratorio di informatica, cinque aule didattiche; uffici di segreteria e di coordinamento.

Poiché ci è stata negata l'assegnazione del personale necessario (un cuoco e due domestici), il servizio di mensa non può essere attivato a pieno regime. Si utilizza lo "spazio" self service quale laboratorio didattico di cucina per formare gli studenti sulla cucina collettiva. In quest'ottica offre il servizio dal lunedì al giovedì, riservandolo ai ragazzi e ai collaboratori che sono in servizio negli altri laboratori dell'ex Böhler.

Sede distaccata ex Böhler (via Dante, 32): sono utilizzabili il piano terra (laboratori di cucina, sala, bar), il primo piano (3 aule didattiche, un laboratorio di informatica e un'aula insegnanti), il secondo piano (4 aule didattiche) e il terzo ed ultimo piano agibile (5 aule didattiche).

Nella sede exBöhler non si dispone di una palestra per le attività di sc. motorie. Questo costringe le classi a spostarsi tra l'exBöhler e la sede di via Wolf.



L'organizzazione e la gestione dell'attività della scuola già decisamente complessa a causa di:

- sedi in posti diversi e non contigui di Merano
- Mancanza di una palestra all' ex Böhler
- Palazzi a disposizione con grossi problemi strutturali e/o frequenti problemi di funzionamento degli impianti (ascensori, caldaie, impianto antincendio, ecc.)
- Spazi ridotti e sottodimensionati per il personale addetto alle attività amministrative
- Mensa della sede di via Wolf sottodimensionata per rispondere in modo adeguato alle richieste di pasti delle due scuole

si è ulteriormente complicata con l'emergenza Covid-19, il conseguente lockdown e i periodi di sospensione (totali o parziali) delle attività formative in presenza.

Sono state adottate le misure e le regole previste dai DVR con particolare riferimento a: distanziamento, capienza limitata, evitamento di assembramenti, pulizie e sanificazioni frequenti.

2.1 Formazione al lavoro

2020/21 i corsi che stiamo realizzando:

Titolo Corso	Anno corso	Nr. classi
Biennio introduttivo alle attività alberghiere e della ristorazione	1	6
	2	7
Operatore ai servizi della ristorazione: settore cucina	3	3
Operatore ai servizi della ristorazione: settore sala-bar	3	2
Operatore ai servizi di ricevimento	3	1
Tecnico dei servizi per l'enogastronomia (4 anno)	4	2
Tecnico dei servizi di sala e vendita (4 anno)	4	2
Tecnico dei servizi per l'accoglienza turistica (4 anno)	4	1
Tecnico dei servizi per l'enogastronomia (5 anno)	5	3
Tecnico dei servizi di sala e vendita (5 anno)	5	1
Tecnico dei servizi turistici (5 anno)	5	1

Corsi che si prevede di realizzare e che sono stati inseriti nel Piano dei Corsi 2021/22:

Titolo corso	Tipologia	Durata corso (anni)	Anno	numero classi max
Progetto introduttivo e di orientamento al settore alberghiero (Formazione socio-linguistica per stranieri) livelli differenti	Introduttivi e orientamento per giovani	1	1	1
Biennio introduttivo alle attività alberghiere e della ristorazione	Corso triennale per la qualifica professionale	3	1	6



Biennio introduttivo alle attività alberghiere e della ristorazione	Corso triennale per la qualifica professionale	3	2	6
Operatore/Operatrice ai servizi della ristorazione: settore cucina	Corso triennale per la qualifica professionale	3	3	3
Operatore/Operatrice ai servizi della ristorazione: settore sala-bar	Corso triennale per la qualifica professionale	3	3	2
Operatore/Operatrice ai servizi di ricevimento	Corso triennale per la qualifica professionale	3	3	1
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera : Enogastronomia (cl. 4)	Corso post-qualifica	2	1	3
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia (cl. 5)	Corso post-qualifica	2	2	2
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: sala e vendita (cl. 4)	Corso post-qualifica	2	1	2
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: sala e vendita (cl. 5)	Corso post-qualifica	2	2	1
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Accoglienza turistica (cl. 4)	Corso post-qualifica	2	1	1
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera : Accoglienza turistica (cl. 5)	Corso post-qualifica	2	2	1

