



RELAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2024

Gleichgestellt anerkannt

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

Scuola Paritaria

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



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 24/10/2023

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

Come già evidenziato nelle relazioni precedenti, la Scuola, da oltre 10 anni 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; 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.

Nulla è cambiato anche rispetto alla mancanza di personale necessario per la gestione del self service, che quindi viene utilizzato 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.

Si riconferma la complessità dell'organizzazione e della gestione dell'attività della scuola, rimandando alle precedenti relazioni, dato che la situazione è rimasta pressoché immutata negli anni. Si evidenzia che l'Ufficio Manutenzione ha realizzato diversi interventi risolutivi per sanare



situazioni di malfunzionamento anche grave. Purtroppo gli edifici per motivi strutturali sono soggetti a frequenti guasti e rotture agli impianti.

Nel corso dell'anno è stata rivista la distribuzione degli spazi per trasformare alcune aule in laboratori: linguistico e scientifici, che grazie ai contributi del PNRR, sono in fase di realizzazione.

2.1 Formazione al lavoro

2023/24 i corsi che stiamo realizzando:

Titolo Corso	Anno corso	Nr. classi
Biennio introduttivo alle attività alberghiere e della ristorazione	1	6
	2	6
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
Enog. E Osp. Alberghiera: Enogastronomia	4	2
Enog. E Osp. Alberghiera: serv. di sala e vendita	4	2
Enog. E Osp. Alberghiera: accoglienza turistica	4	1
Enog. E Osp. Alberghiera: Enogastronomia	5	2
Enog. E Osp. Alberghiera: serv. di sala e vendita	5	2
Enog. E Osp. Alberghiera: accoglienza turistica	5	1

Dato che all'avvio dell'a.f. gli studenti con scarsa competenza nella lingua italiana erano pochi, si è ritenuto opportuno inserirli nelle classi prime e non attivare il corso introduttivo, considerato anche la disponibilità di ore di potenziamento linguistico messe a disposizione dalla DleFP.

Formazione generale e specifica sulla sicurezza prevista dall'Accordo Stato Regioni del dicembre 2011: la formazione generica (4h), rivolta alle classi 1. si svolgerà da gennaio e successivamente si svolgeranno i corsi specifici (8h).

Corsi che si prevede di realizzare e che sono stati inseriti nel Piano dei Corsi 2023/24:

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



Enog. E Osp. Alberg.: Enogastronomia (cl. 4)	Corso post-qualifica	2	1	2
Enog. E Osp. Alberg.: Enogastronomia (cl. 5)	Corso post-qualifica	2	2	2
Enog. E Osp. Alberg.: serv. di sala e vendita (cl. 4)	Corso post-qualifica	2	1	2
Enog. E Osp. Alberg.: serv. di sala e vendita (cl. 5)	Corso post-qualifica	2	2	2
Enog. E Osp. Alberg.: accoglienza turistica (cl. 4)	Corso post-qualifica	2	1	1
Enog. E Osp. Alberg.: accoglienza turistica (cl. 5)	Corso post-qualifica	2	2	1

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 con 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.

2.2 Apprendistato

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

Titolo Corso	Anno corso	Nr. classi *
Cuochi, pasticceri, panettieri	1	1
Cuochi	2	1
Cuochi	3	1*
Camerieri	1	2
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	433
Allievi apprendisti	68

Totale	501 frequentanti



2.3 Formazione continua sul lavoro

I corsi si riferiscono al settore alberghiero e della ristorazione.

I corsi attivati e/o previsti sono i seguenti:

Abbinamento Cibo-Vino

Corso di **qualificazione** per Barkeeper

Corso di **qualificazione** per pizzaiolo

Cucina di base

Cucina per celiaci di base

Formazione igienico sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti - 8 ediz.

Introduzione al lavoro di cucina – 3 ediz.

Panificazione per ristorante e prodotti da forno per la vendita al minuto - 3 ediz.

Pasticceria di base – 2 ediz.

Tecniche di degustazione – 2 ediz.

Tecniche professionali per pizzaiolo – 2 ediz.

Tot. Ore: 700 circa

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

Il personale si suddivide in 10 diversi ruoli professionali:

ruolo	TotalePers	Incarichi
Collaboratori Integrazione	4	3,2
Bidello	6	5,2
Cuoco	4	3,75
Custode	1	1
Dirigente scolastica	1	1
Domestico	15	12
Educatore	7	6,5
Insegnante	87	82,6
P.Segreteria	6	5,5
Totali	131	120,75

Il clima di lavoro è buono e molti collaboratori sono disponibili, responsabili e dimostrano un buon livello di affezione alla scuola.

