



RELAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2022

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 12/10/2021

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

2021/22 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	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	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	2
Tecnico dei servizi di sala e vendita (5 anno)	5	1
Tecnico dei servizi turistici (5 anno)	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. Poiché nel frattempo hanno iniziato la frequenza "nuovi" allievi e apprendisti con le stesse difficoltà linguistiche, abbiamo ampliato le ore di potenziamento con risorse interne.

Formazione generale e specifica sulla sicurezza prevista dall'Accordo Stato Regioni del dicembre 2011: poiché nell'a.f. 20/21 per gli allievi del 1 anno è stato possibile svolgere solo i corsi di formazione generale e un corso di f. specifica per gli allievi non in possesso dell'attestato prima dello stage, la formazione è stata recuperata in parte (10 corsi, 11 classi). Nei primi mesi del 2023 si svolgeranno i corsi per le restanti classi/allievi.



Corsi che si prevede di realizzare e che sono stati inseriti nel Piano dei Corsi 2022/23:

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	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

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. Qualora dovesse permanere la situazione di emergenza causa Covid-19 e nel corso dell'anno non fosse possibile mantenere attivi i tirocini formativi, gli allievi verranno coinvolti in attività in presenza o in modalità a distanza dagli insegnanti di f.i. e dai collaboratori all'integrazione, come accaduto lo scorso a.f..



2.2 Apprendistato

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

Titolo Corso	Anno corso	Nr. classi *
Cuochi, pasticceri	1	1
Cuochi	2	1
Cuochi	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	455
Allievi apprendisti	60

Totale	515 frequentanti

2.3 Formazione continua sul lavoro

I corsi si riferiscono al settore alberghiero e della ristorazione.

L'attività è ripresa da settembre 2021, anche se non a pieno regime. Confidiamo di poter recuperare, attivando nel 2022 un maggior numero di corsi.

Tra gli altri è in corso di svolgimento il corso di qualificazione professionale (certificazione competenze) di pizzaiolo.

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

Il personale si suddivide in 10 diversi ruoli professionali:

ruolo	TotalePers	Incarichi
Collaboratori Integrazione	5	3
Bidello	6	5
Cuoco	4	3,75
Custode	1	1
Dirigente scolastica	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.

Come già più volte evidenziato, nonostante a causa della pandemia sia necessaria una maggiore frequenza e accuratezza delle pulizie, il personale non è stato potenziato.

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 5 collaboratori/trici, di cui una a tempo determinato e gli altri a tempo indeterminato (una collaboratrice è in aspettativa dai primi di agosto).

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.

Nel 2021 sono stati attivati/previsti in proprio i corsi:

- Insegnante Coach (settembre)
- Intelligenze multiple (dicembre)

Anche per il 2022 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 5 insegnanti laureati e 2 diplomati
- Idoneità: riguarda 2 insegnanti laureati e 5 diplomati

In collaborazione con la Direzione provinciale Formazione professionale in lingua italiana sono state attivate 4 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. Nel caso in cui non si potessero attivare per via della pandemia, li sposteremo nel primo periodo possibile, facendo eventualmente slittare gli esami di qualifica alla seconda quindicina di agosto.

Anche l'effettiva realizzazione dei progetti previsti dipenderà dall'andamento della pandemia:

- 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 classi 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.
- I 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), previsti durante tutto l'anno scolastico in situazione di “normalità”, verranno attivati eventualmente da gennaio 2022.
- 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 € 861.495,00

Nel dettaglio:

1.2.2 Ricavi dalle vendite e delle prestazioni e proventi da servizi pubblici per € 296.900,00 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 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 € 83.000,00 (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 € 13.900,00

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 564.595,00 €

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 € 164.595,00 **1.3.2.01.02.001**

2 – Componenti negativi della gestione € 861.495,00

2.1 Costi della produzione € 696.900,00

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

Il costo più rilevante è l'acquisto di generi alimentari per i tre laboratori didattici e i due self service.

Al momento siamo nella fase di avvio delle consultazioni di mercato per poter stipulare nuovi incarichi per gli alimentari freschi dato che gli affidamenti per le forniture datati 2019 stanno esaurendosi e vista l'impossibilità di aderire alla convenzione quadro ACP - Fornitura di derrate alimentari e dei servizi connessi - nr. 038730 del 19/6/2018 per i motivi più volte espressi negli atti delle procedure stesse.

Si stanziavano sul conto **2.1.1.01.02.011** € 347.500,00

2.1.1.01.02.004 Per l'abbigliamento di servizio del personale docente di materie pratiche si stanziavano € 11.000,00 essendo state acquistate quest'anno le dotazioni biennali in scadenza per il personale dei laboratori di cucina e il personale ausiliario.

Altri beni e materiali di consumo n.a.c. - **2.1.1.01.02.999** La previsione di spesa per i materiali di pulizia e sanificazione dei locali e altri presidi sanitari secondo le vigenti norme anti diffusione del virus Covid- 19 e di altri articoli monouso, come tappi, bottiglie, monodosi per buffet etc ammonta a € 138.000,00

- **2.1.2.01.01.008** I compensi per i commissari esterni degli esami di fine apprendistato e di qualifica ammontano anche per il 2022 a € 3.000,00 e i rimborsi chilometrici a € 300,00

- **2.1.2.01.02.005** L'incertezza sulla ripresa delle manifestazioni e degli eventi esterni/interni ci impone, al momento una previsione di spesa contenuta, destinando al capitolo € 38.000,00

Tuttavia, essendo l'annuale partecipazione alla Fiera di Bolzano (Fiera Hotel, Tempo Libero e Biolife) un progetto formativo che si ripete ogni anno, così come lo è la richiesta da parte dell'Ente fiera di organizzare le attività di "showcooking", si ritiene di opportuno vincolare l'importo, ai sensi del comma 5 dell'art. 4 del DPP n.38/2017, creando una WBS che, oltre a garantire la disponibilità dei fondi, restituirà un'analisi economica dell'attività.

