



RELAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2026

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

2025/26 i corsi che stiamo realizzando:

Titolo Corso	Anno corso	Nr. classi
Biennio introduttivo alle attività alberghiere e della ristorazione	1	6
	2	6
Operatore/Operatrice ai servizi di cucina	3	2
Operatore/Operatrice ai servizi di sala-bar	3	2
Operatore/Operatrice ai servizi di promozione e accoglienza	3	1
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia	4	1
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - sala bar e vendita	4	2
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica	4	1
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia	5	2
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - sala bar e vendita	5	1
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità 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 DieFP.

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 2026/27:

Titolo corso	Tipologia	Durat a 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 di cucina	Corso triennale per la qualifica professionale	3	3	2
Operatore/Operatrice ai servizi di sala-bar	Corso triennale per la qualifica professionale	3	3	2
Operatore/Operatrice ai servizi di promozione e accoglienza	Corso triennale per la qualifica professionale	3	3	1
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia	Corso post-qualifica	2	1	2
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Enogastronomia	Corso post-qualifica	2	2	2
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - sala bar e vendita	Corso post-qualifica	2	1	2
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - sala bar e vendita	Corso post-qualifica	2	2	2
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica	Corso post-qualifica	2	1	1
Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica	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.

TIPOLOGIA	NUMERO
Allievi corsi di base e post-qualifica	337
Allievi apprendisti	93
Totale allievi frequentanti	430

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:

Corso	Nr. Corsisti	Nr. ore
Cucina di base	10	30
Introduzione al lavoro di cucina	10	18
Cucina di base	10	30
Finger Food	10	30
Produzione artigianale di colombe o panettoni con lievito madre e dolci della tradizione pasquale o natalizia	10	18
Panificazione per ristorante e prodotti da forno per la vendita al minuto	10	28
Pasticceria di base	10	28
Produzione artigianale di colombe o panettoni con lievito madre e dolci della tradizione pasquale o natalizia	10	18
Tecniche professionali per pizzaiolo	10	30
Introduzione al lavoro di sala-bar	10	30
Tecniche di degustazione	10	9
Abbinamento cibo vino	10	9
Tecniche di degustazione	10	9
Corso di qualificazione professionale per pizzaiolo	10	180
	140	467

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

Il personale si suddivide in 10 diversi ruoli professionali:

RUOLO	NUMERO
Collaboratori Integrazione	2
Bidello	8
Cuoco	4
Custode	1
Dirigente scolastica	1
Domestico	13
Educatore	7
Insegnante	91
Personale di segreteria	7
Totali	134

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.

Anche 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 2025/26 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 diplomati e 1 insegnante laureata.
- Idoneità: riguarda 3 insegnanti diplomati e 5 insegnanti laureati.

In collaborazione con la Direzione provinciale Formazione professionale in lingua italiana sono state attivate 5 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 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 e IV nel mese di marzo.

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.
- Partecipazione all’edizione annuale della Fiera Hotel con uno stand. Le attività ed i servizi offerti verranno progettati e svolti dalle classi 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”
- 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 e un’ora di inglese nel laboratorio di sala-bar.
- 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 e III, viaggio “premio” presso un’Istituzione dello Stato.
- 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:

- Revisione PTOF 2025-28 e regolamento sulla valutazione

- Adeguamento dei Piani di Lavoro, adozione del PFI, organizzazione di UdA - D.L. n. 61 del 13/04/2017
- Rendicontazione dei progetti PNRR DM 65 e DM 66

5. Il budget economico

1 - Componenti positivi della gestione. La stima complessiva ammonta ad € 822.400,00

Nel dettaglio:

1.1 Proventi di natura tributaria, contributiva e perequativa

1.1.1.03.08.001 imposta di bollo riscossa a seguito dell'attività ordinaria di gestione per € 400,00 per marche da bollo applicate sulle fatture emesse per la richiesta delle rette degli alunni convittori

1.2.2 Ricavi dalle vendite e delle prestazioni e proventi da servizi pubblici per € 302.750,00 di cui:

1.2.2.01.03.001 ricavi dalla vendita del servizio di convitto (alloggio, prima colazione e cena) per € 205.000,00 (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 65.

