

**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE FORMIA

GIANOLA

04023 FORMIA (LT)

Codice Fiscale: 81003890597 Codice Meccanografico: LTRH01000P

**RELAZIONE AL PROGRAMMA ANNUALE 2017**

*Dirigente Scolastico: Dott.ssa Monica PIANTADOSI*

*Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi: PIMPINELLA Adelfina*

La presente relazione in allegato allo schema di programma annuale per l’Esercizio Finanziario 2017 viene formulata tenendo conto delle seguenti disposizioni:

* D.I. 1° febbraio 2001, n. 44
* Nota prot.n. 151 del 14 marzo 2007
* D.M. 21 marzo 2007, n. 21
* Nota prot.n. 1971 del 11 ottobre 2007
* Nota prot.n. 2467 del 3 dicembre 2007

Il Decreto Interministeriale 44/2001, coerentemente con tutte le disposizioni relative all’autonomia delle Istituzioni scolastiche, fissa le direttive cui attenersi in materia di programma annuale.

Sembra utile ricordare quelli che, almeno per chi scrive la presente relazione, sono due principi fondamentali che devono guidare la predisposizione del P.A.:

* “Le risorse assegnato dallo Stato, costituenti la dotazione finanziaria di Istituto sono utilizzate, **senza altro vincolo di destinazione che quello prioritario per lo svolgimento delle attività di istruzione, di formazione e di orientamento proprie dell’istruzione interessata**, come previste ed organizzate nel piano dell’offerta formativa (P.O.F.), nel rispetto delle competenze attribuite o delegate alle regioni e agli enti locali dalla normativa vigente” *(art. 1 c. 2)*
* “La gestione finanziaria delle istituzioni scolastiche si esprime in termini di competenza ed è improntata a criteri **di efficacia, efficienza ed economicità** e si conforma ai principi della trasparenza, annualità universalità, integrità, unità, veridicità” (art. 2 c. 2)

Il Programma Annuale deve pertanto essere strettamente collegato con le attività di istruzione, formazione e di orientamento stabilite dal PTOF e, nel perseguire le finalità previste, è necessario attenersi a criteri di efficacia, efficienza ed economicità.

Inoltre, la legge 27 dicembre 2006 n. 296 (LEGGE FINANZIARIA 2007) al comma 601, prevede l’istituzione, nello stato di previsione del Ministero della Pubblica Istruzione, del fondo per le spese relative al “funzionamento delle istituzioni scolastiche”.

Con il D.M. 21 del 1° marzo 2007, il ministro, ha stabilito che la somma iscritta confluisca nella dotazione finanziaria annuale delle istituzioni scolastiche, sulla base di determinati parametri e criteri di cui alle tabelle allegate allo stesso decreto.

La popolazione scolastica

Gli alunni frequentanti nel corrente anno scolastico sono in numero di 1319, di cui 47 diversamente abili, distribuiti su 62 classi e n. 1130 iscritti e frequentanti , nei corsi antimeridiani, al corso serale ci sono n. 7 classi e 189 iscritti e frequentanti, tutte contenute nell’unico plesso scolastico.

Nel corrente a.s. abbiamo complessivamente 1 classe in più rispetto allo scorso anno.[[1]](#footnote-1)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| DENOMINAZIONE CLASSE | CODICE MINISTERIALE | SIGLA UNIVERSALE X TUTTI | NUMERO GENERALE CLASSE | N. CLASSE X CORSO | DESCRIZIONE INDIRIZZI, ARTICOLAZIONI E OPZIONI |
| 1-A | IP05 | I SEOA-A | 1 | 1 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-B | IP05 | I SEOA-B | 2 | 2 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-C | IP05 | I SEOA-C | 3 | 3 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-D | IP05 | I SEOA-D | 4 | 4 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-E | IP05 | I SEOA-E | 5 | 5 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-F | IP05 | I SEOA-F | 6 | 6 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-G | IP05 | I SEOA-G | 7 | 7 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-H | IP05 | I SEOA-H | 8 | 8 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-I | IP05 | I SEOA-I | 9 | 9 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-L | IP05 | I SEOA-L | 10 | 10 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-M | IP05 | I SEOA-M | 11 | 11 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-N | IP05 | I SEOA-N | 12 | 12 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 1-O | IP05 | I SEOA-O | 13 | 13 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-A | IP05 | II SEOA-A | 14 | 1 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-B | IP05 | II SEOA-B | 15 | 2 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-C | IP05 | II SEOA-C | 16 | 3 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-D | IP05 | II SEOA-D | 17 | 4 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-E | IP05 | II SEOA-E | 18 | 5 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-F | IP05 | II SEOA-F | 19 | 6 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-G | IP05 | II SEOA-G | 20 | 7 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-H | IP05 | II SEOA-H | 21 | 8 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-I | IP05 | II SEOA-I | 22 | 9 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-L | IP05 | II SEOA-L | 23 | 10 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-M | IP05 | II SEOA-M | 24 | 11 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-N | IP05 | II SEOA-N | 25 | 12 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-O | IP05 | II SEOA-O | 26 | 13 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-R | IP05 | I SEOA-R | 27 | 14 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-S | IP05 | I SEOA-S | 28 | 15 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 2-P | IP05 | II SEOA -Serale  | 29 | 16 | IND.: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| 3-A | IPEN | 3^ ENO- A  | 30 | 1 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 3-B | IPEN | 3^ ENO - B | 31 | 2 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 3-C | IPEN | 3^ ENO - C | 32 | 3 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 3-D | IPEN | 3^ ENO - D | 33 | 4 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 3-E | IPEN | 3^ ENO - E | 34 | 5 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 3-F | IPEN | 3^ ENO - F | 35 | 6 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 3-G | IP06 | 3^ SaVe-G | 36 | 7 | ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 3-H | IP06 | 3^ SaVe-H | 37 | 8 | ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 3-I | IP06 | 3^ SaVe-I | 38 | 9 | ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 3-L | IPPD | 3^ ENO - L | 39 | 10 | ART. ENOGASTRONOMIA - OPZIONE: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI  |
| 3-M | IP07 | 3^ Acc.turistica-M | 40 | 11 | ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA |
| 3-N | IP07 | 3^ Acc.turistica-N | 41 | 12 | ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA |
| 3-P | IPEN | 3^ ENOG Serale | 42 | 13 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 3-Q | IP06 | 3^ SalaVend -Serale | 43 | 14 | ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 4-A | IPEN | 4^ ENOG. A | 44 | 1 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 4-B | IPEN | 4^ ENOG. B | 45 | 2 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 4-C | IPEN | 4^ ENOG. C | 46 | 3 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 4-D | IPEN | 4^ ENOG. D | 47 | 4 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 4-E | IPEN | 4^ ENOG. E | 48 | 5 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 4-F | IPEN | 4^ ENOG. F | 49 | 6 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 4-G | IP06 | 4^ SaVe-G | 50 | 7 | ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 4-H | IP06 | 4^ SaVe-H | 51 | 8 | ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 4-I | IP06 | 4^ SaVe-I | 52 | 9 | ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 4-L | IPPD | 4^ ENO - L | 53 | 10 | ART. ENOGASTRONOMIA - OPZIONE: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI |
| 4-N | IP07 | 4^ ACC.TUR.-N | 54 | 11 | ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA |
| 4-P | IPEN | 4^ ENOG - SERALE | 55 | 12 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 4-Q | IP06 | 4^ SaVe - SERALE | 56 | 13 | SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 5-A | IPEN | 5^ ENOG. A | 57 | 1 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 5-B | IPEN | 5^ ENOG. B | 58 | 2 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 5-C | IPEN | 5^ ENOG. C | 59 | 3 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 5-D | IPEN | 5^ ENOG. D | 60 | 4 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 5-E | IPEN | 5^ ENOG. E | 61 | 5 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 5-F | IPEN | 5^ ENOG. F | 62 | 6 | ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA |
| 5-G | IP06 | 5^ SaVe-G | 63 | 7 | ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 5-H | IP06 | 5^ SaVe-H | 64 | 8 | ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 5-I | IP06 | 5^ SaVe-I | 65 | 9 | ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| 4-L | IPPD | 5^ ENO - L | 66 | 10 | ART. ENOGASTRONOMIA - OPZIONE: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI |
| 5-N | IP07 | 5^ ACC.TUR.-N | 67 | 11 | ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA |
| 5-P | IPEN | 5^ ENOG - SERALE | 68 | 12 | ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA |
| 5-Q | IP06 | 5^ SaVe - SERALE | 69 | 13 | ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |

1. Rispetto allo scorso a.s. vi sono variazioni nel numero di classi [ I (= -2), II (=+2), III (=+1), IV (=0), V (=(0)] Corso serale [II (0), III (0), IV (=0), V (=0) **tot. (+1) = da 68 a 69.**

