



RELAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2023

Gleichgestellt anerkannt
Dekret A.D. n. 120/17.1-11.07.02

Scuola Paritaria
Decreto D.R. n. 120/17.1-11.07.02

K. Wolf Str. 44 ○ 39012 Meran
Tel. 0473 20 30 11 ○ Fax 0473 22 26 04
<http://www.ritz.fpbz.it>
fp.ritz@schule.suedtirol.it
St.Nr. 91061030218 / MwSt. 02938960214



Via K. Wolf 44 ○ 39012 Merano
Tel. 0473 20 30 11 ○ Fax 0473 22 26 04
<http://www.ritz.fpbz.it>
fp.ritz@scuola.alto-adige.it
Cod.fisc. 91061030218 / P.IVA 02938960214



La relazione si attiene a quanto disposto dalla LP 40/92 art. 1/bis che attribuisce la personalità giuridica alle scuole professionali e che determina l'adozione della contabilità civilistica secondo le prescrizioni dell'art.17 Dlgs. 118/2011 e all'art. 3, comma 1 del DPP n.38 del 13.10.2017 "Regolamento relativo alla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche a carattere statale e provinciale della Provincia autonoma di Bolzano e alle linee guida inviate dalla Direzione della formazione professionale il 12/10/2022

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 ben 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 sc. motorie. Questo costringe le classi a spostarsi tra l'exBöhler e la sede di via Wolf.

Si ribadisce 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 nel corso degli ultimi mesi l'Ufficio Manutenzione ha realizzato diversi interventi



risolutivi per sanare situazioni di malfunzionamento anche grave (aule senza luce naturale a causa di tapparelle rotte da anni, svariate rotture all'impianto idraulico...); è in corso il risanamento della scala esterna (via di fuga) e della terrazza al terzo piano.

Con l'avvio dell'anno scolastico 22/23 sono state smantellate gran parte delle misure adottate durante la pandemia Covid. Restano alcuni accorgimenti come i distributori di gel per la sanificazione delle mani, le pulizie quotidiane e straordinarie con prodotti sanificanti e la destinazione di due camere del convitto (una per i ragazzi e una per le ragazze) a stanze di isolamento temporaneo (in attesa dell'arrivo dei genitori) nel caso si verificano casi Covid o comunque altre malattie a rischio contagio.

2.1 Formazione al lavoro

2022/23 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
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	3
Tecnico dei servizi di sala e vendita (5 anno)	5	2
Tecnico dei servizi turistici (5 anno)	5	1

Dato che all'avvio dell'a.f. gli studenti con scarsa competenza nella lingua italiana erano pochi, si è ritenuto opportuno inserirli nelle classi prime e non attivare il corso introduttivo, considerato anche la disponibilità di ore di potenziamento linguistico messe a disposizione dalla DleFP.

Formazione generale e specifica sulla sicurezza prevista dall'Accordo Stato Regioni del dicembre 2011: la formazione generica (4h), rivolta alle classi 1. si svolgerà tra dicembre e gennaio. Nei primi mesi del 2023 si svolgeranno i corsi specifici (8h).

Corsi che si prevede di realizzare e che sono stati inseriti nel Piano dei Corsi 2023/24:

Titolo corso	Tipologia	Durata corso (anni)	Anno	numero classi max
Progetto introduttivo e di orientamento al settore alberghiero (Formazione socio-linguistica per stranieri) livelli differenti	Introduttivi e orientamento per giovani	1	1	1
Biennio introduttivo alle attività alberghiere e della ristorazione	Corso triennale per la qualifica professionale	3	1	6
Biennio introduttivo alle attività alberghiere e della ristorazione	Corso triennale per la qualifica professionale	3	2	6



