



RELAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2025

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, il D.P.P. 20/22024 "Modifiche del regolamento di esecuzione 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 4/10/2024

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 scienze 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 stati realizzati.

2.1 Formazione al lavoro

2024/25 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 2025/26:

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	2
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 insegnamento individualizzato garantiscono la loro presenza secondo una programmazione realizzata dall'analisi del Piano di Inclusione da parte del GLI 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	374
Allievi apprendisti	79

Totale	453 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:

Nr.	Nr. Edizioni	Titolo Corso	Ore per edizione	Totale Ore
1	3	Introduzione al lavoro di cucina	18	54
2	1	Formazione igienico Sanitaria per addetti alla produzione e vendita alimenti (Modulo 1)	4	4
3	1	Haccp 2	4	4
4	1	Cuoco dietista specializzato	210	210
5	1	Tecniche professionali per pizzaiolo	30	30
6	2	Pasticceria di base	28	56
7	1	Panificazione 28 ore	28	28
8	1	Cucina di base	30	30
9	1	Finger Food	30	30
10	1	Tecniche di cucina	40	40
11	2	Rischio microbiologico legato ai macchinari e prodotti di pasticceria	6	12
12	3	Panificazione	12	36
13	1	Tecniche di degustazione	9	9
14	1	Abbinamento cibo vino	9	9
15	1	Introduzione al lavoro di sala bar	30	30
16	1	Accoglienza turistica in hotel	90	90

Tot. Ore: 700 circa

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

Il personale si suddivide in 10 diversi ruoli professionali:

ruolo	TotalePers
Collaboratori Integrazione	3
Bidello	6
Cuoco	4
Custode	1
Dirigente scolastica	1
Domestico	14
Educatore	7
Insegnante	89
Personale di segreteria	7
Totali	131

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 7 collaboratori/trici, di cui una 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 2025 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 e i percorsi formativi organizzati dalla scuola previsti dai progetti PNRR DM 65 e DM 66.

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

- Idoneità sostanziale: riguarda 2 insegnanti laureati
- Idoneità: riguarda 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 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 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 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, Castel Pier), 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: PdM
- Revisione PTOF 2025-28
- Revisione dei profili in uscita (3. anno) - D.P. nr. 582 del 09/07/2024
- Adeguamento dei Piani di Lavoro, adozione del PFI, organizzazione di UdA - D.L. n. 61 del 13/04/2017
- Aggiornamento del curriculum di educazione civica – Decreto MIM 07/09/24
- Redazione del Piano Provinciale Scuola Digitale
- Realizzazione dei progetti PNRR DM 65 e DM 66



5. Il budget economico

1 - Componenti positivi della gestione. La stima complessiva ammonta ad € 891.570,00

Nel dettaglio:

1.2.2 Ricavi dalle vendite e delle prestazioni e proventi da servizi pubblici per € 364.500,00 di cui:

1.2.2.01.03.001 ricavi dalla vendita del servizio di convitto (alloggio, prima colazione e cena) per € 210.000,00 (in applicazione della DGP 31 del 02.02.2024 Criteri per la concessione delle agevolazioni per lo sviluppo della formazione professionale – Art. 4). Attualmente gli/le alunni/e convittori/trici sono 74.

1.2.2.01.08.001 ricavi dalla mensa per alunni/e e personale interno delle scuole Ritz e Marconi per € 150.000,00 (in applicazione della DGP 240 del 07.04.2020 Criteri per la concessione delle agevolazioni per lo sviluppo della formazione professionale – Art. 5)

1.2.2.01.23.001 vendita dei servizi di formazione e addestramento ovvero di corsi serali per la formazione continua sul lavoro per € 4.000,00: La prima edizione corso “Cuoco dietista” inizierà probabilmente già in dicembre.