**Classi articolate n. 2, indirizzi n.4**

**Dati Personale - Data di riferimento: 15 ottobre 2016**

 La situazione del personale docente e ATA (organico di fatto) in servizio può così sintetizzarsi:

|  |  |
| --- | --- |
| DIRIGENTE SCOLASTICO | 1 |
|  | NUMERO |
| *N.B. in presenza di cattedra o posto esterno il docente va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto* |  |
| Insegnanti titolari a tempo indeterminato ed educatori full-time | **143** |
| Insegnanti titolari a tempo indeterminato part-time | **6** |
| Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato full-time | **29** |
| Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato part-time |  |
| Insegnanti su posto normale a tempo determinato con contratto annuale | **1** |
| Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto annuale |  |
| Insegnanti a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno | **1** |
| Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno |  |
| Insegnanti di religione a tempo indeterminato full-time | **3** |
| Insegnanti di religione a tempo indeterminato part-time |  |
| Insegnanti di religione incaricati annuali | **1** |
| Insegnanti su posto normale con contratto a tempo determinato su spezzone orario\* | **8** |
| Insegnanti di sostegno con contratto a tempo determinato su spezzone orario\* |  |
| *\*da censire solo presso la 1° scuola che stipula il primo contratto nel caso in cui il docente abbia più spezzoni e quindi abbia stipulato diversi contratti con altrettante scuole.* |  |
| TOTALE PERSONALE DOCENTE | **192** |
| *N.B. il personale ATA va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto* |  |
| Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi | **1** |
| Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi a tempo determinato |  |
| Coordinatore Amministrativo e Tecnico e/o Responsabile amministrativo |  |
| Assistenti Amministrativi a tempo indeterminato | **11** |
| Assistenti Amministrativi a tempo determinato con contratto annuale |  |
| Assistenti Amministrativi a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno |  |
| Assistenti Tecnici a tempo indeterminato | **30** |
| Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto annuale |  |
| Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno | **1** |
| Collaboratori scolastici dei servizi a tempo indeterminato | **47** |
| Collaboratori scolastici a tempo indeterminato |  |
| Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto annuale |  |
| Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno | **1** |
| Personale altri profili (guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo indeterminato | **7** |
| Personale altri profili (guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo determinato con contratto annuale |  |
| Personale altri profili (guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno |  |
| Personale ATA a tempo indeterminato part-time |  |
| TOTALE PERSONALE ATA | **98** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Totale personale Docente**  | **192** |
| **Totale personale Ata**  | **98** |
| **Totale generale**  | **290** |

1. LA SITUAZIONE EDILIZIA E IL CONTESTO SOCIALE

L'IPSEOA “A. Celletti” di Formia si compone di vari edifici, impianti sportivi sia esterni che interni, aree attrezzate molto estese su una superficie di circa 35.000 metri quadri. Negli ultimi anni vi sono stati diversi interventi in ogni settore della struttura.

L’immobile è stato realizzato nei primi anni ’70 e consegnato nel 1975. Poiché, per vari motivi e contenziosi sulla proprietà, non erano mai stati programmati né realizzati seri interventi di manutenzione tranne che negli ultimi sei, sette anni, si continua ad assistere, anche se in numero minore, cedimenti, guasti, cattivi funzionamenti, inadeguatezze e carenze. diversi interventi di manutenzione ordinaria, sarebbero necessarie altre opere per garantire piena vivibilità alla scuola.

**IL PLESSO SCOLASTICO**: ospita attualmente 69 classi, 62 nel turno antimeridiano e 7 nel serale

E’ fornito:

* nell’area Convitto di pannelli fotovoltaici per produzione di energia alternativa e rinnovabile.
* n. 3 TOTEM in diversi punti per consentire agli alunni di rilevare automaticamente la loro presenza sul registro di classe “on line”. Abbiamo dotato tutte le classi di un computer collegato in rete per utilizzare al meglio le potenzialità del registro elettronico.

Il sito [www.alberghieroformia.it](http://www.alberghieroformia.it) si è rinnovato e arricchito di nuovi inserimenti ed è in continua evoluzione, con dominio.gov, previsto dalle nuove disposizioni.

* dotare l’Istituto di macchine che agevolino la pulizia degli spazi esterni;
* oscuramento di alcune aule e locali particolarmente esposti al sole

**IL CONVITTO**: suddiviso in due ali, una maschile e l'altra femminile, dotato di 55 camere di 6 posti ciascuna, ospita alla data odierna, 162/192 convittori (46/48 femmine, 126/144 maschi) provenienti in massima parte dalla regione Campania. Le rette sono pagate dai genitori o dal comune di residenza per i casi bisognosi.

**CUCINA CONVITTO**: in accordo con l’A.P., realizzare le seguenti opere:

* completamento dello spostamento al piano superiore della dispensa del cuoco, delle celle frigorifere, degli spogliatoi.

Inseguito si potrebbero realizzare un laboratori analisi e nuove celle frigorifere come appresso indicato:

* laboratorio analisi prodotti acquistati da realizzare nelle adiacenze dello scarico merci;
* celle frigorifere dei prodotti destinati alle esercitazioni pratiche.

Nei locali del convitto si continuerà a realizzare e gradualmente interventi tecnici per rendere più ordinato e piacevole il soggiorno e più accoglienti le stanze destinate al personale e ai convittori.

Per il futuro sarebbe utile realizzare le seguenti migliorie:

* l’installazione di climatizzatori in alcuni locali affinché la struttura possa essere utilizzata anche nel periodo estivo;
* la messa a dimora di diversi alberi appartenenti alla macchia mediterranea che il parcheggio più bello e ombreggiato nei periodo estivo

**L’ALBERGO**: conta 48 camere, in attesa di ristrutturazione da parte dell’Ente Locale.

**LA PALESTRA**;

**CENTRO BENESSERE**: Situato sotto la palestra, è in attesa di attrezzature e impianti per poter realizzare, in accordo con l’A.P. di Latina il Progetto relativo alla figure professionali, Operatori e Tecnici del Benessere, che sappiano curare e coniugare il benessere psicofisico con un corretto stile di vita e una sana alimentazione.

**LA GUARDIANIA**: l’ampliamento dell’ufficio didattica URP (ufficio ricevimento pubblico) con relative iscrizioni e contatti coi genitori, con il trasferimento dell’intera sezione amministrativa, evitando che una buona parte dell’utenza arrivi nel cuore dell’Istituto per richiedere e ritirare certificati e/o diplomi.

In tal modo si sono liberati spazi e locali per gli altri uffici amministrativi, che, l’apertura di uno sportello polifunzionale rivolto agli alunni e al personale.

**DUE APPARTAMENTI**: Attualmente i locali sono entrambi liberi. Essi necessitano di profonde opere di ristrutturazione.

**LA CHIESA**: è stata concessa dalla Provincia in comodato d’uso per 28 anni alla comunità che vive nel comprensorio dell’Istituto.

**IMPIANTO ATTREZZATO POLIVALENTE**: (comprende il campo di tennis e il campo di basket/pallavolo): come tutti gli impianti sportivi presentava carenze strutturali per il cedimento di realizzato su terreno di riporto non costipato e inadeguatezza per lo stato di abbandono delle opere accessorie. E’ stato completamente risanato e illuminato e viene utilizzato quando il clima lo consente, durante la mattinata, per le attività didattiche e nel pomeriggio dai convittori. Nel periodo estivo è stato e potrà essere utilizzato anche per ospitare manifestazioni all’aperto.

Risorse strutturali e strumentali

L’istituto dispone di:

Convitto (n. 146 posti letto maschili, n. 58 posti letto femminili)

n. 60 aule che ospitano 69 classi

Lab. N.1 ( 20 postazioni , 1 server + 1 postazione didattica , video proiettore LIM

Lab. N.2 laboratorio di ricevimento ( 20 postazioni, 1 server 1 televisore )

Lab. N.3 laboratorio linguistico-audiovisivo (n.1 consolle per il docente, n.26 banchi allievi, n.1 televisori, n.1 video-registratori, n.1 diaproiettori, n.1 lavagna luminosa)

Lab. N.4 postazione multimediale (n.1 computer con collegamento in Internet, n.1 data display, n.1 video proiettore, n.1 schermo n.1 lavagna luminosa)

N.1 sala convegni (n.160 posti, n.1 video-registratore, n.1 lavagna luminosa, possibilità di collegamento in Internet)

N. 1 laboratorio sperimentale e polifunzionale dotato di attrezzature tecniche e tecnologia all’avanguardia, compreso il collegamento, mediante le fibre ottiche, alla sala convegni e alle altre aule dotate di dispositivi per la ricezione.

N.1 sala ristorante-bar (n. 120 posti)

N.1 sala ristorante riservata (n.30 posti)

N.1 laboratorio bar per le piccole colazioni

N.1 laboratorio sala mensa convittori (n. 250 posti)

N.1 agenzia viaggi (n.1 computer, n.1 stampante)

N.3 laboratori di esercitazione sala-bar

N.6 laboratori di esercitazione cucina

N.1 laboratorio pasticceria

N. 1 laboratorio di esercitazione ricevimento ospiti ai piani di albergo

N. 1 laboratorio per la prenotazione e consegna delle varie divise di lavoro ed esercitazioni

N.1 enoteca

N.1 biblioteca

N.1 palestra

N.1 palestra fitness

N.1 campo di pallavolo, basket

N.1 campo di tennis

N.2 campi di calcetto in erba sintetica

N.1 aula speciale per gli alunni diversamente abili

N.1 aula CIC

La disponibilità di laboratori, l’elevato valore formativo delle figure professionali individuate e l’avvio dell’adeguamento delle strutture, hanno incrementato notevolmente le iscrizioni degli allievi diversamente abili, fino ad arrivare nel corrente anno scolastico, alla data odierna, alla frequenza di n. 47 allievi.

L’Istituto dispone di n. 3 mezzi di trasporto di cui uno refrigerato. I mezzi sono stati acquistati con il contributo dell’.A.P. di Latina e con i proventi delle attività/esercitazioni svolte a favore soprattutto degli Enti e Istituzioni del nostro territorio.

Convitto annesso

Come già detto nella prima parte il convitto ha conosciuto negli ultimi anni una sensibile e netta ripresa; il maggior numero di convittori ha consentito di mantenere in servizio, a dispetto dei tagli al personale, un numero consistente di personale educativo, ausiliario e tecnico. Ma la prospettiva più interessante è l’utilizzazione dei suoi locali, dopo adeguata sistemazione, come già sperimentato in alcune occasioni, di diventare spazi e strutture utili per l’ospitalità di gruppi che non possono permettersi grandi spese e per eventuali scambi culturali anche internazionali.