Operatore/Operatrice ai servizi della ristorazione: settore cucina	Corso triennale per la qualifica professionale	3	3	3
Operatore/Operatrice ai servizi della ristorazione: settore sala-bar	Corso triennale per la qualifica professionale	3	3	2
Operatore/Operatrice ai servizi di ricevimento	Corso triennale per la qualifica professionale	3	3	1
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera : Enogastronomia (cl. 4)	Corso post-qualifica	2	1	2
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia (cl. 5)	Corso post-qualifica	2	2	3
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: sala e vendita (cl. 4)	Corso post-qualifica	2	1	2
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: sala e vendita (cl. 5)	Corso post-qualifica	2	2	1
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Accoglienza turistica (cl. 4)	Corso post-qualifica	2	1	1
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera : Accoglienza turistica (cl. 5)	Corso post-qualifica	2	2	1

Formazione individuale - Tirocinio formativo

Gli insegnanti di Formazione individuale garantiscono la loro presenza secondo una programmazione realizzata dalla direzione e il referente interno per gli allievi con diagnosi o valutazione rilasciata dal Servizio psicologico e redigono il PEI (Piano educativo individualizzato); inoltre contribuiscono alla realizzazione dei Piani educativi personalizzati (PdP) per gli allievi con DSA, supportando gli insegnanti della classe.

Oltre agli allievi inseriti all'interno delle classi dei vari corsi a Tempo pieno, ci sono alcuni allievi con disabilità impegnati in Tirocini formativi in azienda. Qualora dovesse permanere la situazione di emergenza causa Covid-19 e nel corso dell'anno non fosse possibile mantenere attivi i tirocini formativi, gli allievi verranno coinvolti in attività in presenza o in modalità a distanza dagli insegnanti di f.i. e dai collaboratori all'integrazione, come accaduto lo scorso a.f..

2.2 Apprendistato

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

Titolo Corso	Anno corso	Nr. classi *
Cuochi, pasticceri, 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	440
Allievi apprendisti	69

Totale	509 frequentanti

2.3 Formazione continua sul lavoro

I corsi si riferiscono al settore alberghiero e della ristorazione.

L'attività è ripresa da settembre 2022 senza limitazioni, tuttavia il rallentamento degli ultimi anni a causa della pandemia ha prodotto una minore richiesta formativa. Si spera di riprendere "a pieno regime" nei prossimi mesi..

I corsi attivati sono i seguenti: (verificare Lauria): sono dati che mi ha fornito lui

Haccp 1 – anche a Bolzano

Introduzione al lavoro di cucina – due edizioni – edizione Progetto GOL

Tecniche di cucina – due edizioni

Cucina per celiaci di base – due edizioni

Pasticceria di base

Tecniche professionali per pizzaiolo

Tecniche di degustazione

Abbinamento cibo vino

Pizzaiolo

Cucina per celiaci di base

E' programmato anche per quest'anno il corso di qualificazione professionale (certificazione competenze) di pizzaiolo.

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

Il personale si suddivide in 10 diversi ruoli professionali:

ruolo	TotalePers	Incarichi
Collaboratori Integrazione	5	3,66
Bidello	6	5
Cuoco	4	3,75
Custode	1	1
Dirigente scolastica	1	1
Domestico	14	12
Educatore	7	6,5
Insegnante	88	82,6
P.Segreteria	6	5,5
Totali	132	121

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 6 collaboratori/trici, di cui due a tempo determinato e gli altri a tempo indeterminato.

La formazione del personale amministrativo è prevalentemente concentrata sulle procedure amministrativo-contabili, sulla sicurezza e sulla privacy.

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

Annualmente, sulla base della programmazione contenuta nel Piano dei corsi, la direzione pianifica le risorse necessarie al funzionamento di tutta l'attività formativa e realizza un piano di formazione ed aggiornamento del personale per garantire un elevato standard didattico e tecnico professionale, stabilendo le priorità in relazione alle risorse finanziarie disponibili.

In occasione del colloquio annuale sugli obiettivi concordati viene affrontato individualmente con la direzione il tema dell'aggiornamento.

Nel corso dell'af. 2022/23 sono stati attivati/previsti in proprio i corsi:

- Insegnante Coach
- Intelligenze multiple

Anche per il 2023 si prevede formazione del personale per aggiornamento sia tecnico che pedagogico-didattico, in un'ottica di miglioramento continuo dell'organizzazione.

