



Allegato - Relazione illustrativa del conto consuntivo anno 2017

- Introduzione

Il Conto Consuntivo 2017 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 le linee guida inviate per e-mail dall'Area FP il 23 dicembre 2016.

La relazione espone l'andamento della gestione finanziaria ed economia e evidenzia i risultati in relazione agli obiettivi programmati.

- Dati generali

Il nr. degli iscritti ai corsi a tempo pieno è rimasto più o meno costante rispetto all'anno precedente. Le classi del triennio risentono dell'incremento degli iscritti degli anni passati e sono aumentate di due unità arrivando a 7 classi quarte. Considerati gli spazi, le risorse umane e finanziarie rimasti invariati, si è dovuto limitare le ammissioni al primo anno e ridurre il nr. di classi del biennio.

E' invece in leggero aumento il numero di alunni apprendisti.

Corsi	17/18		16/17		15/16		14/15	
	classi	Freq. *	classi	Freq. *	classi	Freq.*	classi	Freq.*
Tempo pieno								
	30	530	31	540	29	509	28	424
Apprendisti	8	67	7	55	7	53	6	42

(*) dati al 31/12

- Strutture

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, anche quest'anno completamente utilizzata dai corsi a tempo pieno della Ritz.

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): laboratorio di cucina, sala-bar e ricevimento; un laboratorio di informatica, cinque aule didattiche; uffici di segreteria e di coordinamento.

Sede distaccata ex Böhler (via Dante, 12). Nell'anno scolastico in corso vengono utilizzati il piano terra (laboratori di cucina, sala, bar), il primo piano (3 aule didattiche e un laboratorio di informatica), il secondo piano (4 aule didattiche) e il terzo ed ultimo piano agibile (4 aule didattiche).

Gleichgestellt anerkannt

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

Scuola Paritaria

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



Poiché ci è stata negata l'assegnazione del personale necessario (un cuoco e due domestici), il servizio 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 di mensa dal lunedì al giovedì, riservandolo ai ragazzi e ai collaboratori che sono in servizio negli altri laboratori del Böhler.

Nella sede exBöhler non si dispone di una palestra per le attività di sc. Motorie e ciò costringe 15 classi a spostarsi tra l'exBöhler e la sede di via Wolf.

L'organizzazione e la gestione dell'attività della scuola è decisamente complessa, sia per il fatto di avere quattro "palazzi" (più alcune ore in un'altra palestra) in luoghi diversi della città, sia perché l'ex Böhler non è in grado di funzionare in autonomia.

Il risanamento della palestra e il rifacimento della "palestrina", resisi necessari dopo l'allagamento nell'estate 2016, hanno permesso il regolare lo svolgimento delle attività di scienze motorie.

- **Personale docente e amministrativo**

Vista l'impossibilità di aumentare maggiormente l'organico, si è ricorsi all'assegnazione di ore sovranumerarie.

L'organico del personale amministrativo è al completo, nel rispetto delle direttive dell'ufficio personale.

Nel 2017, con l'avvio delle procedure di idoneità per il personale assistente di segreteria, tre collaboratori hanno superato positivamente le prove. Dopo anni di instabilità e incertezza i contratti a tempo indeterminato per personale di segreteria sono diventati 5 su 7

Le continue innovazioni (utilizzo e aggiornamento di nuovi portali/ banche dati da una parte e nuove procedure amministrative seguite all'acquisizione della personalità giuridica) hanno gravato notevolmente sul lavoro della segreteria impedendo non solo la programmazione delle attività ma anche una standardizzazione delle procedure

Si segnala che l'assenza di un assistente tecnico, indispensabile data la presenza di tre magazzini per il ricevimento e lo stoccaggio degli alimentari e dei materiali di pulizia, crea grossi disagi all'area operativa e appesantisce e ritarda gli iter di acquisto degli stessi

- **Obiettivi Programma di Lavoro / Obiettivi concordati: si veda l'accordo del personale dirigente e la valutazione per l'anno 2017 e 2018**

Particolare attenzione è stata dedicata alla stesura del R.A.V. e al Piano di miglioramento. Nel dicembre 2017 siamo stati oggetto di valutazione esterna da parte del Servizio di Valutazione Provinciale. Tale valutazione ha coinvolto gran parte della popolazione scolastica: studenti, genitori, insegnanti, segreteria e dirigenza.