Si evidenzia che diversi collaboratori hanno limitazioni (imposte dal medico del lavoro). Permangono difficoltà e malumori legati agli spostamenti fra le sedi, soprattutto per gli insegnanti.

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.

La segreteria si compone di 6 collaboratori/trici, di cui due a tempo determinato e gli altri a tempo indeterminato.

Nell'anno in corso, la segreteria ha visto aumentare notevolmente la mole di lavoro, poiché i progetti PNRR hanno avuto un impatto molto importante sull'attività amministrativo-contabile.

La formazione del personale amministrativo è prevalentemente concentrata sulle procedure amministrativo-contabili, sulla sicurezza e sulla privacy.

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 2024 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 2 insegnanti laureati e 1 diplomato
- Idoneità: riguarda 4 insegnanti laureati e 4 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

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 per le classi terze sono previsti tra fine gennaio e fine febbraio, quelli per le classi II da metà maggio e quelli per le classi IV da fine maggio.

Erasmus+: "From Farm to Fork"/"Dal campo alla tavola": iniziato a ottobre 2023, si concluderà a marzo 2025. Sono coinvolti trenta alunni selezionati fra le scuole secondarie di secondo grado della "Klara Oppenheimer" Schule di Würzburg, della scuola "Agrupamento de Escolas de Caldas de Vizela" Portugal e della nostra scuola. Il progetto è realizzato in tedesco e in inglese.

L'obiettivo del progetto è quello di attuare nelle strutture scolastiche coinvolte la cosiddetta "Strategia From Farm to Fork", strategia "Dal produttore al consumatore" che è al centro del Green Deal europeo.

Altri progetti previsti:

- 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 in collaborazione con l'ente Fiera alle fiere Tempo Libero e Biolife, 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.
- 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).
- 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.
- Viaggi di istruzione "premio" per le eccellenze: per i migliori allievi delle classi II, destinazione Roma, con la visita al Parlamento italiano; per i migliori allievi delle classi IV ed ev. 5, viaggio "premio" al Parlamento Europeo.
- Organizzazione della Giornata delle "Porte Aperte" con progetti ideati dalle classi o da gruppi di allievi.
- 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.

Nell'anno scolastico in corso la scuola è inoltre impegnata nei seguenti ambiti:

- Autovalutazione della scuola: rendicontazione sociale 2023 – Rapporto di autovalutazione – PdM
- Revisione dei profili in uscita (5. anno)
- Redazione del piano digitale della scuola



5. Il budget economico

1 - Componenti positivi della gestione. La stima complessiva ammonta ad € 868.615,00

Nel dettaglio:

1.2.2 Ricavi dalle vendite e delle prestazioni e proventi da servizi pubblici per € 323.000,00 di cui:

1.2.2.01.03.001 ricavi dalla vendita del servizio di convitto (alloggio, prima colazione e cena) per € 200.000,00 (in applicazione della DGP 240 del 07.04.2020 Criteri per la concessione delle agevolazioni per lo sviluppo della formazione professionale – Art. 5). Attualmente gli/le alunni/e convittori/trici sono 65.

1.2.2.01.08.001 ricavi dalla mensa per alunni/e e personale interno delle scuole Ritz e Marconi per € 115.000,00 (in applicazione della DGP 240 del 07.04.2020 Criteri per la concessione delle agevolazioni per lo sviluppo della formazione professionale – Art. 4)

1.2.2.01.23.001 vendita dei servizi di formazione e addestramento ovvero di corsi serali per la formazione continua sul lavoro per € 8.000,00: in previsione la seconda edizione corso di pizzaiolo con certificazione delle competenze.

1.3 Proventi da trasferimenti e contributi. Si è chiesto alla Direzione provinciale Formazione professionale in lingua italiana l'importo risultante dall'applicazione dei criteri di cui alla DGP 925/2019 ovvero 545.615,00 €

I fondi vengono suddivisi in funzionamento didattico e amministrativo per € 400.000,00

1.3.1.01.02.001 e in contributo agli investimenti per € 145.615,00 **1.3.2.01.02.001**

2 – Componenti negativi della gestione € 868.615,00

2.1 Costi della produzione € 723.000,00

L'importo si riferisce alla previsione di spesa per l'acquisto di materie prime, di beni di consumo e di servizi e per il godimento di beni di terzi.

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

La somma considerevole è assegnata all'acquisto degli alimentari impiegati nei sei laboratori didattici di enogastronomia e sala/bar e i due self service.