1.3 Proventi da trasferimenti e contributi. Si è chiesto alla Direzione provinciale della formazione professionale in lingua italiana 'importo risultante dall'applicazione dei criteri di cui alla DGP 925/2019 ovvero l'assegnazione di 527.070,00 €

I fondi sono stati suddivisi in funzionamento didattico e amministrativo per € 352.070.000,00 **1.3.1.01.02.001** e in contributo agli investimenti per € 175.000,00 **1.3.2.01.02.001**

2 – Componenti negativi della gestione € 891.570,00

2.1 Costi della produzione € 716.570,00

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

Si stanziavano sul conto generi alimentari **2.1.1.01.02.011** € 410.000,00

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 proseguono un triennio: quelli per l'approvvigionamento dei prodotti lattiero caseari e degli ovoprodotti e della frutta e verdura protrarranno la loro efficacia per tutto il 2025, quelli relativi alla carne e ai suoi derivati e dal pesce fresco e surgelato sono stati ritrattati e assegnate le forniture in agosto e è in fase di affidamento la fornitura di prodotti alimentari vari cosiddetti secchi dato che la convenzione quadro ACP alla quale abbiamo aderito dal 2022 “FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E DEI SERVIZI CONNESSI 2018” NR 038730/2018 lotto 5 è terminata.

2.1.1.01.02.004 L'abbigliamento di servizio del personale docente dei laboratori di cucina, il personale del self service e degli/le ausiliari/e rinnovato quest'anno sarà rinnovata nel prossimo 2026. Ad inizio anno invece saranno acquistate e consegnate le nuove divise ai docenti di sala/bar e accoglienza per € 10.000,00

Altri beni e materiali di consumo n.a.c. - **2.1.1.01.02.999** La previsione di spesa ammonta a € 73.570,00 . Nel capitolo , oltre ai materiali di pulizia e sanificazione dei locali, confluiscono i libri di testo per il quinquennio, tutta la minuteria monouso (per finger food e catering) , l'utensileria come ferramenta e chiavi, i toner per stampanti, la biancheria per le camere e altri materiali di consumo per il Convitto e alcuni costi connessi per eventi didattici (es: porte aperte)

- **2.1.2.01.01.008** I compensi per i commissari esterni degli esami di fine apprendistato e di qualifica ammonteranno a € 2.500,00 e i rimborsi chilometrici a € 200,00



- **2.1.2.01.02.005** Si ritiene di opportuno vincolare l'importo di € 55.000,00, ai sensi del comma 5 dell'art. 4 del DPP n.38/2017, nella WBS24CR010001.04 per garantire la tradizionale partecipazione alla Fiera Hotel 2025.

- **2.1.2.01.07.003/004/005/006/011/12** - Per le manutenzioni ordinarie e le riparazioni di macchinari e attrezzature impiegate nei laboratori didattici e nei self services sono stati stanziati € 39.500,00 . 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 in favore dello studio Plattner & Co. Vengono previsti € 5.600,00

2.1.2.01.09.999 – Altre prestazioni professionali e specialistiche sono considerate le consulenze psicologiche del progetto "Parliamone " che costerà € 5.700,00 .Sarà l'ultimo anno di collaborazione con la dott.ssa Aldrighetti.

Si prevede inoltre il ricorso ad un incarico a professionisti del settore per la digitalizzazione di una parte dell'archivio cartaceo del piano interrato dopo l'ennesimo episodio di allagamento causato dal cedimento della struttura: vengono accantonati € 2.000,00.-

Nei servizi ausiliari **2.1.2.01.11** si stanziavano € 1.500,00 per lo smaltimento di toner e arredi e attrezzature obsolete e 1.000,00 € per servizi di sanificazione dai nidi di vespe e altro nel Convitto.

2.1.2.01.13.007 Nel capitolo dei contratti di servizio per la formazione dei cittadini in cui rientrano le attività formative e educative/ludiche a favore dei/le convittori/rici, i tirocini aziendali e i viaggi di istruzione deliberate dal Collegio docenti delle classi II a Dobbiaco, delle classi III a Firenze e delle classi V a Berlino si destinano € 65.000,00

2.1.2.01.14.999 Altre spese per servizi amministrativi per € 1.000,00 riguarderanno gli addebiti di compensi e commissioni su riscossioni coattive effettuate dalla società Alto Adige Riscossioni che è incaricata di esigere gli insoluti del Convitto.

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 € 2.300,00 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 di catering esterni: prevediamo un esborso di € 300,00 .