La formazione di carattere didattico-pedagogico si riferisce principalmente all'offerta di aggiornamento proposta dall'intendenza scolastica italiana, a cui si aggiungono opportunità seminariali/convegni tematici.

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

- Idoneità sostanziale: riguarda 5 insegnanti diplomati
- Idoneità: riguarda 4 insegnanti laureati e 4 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.

I 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.
- I corsi e sportelli per il recupero delle lacune nelle varie discipline, ma anche per il consolidamento e la valorizzazione delle eccellenze, compresa la preparazione alle certificazioni linguistiche (tedesco ed inglese), previsti durante tutto l'anno scolastico in situazione di "normalità", verranno attivati eventualmente da gennaio 2022.
- Organizzazione e realizzazione di eventi interni ed esterni in collaborazione con enti pubblici.
- Partecipazione a concorsi nell'ambito dei settori della scuola: gli insegnanti dei laboratori si occupano di preparare e accompagnare i ragazzi selezionati ai concorsi a cui la scuola ritiene di aderire in base alla segnalazione di insegnanti e/o consigli di classe.
- Organizzazione e gestione di un servizio di accompagnamento/sorveglianza di alunni sui treni Bolzano-Merano (e viceversa): Trainfriends, allo scopo di garantire un viaggio sicuro ai ragazzi e prevenire comportamenti illeciti o di disturbo.
- Viaggi di istruzione "premio" per le eccellenze: per i migliori allievi delle classi II, destinazione Roma, con la visita al Parlamento italiano; per i migliori allievi delle classi IV ed ev. 5, viaggio "premio" al Parlamento Europeo.
- Ai ragazzi convittori vengono proposte numerose attività: studio comune, partecipazioni a corsi della formazione continua in sede ed in altre scuole professionali, organizzazione e realizzazione di eventi (Törggelen, cena di Natale, cene a tema), attività sportive (rugby, autodifesa, canto corale), giochi di ruolo.



5. Il budget economico

1 - Componenti positivi della gestione. La stima complessiva ammonta ad € 888.070,00

Nel dettaglio:

1.2.2 Ricavi dalle vendite e delle prestazioni e proventi da servizi pubblici per € 335.000,00 di cui:

1.2.2.01.03.001 ricavi dalla vendita del servizio di convitto (alloggio, prima colazione e cena) per € 220.000,00 (in applicazione della DGP 240 del 07.04.2020 Criteri per la concessione delle agevolazioni per lo sviluppo della formazione professionale – Art. 5). Attualmente gli/le alunni/e convittori/trici sono 78.

1.2.2.01.08.001 ricavi dalla mensa per alunni/e e personale interno delle scuole Ritz e Marconi per € 110.000,00 (in applicazione della DGP 240 del 07.04.2020 Criteri per la concessione delle agevolazioni per lo sviluppo della formazione professionale – Art. 4)

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.

1.3 Proventi da trasferimenti e contributi. Si è chiesto alla Direzione provinciale Formazione professionale in lingua italiana l'importo risultante dall'applicazione dei criteri di cui alla DGP 925/2019 ovvero 553.070,00 €

I fondi vengono suddivisi in funzionamento didattico e amministrativo per € 400.000,00

1.3.1.01.02.001 e in contributo agli investimenti per € 153.070,00 **1.3.2.01.02.001**

2 – Componenti negativi della gestione € 888.070,00

2.1 Costi della produzione € 735.000,00

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

Si stanziavano sul conto generi alimentari **2.1.1.01.02.011** € 375.000,00

Le somme più considerevoli sono assegnate all'acquisto degli alimentari impiegati nei sei laboratori didattici di enogastronomia e sala/bar e i due self service.

Tra i contratti di somministrazione, che di consuetudine stipuliamo per un triennio, quelli per l'approvvigionamento della carne e dei suoi derivati, dei prodotti lattiero caseari e degli ovoprodotti e per la frutta e verdura, sono di recente stipulazione e protrarranno la loro efficacia ben oltre il 2023.

