



Azienda Speciale di Formazione
"Scuola Paolo Borsa"

**PIANO PROGRAMMA AZIENDA SPECIALE DI FORMAZIONE "Scuola Paolo Borsa"
2014 - 2016**

PIANO PROGRAMMA

AZIENDA SPECIALE DI FORMAZIONE
"Scuola Paolo Borsa"

2014 – 2015 – 2016

Approvato dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del giorno 15/07/2014



Alcune premesse

Ai sensi dell'art. 11 dello Statuto dell'Azienda Speciale di Formazione "Scuola Paolo Borsa", approvato con deliberazione consiliare n. 6 del giorno 8 Febbraio 2010, il Consiglio di Amministrazione delibera, sullo schema proposto dal Direttore, il piano programma che contiene le scelte e gli obiettivi che si intendono perseguire e che comprende inoltre il contratto di servizio.

Il presente piano-programma si compone delle seguenti sezioni:

SEZIONE 1: CARATTERISTICHE GENERALI E SERVIZI DELL'ENTE: PERSONALE, STRUTTURA e ORGANIZZAZIONE

SEZIONE 2: FONTI DI FINANZIAMENTO E COSTI: ANALISI DELLE RISORSE

SEZIONE 3: PROGRAMMI , PROGETTI e OBIETTIVI



SEZIONE 1: CARATTERISTICHE GENERALI E SERVIZI DELL'ENTE: STRUTTURA e ORGANIZZAZIONE, PERSONALE

L'Azienda Speciale di Formazione "Scuola Paolo Borsa" è ente strumentale del Comune di Monza il cui Statuto è stato approvato con deliberazione consiliare n. 6 dell'8.02.2010, è dotata di personalità giuridica e di autonomia gestionale. L'Azienda Speciale di Formazione "Scuola Paolo Borsa", come indicato dall'articolo 2 comma 1 dello Statuto Sociale ha per oggetto la promozione dell'esercizio del diritto all'istruzione, alla formazione e al lavoro attraverso l'erogazione di servizi e attività destinate all'elevazione culturale e professionale dei cittadini a partire dalla prima formazione, alla formazione in diritto dovere di istruzione e formazione, con attenzione prioritaria al disagio sociale, alla disabilità e alla dispersione scolastica, alla riqualificazione ed all'orientamento.

Sempre all'articolo 2 dello Statuto, comma 5 si riporta che "l'Azienda potrà altresì gestire altri servizi educativi, culturali e simili che il Comune di Monza decidesse di affidarle: è proprio a partire da questo che il Comune ha deciso di conferire all'azienda dal 1 agosto 2014 fino al 2019 la gestione delle attività teatrali legate al Teatro Manzoni di Monza, storico teatro della città.

Sul fronte della FORMAZIONE l'Azienda Borsa è un Ente accreditato presso la Regione Lombardia nella sezione A (formazione anche DDIF) e da poco anche per i servizi al LAVORO. L'identità della Scuola si evince dal P.O.F., documento in cui viene esplicitata la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa ed organizzativa adottata dalla scuola e dove emerge che per la Scuola Paolo Borsa è fondamentale sostenere la crescita della persona e delle sua capacità, attraverso esperienze significative di apprendimento, lungo tutto l'arco della vita, sia in contesti formali, che non formali o informali.

L'attività principale dell'Azienda, la formazione professionale, si articola in corsi rivolti ai giovani che devono assolvere il diritto e dovere di istruzione e formazione, nei percorsi



personalizzati per allievi disabili e nei corsi per il conseguimento del diploma professionale. A questi corsi ordinari si aggiungono corsi di Formazione Tecnica Superiore, percorsi di Apprendistato, Learning Week, corsi per Assistente Familiare e corsi pomeridiani e serali rivolti alle aree linguistica, informatica, benessere, tempo libero e artistica. All'offerta formativa destinata alla sola formazione si aggiungono tutti i servizi di accoglienza, bilanci di competenze e corsi strettamente connessi al lavoro. Nel 2014 si sono attivati, nell'ambito della Dote Unica Lavoro dei tirocini extracurricolari per disoccupati.

