



RELAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2020

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 15/10/2019

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): nell'anno scolastico in corso vengono utilizzati 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 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 e si registrano inoltre spesso problemi di funzionamento degli impianti (ascensori, caldaie, impianto antincendio, ecc.), sia infine perché la sede di via Wolf presenta grossi problemi strutturali: continui guasti all'impianto idraulico e di riscaldamento, infiltrazioni d'acqua nella palestra e nei locali ai piani interrati, spazi ridotti e sottodimensionati per il personale addetto alle attività amministrative.

2.1 Formazione al lavoro

2019/20 i corsi che stiamo realizzando:

Titolo Corso	Anno corso	Nr. classi
Biennio introduttivo alle attività alberghiere e della ristorazione	1	7
	2	7
Operatore ai servizi della ristorazione: settore cucina	3	2
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	3
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 2020/21:

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	7
Biennio introduttivo alle attività alberghiere e della ristorazione	Corso triennale per la qualifica professionale	3	2	7
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	2
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia (cl. 5)	Corso post-qualifica	2	2	3
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

Tirocinio formativo - Formazione individuale

Attualmente, oltre agli allievi inseriti all'Interno delle classi dei vari corsi a Tempo pieno, ci sono cinque allievi con disabilità che seguono dei Tirocini formativi in azienda.

Gli insegnanti di Formazione individuale garantiscono la loro presenza secondo una programmazione realizzata dalla direzione e la coordinatrice del Servizio di formazione individuale con 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.

Quest'anno formativo, stante l'elevata concentrazione di allievi/e con certificazione ai sensi della L.104/92 (48 alunni), si è reso necessario attribuire ore aggiuntive alla maggior parte degli/le insegnanti di formazione individuale per poter garantire almeno 3 ore di copresenza in aula per allievo/a. Questa situazione si rivela particolarmente gravosa per la mole di lavoro richiesto agli insegnanti di f.i. per la redazione dei P.E.I. e dei membri dei Consigli di classe per la redazione dei P.d.P. previsti per allievi/e provvisti di certificazione ai sensi della L.170 (96 alunni).

A questo si aggiunge la ridotta presenza della coordinatrice del servizio di formazione individuale per l'assunzione di nuovi compiti presso la Sovrintendenza scolastica; da anni punto di riferimento per le scuole e per i singoli insegnanti f.i., la mancanza ha reso necessario l'adozione di un diverso modello organizzativo. La direzione ha incaricato un insegnante del settore di fungere da coordinatore interno e che collabora strettamente con la direzione, e all'occorrenza con l'ispettore dell'Intendenza scolastica.

In seguito all'attivazione della piattaforma Futura da parte dell'Intendenza scolastica, dato l'elevato numero di studenti con certificazione iscritti presso la ns. scuola si è reso indispensabile coadiuvare i referenti BES delle varie classi nell'inserimento dei dati su piattaforma assegnando cinque ore amministrative a settimana ad un'educatrice con contratto part time per l'inserimento dei dati anagrafici, dei dettagli delle certificazioni, il controllo della corrispondenza dei codici Popcorn e scansione delle certificazioni L. 104/92 e L. 170/2010.



2.2 Apprendistato

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

Titolo Corso	Anno corso	Nr. classi	Nr. allievi/e
Cuochi	1	1	15
Cuochi, pasticceri, panettieri	2	1*	10
Cuochi pasticceri, panettieri	3	1*	8
Camerieri	1	1	25
Camerieri	2	1*	10
Camerieri	3	1*	7

(*) 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	458
Allievi apprendisti	75

Totale	533 frequentanti

2.3 Formazione continua sul lavoro

I corsi si riferiscono al settore alberghiero e della ristorazione. Sono frequentati spesso da persone in cerca di occupazione, in particolare quelli per pizzaioli, o da persone che desiderano riqualificarsi. In tal senso sono apprezzati dai corsisti i percorsi nell'ambito delle tecniche di cottura che portano alla certificazione di competenze. Per la docenza in questi corsi si ricorre sia a personale esterno (con incarico a progetto), sia a personale interno (ore in sovrannumero)

Attualmente, tra i corsi svolti e quelli in svolgimento si concluderanno entro l'anno 198 corsi con 244 partecipanti e i programmati fino al termine dell'a.f. sono 19 con 140 corsisti già iscritti.

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

Il personale si suddivide in 10 diversi ruoli professionali:

ruolo	TotalePers	Incarichi
Collaboratori Integrazione	4	3,25
Bidello	6	5
Cuoco	3	2,75
Custode	1	1
Direttrice	1	1
Domestico	16	12,5
Educatore	7	6,5
Insegnante	87	84,5
P.Segreteria	7	5,5
Portiere	1	1
Totali	133	123



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.