1.2.2.01.08.001 ricavi dalla mensa per il servizio usufruito dagli alunni/e e dal personale interno delle scuole Ritz e Marconi per € 92.500,00 (in applicazione della DGP 240 del 07.04.2020 Criteri per la concessione delle agevolazioni per lo sviluppo della formazione professionale – Art. 5). La diminuzione delle entrate previste, rispetto allo scorso anno, dipenderà dal trasferimento della scuola Marconi in altra sede, che comporterà la cessazione del loro utilizzo del self-service presumibilmente a partire da settembre 2026.

1.2.2.01.23.001 vendita dei servizi di formazione e addestramento ovvero di corsi serali per la formazione continua sul lavoro per € 5.000,00: sono stati programmati i corsi tradizionali della formazione continua sul lavoro, mentre la seconda edizione del corso 'Cuoco Dietista' non verrà attivata quest'autunno per insufficienza di iscrizioni.

1.3 Proventi da trasferimenti e contributi. È stata presentata richiesta alla Direzione provinciale della formazione professionale in lingua italiana per l'assegnazione dell'importo calcolato secondo i criteri della DGP n. 925/2019, pari a € 519.250,00, di cui € 400.000,00 destinati alla spesa corrente e € 119.250,00 agli investimenti.

2 – Componenti negativi della gestione € 822.400,00

2.1 Costi della produzione € 703.150,00

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** € 415.000,00

La voce in oggetto finanzia l'approvvigionamento di alimenti freschi e di prima qualità destinati ai sei laboratori di enogastronomia, sala/bar e ai due self-service. Le condizioni tecniche e operative specifiche della

scuola insieme al limitato numero di fornitori locali in grado di soddisfarle, rendono complessa l'assegnazione dei relativi appalti. Questi ultimi sono stati stipulati nel rispetto dei principi di rotazione, economicità ed efficienza, conformemente alla L.P. 17 dicembre 2015, n. 16, che recepisce la Direttiva 2014/24/UE. L'appalto per la carne e i suoi derivati è stato appena concluso ex novo con affidamento diretto infra 140.000,00 €.

2.1.1.01.02.004 Vestiario. A seguito della segnalazione degli insegnanti di sala/bar sullo stato di usura delle divise, si darà priorità al loro rinnovo. I fondi stanziati a bilancio ammontano a € 24.000,00 e, successivamente, verrà avviata la procedura per le altre categorie aventi diritto.

Altri beni e materiali di consumo n.a.c. - 2.1.1.01.02.999 Lo stanziamento di € 100.650,00 è destinato all'acquisto di articoli necessari al funzionamento dell'istituto, tra cui libri di testo per tutte le classi, accessori per esercitazioni pratiche, materiali per l'igiene degli ambienti, ricambi per attrezzature, prodotti per l'organizzazione di attività scolastiche ed eventi, come le Porte aperte e strumenti di consumo quotidiano.

- 2.1.2.01.01.008 I compensi per i commissari esterni degli esami di fine apprendistato e di qualifica ammonteranno a € 3.600,00 e i rimborsi chilometrici a € 500,00

- 2.1.2.01.02.005 Si ritiene opportuno assegnare l'importo di € 35.000,00 a copertura delle spese riconducibili alle tradizionali partecipazioni alle Fiere Hotel e Biolive 2026. L'utilizzo della WBS24CR010001.04 dedicata consente il monitoraggio di quest'attività.

- 2.1.2.01.07.003/004/005/006/011/12 - Per la manutenzione ordinaria e le riparazioni delle attrezzature utilizzate nei laboratori e nei self-service è stato previsto uno stanziamento di € 49.000,00. Gli interventi si rendono necessari anche perché le apparecchiature sono utilizzate direttamente dagli studenti durante le attività pratiche e ciò comporta un maggiore rischio di usura. Sono esclusi da questa previsione di costi le riparazioni straordinarie che migliorano in modo significativo le prestazioni o la durata dei beni, i quali vengono contabilizzati come investimenti.

2.1.2.01.08.003 – Per l'affidamento del servizio di consulenza contabile e tributaria si è proceduto a un nuovo sondaggio del mercato mediante la pubblicazione di una manifestazione di interesse. Le candidature pervenute sono state esaminate in base ai criteri indicati nella scheda progettuale. La società Plattner & Co. è la sola risultata idonea rispetto ai requisiti richiesti. Verrà concluso un nuovo affidamento per € 5.600,00

2.1.2.01.09.999 – Altre prestazioni professionali e specialistiche n.a.c. La Commissione interna, dopo aver valutato le candidature trasmesse dall'Intendenza scolastica ed effettuato i colloqui ha selezionato la dott.ssa Sara Clementi per il servizio di consulenza psicologica rivolto a studenti, famiglie e docenti nell'ambito del progetto 'Parliamone' per l'edizione 2025/26. Il costo previsto è di € 6.500,00.