Su questa strada ci stiamo orientando nell’offerta, a pagamento, delle strutture del convitto nei periodi di interruzione delle attività didattiche – come consigliato dal nuovo regolamento contabile con l’obiettivo di destinare gli eventuali ricavi a contenere gli aumenti della retta dei convittori e, soprattutto al rinnovamento dell’arredamento, dotando le camere di zanzariere, introduzione di nuove tecnologie e agevolazioni nel servizio per gli ospiti della struttura.

**2 PROGRAMMA ANNUALE**

La Progettazione di Istituto tiene conto necessariamente dei finanziamenti statali per la realizzazione di tutte le attività progettuali e non, e di quelle che nel corso dell’a.s. saranno approvate dai Consigli di classe e dagli altri organi collegiali e inserite nel PTOF stesso.

 L’Istituto, accanto alle risorse relative all’Avanzo di amministrazione e alla dotazione ordinaria statale, reperisce risorse finanziarie esterne aggiuntive sia utilizzando i buoni rapporti di collaborazione esistenti con gli Enti locali in generale e sia, eventualmente, in ultima analisi, utilizzando i contributi dei privati.

E’ chiaro che gli stanziamenti previsti per le spese dipendono dalle risorse finanziarie a disposizione dell’Istituto e sono strettamente correlati alle spese che si prevede di sostenere effettivamente, attraverso una gestione che non può non tener conto anche:

* delle caratteristiche logistiche della scuola;
* delle strutture di cui la scuola dispone;
* del fatto che gran parte delle risorse finanziarie disponibili relative al finanziamento statale sono destinate alle spese obbligatorie;
* degli indirizzi generali e delle fondamentali scelte di gestione che sono alla base dell’elaborazione del PTOF elaborato dal Collegio dei docenti e adottato dal Consiglio di Istituto:

|  |
| --- |
| * l’attività educativa e formativa dovrà ispirarsi a criteri di flessibilità in modo che possa adeguarsi alle esigenze degli studenti per permettere loro di raggiungere il più elevato livello di conoscenza, competenza e capacità; si dovrà puntare, quindi, sulla qualità dell’apprendimento;
* si dovranno predisporre procedure sistematiche di verifica e di valutazione interna ed esterna, in modo da poter essere sempre pronti a rispondere delle nostre scelte, a modificarle, ad integrarle, in un processo di miglioramento della nostra offerta formativa ed educativa;
* si dovrà lavorare in direzione di una proposta formativa che abbia il carattere della organicità, affinché le attività curriculari ed extra-curriculari si integrino in maniera armonica, consentendo allo studente l’ampliamento del proprio orizzonte culturale;
* si dovranno privilegiare il potenziamento dei servizi in reali condizioni operative e conseguentemente la riduzione dei servizi simulati in aula;
* la progettazione curricolare riservata alla scuola dovrà essere indirizzata verso la realizzazione di possibili compensazioni tra discipline e attività di insegnamento e/o verso l’introduzione di nuove discipline, con particolare riferimento alle discipline ed alle attività riguardanti la padronanza di almeno tre lingue comunitarie, il consapevole utilizzo dei supporti informatici in tutte le fasi dell’attività turistico-alberghiera, capacità di lavorare in gruppo e sviluppare imprenditoria in alternanza scuola-lavoro. L’eventuale decisione di utilizzare la quota orario spettante alla scuola per confermare l’attuale assetto ordinamentale dovrà essere adeguatamente motivata;
* la progettazione extracurricolare scolastica e convittuale dovrà prevedere, l’adesione ai progetti speciali, con particolare riferimento al potenziamento della lingua inglese (ex progetto Lingue 2000); dovrà inoltre privilegiare le attività di stage/tirocini, la partecipazione alle gare professionali nazionali, le visite guidate e i viaggi di istruzione, gli scambi culturali, le educazioni musicali e artistiche, le attività inerenti l’area motoria e sportiva, le varie attività relative all’educazione alla salute (concernenti, tra l’altro, prevenzione dei comportamenti a rischio e sviluppo del civismo), l’orientamento culturale e professionale e talune iniziative rivolte agli adulti con particolare attenzione alle lingue straniere, informatica, enogastronomia, turismo;
* la progettazione organizzativa può prevedere:
* adattamenti del calendario scolastico, senza che ciò comporti riduzioni né delle prestazioni didattiche né degli obblighi lavorativi del personale;
* un orario flessibile del curricolo e delle singole discipline articolato su sei giorni settimanali, nonché lo svolgimento delle attività didattiche extracurricolari in orario pomeridiano tale da assicurare insieme massima efficacia formativa, efficienza ed economicità, curando in particolare per i convittori iniziative volte all’integrazione, alla socializzazione, alla solidarietà, alla creatività e all’espressione di sé e del proprio vissuto, oltre che in una chiara e corretta lingua madre, anche nei vari linguaggi artistici;
* la definizione di unità di insegnamento non coincidenti con l’unità oraria della lezione, utilizzando gli spazi orari residui nell’ambito del curricolo obbligatorio;
* l’attivazione di percorsi didattici individualizzati, con particolare riferimento agli alunni diversamente abili, agli interventi didattici ed educativi integrativi (soprattutto per il saldo dei debiti formativi, il recupero degli insuccessi, il potenziamento delle abilità di base e trasversali), alle “passerelle” per gli studenti soggetti all’obbligo scolastico e al riorientamento per questi e per quelli soggetti all’obbligo formativo;
* l’articolazione modulare di gruppi di alunni;
* l’aggregazione delle discipline in aree e ambiti disciplinari;
* l’adesione ad accordi di rete di ambito e la costituzione di reti di scuole;
* relativamente ai servizi amministrativi, tecnici e generali, sulla base delle proposte del direttore dei servizi generali e amministrativi e delle risultanze di apposite riunioni del personale ata, occorre definire un orario di servizio ed orari di lavoro che, durante il normale svolgimento delle attività didattiche, garantiscano i servizi in parola e l’apertura al pubblico in orario sia antimeridiano che pomeridiano;
* l’attività di gestione e di amministrazione deve rispettare i principi di semplificazione, trasparenza e buon andamento, ferma restando la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, e deve uniformarsi ai criteri di efficienza, efficacia ed economicità;
* l’attività negoziale deve essere sempre preceduta da gara basata su un congruo numero di offerte/ preventivi, fatte salve le eccezioni di legge; il conferimento di incarichi esterni si deve basare sulla ricerca di collaboratori anche estranei alla pubblica amministrazione, che, tra quelli reperiti e disponibili, possano garantire un livello specialistico di professionalità e/ o siano in possesso dei migliori requisiti, tenuto conto delle risorse finanziarie disponibili e delle prestazioni svolte negli anni precedenti;
* gli atti e i provvedimenti riguardanti gli alunni e il personale debbono essere predisposti favorendo la partecipazione degli interessati ed emanati nei termini di legge;
* i compensi per le attività aggiuntive del personale della scuola e quelli per il personale di altre scuole e di altre amministrazioni e per gli esperti esterni devono essere liquidati e corrisposti in tempi certi, predeterminati e possibilmente concordati con gli interessati, compatibilmente con le disponibilità e le assegnazioni finanziarie;
* la scelta del personale della scuola per le attività aggiuntive deve essere adeguatamente motivata e le prestazioni effettuate devono essere debitamente documentate.
 |

Pur tenendo presenti tali condizioni, che potrebbero sembrare anche limitative, e pur considerando che in ogni caso la gestione deve tendere al miglioramento del servizio che la scuola istituzionalmente è tenuta ad offrire, nella elaborazione del Programma Annuale si è cercato di continuare ad indirizzare le risorse su quelle spese, che in tutti i modi concorrano a ricercare e diffondere la “qualità” dell’IPS di Formia e possano rafforzare, migliorare e ampliare le seguenti funzioni principali

1. Organizzazione, diffusione, verifica, controllo e ricerca della "qualità" dell'IPSEOA di Formia, nella consapevolezza che essa è legata alla primaria finalità istituzionale della scuola volta a garantire una solida preparazione culturale di base per rendere gli studenti autonomi e liberi, nonché in grado di raggiungere i massimi livelli professionali; in adesione al “Quadro europeo delle qualifiche per l’apprendimento permanente (EQF)

**3 PRIORITA’ STRATEGICHE , IN COERENZA CON IL PIANO DI MIGLIORAMENTO D’ISTITUTO**

L’IPSEOA Celletti , in quanto istituzione educativa, persegue:

* Obiettivi generali di sviluppo e formazione del ragazzo e del futuro cittadino;
* Obiettivi specifici di apprendimento derivanti dal curriculo d’istituto per lo sviluppo delle competenze;
* Obiettivi di ampliamento dell’offerta formativa attraverso laboratori e progetti speciali;
* Obiettivi di formazione continua del personale.

L’IPSEOA Celletti, in quanto servizio, sceglie di:

* Garantire la continuità delle prestazioni attraverso la migliore utilizzazione del personale e la sostituzione di quello assente;
* Incrementare le attrezzature e le dotazioni scientifiche e multimediali;
* Sostenere e diffondere la cultura dell’autonomia e della qualità e la didattica orientata alle competenze attraverso la formazione e l’aggiornamento del personale.