I contratti di fornitura dei prodotti freschi, che stipuliamo autonomamente con procedure di affidamento diretto infra 140.000,00, generalmente durano un triennio: quelli per d'approvvigionamento della carne e dei suoi derivati, dei prodotti lattiero caseari e degli ovoprodotti e della frutta e verdura, protrarranno la loro efficacia per tutto il 2024. Lo stesso dicasi per i generi vari per il cui approvvigionamento abbiamo deriso alla Convenzione quadro ACP "FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E DEI SERVIZI CONNESSI 2018"NR 038730/2018 lotto 5

2.1.1.01.02.004 Per l'abbigliamento di servizio del personale docente dei laboratori di cucina, il personale del self service e degli/le ausiliari/e, si stanziavano € 14.000,00 . Quest'autunno saranno consegnate invece le nuove divise ai docenti di sala/bar e accoglienza turistica.

Altri beni e materiali di consumo n.a.c. - **2.1.1.01.02.999** La previsione di spesa ammonta a € 106.400,00 . Nel capitolo , oltre ai materiali di pulizia e sanificazione dei locali e altri presidi sanitari, confluiscono i libri di testo per il quinquennio, tutta la minuteria monouso (per finger food e catering) , l'utensileria come ferramenta e chiavi, le bombole di gas aligal, le composizioni floreali per i laboratori di sala/bar, i toner per stampanti, etc

- **2.1.2.01.01.008** I compensi per i commissari esterni degli esami di fine apprendistato e di qualifica ammontano per il 2024 a € 4.500,00 e i rimborsi chilometrici a € 650,00

- **2.1.2.01.02.005** Alle partecipazioni alle fiere, alle manifestazioni e ai concorsi si destinano € 35.000,00

Si ritiene di opportuno vincolare l'importo di € 30.000,00, ai sensi del comma 5 dell'art. 4 del DPP n.38/2017, nella WBS24CR010001.04 per garantire la tradizionale partecipazione alla Fiera Hotel 2024.

di- **2.1.2.01.07.003/004/005/006/011** - Per le manutenzioni ordinarie e le riparazioni di macchinari e attrezzature impiegate nei laboratori didattici e nei self services sono stati stanziati € 37.500,00 .

La previsione di spesa è considerata al netto della "capitalizzazione" dei costi delle manutenzioni straordinarie, le quali, qualora comportino sostituzioni di parti significative dei beni ammortizzabili tali da migliorare la capacità produttiva, la sicurezza e l'allungamento della vita utile del bene stesso, vengono imputate direttamente al bene.

2.1.2.01.08.003 – Per il servizio di consulenza contabile e tributaria perdura la validità dell'incarico conferito tramite l'indagine di mercato dello scorso anno infavore dello studio Plattner & Co. Non è previsto il ricorso ad



altri incarichi a società di studi, ricerca e consulenza.

2.1.2.01.09.999 – Altre prestazioni professionali e specialistiche sono considerate le consulenze psicologiche del progetto “Parliamone “ che costerà € 6.000,00. La professionista ha confermato la sua disponibilità e presentato il nuovo progetto per l'af. 2023/24

Nei servizi ausiliari **2.1.2.01.11** si stanziavano € 6.000,00 per qualche servizio straordinario di lavanderia e sanificazione delle divise utilizzate negli eventi da alunni e personale docente e il servizio di derattizzazione e di disinfestazione da event. blatte e vespe.

2.1.2.01.13.007 Nel capitolo dei contratti di servizio per la formazione dei cittadini in cui rientrano le attività formative e educativo/ludiche a favore dei/le convittori/rici, i tirocini aziendali e i viaggi di istruzione (Delibera del Collegio docenti del 29.06.2023) si stanziavano € 65.000,00

2.1.2.01.14.999 Altre spese per servizi amministrativi per € 1.000,00 riguarderanno gli addebiti di compensi su riscossioni coattive effettuate dalla società Alto Adige Riscossioni che è incaricata di esigere gli insoluti del Convitto e la quota associativa annuale alla rete di scuole ReNaIA.

2.1.2.01.16.012 La spesa per i servizi di connessione alla rete internet ed eventuali altri costi simili non prevedibili, data la presenza di due sedi e un convitto, è stimata € 1.000,00 ed 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 refrigerato per spostare alimenti da una sede all'altra e/o per realizzare eventi esterni: prevediamo un esborso di € 900,00. A tal proposito è stato concordato con la scuola professionale di Laimburg (Accordo di Collaborazione del 5.10.2023) lo scambio di servizi di catering da una parte e la messa a disposizione di due veicoli dall'altra per la riduzione dei costi e l'ottimizzazione delle risorse a fini istituzionali.