La Scuola Paolo Borsa, coerentemente con la propria Visione, intende operare orientando efficacemente la propria presenza sul mercato per dare risposte soddisfacenti ai bisogni del territorio circa le richieste di servizi di istruzione-formazione-lavoro e di socializzazione. Ritiene indispensabile operare favorendo l'integrazione dei servizi, l'attivazione, il potenziamento e la mobilitazione delle risorse in conformità alle condizioni specifiche del territorio anche nel loro evolversi.

L'Ente si colloca nel territorio di Monza e della Brianza costituito da un sistema imprenditoriale attivo e dove la Formazione Professionale è erogata da 30 Centri di Formazione Professionale che lavorano in forte sinergia tra di loro.

Sul fronte delle ATTIVITA' CULTURALI connesse al TEATRO MANZONI, l'Azienda intende affidare in proroga, date le tempistiche molto strette, la gestione delle attività teatrali alla società Teatro di Monza srl che da anni attraverso una programmazione generale, persegue i seguenti indirizzi di gestione:

- mirata crescita culturale del pubblico, rafforzamento del legame con il pubblico e ricerca di nuovi possibili fruitori con particolare attenzione alla fascia giovanile;
- diversificazione delle proposte, attraverso l'alternanza di compagnie, titoli e forme sceniche aperte a un panorama il più ampio possibile del mondo teatrale, anche con attenzione ai nuovi linguaggi e alle nuove e più significative realtà della prosa;
- realizzazione di stagioni teatrali di qualità, nonché realizzazione di altre attività e manifestazioni strutturate secondo l'articolazione riportata di seguito;
- valorizzazione di ulteriori iniziative proposte da terzi, valutate con criteri di



- trasparenza, oggettività e rispetto delle singole autonomie culturali, potenziando in tal modo l'attività del teatro con manifestazioni, eventi, iniziative estemporanee e evidenziando anche i fermenti culturali del territorio;
- valorizzazione del teatro quale punto di riferimento per la città, centro di aggregazione culturale attivo e dinamico e di formazione artistica

L'affidamento del Teatro all'Azienda rappresenta un'opportunità di crescita non indifferente, che prevede altresì il raggiungimento di obiettivi futuri piuttosto ambiziosi: dal terzo anno di gestione incremento dei ricavi pari ad almeno al 3% rispetto alla stagione 2014/2015 e riduzione dei costi pari ad almeno il 3% rispetto alla stagione 2014/2015. Già dal prossimo mese di settembre il Teatro sarà sede di laboratorio dei corsi di Operatore della ristorazione: servizi di sala e bar, sede di corsi serali di Danzaterapia e Tai-chi e sede di mostre d'arte. A partire dal 2015 si prevede la progettazione di corsi attinenti le attività teatrali riconosciuti dalla Regione Lombardia.

L'Azienda Speciale di Formazione "Scuola Paolo Borsa" ha una sede legale in Piazza Trento e Trieste ed è attualmente dislocata su tre sedi operative in attesa di una sede definitiva per la quale è già stata prevista un'importante opera di ristrutturazione i cui lavori inizieranno nel mese di ottobre. Le sedi operative sono tutte nel territorio monzese e precisamente la sede principale si trova in Via Longhi n. 4 dove si erogano i corsi di Operatore e Tecnico Agricolo e da settembre la prima annualità di Operatore della ristorazione – servizi di sala e bar, i corsi di apprendistato, i corsi autofinanziati, quelli relativi alla dote lavoro e tutti i corsi a catalogo, prima connotati come corsi civici; la seconda sede è in Via Magellano 48 dove si erogano i corsi di Operatore della ristorazione – preparazione pasti e i corsi per disabili; infine vi è la sede di Via Magenta inaugurata lo scorso mese di ottobre dove si tengono tutti i corsi d'arte.