Per tutti gli/le allievi/e vengono realizzati i corsi di formazione generale e specifica sulla sicurezza previsti dall'Accordo Stato Regioni del dicembre 2011

Formazione individuale - Tirocinio formativo

Gli insegnanti di Formazione individuale garantiscono la loro presenza secondo una programmazione realizzata dalla direzione e il referente interno per gli allievi in possesso di diagnosi o valutazione rilasciata dal Servizio psicologico e redigono il PEI (Piano educativo individualizzato); inoltre contribuiscono alla realizzazione dei Piani educativi personalizzati (PdP) per gli allievi con DSA, supportando gli insegnanti della classe.

Oltre agli allievi inseriti all'interno delle classi dei vari corsi a Tempo pieno, ci sono alcuni allievi con disabilità impegnati in Tirocini formativi in azienda. Nei periodi in cui ciò non è possibile, a causa delle restrizioni per il contenimento della pandemia, gli allievi vengono coinvolti in attività in presenza o in modalità a distanza dagli insegnanti di f.i e dai collaboratori all'integrazione.



2.2 Apprendistato

Sono attivi corsi per apprendisti per le professioni nell'ambito della ristorazione:

Titolo Corso	Anno corso	Nr. classi
Cuochi	1	1
Cuochi, pasticceri, panettieri	2	1
Cuochi pasticceri, panettieri	3	1*
Camerieri	1	1
Camerieri	2	1
Camerieri	3	1*

(*) le lezioni in aula vengono svolte unendo le classi dello stesso anno di corso.

Considerato che gli apprendisti provengono da diverse zone della provincia, che non abbiamo la possibilità di ospitarli in convitto e neppure sufficienti aule, non possiamo organizzare la formazione a moduli, ma siamo costretti a farli frequentare un giorno alla settimana.

Allievi corsi di base e post-qualifica	450
Allievi apprendisti	64

Totale	514 frequentanti

2.3 Formazione continua sul lavoro

I corsi si riferiscono al settore alberghiero e della ristorazione.

Considerato che nel 2020 si è potuta svolgere poca attività di formazione continua, si spera di poter recuperare nel 2021, non appena sarà possibile riaprire i corsi per gli adulti.

3. Il capitale umano, l'aggiornamento, la valutazione

Il personale si suddivide in 10 diversi ruoli professionali:

ruolo	TotalePers	Incarichi
Collaboratori Integrazione	2	2
Bidello	6	5
Cuoco	4	3,75
Custode	1	1
Direttrice	1	1
Domestico	14	12
Educatore	7	6,5
Insegnante	88	82,6
P.Segreteria	7	5,5
Portiere	1	1
Totali	131	120



Il clima di lavoro è buono e molti collaboratori sono disponibili, responsabili e dimostrano un buon livello di affezione alla scuola. Permangono difficoltà e malumori legati agli spostamenti fra le sedi, soprattutto per gli insegnanti, e alla circolazione delle comunicazioni.

Sono sempre attuali le criticità già evidenziate negli anni precedenti riguardo in particolare la mancanza di un assistente tecnico, la sostituzione del personale assente e l'attività di R.L.S. territoriale che impegna quasi al 100% un collaboratore della scuola.

Nonostante l'emergenza sanitaria in corso, che richiede una maggiore frequenza e qualità di pulizia, l'Ufficio Personale ha ridotto di una unità il ns. contingente.

La segreteria si compone di 7 collaboratori/trici tutti a tempo indeterminato.

La formazione del personale amministrativo è prevalentemente concentrata su tutti i nuovi compiti amministrativo-contabili e sulla sicurezza.

Inoltre sono in costante evoluzione le procedure di lavoro relative alla digitalizzazione della PA.

Annualmente, sulla base della programmazione contenuta nel Piano dei corsi, la direzione pianifica le risorse necessarie al funzionamento di tutta l'attività formativa e realizza un piano di formazione ed aggiornamento del personale per garantire un elevato standard didattico e tecnico professionale, stabilendo le priorità in relazione alle risorse finanziarie disponibili.

