



RELAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2019

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 per e-mail dall'Area FP il 29/10/2018

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): 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).

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, infiltrazioni d'acqua nella palestra e nei locali ai piani interrati, spazi ridotti e sottodimensionati per il personale addetto alle attività amministrative.

2.1 Formazione al lavoro

2018/19, i corsi che stiamo realizzando:

Titolo Corso	Anno corso	Nr. classi
Biennio introduttivo alle attività alberghiere e della ristorazione	1	7
	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	4
Tecnico dei servizi di sala e vendita (5 anno)	5	2
Tecnico dei servizi turistici (5 anno)	5	1

Corsi che si prevede di realizzare e che sono stati inseriti nel Piano dei Corsi 2019/20:

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	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	2
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

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 cinque allievi 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 con certificazione ai sensi della L.104/92 (48 alunni), 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 (96 alunni).

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.

In seguito all'attivazione della piattaforma Futura da parte dell'Intendenza scolastica, dato l'elevato numero di studenti con certificazione iscritti presso la ns. scuola si è reso indispensabile coadiuvare i referenti BES delle varie classi nell'inserimento dei dati su piattaforma assegnando cinque ore amministrative a settimana ad un'educatrice con contratto part time per l'inserimento dei dati anagrafici, dei dettagli delle certificazioni, il controllo della corrispondenza dei codici Popcorn e scansione delle certificazioni L. 104/92 e L. 170/2010.



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*	10
Cuochi	3	1*	5
Camerieri	1	1	24
Camerieri	2	1*	13
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	509
Allievi apprendisti	74

Totale	583 frequentanti

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)

Attualmente, tra i corsi svolti quelli in svolgimento e i programmati verranno realizzati 29 corsi e 422 saranno i partecipanti.

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

Il personale si suddivide in 10 diversi ruoli professionali:

ruolo	TotalePers	Incarichi
Collaboratori Integrazione	4	3
Bidello	6	5,6
Cuoco	3	3
Custode	1	1
Direttrice	1	1
Domestico	15	12,5
Educatore	7	6,5
Insegnante	86	82
P.Segreteria	7	5,5
Portiere	1	1
	131	121,11



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 criticità legate alle assenze per malattia, in particolare perché non è prevista la sostituzione per periodi inferiori a due settimane per il personale ausiliario ovvero (domestici/bidelli/custode/uscere). Fonte di grande disagio è il ruolo di R.L.S. assegnato ad un domestico con mansioni di pulizie. L'attività di R.L.S. su impegna il collaboratore quasi a tempo pieno su tutto il territorio provinciale e quindi non garantisce i servizi di pulizia di sua competenza. Inoltre le missioni effettuate come R.L.S. gravano esclusivamente sul budget della scuola. Purtroppo le ripetute segnalazioni all'Ufficio Personale non hanno prodotto alcun risultato.

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 che, da poco più di un anno, sono tutti di ruolo.

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 sono in costante evoluzione le procedure di lavoro relative alla digitalizzazione della PA.

La collaborazione con l'Ufficio del Lavoro di Merano ha portato all'assunzione a tempo indeterminato, con la qualifica di cuoco del self-service, di un ex alunno e di un domestico (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 2019 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 e 3 diplomati
- Idoneità all'insegnamento: riguarda 3 insegnanti laureati e 1 ins. laureato (procedura breve) e 4 insegnanti diplomati

In collaborazione con l'Area FP 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 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.

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 2018/19 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.
- “Giornata delle Porte Aperte”, a febbraio (sabato 2) . Organizzata e gestita principalmente dalle classi 5, prevede 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).
- Partecipazione all'edizione annuale della Fiera Hotel (ottobre 2019) 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 alla fiera Tempo Libero e Biolife in collaborazione con l'ente Fiera, nelle quali gli allievi saranno impegnati in attività di “showcooking”
- Progetto “A scuola del gusto” presso il Convitto Damiano Chiesa, con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze. Prevede che allievi con ottimi risultati scolastici 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.
- 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 una scuola di lingua tedesca.
- Gemellaggio con una scuola superiore di Kufstein (A), che prevede lo scambio di allievi fra le due scuole.
- Progetto Erasmus+ “Slowfood-Europa leben, Regionen stärken“. Partendo dalla valorizzazione dei prodotti alimentari nel rispetto della tradizione, con particolare riguardo al loro impatto sia sociale che ambientale, (Slowfood) si intendono avvicinare a questa filosofia gli alunni partecipanti dei tre paesi (Germania, Spagna e Italia).
- 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, canto corale), giochi di ruolo.