Il programma annuale è stato elaborato in modo da finalizzare l’allocazione delle risorse finanziarie disponibili al perseguimento dei seguenti obiettivi, coerenti con il Piano di Miglioramento dell’Istituto:

* Ampliare e migliorare l’offerta formativa ( corsi tecno- professionali, certificazioni di lingue, accoglienza in ingresso ed orientamento in uscita, progetti didattici);
* Migliorare i servizi alla persona e l’attenzione alla crescita dei ragazzi (consulenza psicopedagogica, progetti la disabilità , pari opportunità;
* Rafforzare il patrimonio delle risorse informatiche e tecnologiche della scuola e le attrezzature sia multimediali che nei settori di cucina, sala bar e segreteria.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Infrastruttura/attrezzatura/risorse umane** | **Motivazione, in riferimento alle priorità strategiche** | **Fonti di finanziamento** |
| Rete LAN /Collegamento WIFI | Incentivare modalità didattiche innovative attraverso l’utilizzo di ambienti di apprendimento adeguati e funzionali | Reperiti e/o da reperire da:* Fondi Strutturali Europei (PON Istruzione 2014-2020)
* Fondazione Roma
* Fondi della Legge 107/2015 (La Buona Scuola)
* Fondi da bandi di concorso
* Fondi da privati
 |
| Laboratorio BAR |
| Dotazioni informatiche aggiuntive (tablet, pc, software didattici) e laboratori mobili |
| Hardware e software per implementazione segreteria digitale | Completare il processo di dematerializzazione e digitalizzazione dell’amministrazione |
| Animatore e team digitale | Incentivare l’innovazione didattica con l’uso creativo e collaborativo delle TIC |
| Responsabile sito web | Garantire la costante e trasparente comunicazione con le famiglie ed il territorio |
| WebmasterResponsabili informatici | Verificare l’adeguatezza delle infrastrutture e monitorarle costantemente dal punto di vista tecnico e funzionale |
|  |  |

* Sostenere la professionalità dei docenti e del personale ATA con percorsi formativi, anche in rete con altre scuole. Le attività formative rivolte al personale saranno selezionate anche tenendo conto dell’offerta del territorio, in coerenza con il PdM di istituto. La tabella mostra una possibile scelta delle aree ( dal Piano di Miglioramento)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Attività formativa** | **Personale coinvolto** | **Priorità strategica correlata** |
| Area normativaSoftware di gestione | DS, DSGA, Assistenti amministrativi | Digitalizzazione dell’amministrazione.Processo di dematerializzazione |
| Formazione obbligatoria sulla sicurezzaTutela della privacy | Tutto | Area sicurezza. Sicurezza informatica |
| Area normativaPrevenzione e gestione casi di bullismo | Tutto, in condivisione con famiglie e territorio | Educazione alla legalità e alla cittadinanza |
| Corso sulla didattica inclusiva | Docenti | Diffusione di metodologie didattiche inclusive |
| Corso sulla valutazione | Docenti | Diffusione di metodologie didattiche orientate alla valutazione delle competenze |
| Autovalutazione formazione neoimmessi di istituto | Docenti neoimmessi | Diffusione di metodologie didattiche orientate alle competenze |
| Corsi gestione PON | Tutto il personale amm.vo |  |

**4 Il Piano Triennale dell’Offerta Formativa**

Il Piano Triennale dell’Offerta Formativa (PTOF) è “il documento fondamentale costitutivo dell’identità culturale e progettuale” dell’Istituto Professionale per i Servizi **dell’Enogastronomia e dell’Ospitalità Alberghiera “Celletti “ di Formia.**

L’intero PTOF si caratterizza come progetto unitario ed integrato, elaborato professionalmente nel rispetto delle reali esigenze dell’utenza e del territorio, con l’intento di formare persone in grado di pensare ed agire

autonomamente e responsabilmente all’interno della società.

Le priorità che l’Istituto si è assegnato per il prossimo triennio sono:

1. riduzione degli abbandoni in corso d’anno soprattutto nelle prime, terze e quarte;
2. riduzione delle non ammissioni all’anno successivo nell’IPSEOA delle classi del primo biennio e delle terze;
3. favorire l’orientamento universitario degli studenti che proseguono gli studi in modo conforme all’indirizzo professionale
4. aumentare il numero degli studenti che hanno occasioni di lavoro entro due anni dal diploma nel settore servizi;
5. valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
6. apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89;
7. migliorare la progettazione didattica attraverso l’utilizzo di una didattica innovativa , laboratoriale e digitale che abbia come fine lo sviluppo delle competenze, prevedendo la diversificazione degli stimoli per l’apprendimento, delle consegne, dei percorsi di apprendimento, adeguando i processi di insegnamento ai bisogni formativi di ciascun allievo valorizzandone le differenze;
8. “didattica innovativa” volta a far emergere le potenzialità dell’alunno;
9. progettazione per competenze e utilizzo di prove strutturate comuni per classi parallele;
10. Individuazione di percorsi didattici personalizzati ;
11. Realizzazione di percorsi di apprendimento flessibili al fine di ridurre i debiti formativi;
12. flessibilità didattica ed organizzativa con un approccio laboratoriale;
13. comunicazione trasparente degli obiettivi, della metodologia e della valutazione;
14. l’uso di strumenti multimediali e di adeguate attrezzature;
15. un sistema organizzativo che cura il miglioramento continuo;
16. monitorare l’inserimento nel mondo lavorativo degli studenti.
17. Organizzazione del curriculo dello studente che descrive l’intero percorso formativo che compie e nel quale si fondono i suoi processi formativi e relazionali;
18. aumentare le attività e azioni finalizzate a promuovere negli alunni la conoscenza critica della realtà professionale e della sua complessità;
19. sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
20. sviluppo delle competenze digitali dello studente, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all’utilizzo critico e consapevole del social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

e le motivazioni della scelta effettuata sono le seguenti:

**solo migliorando la metodologia didattica attraverso una progettazione più vicina agli stili di apprendimento degli studenti si avrà come conseguenza il miglioramento degli esiti (abbattimento della % di abbandono rientrando nella media regionale; riduzione della % degli alunni che ricevono il debito formativo a giugno) e della crescita educativa , culturale e professionale dei nostri studenti.**

Conclusione

La condizione strutturale di vari edifici è stata progressivamente migliorata anche con l’intervento dell’Amministrazione centrale e periferica, con l’autofinanziamento proveniente da varie fonti, con l’impegno diretto del personale La situazione attuale richiede continui interventi di manutenzione straordinaria congiunti alla già dispendiosa manutenzione ordinaria, ciò e dovuto al fatto che si tratta di un complesso edilizio di eccezionale ampiezza e complessità, con problemi di utilizzo anche in ordine alla tutela della salute e della sicurezza di personale, studenti e visitatori.

L’Istituto è in regola con quanto previsto ed è a nostro carico per quanto riguarda la sicurezza (D.L.vo 81/08) e sono pianificate regolarmente le prove di evacuazione, la formazione sugli alunni e sul personale in collaborazione con l’ RSPP e sentito l’RLS.

Verifiche finali di ogni processo, in coerenza con gli obiettivi prefissati, saranno effettuate con il metodo dell’autoanalisi da parte dei protagonisti (con monitoraggio e informazioni alla dirigenza circa ogni aspetto problematico).

* Il funzionamento amministrativo e didattico

Lo stanziamento di bilancio relativo all’a.f. **2017** è stato comunicato dal MIUR con nota 14207 del 30/09/2016. Si è potuto fare affidamento sui contributi richiesti ai vari enti.

La dotazione ordinaria è risultata comunque sufficiente a mantenere un livello di servizio per l’utenza adeguato, anche attraverso l’autofinanziamento.

**PARTE PRIMA - ENTRATE**

Il Dirigente Scolastico procede all’esame delle singole aggregazioni di entrata così come riportate nel modello A previsto dal D.I. 44 art. 2:

| **Aggr.** | **Voce** | **Descrizione** | **Importo** |
| --- | --- | --- | --- |
| **01** |   | Avanzo di amministrazione presunto | 450.578,98 |
|  | 01 | Non vincolato | 40.411,94 |
|  | 02 | Vincolato | 410.167,04 |
| **02** |   | Finanziamenti dello Stato | 108.412,61 |
|  | 01 | Dotazione ordinaria | 61.757,69 |
|  | 02 | Dotazione perequativa |   |
|  | 03 | Altri finanziamenti non vincolati |   |
|  | 04 | Altri finanziamenti vincolati | 46.654,92 |
|  | 05 | Fondo Aree Sottoutilizzate FAS |   |
| **03** |   | Finanziamenti dalla Regione |   |
|  | 01 | Dotazione ordinaria |   |
|  | 02 | Dotazione perequativa |   |
|  | 03 | Altri finanziamenti non vincolati |   |
|  | 04 | Altri finanziamenti vincolati |   |
| **04** |   | Finanziamenti da Enti locali | 7.500,00 |
|  | 01 | Unione Europea |   |
|  | 02 | Provincia non vincolati |   |
|  | 03 | Provincia vincolati | 5.000,00 |
|  | 04 | Comune non vincolati | 2.500,00 |
|  | 05 | Comune vincolati |   |
|  | 06 | Altre istituzioni |   |
| **05** |   | Contributi da Privati | 222.770,00 |
|  | 01 | Non vincolati | 158.070,00 |
|  | 02 | Vincolati | 62.700,00 |
|  | 03 | Altri non vincolati | 2.000,00 |
|  | 04 | Altri vincolati |   |
| **06** |   | Proventi da gestioni economiche | 385.000,00 |
|  | 01 | Azienda agraria |   |
|  | 02 | Azienda speciale |   |
|  | 03 | Attività per conto terzi | 85.000,00 |
|  | 04 | Attività convittuale | 300.000,00 |
| **07** |   | Altre Entrate | 89,29 |
|  | 01 | Interessi | 89,29 |
|  | 02 | Rendite |   |
|  | 03 | Alienazione di beni |   |
|  | 04 | Diverse |   |
| **08** |   | Mutui |   |
|  | 01 | Mutui |   |
|  | 02 | Anticipazioni |   |

Per un totale entrate di € **1.174.350,88**.