- **Piano dei corsi**

Sono state attivate le seguenti classi, come previsto nel Piano dei corsi:

	Classi 17/18	Classi 16/17	Classi 15/16	Classi 14/15
1 biennio comune	6	7	7	7
2 biennio comune	6	7	7	6
3 Oper. servizi enogast.	3	4	4	4



3 Oper. servizi sala e vend.	2	2	1	1
3 Oper.serv. di ricevim.	1	1	1	1
4 Tecn. serv. enogast..	2	3	3	3
4 Tecn.serv sala e vendita	2	1	1	1
4 Tecn.serv. accoglienza	1	1	1	1
5 Tecn. serv. enogast.	3	3	2	-
5 Tecn.serv sala e vendita	1	1	1	3
5 Tecn.serv. accoglienza	1	1	1	1
Apprendisti	8	7	7	6

Sono stati realizzati online i moduli formativi da 4 ore sulla “sicurezza generale sul posto di lavoro”, rivolti ai ragazzi delle classi 1 e a quelli che per vari motivi, non li avevano ancora frequentati.

- Corsi di fcsI:

L'attività si è svolta come previsto. Sono state attivate alcune sessioni di “esami di certificazione delle competenze”.

Di seguito i corsi avviati nell'arco dell'anno 2017:

Titolo corso	Numero decreto	Edizione dal	Edizione al	NrPax
FORMAZ. IGIENICO SANITARIA PER ADDETTI PROD. E VEND. ALIMENTI MOD. 1	23874/1206	24/04/2017	24/04/2017	20
FORMAZ. IGIENICO SANITARIA PER ADDETTI PROD. E VEND. ALIMENTI MOD. 1	23874/1207	08/05/2017	08/05/2017	21
FORMAZ. IGIENICO SANITARIA PER ADDETTI PROD. E VEND. ALIMENTI MOD. 2	23874/1208	11/05/2017	11/05/2017	21
FORMAZ. IGIENICO SANITARIA PER ADDETTI PROD. E VEND. ALIMENTI MOD. 1	12281/2017/1219	16/10/2017	16/10/2017	16
FORMAZ. IGIENICO SANITARIA PER ADDETTI PROD. E VEND. ALIMENTI MOD. 1	12281/2017/1217	23/10/2017	23/10/2017	17
FORMAZ. IGIENICO SANITARIA PER ADDETTI PROD. E VEND. ALIMENTI MOD. 1	12281/2017/1218	13/11/2017	13/11/2017	17
INTRODUZIONE AL LAVORO DI CUCINA	23874/1213	06/06/2017	13/06/2017	15
TECNICHE PROFESSIONALI PER PIZZAILO	23874/1214	14/06/2017	26/06/2017	12
INTRODUZIONE AL LAVORO DI CUCINA	12281/1226	27/11/2017	31/12/2017	9
INTRODUZIONE AL LAVORO DI CUCINA	12281/1227	30/11/2017	31/12/2017	8
CUCINA DI BASE	12281/1228	18/12/2017	28/02/2018	6
CUCINA DI BASE	12281/1229	21/12/2017	28/02/2018	7
TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	23874/1203	03/04/2017	11/04/2017	19
ABBINAMENTO VINO CIBO	23874/1205	19/04/2017	26/04/2017	22
TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	23874/1211	31/05/2017	07/06/2017	16
ABBINAMENTO VINO CIBO	23874/1212	12/06/2017	14/06/2017	19
TECNICHE DI DEGUSTAZIONE	12281/1220	08/11/2017	22/11/2017	15
ABBINAMENTO VINO CIBO	12281/1221	29/11/2017	13/12/2017	14
PANIFICAZIONE PER RISTORAZIONE	23874/1204	04/04/2017	06/04/2017	13
PANIFICAZIONE PER RISTORAZIONE	6818	22/05/2017	25/05/2017	13
RICEVIMENTO E FRONT OFFICE ALBERGHIERO	23874/1201	21/03/2017	10/05/2017	22
INTRODUZIONE AL LAVORO DI CUCINA	12281/1223	21/11/2017	19/12/2017	19
CUCINA PER CELIACI	12281/1224	11/12/2017	14/12/2017	13
PASTICCERIA PER CELIACI	12281/1225	21/12/2017	21/12/2017	14
INTRODUZIONE AL LAVORO DI CUCINA	23874/1202	27/03/2017	05/04/2017	17