Si riscontrano inoltre criticità legate alle assenze per malattia, in particolare perché non è prevista la sostituzione per periodi inferiori a due settimane per il personale ausiliario ovvero (domestici/bidelli/custode/uscere). Fonte di grande disagio è il ruolo di R.L.S. assegnato ad un domestico con mansioni di pulizie. L'attività di R.L.S. impegna il collaboratore quasi a tempo pieno su tutto il territorio provinciale e quindi non garantisce i servizi di pulizia di sua competenza. Inoltre le missioni effettuate come R.L.S. gravano esclusivamente sul budget della scuola. Purtroppo le ripetute segnalazioni all'Ufficio Personale non hanno prodotto alcun risultato.

Dovendo presidiare più sedi, non è sempre possibile coprire tutti gli spazi ed i servizi necessari.

Ulteriori criticità si registrano per l'approvvigionamento dei laboratori didattici dislocati in tre luoghi diversi (sede, via Dante e via Schaffer). La mancanza di un assistente tecnico, lo spazio ridotto per lo stoccaggio (magazzini e celle frigo) e la necessità di ricevere le derrate alimentari contemporaneamente nei tre laboratori, complica sia la ricerca dei fornitori, che il controllo all'arrivo degli alimentari.

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 previsti dall'autonomia scolastica e personalità giuridica delle scuole professionali. Inoltre sono in costante evoluzione le procedure di lavoro relative alla digitalizzazione della PA.

La collaborazione con l'Ufficio del Lavoro di Merano ha portato all'assunzione a tempo indeterminato, con la qualifica di cuoco del self-service, di un ex alunno e di un domestico (applicazione Delibera Giunta Provinciale 9 giugno 2015, n. 699).

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 2020 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 4 insegnanti laureati e 4 diplomati
- Idoneità all'insegnamento: 4 insegnanti 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 nuovo.

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

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.

Durante l'anno formativo, oltre alle normali attività, vengono realizzati progetti didattici particolari e sono previste partecipazioni a concorsi, fiere. I principali progetti che si stanno realizzando nel corso dell'anno formativo 2019/20 sono:

- 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.
- Progetti di orientamento di allievi provenienti da altre scuole.
- Organizzazione e realizzazione del concorso di cucina “Roby Fontana” coinvolgendo partner esterni per la sponsorizzazione e la copertura parziale dei costi.
- “Giornata delle Porte Aperte”, a febbraio (sabato 3) . Organizzata e gestita principalmente dalle classi 5, prevede il coinvolgimento di tutti gli operatori della scuola (verrà eccezionalmente tenuto aperto anche il convitto, per consentire agli studenti di partecipare con iniziative e progetti guidati).
- 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).
- Partecipazione al progetto di Volontariato linguistico in partnership con una scuola di lingua tedesca.
- Gemellaggio con una scuola superiore di Kufstein (A), che prevede lo scambio di allievi fra le due scuole.
- Progetto Erasmus+ “Slowfood-Europa leben, Regionen stärken“. Partendo dalla valorizzazione dei prodotti alimentari nel rispetto della tradizione, con particolare riguardo al loro impatto sia sociale che ambientale, (Slowfood) si intendono avvicinare a questa filosofia gli alunni partecipanti dei tre paesi (Germania, Spagna e Italia).
- 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 € 1.142.000,00

Nel dettaglio:

1.2.2 Ricavi dalle vendite e delle prestazioni e proventi da servizi pubblici per € 404.000,00 di cui:

1.2.2.01.03.001 ricavi dalla vendita del servizio di convitto (alloggio, prima colazione e cena) per € 226.000,00 (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 € 167.000,00 (in applicazione della DGP 796 7.08.2018 Criteri per la concessione delle agevolazioni per lo sviluppo della formazione professionale)

1.2.2.01.23.001 vendita dei servizi di formazione e addestramento ovvero di corsi per la formazione continua sul lavoro per € 9.000,00

1.2.2.01.99.999.001 ricavi da servizi di natura occasionale per eventuali servizi di catering per € 2.000,00

1.3 Proventi da trasferimenti e contributi. Si chiede alla Direzione provinciale Formazione professionale in lingua italiana un contributo di € 720.000,00

1.3.1.01.02.001 L'importo è determinato dal trasferimento ordinario per il funzionamento didattico e amministrativo pari a € 520.000,00 e dal contributo agli investimenti pari a € 200.000,00 **1.3.2.01.02.001**

1.3.1.05.01.999 Il conto "Altri trasferimenti correnti dall'unione Europea" registrerà anche il prossimo anno movimenti positivi per circa € 18.000,00. Gli importi, accreditati dalla scuola Klara Oppenheimer Schule" di Würzburg provengono dall'Unione Europea (progetto " Erasmus+ Slowfood" 2018/2020

2 – Componenti negativi della gestione € 1.142.000,00

2.1 Costi della produzione € 942.000,00

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. In riferimento alla Convenzione Quadro ACP - Fornitura di derrate alimentari e dei servizi connessi - nr. 038730 del 19/6/2018 stiamo procedendo con l'adesione alla categoria merceologica dei surgelati, essendo possibile attualmente aderire solo a questa. Allungandosi i tempi per l'adesione alle altre categorie si è dovuto pertanto procedere con l'attivazione di indagini di mercato e nuovi affidamenti.