In occasione del colloquio annuale sugli obiettivi concordati viene affrontato individualmente con la direzione il tema dell'aggiornamento.

Anche per il 2021 si prevede formazione del personale per aggiornamento sia tecnico che pedagogico-didattico, in un'ottica di miglioramento continuo dell'organizzazione.

La formazione di carattere didattico-pedagogico si riferisce principalmente all'offerta di aggiornamento proposta dall'intendenza scolastica italiana, a cui si aggiungono opportunità seminariali/convegni tematici.

In questo anno formativo sono attive le seguenti procedure di valutazione del personale insegnante:

- Idoneità sostanziale: riguarda 6 insegnanti laureati e 2 diplomati

In collaborazione con la Direzione provinciale Formazione professionale in lingua italiana sono state attivate 3 commissioni, che hanno il compito di valutare gli insegnanti coinvolti nelle procedure descritte.

Nel rispetto di quanto previsto dall'Accordo Stato-Regioni del dicembre 2011, viene programmata e realizzata la formazione generale sulla sicurezza per il personale neoassunto.

La formazione generale per gli/le allievi/e, gli apprendisti/e e il personale neoassunto viene gestita da un insegnante della scuola formato ed abilitato, mentre quella specifica viene realizzata da personale esperto esterno incaricato dalla Direzione provinciale Formazione professionale in lingua italiana

Obiettivi individuali e valutazione: per tutto il personale sono previsti come ogni anno colloqui formali per la valutazione delle prestazioni, anche in relazione ad obiettivi concordati l'anno precedente.

Gli incentivi economici (sistema premiante previsto dal sistema di Gestione per obiettivi concordati), quali l'aumento individuale di stipendio, il premio produttività fisso e maggiorato, lo scatto biennale, vengono assegnati sulla base delle prestazioni individuali.



4. I Progetti

Il 2020 ci ha costretti ad un continuo cambio di pianificazione e a “reinventare” in tempi brevissimi attività, metodologie di lavoro e progetti. Si prevede la stessa cosa anche per i primi mesi del 2021. Ipotizziamo pertanto scenari diversi a seconda di come si evolve la pandemia.

I progetti dei Corsi a T.P. prevedono la frequenza di stage formativi aziendali, della durata di quattro/sei settimane nelle classi II-III-IV; queste esperienze formative permettono la verifica “sul campo” delle competenze acquisite e consentono, al rientro a scuola, di fissare nuovi obiettivi individuali rivedendo, se necessario, la programmazione didattica.

Gli stage, previsti a gennaio per le classi terze, sono stati sospesi e speriamo di poterli realizzare nel periodo marzo-aprile.

I progetti didattici e la partecipazione a fiere e concorsi è al momento sospesa, causa Covid-19 e si prevede che anche per i primi mesi del 2021 non sia possibile realizzare alcuna attività extrascolastica.

Se la situazione lo consentirà, attiveremo il più presto possibile delle attività laboratoriali serali per i ragazzi ospiti in convitto: corsi di cucina, di pasticceria, di prodotti da forno e approfondimenti di sala-bar, in modo da recuperare e integrare la formazione laboratoriale in presenza.

I progetti che intendiamo realizzare (in presenza) :