5. Il budget economico

1 – Componenti positivi della gestione 1.030.000,00

1.2 Ricavi delle vendite e delle prestazioni e proventi da servizi pubblici: € 420.000,00

L'importo è suddiviso in ricavi dalla vendita del servizio di convitto 230.000,00, ricavi da mensa 175.000,00, 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 € 610.000,00

L'importo attribuito è dato dal trasferimento ordinario dell'Area per il funzionamento didattico e amministrativo € 470.000,00 e per gli investimenti € 140.000,00

2 – Componenti negativi della gestione 1.030.000,00

2.1 Costi della produzione € 890.000,00

L'importo si riferisce all'acquisto di materie prime, di beni di consumo e alla prestazione di servizi.

Si stima una spesa di circa € 452.100,00 per le derrate alimentari necessarie al funzionamento dei laboratori didattici e del self service.

Sentito il parere della Direzione provinciale formazione professionale e dell'Agenzia dei contratti pubblici di considerare tutta la fornitura di generi alimentari come un unico approvvigionamento/fornitura/appalto, la scuola, appena verrà pubblicato l'esito sul portale bandi-alto.adige.it, aderirà alla Convenzione Quadro ACP - Fornitura di derrate alimentari e dei servizi connessi - nr. 038730 del 19/6/2018

Per altre le forniture di beni e servizi si proseguirà con le singole indagini di mercato formulate nel rispetto delle procedure previste dal Codice dei contratti pubblici e delle attuali modifiche per gli affidamenti diretti infra 40.000,00 € ai fini dell'identificazione del miglior offerente, con contestuale verifica dei suoi requisiti, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia di contratti pubblici

Per l'acquisto altri beni e materiali di consumo quali ad esempio materiali di pulizia, tovagliato classico e tovagliato decorativo monouso per i laboratori di cucina e sala/bar, cartucce e toner etc vengono stanziati € 208.900,00

In particolare per i detersivi e i materiali di pulizia dopo che lo scorso anno si è provveduto ad impostare un criterio selettivo 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, si proseguirà con l'uniformare i "reparti" dei consumi, standardizzando, ad esempio, gli erogatori del sapone nei bagni delle tre sedi al fine di ottenere condizioni di fornitura più vantaggiose e ridurre le procedure amministrative d'acquisizione dei prodotti.

Per l'acquisto dei libri di testo si potrà contare sull'importo erogato quest'anno pari a € 11.695,70: a settembre sono stati consegnati agli alunni del biennio i nuovi testi di italiano, di storia, di diritto ed economia e matematica adottati di recente.

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

Sono in ordine testi e altri materiali didattici per i docenti di L2 impegnati nel progetto di certificazione linguistica DSD1

Per l'abbigliamento di servizio la spesa sarà pari a € 16.500,00: per i docenti chef, gli insegnanti di tecniche di sala bar e accoglienza turistica e per il personale domestici/bidelli è stato rinnovato



l'abbigliamento nel corso del 2018 (durata d'uso biennale), l'importo riguarderà quindi i docenti di laboratorio che hanno iniziato il servizio quest'anno.

Saranno sostenuti costi per cancelleria e carta 15.000,00 €, per abbonamenti ad alcune riviste specifiche del settore alberghiero 500,00 € (i quotidiani AltoAdige e Dolomiten vengono recapitati gratuitamente da settembre a giugno), per accessori e piccola attrezzatura della palestra 10.000,00 € e per le licenze d'uso dei software Classe Viva e Untis € 3.500,00

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, futurum, fiera del tempo libero, biolife, porte aperte etc. € 46.000,00

Per finanziare il progetto "Parliamone", lo sportello psicologico per alunni, genitori e docenti si è incaricata, previa procedura selettiva come da indicazioni della Sovrintendenza, una libera professionista: la previsione di spesa è di 3.500,00 €

Nella voce manutenzioni ordinarie e riparazioni degli impianti, delle attrezzature e dei mobili si presumono € 65.000,00 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 GP&P SRL per € 7.000,00 e eventuali altre prestazioni professionali per € 2.000,00

Per le collaborazioni coordinate e continuative degli educatori di strada impegnati nel progetto "Trainfriends" si stanziavano € 15.000,00

Nel conto trasporti, traslochi e facchinaggio è calcolato il costo del trasporto degli alunni durante le visite di istruzione € 25.000,00

Viene imputato alla voce contratti di servizio per la formazione dei cittadini l'importo di € 5.000,00 per eventuali docenze della formazione continua curate da formatori esterni.