CUCINA DI BASE	23874/1209	10/04/2017	15/05/2017	13
Principi di base del lavoro di cucina	6732	19/04/2017	21/06/2017	9
FORMAZ. IGIENICO SANITARIA PER ADDETTI PROD. E VEND. ALIMENTI MOD. 2	12281/2017/1216	16/10/2017	16/10/2017	13
FORMAZ. IGIENICO SANITARIA PER ADDETTI PROD. E VEND. ALIMENTI MOD. 1	12281/2017/1215	09/10/2017	09/10/2017	17
INTRODUZIONE AL LAVORO DI CUCINA	12281/1222	21/11/2017	19/12/2017	17

- Corsi di aggiornamento per il personale interno, procedure di valutazione neoassunti.
- .Nell'a.f. 16/17 si è svolta a procedura per il conseguimento dell'idoneità sostanziale per 2 insegnanti laureati e 1 tecnico-pratico. Nell'a.f. corrente si è avviata la procedura per il conseguimento dell'idoneità sostanziale per 1 insegnante laureato. Non è stata attivata la procedura per l'idoneità sostanziale per gli insegnanti tecnico-pratico, perché gli insegnanti potenzialmente interessati sono sprovvisti della certificazione di bilinguismo.

Il personale ha partecipato a varie iniziative di aggiornamento (oltre a quelle previste dalle procedure di valutazione).

- Altri progetti didattici, partecipazione degli alunni a fiere di settore, ecc.

La "giornata delle Porte Aperte", che ha coinciso con le iniziative e i festeggiamenti per i 60 anni della scuola, ha riscosso il favore del pubblico: il numero consistente di visitatori e le domande di iscrizione presentate hanno segnato il successo dell'iniziativa.

Abbiamo partecipato all'edizione 2017 della Fiera Hotel e mantenuto la collaborazione con l'Ente Fiera e con AUTOCHTONA. Siamo stati presenti con varie iniziative di Showcooking anche Fiera del Tempo Libero (aprile) e alla Biolife (novembre)

Sono stati organizzati eventi esterni in collaborazione con l'Intendenza scolastica, la Prefettura e la Mediateca di Merano.

E' stato attivato il progetto "Volontariato Linguistico" in collaborazione con il Realgymnasium di Merano. Sono state inoltre attivate due diverse iniziative di "gemellaggio" con altrettante scuole dell'area germanica.

Sempre allo scopo di migliorare e rafforzare la competenza in L2 sono state organizzate varie attività e, in collaborazione con l'area Fp, diverse sessioni di certificazione linguistica (Goethe).

Con la collaborazione di Polfer e Polizia di Stato, Ferrovie dello Stato e Sasa è stato rinnovato e riattivato il progetto "Trainfriends" per "accompagnare" i ragazzi pendolari durante i trasferimenti (BZ-Merano e viceversa) e rendere il percorso tranquillo e piacevole sia per i nostri allievi che per gli altri passeggeri. Il progetto è stato ampliato alla sorveglianza del cortile e del parcheggio (sede di via Wolf) durante le pause, spesso "territorio" preferito di piccoli spacciatori.

Sono stati tenuti sportelli e corsi per il recupero dei debiti ed il consolidamento di competenze.

Durante tutto l'anno si sono svolte attività sportive e ludico-ricreative per i convittori, gestite dagli educatori, e per particolari attività da esperti esterni. Sono stati riproposti e si sono svolti con successo tre eventi/cene, organizzati e gestiti dai ragazzi del convitto, guidati dagli chef del self service, da alcuni insegnanti di cucina e di sala: Törggelen, Cena di Natale, cena di fine anno scolastico.



Conto Economico e Stato Patrimoniale

Il budget 2017 è stato scomposto in 5 WBS (Work Breakdown Structure) e lo schema* che segue riporta i totali della programmazione iniziale e quelli finali di gestione delle varie attività.

In ognuna è confluita una parte del budget previsto e i costi necessari per realizzarla suddivisi per natura e riferiti all'anno 2017

<i>Work Breakdown Structure</i>	<i>Attività</i>	<i>ricavi a budget</i>	<i>costi a budget</i>	<i>ricavi effettivi</i>	<i>costi effettivi</i>
WBS S24CR010001.01	Spese Istituzionali Ritz	290.338,27	61.275,95	290.664,27	114.664,27
WBS S24CR010001.02	Spese Commerciali Ritz	402.250,00	445.918,40	350.195,49	271.128,13
WBS S24CR010001.03	Spese Promiscue Ritz	0	185.393,92	27.236,90	243.324,00
WBS S24CR010002.01	Investimenti Ritz Attività Istituzionale	354.146,66	349.999,99	12.394,48	8.247,81
WBS S24CR010002.02	Investimenti Ritz Attività Commerciale	0	4.146,67	0,00	4.146,67
WBS S24CR010003.01	Assegno Libro Ritz	41.190,00	41.190,00	18.088,25	18.088,25
WBS S24CR010004.01	Libri in comodato Ritz	11.891,00	11.891,00	10.003,70	10.003,70