- progetti di prevenzione, con la collaborazione della Polizia di Stato, sui temi del consumo di stupefacenti, sui rischi derivanti dall'utilizzo improprio di internet, forme di bullismo.
- Organizzazione e realizzazione del concorso di cucina “Roby Fontana” coinvolgendo partner esterni per la sponsorizzazione e la copertura parziale dei costi.
- Partecipazione all'edizione annuale della Fiera Hotel con uno stand. Le attività ed i servizi offerti verranno progettati e svolti dalle classe 3, 4, 5 in collaborazione con docenti e personale di segreteria.
- Partecipazione alla fiera Tempo Libero e Biolife in collaborazione con l'ente Fiera, nelle quali gli allievi saranno impegnati in attività di “showcooking”
- Progetto “A scuola del gusto”, con l'obiettivo di valorizzare i “talenti”. Prevede che allievi particolarmente motivati si confrontino in specifici laboratori.
- Al fine di favorire l'uso delle lingue in contesti professionali, nel biennio l'insegnamento di un'ora settimanale di tedesco e di inglese si svolge in codocenza nel laboratorio di ricevimento.
- Durante tutto l'anno scolastico sono previsti corsi e sportelli per il recupero delle lacune nelle varie discipline, ma anche per il consolidamento e la valorizzazione delle eccellenze, compresa la preparazione alle certificazioni linguistiche (tedesco ed inglese).
- Gemellaggio con una scuola superiore di Kufstein (A), che prevede lo scambio di allievi fra le due scuole.
- Organizzazione e realizzazione di eventi interni ed esterni in collaborazione con enti pubblici.
- Partecipazione a concorsi nell'ambito dei settori della scuola: gli insegnanti dei laboratori si occupano di preparare e accompagnare i ragazzi selezionati ai concorsi a cui la scuola ritiene di aderire in base alla segnalazione di insegnanti e/o consigli di classe.
- Organizzazione e gestione di un servizio di accompagnamento/sorveglianza di alunni sui treni Bolzano-Merano (e viceversa): Trainfriends, allo scopo di garantire un viaggio sicuro ai ragazzi e prevenire comportamenti illeciti o di disturbo.
- Ai ragazzi convittori vengono proposte numerose attività: studio comune, partecipazioni a corsi della formazione continua in sede ed in altre scuole professionali, organizzazione e realizzazione di eventi (Törggelen, cena di Natale, cene a tema), attività sportive (rugby, autodifesa, canto corale), giochi di ruolo.



5. Il budget economico

1 - Componenti positivi della gestione. La stima complessiva ammonta ad € 908.625,00

Nel dettaglio:

1.2.2 Ricavi dalle vendite e delle prestazioni e proventi da servizi pubblici per € 437.500,00 di cui:

1.2.2.01.03.001 ricavi dalla vendita del servizio di convitto (alloggio, prima colazione e cena) per € 198.000,00 (in applicazione della DGP 796 7.08.2018 Criteri per la concessione delle agevolazioni per lo sviluppo della formazione professionale)

1.2.2.01.08.001 ricavi dalla mensa per alunni/e e personale interno delle scuole Ritz e Marconi per € 132.500,00 (in applicazione della DGP 796 7.08.2018 Criteri per la concessione delle agevolazioni per lo sviluppo della formazione professionale)

1.2.2.01.23.001 vendita dei servizi di formazione e addestramento ovvero di corsi per la formazione continua sul lavoro per € 7.000,00

1.3 Proventi da trasferimenti e contributi. Si chiede alla Direzione provinciale Formazione professionale in lingua italiana l'importo risultante dall'applicazione dei criteri di cui alla DGP 925/2019 ovvero 571.125,00 €

L'importo viene suddiviso in funzionamento didattico e amministrativo per € 400.000,00

1.3.1.01.02.001 e in contributo agli investimenti per € 171.125,00 **1.3.2.01.02.001**

2 – Componenti negativi della gestione € 908.625,00

2.1 Costi della produzione € 737.500,00

L'importo si riferisce alla previsione d'acquisto di materie prime, di beni di consumo e alla prestazione di servizi.

Il costo più rilevante è l'acquisto di generi alimentari per i tre laboratori didattici e i due self service. La Convenzione Quadro ACP - Fornitura di derrate alimentari e dei servizi connessi - nr. 038730 del 19/6/2018 a cui abbiamo aderito per i surgelati, non rispondeva alle esigenze particolari dei laboratori. Si è dovuto pertanto procedere con l'attivazione di indagini di mercato e nuovi affidamenti per le carni, le verdure e la frutta e i latticini tenendo comunque sempre come riferimento il parametro dei prezzi (benchmark) della Convenzione. Tali contratti cosiddetti di somministrazione saranno in corso per buona parte del 2021 considerando l'attuale utilizzo della didattica a distanza anche per le attività laboratoriali.