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 € 2.300,00

2.1.3.02.01.001 Per il rinnovo delle licenze d'uso dei software della società Spaggiari Spa come "Classeviva " etc e il rinnovo della licenza del software gp-Untis e dei moduli MultiUser della società ACS Data Systems Spa verranno investiti € 5.000,00.

2.1.3.99.99.999 Per la "mise en place" nei tre laboratori enogastronomici di sala/bar verranno impiegati 24.000,00 € utilizzando il tovagliato della società assegnataria del servizio.

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 € 650,00

2.4 Investimenti € 175.00,00

Al termine dell'esercizio in corso risulteranno impiegati come da previsione i fondi del risconto passivo dell'anno precedente. Saranno invece procrastinati al 2025 gli acquisti di arredi e attrezzature finanziati dall'assegnazione 2024 in quanto l'Ufficio finanziamento scolastico non ci ha erogato i fondi previsti. Sarà pertanto contabilizzata la variazione in diminuzione del budget investimenti 2024 per € 145.615,00.



I fondi destinati alle immobilizzazioni materiali del 2025, riportati nel budget degli investimenti allegato alla presente relazione, si riferiscono all'acquisto di beni il cui costo complessivo stimato è pari a € 309.357,71

Una parte è finanziata dal contributo della Direzione provinciale formazione professionale risultante dall'applicazione dei criteri di cui alla DGP 925/2019 e comunicatoci con circolare del 7.10.2024 di € 175.000,00 e l'altra dai risconti passivi da fondi del bilancio 2024 per € 134.357,71

L'importo del risconto passivo di € 134.357,71 è costituito :

- dall'attuale disponibilità della WBS S24CR010002.01 Investimenti di € 34.357,71
- la disponibilità di fondi sui capitoli delle spese correnti emersa dalla recente simulazione del bilancio consuntivo 2024 di € 100.000,00.

Di seguito il dettaglio degli investimenti previsti per il 2025:

Condizionatori d'aria per aule didattiche della Sede	38.500,00€
Arredi per alloggi del Convitto	136.500,00€
Impiego del Contributo Direzione professionale 2025	175.000,00€

Piastre a induzione per i cucinini della Sede	85.000,00 €
Aspirazione e adeguamento per cucina frontale sede ex Böhler	49.357,71
Impiego Fondi risconto passivo bilancio 2024	134.357,71€

PNRR - Piano Nazione di Ripresa e Resilienza

In merito al finanziamento nell'ambito dei provvedimenti previsti dal Piano Nazione di Ripresa e Resilienza :

per Next Generation Classrooms –e Next Generation Labs –si riportano , nella seguente tabella, gli importi totali assegnati al budget 2024 con D17 del 3.4.2023, il liquidato e il risconto passivo 2024:

	importo iniziale	importo speso	risconto
Residuo 2023 - PNRR Classroom	6.475,64		6.475,64
Residuo 2023 - PNRR Labs	23.675,39	23.599,68	75,71
Assegnazioni Ulteriori			-
	30.151,03	23.599,68	6.551,35

	importo iniziale	importo speso	risconto
Variazione BDG 2024 PNRR Missione 4 STEM - DM65	56.134,57		56.134,57
Variazione BDG 2024 PNRR Formaz personale - DM66	52.635,71		52.635,71
Assegnazioni Ulteriori			-
	108.770,28	-	108.770,28



Altri risconti passivi

I contributi per i libri in comodato non interamente di competenza dell'esercizio in chiusura saranno rinviati al futuro sulla rispettiva WBS S24CR010004.01 "Libri in comodato"

I contributi del progetto Erasmus rimasti sulla WBS S24CR010005.01 " Erasmus+ Slowfood" saranno spesi a marzo 2025 per le attività di realizzazione del nuovo tema "Vom Feld zu Teller".

La WBS S24CR010001.04 " Spese evento Fiera" non registrerà risconti avendo esaurito la disponibilità

Il bilancio di previsione 2025 compone inoltre dei seguenti allegati :

Allegato 1 – Budget economico 2025

Allegato 2 – Budget investimenti 2025

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

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

Ceretta Coretta
direttrice