



RELAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2018

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

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

Convitto (Via K. Wolf, 44b): dispone di 25 camere per un totale di 75 posti letto. Ospita esclusivamente ragazzi e ragazze frequentanti la scuola alberghiera.

Sede distaccata ex Böhler (via Schaffer, 78): self service, laboratorio di cucina, sala-bar e ricevimento; un laboratorio di informatica, cinque aule didattiche; uffici di segreteria e di coordinamento.

Sede distaccata ex Böhler (via Dante, 12). Nell'anno scolastico in corso vengono utilizzati il piano terra (laboratori di cucina, sala, bar), il primo piano (3 aule didattiche, un laboratorio di informatica e un'aula insegnanti), il secondo piano (4 aule didattiche) e il terzo ed ultimo piano agibile (5 aule didattiche).

Poiché ci è stata negata l'assegnazione del personale necessario (un cuoco e due domestici), il servizio non può essere attivato a pieno regime. Si utilizza lo "spazio" self service quale laboratorio didattico di cucina per formare gli studenti sulla cucina collettiva. In quest'ottica offre il servizio di mensa dal lunedì al giovedì, riservandolo ai ragazzi e ai collaboratori che sono in servizio negli altri laboratori del Böhler.

Nella sede exBöhler non si dispone di una palestra per le attività di sc. motorie. 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.

2.1 Formazione al lavoro

2017/18, 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	4
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 2018/19:

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	4
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	2
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera : Enogastronomia	Corso post-qualifica	2	1	4



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia	Corso post-qualifica	2	2	4
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: sala e vendita	Corso post-qualifica	2	1	2
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: sala e vendita	Corso post-qualifica	2	2	2
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Accoglienza turistica	Corso post-qualifica	2	1	1
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera : Accoglienza turistica	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 quattordici allievi/e 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 provvisti di certificazione ai sensi della L.104/92, 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.

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.

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, pasticceri, panettieri	1	1	18
Cuochi	2	1*	7
Cuochi	3	1*	6
Camerieri	1	1	21
Camerieri	2	1*	9
Camerieri	3	1*	4



(*) 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 513

Allievi apprendisti 62

Totale 575 frequentanti (590 iscritti)

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).

3 Il capitale umano, l'aggiornamento, la valutazione

Il personale si suddivide in 10 diversi ruoli professionali:

ruolo	TotalePers	Incarichi
Collaboratori Integrazione	3	2,4
Bidello	6	5,6
Cuoco	3	3
Custode	1	1
Direttrice	1	1

Domestico	15	12,5
Educatore	7	6,5
Insegnante	83	77,75
P.Segreteria	7	5,5
Portiere	1	1
	127	116,25

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 alcune criticità legate alle assenze per malattia, in particolare perché non è prevista la sostituzione per periodi inferiori a due settimane per il personale ausiliario e quattro per il personale di segreteria.

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: tre collaboratori, che in primavera hanno superato le prove dell'esame di idoneità, stanno terminando il periodo di prova; una collaboratrice a tempo parziale, con contratto a determinato, è in congedo parentale e l'altra deve essere ancora selezionata in quanto il posto si è reso vacante (pensionamento) da novembre.

L'elevato numero di persone a tempo determinato, 5 fino alla scorsa primavera e attualmente 2, ha prodotto un turnover piuttosto elevato, con conseguenti ripercussioni sul servizio offerto. Considerato anche il continuo cambiamento delle procedure amministrative, tipico del momento attuale, si fa molta fatica ad erogare i servizi richiesti e a rispettare scadenze e imposizioni.

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 si rende necessario aggiornare le proprie procedure di lavoro relative alla digitalizzazione della PA.

Il terzo posto di cuoco del self-service, che sembrava definitivamente assegnato è nuovamente ed attualmente è ricoperto da un supplente domestico in attesa di personale qualificato proveniente dalle graduatorie provinciali.

La collaborazione con l'Ufficio del Lavoro di Merano ha portato all'assunzione a tempo indeterminato, con la qualifica di cuoco del self-service, non solo dell'ex alunno ma anche di un domestico che, svolto il previsto periodo di convenzione individuale per l'inserimento lavorativo presso la nostra sede di via Schaffer è stato poi assunto a tempo indeterminato (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 2018 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 1 insegnante laureato

In collaborazione con l'Area FP è stata attivata 1 commissione, che ha 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 dall'Area fp; è possibile che nella primavera 2018 prenda l'avvio una sperimentazione relativa alla formazione specifica tramite piattaforma Copernicus.