* come da report di fine anno ai sensi del Dlgs 118/2011

Si considerino le seguenti variazioni di budget:

1 ° Variazione € 44.484,93 - ratei passivi 2016 - imputati ai conti trasferimenti correnti da regioni e provincie per 40.338,27 € e contributi agli investimenti da regioni e provincie per 4.146,66 €

2 ° Variazione € 53.081,00 - contributo per acquisto libri di testo - imputati al conto trasferimenti correnti da regioni e provincie

3 ° Variazione € 150.000,00 - aumento del budget per gli investimenti e diminuzione del budget dalle spese correnti) imputati al conto investimenti da regioni e provincie sulla WBS S24CR010002.01 Investimenti

Conto economico

Ricavi

E120000700: Ricavi da convitti

L'aumento del contributo spese mensile per i convittori, che con DGP n. 128 del 16/02/2016 è stato fissato a € 322,00 e l'incasso a dicembre di una parte delle rette riferite all'ultimo periodo settembre/dicembre ha fatto registrare ricavi pari a 220.628,50 € con un incremento di quasi 10.000,00 € rispetto al 2016

E 120001200 Ricavi da mense

Il valore annuale dei bonifici bancari per le ricariche delle lunch cards rendicontato dal registro di cassa è di € 145.530,41 € (come lo scorso anno)

Il ricavi riferiti alla mensa ammontano contabilmente a 121.800,00 € in quanto è stato calcolato un risconto passivo del valore di 23.730,00 € per incassi di quote lunch registrati nel 2017, ma che avranno la loro manifestazione economica nel 2018 cioè quando il pasto sarà effettivamente consumato e il costo detratto dal credito lunch

E120002700 Vendita di servizi per la formazione continua

Le quote per la frequenza dei corsi di formazione continua sul lavoro ammontano a € 6.000,00 e sono triplicate rispetto allo scorso 2016

E120004010 Ricavi da catering

E' stata emessa fattura elettronica e incassati ricavi per 1.624,78 € per il servizio di catering che la scuola ha erogato all'Istituto" C. Battisti "di Bolzano in occasione dell'80esimo anniversario della loro attività

E150000000 Variazione delle rimanenze

Sono state registrate tra i ricavi d'esercizio 27.236,90 € di rimanenze di magazzino :

2.166,33 € di materiali di cancelleria, 7.994,06 € di materiali per la pulizia, 9.028,86 € di alimentari secchi del magazzino di via Schaffer, 1.059,14 di alimentari secchi del magazzino di via Dante e 6.988,51 € di alimentari secchi del magazzino della sede via K.Wolf

E130001500 Trasferimenti correnti da Provincia

Il totale dei proventi da trasferimenti e contributi è pari a 318.430,22 €

**Costi per forniture**

Il costo complessivo per l'acquisto di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci è di € 525.577,46. Significativi sono i costi per la carta e la cancelleria 14.697,33 €, per l'abbigliamento di servizio del personale docente di materie pratiche e del personale domestico 13.459,35 €, per i materiali di pulizia e altri beni di consumo come carta monouso, articoli monouso di plastica per la ristorazione e per la fornitura del tovagliato dei laboratori di cucina e sala si sono spesi 130.948,73 €. Rientrano in questo gruppo i costi di acquisto dei generi alimentari freschi e secchi per i laboratori didattici delle tre sedi e dei self services per 362.940,60 €.

Costi per servizi

I costi relativi alla prestazione di servizi resi per 34.065,24 € si riferiscono a manutenzioni ordinarie e riparazioni degli impianti, delle attrezzature e dei mobili.

Tra i costi di servizi vari, che ammontano complessivamente a 17.575,33 € sono stati contabilizzati tra gli altri: per servizio di allestimento dello stand espositivo presso l'annuale Fierra Hotel, il noleggio dell'impianto audio video, il trasporto delle vettovaglie dalla sede e la pulizia degli spazi per 13.790,88 €, il contratto all-inn per le fotocopiatrici multifunzione di proprietà della scuola € 884,50, il servizio di derattizzazione, quello di disinfestazione dalle vespe, lo smaltimento dei toner esausti e dei materiali/arredi ingombranti scaricati.