**ANALISI DETTAGLIATA DELLE ENTRATE**

**AGGREGATO 01 – Avanzo di amministrazione**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **01** |  | ***Avanzo di amministrazione*** | **450.578,98** |
|  | **01** | *Non vincolato* | 40.411,94 |
|  | **02** | *Vincolato* | 410.167,04 |

Nell’esercizio finanziario 2016 si sono verificate economie di bilancio per una somma complessiva di € 450.578,98 di cui si è disposto il totale prelevamento. La somma si compone di € 40.411,94 senza vincolo di destinazione e di € 410.167,04 provenienti da finanziamenti finalizzati.

Il saldo cassa alla fine dell’esercizio precedente ammonta ad € 265.290,76.

Le voci sono state così suddivise:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conto | Importo in € | Descrizione |
|  |  |  |

E l’avanzo è stato utilizzato nei seguenti progetti/attività:

| **Codice** | **Progetto/Attività** | **Importo Vincolato** | **Importo Non Vincolato** |
| --- | --- | --- | --- |
| A01 | Funzionamento amministrativo generale | 0,00 | 18.715,00 |
| A02 | Funzionamento didattico generale | 0,00 | 9.921,30 |
| A03 | Spese di personale | 17.317,47 | 0,00 |
| A04 | Spese di investimento | 80.228,01 | 0,00 |
| A05 | Manutenzione edifici | 53.090,47 | 0,00 |
| P04 | Progetti Formativi - Erasmus  | 5.675,38 | 0,00 |
| P09 | Viaggi d'istruzione-visite didattiche e aziendali | 133,06 | 0,00 |
| P10 | A scuola con il digitale | 6.021,89 | 0,00 |
| P12 | Progetti Europei PON FSER | 2.073,48 | 0,00 |
| P17 | Autonomia,manifestazioni,catering,eserc.speciali | 4.873,41 | 0,00 |
| P26 | Ampliamento offerta formativa -corsi di lingua  | 2.522,81 | 0,00 |
| P27 | La Terra dei tesori - piani di miglioramento | 0,00 | 0,00 |
| P35 | Educazione allo sport e benessere  | 15.289,10 | 0,00 |
| P50 | Giornata della memoria - per non dimenticare | 0,00 | 5.341,44 |
| P67 | Solidarietà famiglie - enti | 1.427,14 | 0,00 |
| P70 | Progetti pari opportunità | 0,00 | 1.800,00 |
| P71 | Assistenza specialistica di base | 83.037,42 | 0,00 |
| P72 | Centro di informazione e consulenza e ascolto | 1.300,00 | 0,00 |
| P74 | Formazione e aggiornamento | 11.916,29 | 0,00 |
| P75 | Associazione amici dell' I.P.S.S.A.R  | 1.067,35 | 0,00 |
| P76 |  Biblioteca, giornalino d'istituto | 7.371,78 | 0,00 |
| P78 | Ampliamento offerta formativa-corsi tecnico prof. | 4.707,62 | 4.634,20 |
| P81 | Alternanza scuola lavoro-collaborazione territorio | 68.820,16 | 0,00 |
| P84 | Agenda 21 e sviluppo sostenibile | 3.997,05 | 0,00 |
| P87 | Sapere i sapori"  | 4.784,63 | 0,00 |
| G03 | Attività per conto terzi | 12.728,86 | 0,00 |
| G04 | Attività convittuale | 21.783,66 | 0,00 |

Per un utilizzo totale dell’avanzo di amministrazione vincolato di € 410.167,04 e non vincolato di € 40.411,94.

**AGGREGATO 02 – Finanziamenti dallo Stato**

Raggruppa tutti i finanziamenti provenienti dal bilancio del Ministero, a sua volta è suddiviso in:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **02** |  | ***Finanziamenti dallo stato*** | **108.412,61** |
|  | **01** | *Dotazione ordinaria*comprende i finanziamenti provenienti dal Ministero o dagli Uffici Scolastici Regionali e Provinciali ai sensi del disposto della nota 151/2007. | 61.757,69 |
|  | **02** | *Dotazione perequativa*comprende i finanziamenti provenienti dagli Uffici Scolastici Regionali del Ministero, teso a finanziare particolari ulteriori o specifiche esigenze della scuola. | 0,00 |
|  | **03** | Altri finanziamenti non vincolaticomprende tutti i finanziamenti provenienti dal Ministero che non hanno in ogni modo un vincolo di destinazione ed utilizzazione. | 0,00 |
|  | **04** | *Altri finanziamenti vincolati*affluiscono a questa voce solo le risorse con vincolo di destinazione, sempre espressamente indicato dall’USR da cui proviene il finanziamento | 46.654,92 |
|  | **05** | *Fondo Aree Sottoutilizzate FAS*Comprende i finanziamenti provenienti dal Ministero che hanno in ogni modo una finalizzazione vincolata. Tra di questi sono la quota nazionale / (25%) dei progetti cofinanziati dal F.T.S. dell’Unione Europea (Socrates, Leonardo, ecc.). | 0,00 |

Il totale complessivo dell’aggregato è pari ad € **61.757,69**, comprensivo delle somme dovute alla realizzazione del PTOF.

Le voci sono state così suddivise:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conto | Importo in € | Descrizione |
| 2.1.6 | 2.791,02 | Finanziamento compensi Revisori dei Conti  |
| 2.1.13 | 58.966,67 | finanziamento per spese di funzionamento |
| 2.4.11 | 36.654,92 | Fin.ti per Alternanza Scuola Lavoro |
| 2.4.26 | 10.000,00 | piani di miglioramento DM 663 |

**AGGREGATO 03 – Finanziamenti dalla Regione**

Raggruppa tutti i finanziamenti provenienti dal bilancio della Regione.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **03** |  | ***Finanziamenti dalla Regione*** | **0,00** |
|  | **01** | *Dotazione ordinaria*confluiscono in questa voce i contributi della Regione per il funzionamento didattico e amministrativo | 0,00 |
|  | **02** | *Dotazione perequativa* | 0,00 |
|  | **03** | *Altri finanziamenti non vincolati* | 0,00 |
|  | **04** | *Altri finanziamenti vincolati* | 0,00 |

Le voci sono state così suddivise:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conto | Importo in € | Descrizione |
|  |  |  |

**AGGREGATO 04 – Finanziamenti da Enti Locali o da altre Istituzioni**

Raggruppa tutti i finanziamenti provenienti dagli Enti Locali o da altre Istituzioni.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **04** |  | ***Finanziamenti da Enti Locali o da Altre Istituzioni*** | **7.500,00** |
|  | **01** | *Unione Europea* | 0,00 |
|  | **02** | *Provincia non vincolati* | 0,00 |
|  | **03** | *Provincia vincolati* | 5.000,00 |
|  | **04** | *Comune non vincolati* | 2.500,00 |
|  | **05** | *Comune vincolati* | 0,00 |
|  | **06** | *Altre istituzioni* | 0,00 |

Le voci sono state così suddivise:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conto | Importo in € | Descrizione |
| 4.3.2 | 5.000,00 | Introito per Spese di funzionamento Amministrativo |
| 4.4.1 | 2.500,00 | introito per manifestazioni varie |

**AGGREGATO 05 – Contributi da Privati**

Raggruppa tutti i finanziamenti provenienti da privati sia non vincolati sia con vincolo di destinazione. Queste entrate sono prevalentemente legate a contributi di laboratorio, viaggi d’istruzione e visite guidate.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **05** |  | ***Contributi da Privati*** | **222.770,00** |
|  | **01** | *Famiglie non vincolati* | 158.070,00 |
|  | **02** | *Famiglie vincolati* | 62.700,00 |
|  | **03** | *Altri non vincolati* | 2.000,00 |
|  | **04** | *Altri vincolati* | 0,00 |

Le voci sono state così suddivise:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conto | Importo in € | Descrizione |
| 5.1.2 | 10.000,00 | Introito per manifestazioni varie |
| 5.1.3 | 1.300,00 | Introito da erogazione pasti  |
| 5.1.5 | 1.200,00 | introito da elaborati  |
| 5.1.7 | 4.070,00 | introito da progetti |
| 5.1.8 | 500,00 | introito per fotocopie- badge |
| 5.1.9 | 140.000,00 | contributo alunni tasse scolastiche |
| 5.1.10 | 1.000,00 | utilizzo locali per corsi  |
| 5.2.2 | 700,00 | contributi vari da privati - sponsorizzazioni ecc |
| 5.2.3 | 2.000,00 | introito per libri di testo |
| 5.2.5 | 25.000,00 | introito per viaggi d'istruzione |
| 5.2.6 | 20.000,00 | introito corsi tecno prof.li  |
| 5.2.9 | 15.000,00 | introito corsi lingue straniere  |
| 5.3.2 | 2.000,00 | contributo Banca |

**AGGREGATO 06 – Proventi da gestioni economiche**

Raggruppa tutti i finanziamenti relativamente alle gestioni economiche.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **06** |  | ***Proventi da gestione economiche*** | **385.000,00** |
|  | **01** | *Azienda agraria* | 0,00 |
|  | **02** | *Azienda speciale* | 0,00 |
|  | **03** | *Attività per conto terzi* | 85.000,00 |
|  | **04** | *Attività convittuale* | 300.000,00 |

Le voci sono state così suddivise:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conto | Importo in € | Descrizione |
| 6.3.3 | 85.000,00 | introito bar |
| 6.4.1 | 300.000,00 | introito rette convitto |

**AGGREGATO 07 – Altre entrate**

Raggruppa tutti i finanziamenti relativi ad altre entrate, quali gli interessi bancari/postali e rendite da beni immobili, rimborsi e recuperi.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **07** |  | ***Altre Entrate*** | **89,29** |
|  | **01** | *Interessi* | 89,29 |
|  | **02** | *Rendite* | 0,00 |
|  | **03** | *Alienazione di beni* | 0,00 |
|  | **04** | *Diverse* | 0,00 |

Le voci sono state così suddivise:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conto | Importo in € | Descrizione |
| 7.1.1 | 88,95 | interessi postali |
| 7.1.2 | 0,34 | interessi su c/c bancario |

**PARTE SECONDA - USCITE**

Le spese sono raggruppate in quattro diverse aggregazioni:

* **ATTIVITA’**: processi che la scuola attua per garantire le finalità istituzionali; tale aggregazione è suddivisa in cinque voci di spesa:
	+ A01 funzionamento amministrativo generale;
	+ A02 funzionamento didattico generale;
	+ A03 spese di personale;
	+ A04 spese di investimento;
	+ A05 manutenzione degli edifici;
* **PROGETTI**: processi che vanno a connotare, approfondire, arricchire la vita della scuola;
* **GESTIONI ECONOMICHE**,
* **FONDO DI RISERVA**.

