



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

Circolare 97

Molfetta 17 gennaio 2025

Comunità educante
ATTI

Oggetto: attività di laboratorio di cucina e sala.

Questo ufficio ha concluso le procedure relative alle seguenti forniture di sala e cucina:

1. alimentari vari, carni e prodotti di pasticceria
2. bevande e alcolici
3. frutta e verdura
4. prodotti ittici

Le prime due non sono state aggiudicate perché gli operatori economici invitati hanno sbagliato le operazioni di loro competenza sulla piattaforma telematica di acquisto delle pubbliche amministrazioni (MEPA) e non hanno consentito al sistema di formulare la graduatoria delle offerte. Entrambe sono state riaperte e si concluderanno ragionevolmente dopo gli scrutini.

Gli acquisti sono stati effettuati fino alla settimana scorsa su autorizzazioni¹ rilasciate su procedure dello scorso anno. Le risorse spendibili con queste autorizzazioni sono state quasi esaurite in una sola settimana. Quello che resta sarà dedicato alle classi prime e seconde anche per considerazioni di natura pedagogica che non possono essere esaminate in questa sede.

In definitiva, **questo ufficio non ha potuto autorizzare gli ordini di sala e cucina per il triennio della prossima settimana; saranno garantite solo le forniture del biennio.**

Si invitano i docenti di cucina e sala del triennio a concordare con i direttori di laboratorio e con i magazzinieri esercitazioni alternative a quelle previste dalla programmazione e ottimizzare gli eventuali materiali disponibili.

È opportuno un ragionamento più generale.

Questa settimana cucina e sala hanno speso 1.700 euro (con 5 classi in meno e considerando che prime e seconde non hanno speso quasi niente). La scuola, per il suo funzionamento nell'intero corso dell'anno, ha ricevuto dal Ministero 57.925,00 euro.

Ammettendo che il consiglio di istituto accetti di dedicare la metà delle risorse della scuola ai laboratori di sala e cucina, con le attuali programmazioni sono garantiti in proiezione gli acquisti per 17 settimane sulle quasi 34 previste dal calendario delle lezioni.

Margini di aggiustamento saranno consentiti sulla base dell'andamento della riscossione dei contributi delle famiglie - che, com'è noto, sono in caduta verticale - e/o ottimizzando l'uso dei fondi PCTO per le lezioni di laboratorio previste dal relativo modulo, ammesso che la RSU voglia accordarsi sull'idea di non utilizzarli per il salario accessorio dei docenti.

Potrebbe essere utile anche un segno di maggiore buona volontà da parte di alcuni docenti di cucina: penso a una maggiore flessibilità rispetto alle inderogabili esigenze della grande cucina, alla possibilità di adeguare le programmazioni, al vecchio, detestato meccanismo per cui in qualche settimana i laboratori funzionano con le risorse di associazioni no profit o istituzioni che chiedono l'intervento della scuola per organizzare eventi.

Il dirigente scolastico
prof. Antonio Natalicchio
(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)

¹ Con il termine autorizzazioni chi scrive cerca di rendere comprensibile il concetto tecnico di CIG (Codice Identificativo di Gara).