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 progetti che si stanno realizzando nel corso dell'Anno formativo 2017/18 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.
- A febbraio (sabato 3) è prevista la realizzazione della “giornata delle Porte Aperte”, organizzata e gestita principalmente dalle classi 5, ma che vede 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).
- E' prevista la partecipazione all'edizione annuale della Fiera Hotel (ottobre 2018) 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.
- E' previsto inoltre la partecipazione alla fiera Tempo Libero e Biolife in collaborazione con l'ente Fiera, nelle quali gli allievi saranno impegnati in attività di “showcooking”
- 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 il Realgymnasium Einstein di Merano.
- Organizzazione e realizzazione di eventi interni ed esterni in collaborazione con enti pubblici.
- 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, danze standard), giochi di ruolo.

5. Il budget economico

1 – Componenti positivi della gestione

1.2 Ricavi delle vendite e delle prestazioni e proventi da servizi pubblici: € 400.000,00

L'importo è suddiviso in ricavi dalla vendita del servizio di convitto 230.000,00, ricavi da mensa 155.000,00, ricavi da servizio di catering 5.000,00 e vendita del servizio di formazione continua sul lavoro € 10.000,00

1.3 – Proventi da trasferimenti e contributi € 570.00,00

L'importo attribuito è dato dal trasferimento ordinario dell'Area per il funzionamento didattico e amministrativo € 470.000,00 e per gli investimenti € 100.000,00



2 – Componenti negativi della gestione

2.1 Costi della produzione € 970.000,00

L'importo si riferisce all'acquisto di materie prime, beni di consumo e prestazioni di servizi. Data la stima di circa € 420.000,00 per le derrate alimentari necessarie per i tre laboratori didattici e il self service e sentito il parere dell'Area FP e dell'Agenzia dei contratti pubblici di considerare tutta la fornitura di generi alimentari come un unico approvvigionamento/fornitura/appalto, si è procederà con l'indizione della procedura negoziata sotto soglia (fra i 40.000,00 € e 210.000,00 €) per le forniture dell'anno 2018 e i due anni successivi (programma triennale).

Quest'anno si è provveduto ad elaborare uno specifico capitolato (le caratteristiche tecniche) per gli alimenti cosiddetti "freschi" utilizzati nei laboratori didattici e nel self service: carne e derivati, pesce, prodotti lattiero caseari, frutta e verdura.

I costi di approvvigionamento di questi alimenti incidono notevolmente sul totale dei componenti negativi di gestione e nel contempo sono, per le loro specificità, quelli che creano le maggiori difficoltà ai fini dell'individuazione di operatori economici.

L'Agenzia per i procedimenti e la vigilanza in materia di contratti pubblici (AVCP) alla quale è stata richiesta lo scorso anno l'indizione della procedura negoziata sopra soglia per l'affidamento dell'intera fornitura delle derrate alimentari (recepimento delle direttive europee, programmazione triennale, contenimento dei costi) non si è ancora pronunciata.

Per le forniture di beni e servizi continueremo con le singole indagini di mercato formulate nel rispetto delle nuove procedure per gli affidamenti diretti infra 40.000,00 € ai fini dell'identificazione del miglior offerente, con attenzione alla trasparenza, al principio di rotazione e alla tutela libera concorrenza.

Per l'acquisto altri beni e materiali di consumo quali ad esempio materiali di pulizia, tovagliato classico e togliato decorativo monouso per i laboratori di cucina e sala/bar, cartucce e toner etc vengono stanziati € 81.800,00; per i beni che non rientrano nella descrizioni previste nella categoria "Acquisto di materie prime e/o beni di consumo" e per il quali non è prevista l'inventariazione obbligatoria (inferiori a € 516,46 circolare Nr. 2 del 22 maggio 2017) quali sedie, banchi, cattedre etc si prevede di spendere € 100.000,00.

In particolare per i detersivi e i materiali di pulizia si è provveduto, grazie ad un'analisi annuale, dettagliata per "reparto" dei consumi (modalità e tempistiche d'utilizzo) e dei costi, ad impostare una procedura selettiva sui fornitori in base al prezzo, al servizio di manutenzione periodica dei dosatori, sulla compilazione dei documenti relativi alla sicurezza (schede tecniche prodotti) e sulla formazione del personale interno addetto a tali servizi.

Per l'acquisto dei libri di testo si stanziavano € 25.000,00: si prevede l'acquisto di nuovi testi di diritto per le classi prime (lo scorso anno sono stati acquistati solo quelli per le attuali seconde), nuovi testi di storia e di scienze della terra per il biennio.

Verranno acquistati anche testi/libri attivi specifici per l'insegnamento individualizzato e il sostegno degli alunni diversamente abili.