Le spese postali e i servizi bancari si prevede ammontino a € 2.500,00

Relativamente ai costi del personale si prevedono € 2.000,00 per INAIL; € 1.000,00 per IRAP e per l'acquisto di valori bollati da applicare sulle richieste di pagamento delle rette del convitto si stanziavano € 500,00

2.4 Investimenti € 140.000,00

L'articolazione degli investimenti per il 2019, riportata nel budget degli investimenti allegato alla presente relazione, si riferisce all'acquisto di beni il cui costo complessivo stimato è pari a 140.000,00 .-

Arredi, attrezzature e impianti dei laboratori, sottoposti ad utilizzo intenso, fisiologico in una scuola professionale, nonostante si provveda alle manutenzioni sia ordinarie che straordinarie, devono essere ciclicamente sostituiti

Tali acquisti comporteranno lo smaltimento degli arredi obsoleti e/o lavori di installazione che saranno quindi eseguibili durante i periodi di sospensione didattica (vacanze invernali ed estive 2019)

Di seguito il dettaglio degli investimenti per il 2019:

Banchi acciaio cucina via Dante	15.000,00 €
---------------------------------	-------------



Frigoriferi cucina didattica sede	30.000,00 €
Produttore di ghiaccia granulare sede e cucina Dante	8.000,00 €
Machina sotto vuoto cucina sede – mensa sede – cucina Dante	14.000,00 €
Microonde sede e Dante	12.000,00 €
Frullatori a bicchiere sede	3.000,00 €
Pacojet sede e Dante	12.000,00 €
Planetaria sede	5.000,00 €
Mixer ad immersione	1.000,00 €
PC per i laboratori di informatica - sede	40.000,00 €

Rimangono ancora da acquistare beni contabilizzati negli investimenti del 2018 per i quali non è stato possibile completare le procedura d'acquisto perché alcune procedure richiedono approfondimenti specifici della normativa sugli appalti pubblici e tempi lunghi di composizione della corretta e aggiornata documentazione di gara.

In considerazione di ciò, pur avendo contabilizzato correttamente il budget per gli investimenti del 2018, l'importo di € 196.500,00 sarà contabilizzato tra i risconti passivi del bilancio 2019 e sarà previsto nel budget investimenti del 2019 sotto la voce delle fonti/impieghi "Contributi in conto capitale da anni precedenti (risconti passivi) da spendere entro il 2019.

Per la precisione sono da contabilizzare a risconti passivi le seguenti immobilizzazioni:

Aula tutor 311D sedie/tavoli/arredi - sede	6.000,00€
Aula 203 rinnovo degli arredi obsoleti laboratorio di accoglienza turistica - sede	10.000,00€
Bancone per laboratorio di accoglienza turistica - sede	25.000,00€
Aule didattiche: rinnovo di banchi/sedie/arredi obsoleti sede via Schaffer: Aule 105 – 106 – 107 sede via Dante: Aule 226 – 326 - 328 sede Palazzina : Aule 201 – 202 – 209- 301 – 302 – 306 - 401 – 402	78.000,00€
Scaffali sede via Dante: magazzino 117 e locali 217 – 317	14.000,00€
sede via Dante: Aula 221 allestimento di un laboratorio merceologico	25.000,00€
sede via Dante: Aule 216 e 316 sedie/tavoli/arredi per gruppi di lavoro	16.000,00€
sede Aula 407 allestimento di un laboratorio di informatica	9.000,00€
N° 6 banchi acciaio laboratorio di cucina Dante	13.500,00€
totale da riscontare	€ 196.500,00€

Maria A. Pascarella
direttrice

Allegato 1 – Budget economico 2019

Allegato 2 – Budget investimenti 2019

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