- **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 € 75.000,00 .

2.1.2.01.09.999 – La psicologa proseguirà le sue consulenze. Si stima che lo sportello "Parliamone " costerà € 3.000,00 fino a fine giugno e si stanziavano ulteriori fondi a copertura dell'avvicendamento di un nuovo/a professionista da settembre.

2.1.2.01.08.003 – E' stato rinnovato l'affidamento per il servizio di consulenza contabile e tributaria con lo studio Plattner & Co per € 6.500,00. Sul conto sono stati imputati ulteriori fondi per eventuali servizi integrativi per € 2.500,00 €

Nei servizi ausiliari **2.1.2.01.11** si calcolano: € 2.500,00 nel conto dei servizi di lavanderia per sopperire al fabbisogno di appaltare esternamente la sanificazione delle divise utilizzate negli eventi da alunni e personale docente, nonché dei coprimaterassi e alta biancheria in uso nel convitto; € 7.500,00 per trasporti, traslochi e



facchinaggio servirà infatti movimentare attrezzature pesanti e/o arredi da una sede all'altra e per la partecipazione alle Fiere ed eventuali altri progetti; € 1.000,00 per la rimozione e lo smaltimento di banchi, altri arredi e pc vetusti o danneggiati; € 6.000,00 nella voce altri servizi ausiliari n.a.c. per il servizio di derattizzazione, di disinfestazione da vespe e ulteriori altri prestazioni 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 a favore dei/le convittori/rici si prevede di spendere € 15.000,00

2.1.2.01.16.012 La spesa per i servizi di connessione alla rete internet, notevolmente ridimensionata grazie al potenziamento della rete da parte della Provincia, è quantificata € 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 storni alle sedi :prevediamo un esborso di € 800,00

2.1.3.01.06.001 Per il noleggio "all inn" delle quattro stampanti multifunzione per le aule insegnanti delle due sedi e della bidelleria centrale si ritiene che verranno spesi € 15.000,00

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 € 5.000,00

L'imposta regionale sull'attività produttiva (IRAP) quantificata sui compensi ai commissari esterni degli esami di qualifica si prevede ammonti a € 1.000,00, mentre l'imposta di bollo per la fatturazione delle rette del convitto e da applicare sui registri contabili obbligatori si quantifica pari a € 2.500,00

2.4 Investimenti € 164.595,00

Al termine dell'esercizio in corso i fondi stanziati per acquistare gli arredi, le attrezzature e gli impianti dei laboratori risulteranno totalmente impiegati realizzando la previsione di investimento 2021.

La suddivisione delle immobilizzazioni materiali del 2022, riportata nel budget degli investimenti allegato alla presente relazione, si riferisce all'acquisto di beni il cui costo complessivo stimato è pari a € 164.565,00; una parte è relativa al contributo della Direzione provinciale formazione professionale risultante dall'applicazione dei criteri di cui alla DGP 925/2019 e l'altra all'impiego di risconti passivi da fondi del bilancio 2021 per 93.000,00 €

Di seguito il dettaglio degli investimenti per il 2022:

22.000,00 €	Laboratorio per didattica codocenza con scienza alimentazione
2.845,00 €	Pressa stiro professionale senza caldaia
3.800,00 €	Attrezzatura micro birrificio 50 lt sede ex Böhler
100.750,00 €	Banchi/sedie/arredi aule Palazzina e Sede
6.000,00 €	n° 8 scanner a infrarossi a muro/piantana
7.500,00 €	n° 5 planetarie
11.000,00 €	n° 2 lava asciuga con dosatore detersivo
4.750,00 €	n° 5 piastre ad induzione
4.450,00 €	n° 10 bilance divisione 1 grammo portata massima 15KG
1.500,00 €	n° 1 produttore di ghiaccio cristallino
164.595,00 €	Contributo Direzione professionale 2022

14.800,00 €	Zona attrezzata per imballaggi da smaltire (cartoni, pallets etc)
75.000,00 €	Arredi per stanze e aree comuni convitto
3.200,00 €	Ionizzatori per sanificazione ambienti uso frequente e promiscuo
93.000,00 €	Fondi da riscontro passivo bilancio 2021

L'importo del risconto passivo 93.000,00 € scaturisce:

- dallo spostamento dei fondi da spese correnti a spese per investimenti, vista la disponibilità di fondi sui capitoli delle spese correnti emersa dalla simulazione del bilancio consuntivo 2021 effettuata l'11/11/2020 di € 120.000,00 (Delib. 13 del CDI del 18/11/2021) e



- dalle risorse che rimarranno disponibili sul conto dopo aver saldato la fattura della società Quasarteck SRL di € 82.462,50.

Il fondo del risconto passivo verranno impiegati principalmente per rinnovare gli arredi del convitto. Per realizzare tal proposito abbiamo appurato nel corso dell'anno che sarà indispensabile affidarci alla consulenza di personale/aziende esperte del settore appaltando sia il servizio di progettazione e che la fornitura. Si acquisteranno inoltre alcuni ionizzatori e si attrezzerà l'area esterna al magazzino.

Il bilancio di compone inoltre dei seguenti allegati :

Allegato 1 – Budget economico 2022

Allegato 2 – Budget investimenti 2022

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