Nei contratti di servizio per la formazione sono stati spesi € 26.054,03 di cui € 5.080,60 per le visite di istruzione, € 6.257,60 per le attività ludico/educative per gli alunni convittori e per gli operatori del progetto "Trainfriends" (ottobre/dicembre).

I compensi per i commissari esterni degli esami di fine apprendistato e di qualifica 2017 ammontano € 4.664,48 e i rimborsi chilometrici a € 873,83; le prestazioni professionali della psicologa che cura lo sportello, per la parte eccedente il finanziamento dell'Intendenza Scolastica sono pari a € 1.153,27, le utenze e i canoni per la rete internet delle tre sedi fanno rilevare un costo di € 2.334,78 (RAI, Telecom e Raffeisen on line). Le spese postali pari a € 1.538,50 sono destinate ad essere sempre meno rilevanti dato l'utilizzo del software informativo presente nella scuola anche per le comunicazioni ai genitori.

Costi per godimento di beni di terzi

Rientrano tra questi costi € 453,84 per il rinnovo delle licenze d'uso del software "Classeviva" della società Spaggiari Spa e € 405,65 per quello della licenza del software gp-Untis e dei moduli MultiUser della società ACS Data Systems Spa.

Costi per svalutazioni dei crediti

Quattro richieste di pagamento nel 2012, cinque nel 2013, tre rispettivamente nel 2014 nel 2015 e nel 2016 sono rimaste insolute per un importo totale di € 11.833,70 nonostante le procedure per il recupero dei crediti siano state completate e la pratiche inoltrate, come previsto, all'Ufficio Entrate della Provincia per la riscossione coattiva.

Costi per trasferimenti a famiglie e contributi

A seguito delle domande presentate dagli alunni, sono stati rimborsate spese per l'acquisto del cosiddetto "buono libri" per un totale di 18.088,25 €.

Gli interessi passivi, € 578,11, sono quelli previsti dalla normativa Iva, calcolati sull'ammontare dell'iva split trimestrale (1%) e versati anch'essi come Iva.

L'IRAP calcolata sui compensi ai commissari esterni degli esami di qualifica e versata all'Erario ammonta a € 436,72.

Conto patrimoniale**Attività****Immobilizzazioni materiali**

Il valore dei beni acquistati presenti nell'inventario non viene ridotto annualmente, tramite la procedura di ammortamento, in quanto gli stessi sono acquistati a fronte di un contributo provinciale e non con ricavi da mezzi propri.

Alla fine dell'anno sono state conteggiate e valorizzate le materie prime e sussidiarie rimanenti ovvero i generi alimentari presenti nei tre magazzini, i materiali di pulizia e gli articoli di cancelleria per un totale di € 27.236,90.

Crediti verso clienti

I crediti derivanti dalla vendita dei servizi sono i contributi spese mensili richiesti ai convittori, (con DGP n. 128 del 16/02/2016 fissato a € 322,00) riferiti al periodo settembre/dicembre.

Le ultime richieste di pagamento, emesse a metà dicembre, vengono pagate entro gennaio 2018.

Il fondo svalutazione crediti riporta € 11.833,70 per crediti insoluti vedi spiegazione tra i conti di costo e € 471,89 per svalutazione fiscale crediti 2017.



Le quote per la frequenza dei corsi di formazione continua sul lavoro del 2017 risultano invece tutte incassate entro l'anno.

Attività liquide – Istituto tesoriere

L'importo di € 535.078,77 costituisce il fondo cassa al 31 dicembre come risulta dal Conto Giudiziale del Tesoriere

Situazione di cassa a inizio esercizio	152.226,62 €
Entrate	961.167,24 €
Uscite	578.315,09 €
Fondo cassa a fine esercizio	535.078,77 €

Il Tesoriere ha emesso 1678 quietanze in entrata, 1836 reversali e 556 mandati di pagamento

Ratei e risconti attivi

Per i rinnovi del servizio Raffeisen on line e della licenza ACS GP Untis si rilevano risconti attivi per importi già pagati nel 2017 ma di competenza del 2018 – in totale € 592,67

Passività

Il patrimonio netto ammonta a € 117.607,34 e si riferisce agli utili portati a nuovo dell'esercizio 2016 L'importo viene accantonato nelle riserve del patrimonio netto e poiché non sarà utilizzato a copertura di perdite pregresse, viene rinviato al futuro esercizio.