In essi, i parametri di prezzo e qualità (benchmark), sono quelli definiti nella Convenzione quadro ACP "FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E DEI SERVIZI CONNESSI 2018" NR 038730/2018, alla quale, per le ragioni già più volte menzionate e riportate nelle varie determinazioni, non è stato possibile aderire se non per il lotto 5 – Generi vari.

2.1.1.01.02.004 Per l'abbigliamento di servizio del personale docente delle materie pratiche sala/bar e ricevimento si stanziavano € 35.000,00 essendo da acquistare tutte le dotazioni in scadenza.

Altri beni e materiali di consumo n.a.c. - **2.1.1.01.02.999** La previsione di spesa per i materiali di pulizia e sanificazione dei locali e altri presidi sanitari secondo le vigenti norme anti diffusione del virus Covid- 19 e di altri articoli di utensileria e casalinghi, toner per stampanti, biancheria per convitto etc ammonta a € 135.000,00

- **2.1.2.01.01.008** I compensi per i commissari esterni degli esami di fine apprendistato e di qualifica ammontano anche per il 2023 a € 4.300,00 e i rimborsi chilometrici a € 500,00

- **2.1.2.01.02.005** Sono nuovamente in progetto le partecipazioni alle fiere, alle manifestazioni e ai concorsi che erano stati preclusi dalla pandemia: si destinano al capitolo € 45.000,00

Si ritiene di opportuno vincolare l'importo di € 31.000,00, ai sensi del comma 5 dell'art. 4 del DPP n.38/2017, nella WBS24CR010001.04 per garantire alla partecipazione alla Fiera di Bolzano 2023 (Fiera Hotel, Tempo Libero e Biolife) la disponibilità dei fondi.

- **2.1.2.01.07.003/004/005/006/011** - Per le manutenzioni ordinarie e le riparazioni di macchinari e attrezzature impiegate nei laboratori didattici e nei self services sono stati stanziati € 50.000,00 .

La previsione di spesa tiene conto della "capitalizzazione" dei costi delle manutenzioni ordinarie e straordinarie 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.

2.1.2.01.09.999 – Lo sportello psicologico "Parliamone" costerà di più degli scorsi anni, circa € 6.500,00 in quanto alla nuova professionista è stato chiesto di incrementare il progetto con degli interventi mirati nelle classi del triennio. Ulteriori 1.500,00 € sono accantonati per eventuali altre prestazioni professionali.



2.1.2.01.08.003 – Per il servizio di consulenza contabile e tributaria verificata, tramite indagine di mercato sul portale Sistema Informativo Contratti Pubblici, l'assenza di operatori qualificati alternativi, si è incaricato a settembre lo studio Plattner & Co per € 9.765,00. Non è previsto il ricorso ad altri incarichi a società di studi, ricerca e consulenza.

Nei servizi ausiliari **2.1.2.01.11** si stanziavano € 17.000,00 di cui : € 1.500,00 nel conto dei servizi di lavanderia per sopperire al fabbisogno di appaltare esternamente la sanificazione delle divise utilizzate negli eventi da alunni e personale docente; € 8.500,00 per noleggiare gli autobus che trasporteranno le classi durante le visite di istruzione; € 1.000,00 per la rimozione e lo smaltimento di banchi, altri arredi e/o pc e altre attrezzature vetuste; € 6.000,00 per altre prestazioni che si rendessero indispensabili tra cui il semestrale servizio di derattizzazione e quello estivo di disinfestazione da vespe .

2.1.2.01.13.007 Per i contratti di servizio per la formazione dei cittadini in cui rientrano le attività formative e educativo/ludiche a favore dei/lle convittori/rici, i tirocini aziendali e i viaggi di istruzione per si prevede di spendere € 20.000,00

2.1.2.01.14.999 Altre spese per servizi amministrativi per € 1.000,00 riguarderanno gli addebiti di compensi 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, notevolmente ridimensionata grazie al potenziamento della rete da parte della Provincia, è quantificata € 1.000,00 ed inserita nella voce "Altri servizi informatici e telecomunicazioni n.a.c."