Si stanziavano sul conto **2.1.1.01.02.011** € 400.000,00

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 € 45.000,00 essendo in scadenza le previste dotazioni annuali e/o biennali La previsione di spesa per materiali di pulizia e altri beni di consumo come tovagliato monouso, articoli casalinghi per la ristorazione e oggetti di consumo vari quali toner, bombole gas naturale, etc ammonta a € 176.000,00 E' stata definita prendendo a riferimento l'importo speso nel corso del 2018 (€ 154.512,95) Si precisa inoltre che per alcuni materiali monouso es. bicchieri di plastica per il self service si è già optato per l'acquisto di bicchieri riutilizzabili per ridurre, in prospettiva, i costi per i materiali plastici.

Questi costi vengono raggruppati 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 2020 ammontano a € 2.500,00 e i rimborsi chilometrici a € 500,00

- **2.1.2.01.02.005** Considerato che per l'organizzazione e partecipazione a manifestazioni e convegni (Fiere Hotel, Biolife etc e altri eventi a realizzazione del progetto "Scuola del Gusto" ed altri ancora) sono stati ad oggi effettivamente spesi € 54.346,04.75 vengono stanziati € 70.000,00

- **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 € 137.500,00 il doppio rispetto al preventivo dello scorso anno dato il numero crescente delle apparecchiature utilizzate e la frequenza di utilizzo delle stesse.

2.1.2.01.09.999 - Per le prestazioni professionali della psicologa che cura lo sportello sono previsti compensi pari a € 5.000,00 valutati in base alle tariffe praticate quest'anno che saranno però da attualizzare con l'avvio del prossimo anno formativo (termine del contratto con la professionista fine maggio 2019)



2.1.2.01.09.008 – Data la prosecuzione del contratto di collaborazione con lo dallo studio Plattner & Co si prevede di spendere € 8.000,00 per le prestazioni di natura contabile e tributaria

Per i cosiddetti servizi ausiliari **2.1.2.01.11** si stanziavano: nella voce trasporti, traslochi e facchinaggio € 35.000,00 per i servizi di noleggio bus con conducente durante le visite d'istruzione previste; per la rimozione e lo smaltimento di rifiuti € 200,00 e nella voce altri servizi ausiliari n.a.c. ovvero per il servizio di derattizzazione e quello di sgombero neve € 4.000,00

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 19/20 del progetto "Trainfriends" 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."

Si ricorrerà all'utilizzo di mezzi di trasporto di terzi ovvero furgoni refrigerati omologati per il trasporto di alimenti per trasportare pietanze lavorate o semilavorate dalla scuola alle sedi degli eventi e viceversa per un importo di € 8.000,00

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 € 1.400,00

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 € 2.000,00, 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 € 200.000,00

L'articolazione degli investimenti per il 2020, riportata nel budget degli investimenti allegato alla presente relazione, si riferisce all'acquisto di beni il cui costo complessivo stimato è pari a € 200.000,00 .-

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

Tali acquisti comporteranno lo smaltimento degli arredi obsoleti e/o lavori di installazione che saranno quindi eseguibili durante i periodi di sospensione didattica (vacanze invernali ed estive 2020)

Di seguito il dettaglio degli investimenti per il 2020:

Convitto - arredi nelle camere	90.000,00
Serrature di sicurezza porte camere convitto e uffici	45.000,00
Sede via Schaffer Nr. 1 lavatrice	800,00
Sede: Nr. 1 Multifunzione stampante e fotocopiatrice per insegnanti	14.200,00
Sede: batteria di piatti per servizio giornaliero nei laboratori	50.000,00
totale budget degli investimenti	200.000,00

Rimangono ancora da acquistare beni conteggiati negli investimenti del 2019 per i quali non è stato possibile completare le procedura d'acquisto perché le stesse richiedono approfondimenti specifici e contestuali della normativa sugli appalti pubblici e tempi lunghi di composizione della corretta e aggiornata documentazione di gara.

In considerazione di ciò, pur avendo conteggiato correttamente il budget per gli investimenti del 2019, l'importo di € 156.164,09 sarà contabilizzato tra i risconti passivi del bilancio 2019 e sarà previsto nel budget investimenti del 2020 sotto la voce delle fonti/impieghi "Contributi in conto capitale da anni precedenti (risconti passivi).

Si acquisteranno pertanto con il risconto: alcuni Pc portatili in quanto quelli in dotazione sono obsoleti per una spesa che si stima intorno ai 25.000,00 € ; una stampante tridimensionale per 4.000,00 €, nuove cattedre con porta Pc per le aule della sede per circa 18.500,00 €, sempre per la sede saranno sedie e tavoli per € 6.000,00 e pannelli per insonorizzare la "palestrina" per € 1.664,09 circa, banchi e sedie per rinnovare le aule nella



Palazzina per € 68.000,00; un grande macchinario mixer (pacojet) per 12.000.00 € e alcuni banchi in acciaio valore di 13.500,00 € per la cucina didattica della sede di via Dante.

Allegato 1 – Budget economico 2020

Allegato 2 – Budget investimenti 2020

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

Maria A. Pascarella
direttrice