Nei servizi ausiliari 2.1.2.01.11 si stanziavano complessivamente € 3.000,00. Le spese copriranno servizi di derattizzazione, lavaggio divise alunni centro aperto, rimozione nidi di vespe e processionarie, smaltimento di rifiuti tossici come i toner, etc

2.1.2.01.13.007 Nel capitolo dedicato ai contratti di servizio per attività formative, rientrano i tirocini aziendali degli alunni, le attività ricreative rivolte ai convittori e i viaggi di istruzione approvati dal Collegio Docenti. Per l'anno scolastico 2025/26, tali uscite saranno limitate a una sola giornata, comportando un significativo contenimento dei costi. Lo stanziamento previsto è pari a € 20.000,00

2.1.2.01.14.999 L'importo di € 725,00 è destinato alla copertura delle commissioni e dei compensi applicati dalla società Alto Adige Riscossioni, incaricata della gestione delle procedure di recupero crediti relative agli insoluti del Convitto

2.1.3.01.02.001 È previsto uno stanziamento di € 300,00 per il possibile noleggio di un mezzo refrigerato, necessario al trasporto di alimenti dalle sedi scolastiche al luogo di svolgimento di eventi con catering.

2.1.3.01.04.001 La scuola ha deciso di aderire al Lotto 5 della convenzione MEPA "Apparecchiature multifunzione in noleggio 3 effettuando un ordine per quattro stampanti multifunzione per le aule insegnanti

delle tre sedi e della bidelleria centrale. Si calcola un esborso minore rispetto a quello dello scorso anno per € 2.000,00

2.1.3.02.01.001 Per il rinnovo delle licenze d'uso dei software Spaggiari Spa del pacchetto "Classeviva" e il rinnovo della licenza del software gp-Untis e dei moduli MultiUser della società ACS Data Systems Spa verranno investiti € 8.000,00.

2.1.3.99.99.999 Per l'allestimento dei tre laboratori enogastronomici dedicati al servizio di sala sarà impiegato un budget di 24.000,00 € che assicurerà l'utilizzo del tovagliato fornito dalla società incaricata.

L'IRAP calcolata sui compensi dei commissari esterni degli esami di qualifica è stimata in € 500,00, mentrel'imposta di bollo, relativa alla fatturazione delle rette del convitto e all'applicazione sui registri contabili obbligatori, è valutata in € 650,00.

2.4 Accontonamenti/Investimenti € 119.250,00

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 2026 realizzando la previsione di investimento del 2025.

I fondi destinati alle immobilizzazioni materiali del 2026, riportati nel budget degli investimenti allegato alla presente relazione, si riferiscono all'acquisto di beni il cui costo complessivo stimato è pari a € 266.389,80 ; una parte è finanziata dal contributo della Direzione provinciale formazione professionale risultante dall'applicazione dei criteri di cui alla DGP 925/2019 € 119.250,00 e l'altra dai risconti passivi da fondi del bilancio 2025 per € 147.139,80.

L'importo del risconto passivo di € 147.139,80 è costituito dall'attuale disponibilità della WBS S24CR010002.01 Investimenti di € 147.139,80

Di seguito il dettaglio degli investimenti previsti per il 2026:

N° 2 Forni statici lab. pasticceria sede	30.000€
N° 1 Forno ventilato lab. pasticceria sede	15.000€
n° 2 Lavastoviglie Winterhalter lab. sala /bar e self- service sede	12.000€
N° 9 Video interattivi compreso sali scendi e montaggio per aule Ex Marconi: 428- 413 - 411 - 405 – 404 - 324 – 307 – 304– 228	45.000€
N° 20 Mixer a Immersione Robot Coupe Mini MP 190 V.V.	5.000€
N° 10 Cutter da banco Potenza 550 W Modello R2BOptional	9.000€
N° 60 Armadietto portacellulare Krea Soc. cooperativa	3.250€
Impiego del Contributo Direzione professionale 2026	119.250,00€