**PROGETTI 2016/2017**

Per realizzare la necessaria funzionalità di gestione, i progetti sono costituiti in ragione del contenuto delle azioni proposte e delle pertinenti fonti di finanziamento:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROGETTI** | **OBIETTIVI** | **DESTINATARI**  | **Presentatori del progetto**  |
| **P 04** – Progetti formativi  | 1. *Strategie Di Apprendimento – Laboratorio Teatrale*
2. *Il Cinema A Scuola*
3. *Progetto Nato “A Day In The Kitchen With American Guests”–*
4. *Scambi Culturali Con L’estero*
5. *C.H.E.F. – Catering And Hospitality Form Ediìucation To Future Job”*
 | TUTTI GLI ALUNNI | VELLUCCI GRIECO ANDREA CEPOLLARO BUONAIUTO GRANATA  |
| P 09 - Viaggi d’istruzione – visite didattiche e aziendali  | *Il progetto mira a razionalizzare le visite d’istruzione e a raccordarle con le delibere del c.d., dei c.d.c. e il piano dell’offerta formativa. Si privilegiano le mete culturali e turistiche e le aziende del settore enogastronomico, sia in Italia che all’estero.**Realizzazione di un’agenzia di viaggi*  | TUTTI GLI ALUNNI | PARASMO ANTONIETTACENTOLA ROSANNA |
| P 10 – A Scuola con il digitale | *La sfida del****Digitale*** *per non ignorare la sfida delle nuove tecnologie digitali,  per affrontare la rivoluzione che interessa le nuove forme di conoscenza,   le modalità di produzione , di trasmissione, di apprendimento. Una nuova dimensione che mette a dura prova gli operatori della scuola, alle prese con nuove generazioni di****NATIVI DIGITALI****che sembrano non sopportare i ritmi e i riti dell’Istruzione alfabetica, come dalla nostra tradizione scolastica.* | ALUNNI, GENITORI, PERSONALE DOCENTE E ATA | D.S – DSGA |
| P12 Progetti Europei PON FESR  | ***Progetto laboratori multimediali mobili: La Scienza Secondo Noi.*** *Il progetto è legato alla realizzazione di un modello di processo didattico innovativo, che permetta a studenti e docenti di fruire di risorse digitali sempre più aggiornate ed efficaci per la didattica.* *Ogni studente può avere accesso agli strumenti digitali , al fine di potenziare le conoscenze e competenze sia individuali sia in gruppo, al fine di realizzare progetti collaborativi. L'allestimento degli spazi laboratoriali, inoltre, rappresenta un reale potenziamento della scuola intesa come centro educativo, civico e culturale.* ***Didattica con la rete****Aggiornamento, ampliamento e potenziamento della struttura informatica d'Istituto al fine di consentirne l'impiego didattico quotidiano a tutti gli utenti della comunità scolastica* | ALUNNI, PERSONALE DOCENTE E ATA | D.S – DSGASANTORO  |
| P17 - Autonomia, manifestazioni,catering – esercitazioni speciali - *DPR 567/96 (apertura scuola al territorio* | *Si tratta del progetto, attraverso il quale l’Istituto ha nobilitato l’apertura al territorio e alle Istituzioni; recuperato e congelato risorse economiche importanti che hanno dato continuità alle attività didattiche; ha offerto agli allievi e al personale impegnato una vetrina e un palcoscenico sul quale recitare e interpretare “dal vivo” attività che altrimenti avrebbero dovuto essere “simulate” come da programmi ministeriali.**Saranno esplorate varie possibilità e colte tutte le opportunità per l’attuazione dell’autonomia scolastica: attività per es:* ***Ristorante didattico e serate “a tema****” per valorizzazioni prodotti utilizzati nella cucina mediterranea con cadenza settimanale/bisettimanale;****Ristorante diffuso*** *con collaborazioni esterne anche per sviluppare relazioni con il territorio e il mondo del lavoro e preparare terreno per stage e tirocini per i nostri alunni.***MEDCHEF**: CAPRICCIO, CONCERTO, SINFONIA PROGETTO 300 RICETTE ON LINE…. ***Convenzioni*** *con Istituzioni e Associazioni locali, provinciali, regionali, nazionali, Associazione Balneari Prov. Latina.* | ALUNNI, ISTITUZIONI ETERRITORIO | CONTE PASQUALE CAMILLO ANTONIOCENTOLA ROSANNA |
| P26 – Ampliamento offerta formativa – corsi di lingua straniera  | *Finanziato dall’Istituto, il progetto prevede la diffusione della cultura e della consapevolezza della importanza della conoscenza delle lingue straniere, soprattutto europee, ma non solo. Tutti i corsi sono rivolti agli allievi e al personale e tutti prevedono, nella fase conclusiva, l’esame per la certificazione riconosciuta in Europa: Trinity, Delf, Fit in Deutsch… I partecipanti pagano la tassa d’esame finale.* | ALUNNI, PERSONALE E TERRITORIO | **VELLUCCI LUCIANA** |
| P27 La terra dei tesori  | *Realizzazione di un laboratorio orticolo permanente di vegetali tradizionali e a rischio estinzione.**Il progetto sarà svolto a rotazione da 20 alunni divers. abili e un gruppo di loro compagni utilizzando un’area verde all’interno dell’istituto, attualmente dismessa*  | ALUNNI  | BUONAIUTO ANNA  |
| P35 – Educazione allo sport e al benessere | *Progetto UOMO VITRUVIANO: TRA LEONARDO E DARWIN* *Progetto : LA SCUOLA DI ATENE* *Progetto : TRAINING ADN FOOD ACADEMY”**PROGETTO SMART FOOD**- Avvio alla pratica sportiva per alunni e convittori, con particolare riguardo all’area della diversa abilità. Progetto “Benessere a Scuola” rivolto ad alunni, personale e convittori, sia nella Palestra grande che nella palestrina fitness. Il progetto è finanziato dalla scuola per gli alunni e convittori e dal personale per la fitness.* | ALUNNI E TERRITORIO | RUGGIERI MARIA ELISALOMBARDI RENATO SOLIS MARIA |
| P50 Giornata della memoria – per non dimenticare  | *Per la Giornata della memoria la nostra scuola organizza alcune attività tra cui un viaggio della memoria*  *che permettono di ricordare l’evento tragico della Shoah e dei tanti altri genocidi della nostra storia recente. Ma è anche un’occasione per riflettere sul pericolo, ancora oggi attuale, rappresentato da un clima diffuso di odio e intolleranza tra uomini.* | ALUNNI ISTITUTO  | MANZO RITA TESTA BIAGIO  |
| P67 – solidarietà famiglie – enti | *E’ un progetto che si è avviato per dare agli alunni diversamente abili e alle loro famiglie delle risposte più adeguate ai loro bisogni. Attraverso il contributo della Provincia di Latina, dei genitori, degli enti locali e della scuola, si raccolgono risorse**economiche per l’ ampliamento dell’offerta formativa nei laboratori e/o nelle aule, a seconda del caso e dei bisogni rilevati dal GLH d’Istituto e dal consiglio di classe.* | GENITORI E ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI | BUONAIUTO ANNA |
| P 70 Progetti pari opportunità  | ***promozione di ruoli di genere non discriminatori****, nella convinzione che l’attuazione dei principi di uguaglianza per le pari opportunità previsti dalla Costituzione ed in particolare dall’art.2, comma 1, lettera b, dello Statuto regionale (“la parità giuridica, sociale ed economica fra donne e uomini e la rimozione degli ostacoli che impediscono la piena realizzazione di tale principio”), necessita di* *un profondo cambiamento culturale.* | ALUNNI  | MANZO RITA  |
| P71 – assistenza specialistica di base | *Attraverso il contributo della Provincia di Latina, si ottengono fondi per risorse economiche per l’ampliamento dell’offerta formativa nei laboratori e/o nelle aule, a seconda del caso e dei bisogni rilevati dal GLH d’Istituto e dal Consiglio di Classe.* | ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI | BUONAIUTO ANNA |
| P72 – CIC | *i suoi punti di forza nell’attività “scientifica” svolta dagli psicologi nominati per la scuola e per il convitto.* | TUTTI GLI ALUNNI | BUONAIUTO ANNA |
| P74 –formazione e aggiornamento | *Corsi di aggiornamento, attrezzature e materiali utili alla buona riuscita degli stessi: corsi di informatica, per personale e figure addette all’antincendio – ripetizione e approfondimento dei corsi per personale di segreteria su: legge privacy, ricostruzioni di carriera e stipendi, uso programmi ministero,* ***dematerializzazione,*** *corsi di abbinamento dei vini, corso aggiornamento su olio, cucina nazionale e internazionale, pasticceria, pizzeria, enogastronomia tipica locale, benessere, ecc;* | Personale istituto | TOMMASINI CONCETTA |
| P75 – Associazione amici dell’IPSSAR  | *il progetto è stato avviato per dare soprattutto agli alunni diversamente abili e alle loro famiglie delle risposte più adeguate ai loro bisogni. E’ stata costituita l’associazione amici dell’alberghiero per sviluppare attività culturali, turistiche ed ampliare le possibilità e le opportunità di tutti a partire dai “diversamente abili” e, infine, per tentare di favorire gradualmente, una gestione complessiva delle nostre strutture, in tutti i periodi dell’anno.* | ALUNNI, DOCENTI E TERRITORIO | CASABURI BRUNELLAVAUDO VALERIO  |
| P76 – Biblioteca – giornalino d’istituto | *il progetto biblioteca è partito da un finanziamento ministeriale e prevede lo sviluppo di testi cartacei e multimediali, e, ovviamente, la gestione della biblioteca d’istituto a servizio di tutte le componenti scolastiche. – la parte relativa al Giornalino d’istituto è stata avviata con un finanziamento del Miur e vede un gruppo di docenti e alunni, che compongono il comitato di redazione, lavorare su un giornalino d’istituto che è giunto al sedicesimo anno di attività. E’ prevista anche la distribuzione nelle classi di quotidiani a tiratura nazionale che arrivano, grazie ad un apposita richiesta elaborata dal prof. Testa, nella nostra scuola, gratuitamente.* | ALUNNI, DOCENTI E GENITORI | TESTA BIAGIO |
| P78 – Ampliamento offerta formativa – corsi tecnico professionali  | *Il progetto è rivolto principalmente agli allievi dell’Istituto che intendono colmare la mancanza di attività pratica conseguente alla “riforma dei cicli”* ***con corsi cake designer, maitre chocolatier , cucina creativa, cucina sottovuoto , cucina senza glutine e cucina per partecipazione ai concorsi .*** *L’offerta è rivolta anche al territorio e agli adulti con corsi di enogastronomia a pagamento: pasticceria, pizzeria, cucina.* | ALUNNI, PERSONALE, TERRITORIO | CONTE PASQUALE  |
| P81- alternanza scuola lavoro | ***Il progetto è promosso dal MIUR e finanziato con fondi ministeriali riguarda le classi 3^4^5^ . Il progetto si articola con i seguenti sotto progetti: BENVENUTO IN AZIENDA , UN SOGNO LUNGO 400 ORE,… CHE IDEA, ESPERIENZE DIDATTICHE DI IMPRESA****.**Le attività parallele previste nei curricula di ciascuna classe sono individuate dopo aver effettuato attente analisi del mercato occupazionale e comprendono lavori da svolgere in istituto, stage esterni, partecipazioni a Mostre, Fiere, e Borse Turistiche in Italia e all’estero,* ***concorsi nazionali e internazionali****.* ***Saranno attuati anche corsi professionalizzanti con esperti esterni , a carico dei fondi ministeriali.*** | ALUNNI CLASSI TERZE QUARTE E QUINTE  | PADUANO CAROLINA |
| P84 – Agenda 21 | ***Sviluppo turismo ed enogastronomia sostenibile*** *- L’attività ci vedrà impegnati , anche in sintonia con l’ass. Amici dell’Ipsar, con i comuni limitrofi, gli alunni, le famiglie e il personale, in azioni di formazione, in acquisti di attrezzature “verdi”; ma, soprattutto nell’educazione al rispetto per l’ambiente, per il corso naturale delle stagioni nel settore enogastronomico, valorizzando le nostre eccellenze.* | ALUNNI, PERSONALE E TERRITORIO | VAUDO VALERIO |
| P87 – Sapere i sapori  | *La* ***finalità*** *del progetto “Sapere i sapori” è quella di sensibilizzare ed educare circa la corretta alimentazione, la conoscenza dei prodotti agricoli ed alimentari, i corretti stili di vita.I* ***destinatari*** *del progetto sono 28 studenti (di cui 15 iscritti al primo anno e 13 del secondo anno), Il* ***percorso formativo*** *scelto,* ***“risorse e rifiuti”*** *si concretizza nel sensibilizzare riguardo la necessità di tutelare le risorse non rinnovabili come acqua e suolo, recuperando e gestendo correttamente i rifiuti quotidiani; far conoscere la pratica del compostaggio domestico e le possibilità di uso di energie rinnovabili.**Tale progetto prevede la progettazione e la realizzazione di orti biologici didattici, su spazio di proprietà dell’Istituto scolastico e gestito insieme agli studenti; permettendo così la realizzazione di un procedimento complesso che conduce dal seme al frutto.* | ALUNNI  | SOLIS MARIA  |
| G03 – attività per conto terzi – gestione bar Istituto | *Esempio concreto di ottimizzazione risorse materiali ed umane, attività pseudo imprenditoriale, svolta quotidianamente nel corso dell’anno scolastico. Attività di laboratorio di Sala-Bar e Cucina, rivolta al pubblico interno e ai visitatori, gestita con partita iva e grande disponibilità professionale da parte del personale e degli alunni in esercitazione didattica e in formazione. Le risorse ricavate dalla gestione sono impiegate per il potenziamento della nostra offerta formativa, per l’acquisto di nuovi macchinari e attrezzature e per la liquidazione dei compensi al personale docente amministrativo, tecnico e ausiliario coinvolti nella realizzazione dell’attività didattica.* | ALUNNI, PERSONALE, GENITORI | DS - DSGA  |
| G04 – attività convittuale  | *L’attività, finanziata dalle famiglie o da Enti preposti, prevede l’accoglienza in convitto fino a 48 convittrici e 144 convittori, suddivisi in 8 ali/gruppi da 24, su due piani, in stanze da 6 posti. il servizio di accoglienza va dal lunedì mattina al sabato ore 13:00 e prevede il vitto e l’alloggio per l’intero anno scolastico, oltre ad una offerta formativa aggiuntiva per lo sport e il tempo libero.**Progetti presentati dagli educatori e approvati dal collegio* * *Accoglienza*
* *Attività espressive , musicali e manuali*
* *Educare alla legalità*
* *Educazione ambientale*
* *Diritto e rovescio*
 | ALUNNI, FAMIGLIE E TERRITORIO |  D’ACUNTO VALTER  |