- Per l'abbigliamento di servizio € 15.000,00: per i docenti chef è stato rinnovato l'abbigliamento nel corso del 2017 (durata d'uso biennale), quindi si prevede il rinnovo dell'abbigliamento solo per gli insegnanti di tecniche di sala bar e accoglienza turistica e per il personale domestici/bidelli.
- Saranno sostenute anche spese per la cancelleria e la carta 15.000,00 €, altri accessori per l'ufficio 5.000,00 €, abbonamenti al quotidiano A.Adige e alcune riviste specifiche del settore alberghiero 500,00 €, accessori per attività sportive/piccola attrezzatura 5.000,00 € e spese per il ripristino delle cassette di pronto soccorso 1.500,00 €.

Tra i costi per le prestazioni di servizi ordinari sono state inclusi i compensi per i commissari esterni degli esami di fine apprendistato e di qualifica € 6.000,00 e gli eventuali rimborsi chilometrici 1.500,00 €; per l'organizzazione e la partecipazione agli eventi fiera hotel, fiera del tempo libero, biolife e delle porte aperte € 18.000,00;

Nella voce manutenzioni ordinarie e riparazioni degli impianti, delle attrezzature e dei mobili si presumono € 85.000,00 di spese suddivise per le tipologie di impianti e attrezzature.



- Nella sezione prestazioni professionali e specialistiche sono da inserire: la consulenza di natura contabile della società esterna che ha curato quest'anno il passaggio dalla contabilità pubblica a quella civilistica degli enti provinciali per € 13.700,00, le prestazioni professionali della psicologa che cura lo sportello, per la parte eccedente il finanziamento dell'Intendenza Scolastica ammonteranno a € 2.000,00 e altre prestazioni di esperti di settore per le attività educative pomeridiane/serali dedicate agli alunni convittori € 4.300,00
- tra i servizi ausiliari è calcolato il costo del trasporto degli alunni durante le visite di istruzione € 15.000,00 e la parte relativa al servizio di alloggio in ostelli/hotel e/o i servizi resi per incarichi affidati ad agenzia di viaggio specializzate in viaggi di istruzione pari a € 18.500,00 viene imputata alla voce costi di servizio per la formazione dei cittadini ai quali si aggiungono le docenze della formazione continua curate da formatori esterni per € 10.000,00
Le collaborazioni coordinate e continuative con gli educatori di strada impegnati nel progetto "Trainfriends" per € 12.500,00 sono inserite nella sottoclassificazione "Lavoro flessibile, quota LSU e acquisto di servizi da agenzie di lavoro" come collaborazioni coordinate e a progetto (co.co.co)
Le spese postali e altri servizi amministrativi ammonteranno ad € 3.000,00 l'anno e per il rinnovo delle licenze d'uso per software (registro elettronico e lavagne interattive) altrettanti € 3.000,00; Relativamente al conto "Imposte, tasse e proventi assimilati di natura corrente a carico dell'ente" si prevedono € 400,00 per IRAP sui compensi dei commissari esterni agli esami ed € 500,00 per l'acquisto di valori bollati da applicare sulle richieste di pagamento delle rette del convitto.

2.4 Investimenti € 100.000,00

L'articolazione degli investimenti per il 2018 è riportata nel budget degli investimenti allegato alla presente relazione.

Per la sede di via Dante si è riusciti ad avviare le procedure di acquisto delle attrezzature e degli impianti datati - in dettaglio l'impianto dei frigoriferi, il forno di pasticceria, la lavapiatti e la lavapentole, anche la sostituzione dei videoproiettori delle aule della sede - solo a novembre.

Alle indagini di mercato attivate sono già seguite le stipule dei contratti.

Tali contratti, che prevedono oltre alle forniture anche le installazioni, saranno eseguiti nei primi mesi del 2018 durante i periodi di sospensione didattica: anche le fatture, quindi, perverranno e verranno contabilizzate nel 2018. In considerazione di ciò, pur avendo contabilizzato correttamente il budget degli investimenti per il 2017, poiché non sarà possibile completare gli acquisti, viene richiesto di ascriverlo nel budget 2018 come specificato di seguito:

l'importo sarà contabilizzato tra i risconti passivi del bilancio 2017 e sarà previsto nel budget investimenti del 2018 sotto la voce delle fonti/impieghi "Contributi in conto capitale da anni precedenti (risconti passivi) da spendere entro il 2018

Per la precisione sono da contabilizzare a risconti passivi le attrezzature per i laboratori di via Dante, 12 - i proiettori per le aule della sede - e i materassi per i letti del convitto per i seguenti importi:

€ 28.060,00 (Iva inclusa) forni per la pasticceria

€ 34.467,44 (Iva inclusa) lavapentole granuldisk

€ 45.401,08 (Iva inclusa) impianti frigo

€ 19.459,00 (Iva inclusa) lavapiatti

€ 28.621,20 (Iva inclusa) proiettori

€ 34.000,00 (Iva inclusa) materassi e reti

Maria A. Pascarella
direttrice

Allegato 1 – Budget economico 2018

Allegato 2 – Budget investimenti 2018

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