2.1.3.01.02.001 Potrebbe essere necessario noleggiare un mezzo di trasporto refrigerato per spostare alimenti da una sede all'altra e/o per realizzare eventi esterni : prevediamo un esborso di € 800,00

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 che verranno spesi € 3.000,00

2.1.3.02.01.001 Per il rinnovo delle licenze d'uso del software "Classeviva" della società Spaggiari Spa e il rinnovo della licenza del software gp-Untis e dei moduli MultiUser della società ACS Data Systems Spa verranno investiti € 3.000,00

2.1.3.99.99.999 Per la "mise en place" nei tre laboratori enogastronomici di sala/bar verranno impiegati 12.000,00 € 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 quantifica pari a € 1.500,00

2.4 Investimenti € 153.070,00

Al termine dell'esercizio in corso i fondi stanziati per acquistare gli arredi, le attrezzature e gli impianti dei laboratori risulteranno totalmente impiegati realizzando la previsione di investimento 2022. Gli unici a rimanere da riscontare sono i fondi stanziati per i mobili e gli arredi del Convitto in quanto la procedura per l'assegnazione dei servizi di smontaggio, smaltimento arredi obsoleti e della fornitura con montaggio dei nuovi arredi, avviata a maggio, ha evidenziato un'ipotetico esborso ben oltre le previsioni (vedi preventivo ditta Etschlandmöbel di € 250.095,12)

I fondi destinati alle immobilizzazioni materiali del 2023, riportati nel budget degli investimenti allegato alla presente relazione, si riferiscono all'acquisto di beni il cui costo complessivo stimato è pari a € 466.940,00; una parte è finanziata dal contributo della Direzione provinciale formazione professionale risultante dall'applicazione dei criteri di cui alla DGP 925/2019 € 153.070,00 e l'altra dai risconti passivi da fondi del bilancio 2022 per € 313.870,00

Di seguito il dettaglio degli investimenti per il 2023:

Spremiagrumi Zumex Mod. Versatile BASIC	4.100,00 €
Spremiagrumi Santos mod. SPL 70G verniciato grigio	1.900,00 €
Affettatrice professionale Graef mod. MASTER 3370 con carrello 18°	17.100,00 €
Motoriduttore AE 6 completo di accessori	9.800,00 €
Rotor Motorblock Gastronom GK900 pr	11.600,00 €
Bilancia Multifunzione/conta pezzi Mod. ASW30 pz 25	8.750,00 €



Piastra ad induzione mod. P.I. 3,5 kw pz 15	26.750,00 €
Cutter R 4 V.V. Pz.3	8.100,00 €
forni Lainox Naboo boosted NAE061B (trivalente) pz. 3	32.970,00 €
NEO NEOG051 Lainox (6 attrezzature in un'unica macchina) pz.3	32.000,00 €
Contributo Direzione professionale 2023	153.070,00 €

Vetrina a buffet MULTISERVICE6BM pz 6	45.970,00 €
Spremiagrumi Zumex Mod. Versatile BASIC	4.600,00 €
Spremiagrumi Santos mod. SPL 70G verniciato grigio pz. 2	3.300,00 €
Mobili e arredi per alloggi e pertinenze Convitto	260.000,00 €
Fondi da risconto passivo bilancio 2022	313.870,00 €

L'importo del risconto passivo 313.870,00 € scaturisce:

- dall'attuale disponibilità della WBS S24CR010002.01 Investimenti per € 261.106,00
- dalle risorse che rimarranno disponibili sul conto dopo aver saldato le fatture ricevute ma non ancora liquidate per € 47.236,00
- dallo spostamento dei fondi da spese correnti a spese per investimenti, vista la disponibilità di fondi sui capitoli delle spese correnti emersa dalla recente simulazione del bilancio consuntivo 2022 di € 100.000,00.

Il bilancio di compone inoltre dei seguenti allegati :

Allegato 1 – Budget economico 2023

Allegato 2 – Budget investimenti 2023

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

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

Maria A. Pascarella
direttrice