Si stanziavano sul conto **2.1.1.01.02.011** € 336.375,00

2.1.1.01.02.004 Per l'abbigliamento di servizio del personale docente di materie pratiche, del personale domestico e dei bidelli si stanziavano € 40.000,00 essendo rimaste da acquistare le dotazioni biennali in scadenza nel 2020

La previsione di spesa per materiali di pulizia e sanificazione dei locali, ma anche ad uso individuale come i gel disinfettanti per le mani, gli spray per i pc, le mascherine chirurgiche e gli altri presidi sanitari previsti nel DVR della scuola, ammonta a € 150.000,00

Si precisa inoltre che quasi tutti i materiali monouso di plastica es. bicchieri di plastica per il self service e monodosi per i buffet, sono stati sostituiti da articoli riutilizzabili con una minor incidenza dei rispettivi costi sulla previsione annuale nella voce Altri beni e materiali di consumo n.a.c. - **2.1.1.01.02.999**

- **2.1.2.01.01.008** I compensi per i commissari esterni degli esami di fine apprendistato e di qualifica del 2021 ammontano a € 3.000,00 e i rimborsi chilometrici a € 300,00

- **2.1.2.01.02.005** Data la valenza didattica, nonostante l'attuale incertezza sulla ripresa delle manifestazioni e dei convegni, vengono stanziati € 45.825.000,00 per Fiera Hotel e Biolife edizione 2021, per altri eventi a realizzazione del progetto "Scuola del Gusto" e per il concorso "Roby Fontana"

- **2.1.2.01.07.003/004/005/006/011** - Per le manutenzioni ordinarie e le riparazioni di macchinari e attrezzature utilizzate nei laboratori didattici e nei self services sono stati stanziati € 63.500,00 la metà rispetto al preventivato dello scorso anno in considerazione del ricambio avvenuto con nuove apparecchiature ed utensili professionali.

2.1.2.01.09.999 – La psicologa proseguirà le sue consulenze alla medesima condizioni dell'anno passato fino a giugno. Lo sportello costerà € 3.000,00 e con il nuovo anno formativo il/a professionista potrebbe cambiare con la conseguente rivalutazione della tariffa.

2.1.2.01.08.003 – Lo studio Plattner & Co proseguirà la consulenza contabile e tributaria per la quale si prevede di spendere € 9.000,00



Nei servizi ausiliari **2.1.2.01.11** si calcolano: € 6.000,00 nel capitolo dei servizi di pulizia per interventi di sanificazione degli ambienti scolastici ad opera di operatori specializzati con rilascio della certificazione prevista per l'emergenza sanitaria in corso; € 5.000,00 per trasporti, traslochi e facchinaggio, voce notevolmente ridotta in quanto non si prevedono importanti noleggi di autobus per visite d'istruzione e/o per partecipazioni ad eventi; € 1.000,00 per la rimozione e lo smaltimento di banchi, altri arredi e pc vetusti o danneggiati; € 11.000,00 nella voce altri servizi ausiliari n.a.c. per il servizio di derattizzazione e altri servizi che si rendessero indispensabili.

2.1.2.01.13.007 Per i contratti di servizio per la formazione dei cittadini in cui rientrano le attività formative e educativo/ludiche per i convittori/rici e i costi per l'edizione 2021 dei progetti "Trainfriends" e "Uso consapevole dello smartphone" si preve di spendere € 20.000,00

2.1.2.01.16.012 La spesa per i servizi di connessione alla rete internet delle tre sedi preventivata per € 4.000,00 è inserita nella voce "Altri servizi informatici e telecomunicazioni n.a.c."

2.1.3.01.02.001 Potrebbe essere necessario noleggiare un mezzo di trasporto per movimentare attrezzature pesanti e/o arredi da una sede all'altra per € 500,00

2.1.3.01.06.001 Si è ricorso al noleggio "all inn" di quattro stampanti multifunzione per rendere più funzionali le aule insegnanti delle due sedi e la bidelleria centrale che ha visto rottamare la sua fotocopiatrice durata dieci anni; si ritiene che verranno spesi € 20.000,00

2.1.3.02.01.001 Per il rinnovo delle licenze d'uso del software "Classeviva" della società Spaggiari Spa e il rinnovo della licenza del software gp-Untis e dei moduli MultiUser della società ACS Data Systems Spa verranno investiti € 3.000,00