Nr. 1 - Stampante multifunzione per Laboratorio di accoglienza turistica della sede	639,80€
Nr. 1 – videoproiettore del Convitto	5.000€
Nr. 2 – monitor Convitto e Direzione con installazione	5.000€
Nr. 2 brasiera in ripristino con interventi strutturali che ne aumenteranno il valore	10.500€
Nr. 4 – cucine a induzione per cucinini sede	44.000€
Mobili e arredi per alloggi e pertinenze Convitto	67.000€
Nr. 1 - Affettatrice professionale Graef mod. MASTER 3370 con carrello 18°	15.000€
Impiego Fondi risconto passivo bilancio 2025	147.139,80€

PNRR - Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

Sono state recentemente inoltrate le richieste di erogazione dei trasferimenti intermedi per i progetti CLASS “Un futuro di classe nella ristorazione” (CUP C34D22003530006) per l’importo di € 41.729,14 e per LABS “Un futuro sostenibile per le professioni alimentari e turistico alberghiere” (CUP C34D22003520006) per € 65.857,70 come previsto nell’ Avviso pubblico del Ministero dell’Istruzione e del Merito del 7 gennaio 2025, recante i criteri e le modalità per l’attivazione dei trasferimenti di risorse PNRR e dal Decreto del MEF del 5 febbraio 2025 con le indicazioni per la presentazione delle richieste di trasferimento intermedio.

Si è provveduto contestualmente ad aggiornare il portale FUTURA SCUOLA .

Nella seguente tabella si riportano gli importi assegnati al budget 2025, il liquidato e il risconto passivo 2025:

	importo iniziale	importo speso	risconto
Residuo dal 2024 - PNRR Classroom WBS S24CR010006.01	6.475,64	0	6.475,64
Residuo dal 2024 - PNRR Labs WBS S24CR010007.01	75,71	0	75,71
Assegnazioni ulteriori	0	0	0
	6.551,35	0	6.551,35

Relativamente ai budget per le linee PNRR Missione 4 STEM – DM65 e Formazione personale – DM66 si sta proseguendo con la rendicontazione degli corsi conclusi. In entrambe le missioni si è provveduto anche alla liquidazione dei compensi per i docenti e i tutors.

Nella seguente tabella vengono indicati gli importi assegnati al budget 2025, il liquidato e il risconto passivo 2025 :

	importo iniziale	importo speso	risconto
Residuo dal BDG 2024 PNRR Missione 4 STEM - DM65 WBS S24CR010008.01	56.134,57	26.262,50	29.872,07
Residuo dal BDG 2024 PNRR Formazione del personale - DM66 WBS S24CR010009.01	52.635,71	8.573,04	44.062,67
Assegnazioni ulteriori	0	0	-
	108.770,28	34.835,54	73.934,74

Altri risconti passivi

I contributi per i libri in comodato saranno rinviati al futuro sulla rispettiva WBS S24CR010004.01 "Libri in comodato" per € 28.974,98.-

Il progetto "Erasmus+ Slowfood" WBS S24CR010005.01 si è concluso con l'ultima mobilità di marzo 2025 spendendo interamente il contributo europeo erogato.

E' in corso il nuovo progetto didattico transfrontaliero "Healthy and Inclusive School Canteens in Europe" nell'ambito del Programma Erasmus+, finanziato dai fondi europei tramite accreditamento Progetto n° 2025-1-IT01-KA121-VET-000344400 – OID E10087279.

La relativa WBS S24CR010005.02 evidenzia i seguenti importi :

€ 47.310,00 relativi alla sovvenzione complessiva da parte dell' INAPP, l' Agenzia Nazionale Erasmus+,

€ 37.848,00 registrati per l'incasso parziale del finanziamento il 27.8.2025

€ 1.410,00 sborsati per la mobilità effettuata a settembre ovvero l'unica realizzabile entro il 2025

E determina che € 45.900,00 sono la disponibilità di BDG che sarà inviata al 2026.

Il bilancio di previsione 2026 si compone inoltre dei seguenti allegati :

Allegato 1 – Budget economico 2026

Allegato 2 – Budget investimenti 2026

Allegato 3 – Piano triennale dell'offerta formativa (PTOF)

LA DIRETTRICE DELLA SCUOLA
PROFESSIONALE ALBERGHIERA "C.RITZ"
Coretta Ceretta
(firmato digitalmente)