I debiti si distinguono in debiti per articoli o servizi consegnati e/o erogati già fatturati ma non ancora pagati per € 40.264,21 e articoli consegnati e/o servizi erogati ancora da fatturare (fatture da ricavare) per € 29.821,29, nei debiti risulta anche il conto Erario c/lva per l'Iva split istituzionale € 7.726,55 e l'iva commerciale del IV trimestre € 26.725,34 che sarà versata rispettivamente a gennaio e a marzo 2018

Tra i debiti diversi sono contabilizzati anche i compensi dovuti agli operatori co.co.co, i sig.ri H.Stragenegg, M. Dallan e S. Rossetti (progetto "Trainfriends" 2017/18) per collaborazioni rese ma non ancora liquidate per € 5.080,60

I risconti passivi ovvero la quota di ricavo che si è manifestato finanziariamente nel 2017 ma che riguarda l'esercizio 2017 si riferiscono per € 23.101,75 al contributo per l'assegno libro, per € 1.887,30 al contributo per l'acquisto dei libri in comodato e per € 23.730,00 per quote incassate sulle lunch cards non ancora spese (vedi anche parte descrittiva dei ricavi)

Nella 3° variazione di bilancio vengono destinati ulteriori € 150.000,00 agli investimenti, che sommati a quanto già destinato in sede di bilancio di apertura fa totalizzare, nel conto P250002000 Contributi agli investimenti, € 341.752,18

L'acquisto delle seguenti attrezzature e degli arredi sarà perfezionato nella prima parte del 2018:

descrizione	stima
N° 2 forni laboratorio di cucina – sede via Dante	26.000,00€
N° 6 banchi acciaio laboratorio di cucina Dante	15.000,00€
N° 2 abbattitori di temperatura self-service sede via Schaffer e laboratorio di cucina fredda sede via Dante	6.000,00€
Scaffali sede via Dante: magazzino 117 e locali 217 – 317	14.990,00€
Aula 221 allestimento di un laboratorio merceologico sede via Dante	25.000,00€
Aule 216 e 316 sedie/tavoli/arredi per gruppi di lavoro sede via Dante	16.000,00€
Aula 407 allestimento di un laboratorio di informatica sede	9.000,00€
Sistema di sicurezza per chiavi - Handylocker per 41 aule didattiche (sede, palazzina, via Dante e via Schaffer)	9.000,00€
Aula tutor 311D sedie/tavoli/arredi sede	6.000,00€
Aula 203 rinnovo degli arredi obsoleti laboratorio di ricevimento sede	10.000,00€
Tende sede via Dante: Locali 121 – 122 – 123 – 124 – 125 – 224 - 114	15.000,00€
Aule didattiche: rinnovo di banchi/sedie/arredi obsoleti sede via Schaffer: Aule 105 – 106 – 107 sede via Dante: Aule 226 - 228 – 326 - 328 sede - Palazzina : Aule 201 – 202 – 209- 301 – 302 – 306 - 401 – 402	98.000,00€
Materassi e reti per il convitto	34.000,00€
impianti frigo per la sede di via Dante	45.401,08€
Lavapiatti – via Dante	19.459,00€
Totale	348.850,00*€



* il totale stimato subirà una diminuzione per effetto delle operazioni di affidamento che aggiudicheranno al miglior prezzo (ovvero al prezzo più basso offerto rispetto alla base d'asta/stima)

Nella voce patrimoniale – Altri debiti diversi – sono sommate le competenze maturate nel 2017 dagli operatori del progetto didattico Trainfriends e che sono state liquidate nei primi mesi del 2018

L'esercizio si conclude con un risultato positivo pari a € 39.371,14 al netto del debito IRAP che ammonta ad € 436,72.-

E' tuttavia necessario segnalare che l'adozione del principio della competenza finanziaria potenziata ha inciso profondamente sulla gestione contabile, modificando regole, comportamenti e prassi; si aggiungano le nuove attivazioni per le posizioni INPS INAIL REC etc, le responsabilità del sostituto d'imposta (IRAP, IRPEF, INPS; INAIL, IRES) e il versamento Iva trimestrale in seguito all'acquisizione della personalità giuridica della scuola che impegnano ulteriormente il personale interno rendendo indispensabile il ricorso ad esperti di consulenza fiscale.

L'obiettivo di restituire all'azione pubblica migliori livelli di efficienza e di economicità, muove verso un ripensamento degli strumenti e degli iter di acquisizione delle risorse (affidamenti infra 40.000,00 – affidamenti sopra soglia etc) che attualmente rallentano e a volte paralizzano le attività di una scuola professionale che vuole essere connessa e interagire in tempi brevi con il territorio