Riportiamo in dettaglio le spese per ogni singolo progetto/attività:

| **Aggr.** | **Voce** | **Descrizione** | **Importo** |
| --- | --- | --- | --- |
| **A** |   | Attività |   |
|  | A01 | Funzionamento amministrativo generale | 98.474,10 |
|  | A02 | Funzionamento didattico generale | 138.121,30 |
|  | A03 | Spese di personale | 17.317,47 |
|  | A04 | Spese di investimento | 80.228,01 |
|  | A05 | Manutenzione edifici | 53.090,47 |
| **P** |   | Progetti |   |
|  | P04 | Progetti Formativi - Erasmus  | 5.675,38 |
|  | P09 | Viaggi d'istruzione-visite didattiche e aziendali | 25.133,06 |
|  | P10 | A scuola con il digitale | 6.021,89 |
|  | P12 | Progetti Europei PON FSER | 2.073,48 |
|  | P17 | Autonomia,manifestazioni,catering,eserc.speciali | 17.373,41 |
|  | P26 | Ampliamento offerta formativa -corsi di lingua  | 17.522,81 |
|  | P27 | La Terra dei tesori - piani di miglioramento | 10.000,00 |
|  | P35 | Educazione allo sport e benessere  | 15.289,10 |
|  | P50 | Giornata della memoria - per non dimenticare | 5.341,44 |
|  | P67 | Solidarietà famiglie - enti | 1.427,14 |
|  | P70 | Progetti pari opportunità | 1.800,00 |
|  | P71 | Assistenza specialistica di base | 83.037,42 |
|  | P72 | Centro di informazione e consulenza e ascolto | 1.300,00 |
|  | P74 | Formazione e aggiornamento | 11.916,29 |
|  | P75 | Associazione amici dell' I.P.S.S.A.R  | 1.067,35 |
|  | P76 |  Biblioteca, giornalino d'istituto | 9.371,78 |
|  | P78 | Ampliamento offerta formativa-corsi tecnico prof. | 33.411,82 |
|  | P81 | Alternanza scuola lavoro-collaborazione territorio | 105.475,08 |
|  | P84 | Agenda 21 e sviluppo sostenibile | 3.997,05 |
|  | P87 | Sapere i sapori"  | 4.784,63 |
| **G** |   | Gestioni economiche |   |
|  | G01 | Azienda agraria | 0,00 |
|  | G02 | Azienda speciale | 0,00 |
|  | G03 | Attività per conto terzi | 98.928,86 |
|  | G04 | Attività convittuale | 323.083,66 |
| **R** |   | Fondo di riserva |   |
|  | R98 | Fondo di riserva | 3.087,88 |

Per un totale spese di € **1.174.350,88**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Z** | 01 | Disponibilità finanziaria da programmare | 0,00 |

Totale a pareggio € **1.174.350,88**.