Per far fronte ai prevedibili esborsi dell'imposta regionale sull'attività produttiva (IRAP) calcolata sui compensi ai commissari esterni degli esami di qualifica si accantonano € 1.000,00, dell'imposta di bollo per l'acquisto dei valori bollati da applicare sulle richieste di pagamento delle rette del convitto si assegnano € 1.000,00

2.4 Investimenti € 171.125,00

Arredi, attrezzature e impianti dei laboratori, sottoposti ad utilizzo intenso, fisiologico in una scuola professionale, nonostante si provveda alle manutenzioni sia ordinarie che straordinarie, devono essere ciclicamente sostituiti. Altri macchinari e attrezzature vengono a loro volta acquistati per potenziare e migliorare la didattica. Quest'anno poi, un'esigenza da cui non si è potuto prescindere per il contenimento del contagio da Covid-19, è stata la necessità di acquistare strumenti che garantiscano la disinfezione dell'aria e delle superfici per la didattica in presenza e il potenziamento dei dispositivi informatici per quella a distanza

L'articolazione degli investimenti per il 2021, riportata nel budget degli investimenti allegato alla presente relazione, si riferisce all'acquisto di beni il cui costo complessivo stimato è pari a € 171.125,00 relativi al contributo della Direzione provinciale formazione professionale risultante dall'applicazione dei criteri di cui alla DGP 925/2019 e l'impiego di 173.000,00 € per risconti passivi da fondi del bilancio 2020.

Di seguito il dettaglio degli investimenti per il 2021:

Insonorizzazione acustica laboratori sede ex Böhler e aule Palazzina	52.000,00 €
Ionizzatori per sanificazione ambienti uso frequente e promiscuo	21.000,00 €
Vaporelle professionali per personale ausiliario	5.000,00 €
Pc con monitor per aula insegnanti e aula tutor	16.000,00 €
Armadio cantina vino uso professionale sede ex Böhler	18.500,00 €
Alambicco per laboratorio sala sede ex Böhler	800,00 €
Attrezzatura micro birrificio 50 lt sede ex Böhler	2.825,00 €
Arredi per stanze e aree comuni convitto*	50.000,00 €
Lavasciuga Taski Mod. 955 sede	5.000,00 €
Contributo Direzione professionale 2021:	171.125,00 €

Si tratta degli arredi per le stanze e le aree comuni del convitto, conteggiati negli investimenti del 2020, per i quali non sono rimasti fondi nel 2020 per sopraggiunte altre necessità urgenti e non procrastinabili legate all'emergenza sanitaria in corso come l'acquisto di tablet e pc portatili per la didattica a distanza e gli ionizzatori per gli ambienti ad uso promiscuo



Tablet e pc portatili per DAD	10.000,00 €
Attrezzature da banco laboratori sala e cucina	8.000,00 €
Arredi spogliatoi sede ex Böhler	35.000,00 €
Arredi laboratorio di ricevimento sede	15.000,00 €
Zona attrezzata per imballaggi da smaltire (cartoni, pallets etc)	5.000,00 €
Ionizzatori per ambienti senza/insuff. areazione (tre sedi)	40.000,00 €
Pc per aule informatiche tre sedi (50 postazioni)	60.000,00 €
Fondi da risconto passivo bilancio 2020	173.000,00** €

**L'importo di 173.000,00 € è scaturito dallo spostamento di fondi da spese correnti a spese per investimenti in due momenti differenti dell'anno in corso: il primo spostamento, Decreto della Direttrice nr. 7, è avvenuto in seguito al risultato del bilancio intermedio al 30/06 che ha evidenziato utili d'esercizio sufficienti per far fronte ad investimenti di cui si doveva assolutamente tenere conto visto l'imminente avvio del nuovo anno formativo e il secondo, Decreto della Direttrice nr. 8 si è reso necessario vista la disponibilità di fondi sui capitoli delle spese correnti emersa dalla simulazione del bilancio consuntivo 2020 effettuata il 25/11/2020.

Allegato 1 – Budget economico 2021

Allegato 2 – Budget investimenti 2021

Allegato 3 - Mod. 15 Prospetto di ripartizione della spesa per Missioni-Programmi-COFOG e SIOPE

Maria A. Pascarella
direttrice