2.1.3.01.04.001 Per il noleggio “all inn” delle quattro stampanti multifunzione per le aule insegnanti delle due sedi e della bidelleria centrale si ritiene confermato l'esborso pari a quello dello scorso anno € 3.000,00

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 € 3.500,00. Quest'anno è stato richiesto alla società Spaggiari un nuovo strumento per la redazione dei documenti PFI degli alunni.

2.1.3.99.99.999 Per la “mise en place” nei tre laboratori enogastronomici di sala/bar verranno impiegati 17.000,00 € utilizzando il tovagliato della società assegnataria del servizio, che anche per quest'anno è la cooperativa sociale Eureka di Bolzano

L'imposta regionale sull'attività produttiva (IRAP) quantificata sui compensi ai commissari esterni degli esami di qualifica si prevede ammonti a € 500,00, mentre l'imposta di bollo per la fatturazione delle rette del convitto e da applicare sui registri contabili obbligatori si valuta pari a € 800,00

2.4 Investimenti € 145.615,00

Al termine dell'esercizio in corso i fondi stanziati per acquistare gli arredi, le attrezzature e gli impianti dei laboratori risultano parzialmente impiegati. Le ultime procedure di acquisto si concretizzeranno nei primi mesi del 2024 realizzando la previsione di investimento del 2023.

I fondi destinati alle immobilizzazioni materiali del 2024, riportati nel budget degli investimenti allegato alla presente relazione, si riferiscono all'acquisto di beni il cui costo complessivo stimato è pari a € 466.519,78; una parte è finanziata dal contributo della Direzione provinciale formazione professionale risultante dall'applicazione dei criteri di cui alla DGP 925/2019 € 145.615,00 e l'altra dai risconti passivi da fondi del bilancio 2023 per € 320.904,78

Di seguito il dettaglio degli investimenti per il 2024:

Rinnovo arredo laboratorio cucina sede via Schaffer 78	66.815,00€
Pannelli fonoassorbenti per 10 locali (uffici amministrativi sede via K. Wolf e aule didattiche)	50.000,00€
Condizionatori d'aria per 9 locali (uffici amministrativi sede via K. Wolf e aule didattiche)	28.000,00€
Stampante multifunzione ufficio 413 sede via Dante 32	800,00€
Impiego del Contributo Direzione professionale 2024	145.615,00€



Affettatrice professionale Graef mod. MASTER 3370 con carrello 18°	17.100,00 €
Motoriduttore AE 6 completo di accessori	9.800,00 €
Bilancia Multifunzione/conta pezzi Mod. ASW30 pz 25	8.750,00 €
Piastra ad induzione mod. P.I. 3,5 kw pz 15	26.750,00 €
Cutter R 4 V.V. Pz.3	8.100,00 €
Mobili e arredi per alloggi e pertinenze Convitto	250.404,78 €
Impiego Fondi risconto passivo bilancio 2023	320.904,78 €

L'importo del risconto passivo 320.904,78 € scaturisce :

- dall'attuale disponibilità della WBS S24CR010002.01 Investimenti di € 372.826,78
- sottratti i fondi per l'acquisto, già avviato, dei forni Lainox Naboo boosted NAE061B (trivalente) per la cucina didattica della sede per € 61.922,00 e sommata
- la disponibilità di fondi sui capitoli delle spese correnti emersa dalla recente simulazione del bilancio consuntivo 2023 di € 10.000,00.

In merito al finanziamento nell'ambito dei provvedimenti previsti dal Piano Nazione di Ripresa e Resilienza (**PNRR**) per Next Generation Classrooms – Ambienti di apprendimento innovativi e Next Generation Labs – Laboratori per le professioni digitali del futuro si riportano , nella seguente tabella, gli importi totali assegnati al budget 2023 con D17 del 3.4.2023, il liquidato e il presunto risconto passivo 2023:

Titolo: Un futuro sostenibile per le professioni alimentari e turistico alberghiere	Importo finanziamento	Importo liquidato	Importo risconto
Azione 1 -Next generation class – Ambienti di apprendimento innovativi	104.322,00	2.332,90*	101.989,10
Azione 2 - Next generation labs – Laboratori per le professioni digitali del futuro	164.644,00	-	164.644,00

Ad oggi il previsto anticipo del 50% dei fondi assegnati parte del Ministero non è stato accreditato. Per far fronte ai pagamenti in scadenza si sta provvedendo con risorse proprie di bilancio.

Il bilancio di compone inoltre dei seguenti allegati :

Allegato 1 – Budget economico 2024

Allegato 2 – Budget investimenti 2024

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

Allegato 4 – Piano triennale dell'offerta formativa (PTOF)

Maria A. Pascarella
direttrice