**ANALISI DETTAGLIATA DELLE USCITE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **A** | **A01** | **Funzionamento amministrativo generale** | **98.474,10** |

/acd\_04/

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 18.715,00 | 01 | Personale | 6.850,00 |
| 02 | Finanziamenti dello Stato | 58.669,81 | 02 | Beni di consumo | 36.285,15 |
| 04 | Finanziamenti da Enti locali | 5.000,00 | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 47.800,00 |
| 05 | Contributi da Privati | 16.000,00 | 04 | Altre spese | 5.338,95 |
| 07 | Altre Entrate | 89,29 | 05 | Tributi | 1.400,00 |
|   |   |   | 07 | Oneri finanziari | 800,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **A** | **A02** | **Funzionamento didattico generale** | **138.121,30** |

/acd\_04/

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 9.921,30 | 01 | Personale | 1.000,00 |
| 05 | Contributi da Privati | 128.200,00 | 02 | Beni di consumo | 120.521,30 |
|   |   |   | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 14.100,00 |
|   |   |   | 04 | Altre spese | 2.500,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **A** | **A03** | **Spese di personale** | **17.317,47** |

/acd\_04/

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 17.317,47 | 01 | Personale | 17.317,47 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **A** | **A04** | **Spese di investimento** | **80.228,01** |

/acd\_04/

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 80.228,01 | 06 | Beni d'investimento | 80.228,01 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **A** | **A05** | **Manutenzione edifici** | **53.090,47** |

/acd\_04/

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 53.090,47 | 02 | Beni di consumo | 3.000,00 |
|   |   |   | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 50.090,47 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **G** | **G01** | **Azienda agraria** | **0,00** |

/acd\_04/

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
|   |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **G** | **G02** | **Azienda speciale** | **0,00** |

/acd\_04/

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
|   |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **G** | **G03** | **Attività per conto terzi** | **98.928,86** |

attività x conto terzi

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 12.728,86 | 01 | Personale | 25.928,86 |
| 05 | Contributi da Privati | 1.200,00 | 02 | Beni di consumo | 54.500,00 |
| 06 | Proventi da gestioni economiche | 85.000,00 | 05 | Tributi | 13.500,00 |
|   |   |   | 06 | Beni d'investimento | 5.000,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **G** | **G04** | **Attività convittuale** | **323.083,66** |

GESTIONE DEL CONVITTO

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 21.783,66 | 01 | Personale | 26.400,00 |
| 05 | Contributi da Privati | 1.300,00 | 02 | Beni di consumo | 196.300,00 |
| 06 | Proventi da gestioni economiche | 300.000,00 | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 34.000,00 |
|   |   |   | 04 | Altre spese | 12.300,00 |
|   |   |   | 06 | Beni d'investimento | 54.083,66 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P04** | **Progetti Formativi - Erasmus**  | **5.675,38** |

Progetti Formativi - Erasmus

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 5.675,38 | 01 | Personale | 4.875,38 |
|   |   |   | 02 | Beni di consumo | 800,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P09** | **Viaggi d'istruzione-visite didattiche e aziendali** | **25.133,06** |

Viaggi d'istruzione-visite didattiche e aziendali

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 133,06 | 01 | Personale | 933,06 |
| 05 | Contributi da Privati | 25.000,00 | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 23.800,00 |
|   |   |   | 04 | Altre spese | 400,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P10** | **A scuola con il digitale** | **6.021,89** |

A scuola con il digitale

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 6.021,89 | 01 | Personale | 4.521,89 |
|   |   |   | 02 | Beni di consumo | 1.500,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P12** | **Progetti Europei PON FSER** | **2.073,48** |

Progetti Europei PON FSER

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 2.073,48 | 01 | Personale | 2.073,48 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P17** | **Autonomia,manifestazioni,catering,eserc.speciali** | **17.373,41** |

Autonomia,manifestazioni,catering,eserc.speciali

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 4.873,41 | 01 | Personale | 5.483,48 |
| 04 | Finanziamenti da Enti locali | 2.500,00 | 02 | Beni di consumo | 11.889,93 |
| 05 | Contributi da Privati | 10.000,00 |   |   |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P26** | **Ampliamento offerta formativa -corsi di lingua**  | **17.522,81** |

Ampliamento offerta formativa -corsi di lingua

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 2.522,81 | 01 | Personale | 14.822,81 |
| 05 | Contributi da Privati | 15.000,00 | 04 | Altre spese | 2.700,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P27** | **La Terra dei tesori - piani di miglioramento** | **10.000,00** |

La Terra dei tesori - piani di miglioramento

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 02 | Finanziamenti dello Stato | 10.000,00 | 01 | Personale | 4.000,00 |
|   |   |   | 02 | Beni di consumo | 2.000,00 |
|   |   |   | 06 | Beni d'investimento | 4.000,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P35** | **Educazione allo sport e benessere**  | **15.289,10** |

Educazione allo sport e benessere

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 15.289,10 | 01 | Personale | 2.489,10 |
|   |   |   | 02 | Beni di consumo | 2.300,00 |
|   |   |   | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 10.500,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P50** | **Giornata della memoria - per non dimenticare** | **5.341,44** |

Giornata della memoria - per non dimenticare

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 5.341,44 | 01 | Personale | 141,44 |
|   |   |   | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 5.200,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P67** | **Solidarietà famiglie - enti** | **1.427,14** |

Solidarietà famiglie - enti

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 1.427,14 | 01 | Personale | 1.427,14 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P70** | **Progetti pari opportunità** | **1.800,00** |

Progetti pari opportunità

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 1.800,00 | 01 | Personale | 1.600,00 |
|   |   |   | 02 | Beni di consumo | 200,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P71** | **Assistenza specialistica di base** | **83.037,42** |

Assistenza specialistica di base

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 83.037,42 | 01 | Personale | 10.737,42 |
|   |   |   | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 72.300,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P72** | **Centro di informazione e consulenza e ascolto** | **1.300,00** |

Centro di informazione e consulenza e ascolto

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 1.300,00 | 01 | Personale | 1.300,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P74** | **Formazione e aggiornamento** | **11.916,29** |

Formazione e aggiornamento

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 11.916,29 | 01 | Personale | 500,00 |
|   |   |   | 02 | Beni di consumo | 266,29 |
|   |   |   | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 10.150,00 |
|   |   |   | 04 | Altre spese | 1.000,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P75** | **Associazione amici dell' I.P.S.S.A.R**  | **1.067,35** |

Associazione amici dell' I.P.S.S.A.R

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 1.067,35 | 02 | Beni di consumo | 67,35 |
|   |   |   | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 1.000,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P76** |  **Biblioteca, giornalino d'istituto** | **9.371,78** |

Biblioteca, giornalino d'istituto

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 7.371,78 | 02 | Beni di consumo | 1.071,78 |
| 05 | Contributi da Privati | 2.000,00 | 04 | Altre spese | 2.300,00 |
|   |   |   | 06 | Beni d'investimento | 6.000,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P78** | **Ampliamento offerta formativa-corsi tecnico prof.** | **33.411,82** |

Ampliamento offerta formativa-corsi tecnico prof.

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 9.341,82 | 01 | Personale | 23.311,82 |
| 05 | Contributi da Privati | 24.070,00 | 02 | Beni di consumo | 9.300,00 |
|   |   |   | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 800,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P81** | **Alternanza scuola lavoro-collaborazione territorio** | **105.475,08** |

Alternanza scuola lavoro-collaborazione territorio

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 68.820,16 | 01 | Personale | 30.175,08 |
| 02 | Finanziamenti dello Stato | 36.654,92 | 03 | Prestazioni di servizi da terzi | 75.300,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P84** | **Agenda 21 e sviluppo sostenibile** | **3.997,05** |

Agenda 21 e sviluppo sostenibile

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 3.997,05 | 01 | Personale | 697,05 |
|   |   |   | 02 | Beni di consumo | 3.300,00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **P** | **P87** | **Sapere i sapori"**  | **4.784,63** |

Sapere i sapori"

|  |  |
| --- | --- |
| **Entrate** | **Spese** |
| Aggr. | Descrizione | Importo | Tipo | Descrizione | Importo |
| 01 | Avanzo di amministrazione presunto | 4.784,63 | 01 | Personale | 1.500,00 |
|   |   |   | 06 | Beni d'investimento | 3.284,63 |

Per una disamina analitica si rimanda alle schede di progetto presentate dai docenti (mod. PTOF) che illustrano compiutamente obiettivi da realizzare, tempi e risorse umane e materiali utilizzate.

Per quanto riguarda l’aspetto contabile, si rinvia alle schede illustrative finanziarie (modello B) allegate al programma annuale stesso.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **R** | **R98** | **Fondo di Riserva** | **3.087,88** |

Il fondo di riserva è stato determinato tenendo conto del limite massimo (5%) previsto dall’art. 4 comma 1 del D.I. 1° febbraio 2001 n. 44, ed è pari al 5,00% dell’importo della dotazione ordinaria iscritta nell’aggregato 02 voce 01 delle entrate del presente programma annuale. Tali risorse saranno impegnate esclusivamente per aumentare gli stanziamenti la cui entità si dimostri insufficiente e nel limite del 10% dell’ammontare complessivo del progetto/attività come previsto dall’art. 7 comma 3 del D.I. 44/2001.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Z** | **Z01** | **Disponibilità finanziarie da programmare** | **0,00** |

**CONCLUSIONI**

Stante quanto precede si invita il Consiglio di istituto ad approvare il programma annuale, già approvato dalla Giunta Esecutiva nella seduta del 01/02/2017 nonché la relazione provvisionale e programmatica.

Si invita inoltre il Collegio dei Revisori, a formulare qualunque proposta in ordine alla migliore qualificazione della spesa effettuata. A tutto il personale, agli esperti, agli allievi, alle famiglie e ai professionisti coinvolti nelle attività e nei progetti, l’augurio di avere la lucidità e la forza di proseguire nel lavoro già avviato e l’invito ad adoperarsi per l’attuazione del presente programma annuale per continuare a migliorare la qualità dei servizi erogati dalla nostra Scuola.

 **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

 Dott.ssa Monica PIANTADOSI

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell’art. 3 c. 2 D.Lgs. n. 39/93

1. [↑](#footnote-ref-1)