AZIENDA SPECIALE BORSA – SEDI OPERATIVE									
Sede	Attività	N. Addetti							
		T.I.	T.D.	C.P.	C.O.	IVA	S.	TOTAL E	
Via Longhi 4 – Monza	Corsi per Operatore Agricolo, Tecnico Agricolo, Operatore della ristorazione servizi di sala e bar e corsi afferenti ai servizi al lavoro	7	3	5	4	6	1	26	
	Corsi a catalogo di lingue, informatica, benessere, fotografia, pasticceria, cucina....	0	0	1	3	1	1	6	
Via Magellano 48 – Monza	Corsi per Operatore della Ristorazione Tecnico di cucina , Percorsi personalizzati	T.I.	T.D.	C.P.	C.O.	IVA	S.	TOTAL E	
		4	4	9	1	1	1	20	
Via Magenta ang. Volturno – Monza	Corsi artistici di pittura, scultura, manipolazione e fumetto	T.I.	T.D.	C.P.	C.O.	IVA	S.	TOTAL E	
		0	0	3	0	1	0	4	
TOTALE SEDI		11	7	18	8	9	3	56	

T.I.: TEMPO INDETERMINATO

T.D.: TEMPO DETERMINATO

C.P.: COLLABORAZIONI A PROGETTO

C.O.: COLLABORAZIONI OCCASIONALI

IVA:

S.: SOMMINISTRAZIONE

La dotazione organica è costituita dal fabbisogno di figure professionali, suddivise per categoria contrattuale di inquadramento (B, C, D), di cui l'Ente necessita per il miglior espletamento delle proprie funzioni.

Attualmente il personale dell'Azienda è costituito da risorse a tempo indeterminato, determinato e da incarichi esterni (collaborazioni professionali, a progetto e occasionali).

L'organigramma dell'azienda prevede la presenza di un Consiglio di Amministrazione , un direttore , un responsabile amministrativo, tre coordinatori, un responsabile della segreteria, un segretario organizzativo, un team di docenti e tutor e tre addetti alle attività ausiliarie.



L'acquisizione delle risorse umane e la loro organizzazione avviene attraverso avvisi pubblici e procedure comparative e considera fondamentale la continuità didattica e la responsabilizzazione del personale.

Il personale dipendente a tempo indeterminato e determinato viene assunto con il CCNL degli Enti Locali attraverso concorsi ad evidenza pubblica.

L'obiettivo principale del 2014, enunciato nello scorso piano programma, era proseguire con una politica assunzionale rivolta a risorse a tempo determinato al fine di ridurre le collaborazioni: ciò è stato frenato dal recente decreto sul lavoro, il cosiddetto Jobs Act (Decreto Legge n. 34/2014), il quale prevede che i tempi determinati non possano superare il 20% dell'organico complessivo, inteso come la somma dei lavoratori assunti a tempo indeterminato in forza dal 1 gennaio 2014. Si prevede quindi di procedere nel 2015 con delle assunzioni a tempo indeterminato per figure amministrative, tra le quali un collaboratore/istruttore amministrativo, un coordinatore, docenti di materie di base e tutor. Per quanto attiene invece il personale ausiliario, si interromperà il rapporto con Humana e si procederà con una gara ad evidenza pubblica per tre posizioni, un tempo pieno per la sede di Via Magellano e due part-time per la sede di Via Longhi.

DOTAZIONE ORGANICA							
PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO							
QUALIFICA	DOTAZIONE	TEMPO PIENO		PART-TIME SUP. 50%		TOTALE DIPENDENTI TEMPO INDETERMINATO AL 31/07/2013	
		U	D	U	D	U	D
DIRIGENTE A TEMPO DETERMINATO	1	0	1	0	0	0	1
POSIZIONE ECONOMICA D3 - PROFILO D'ACCESSO D1	1	0	1	0	0	0	1
POSIZIONE ECONOMICA D1 - PROFILO D'ACCESSO D1	7	1	4	0	2	1	6
POSIZIONE ECONOMICA C4 - PROFILO D'ACCESSO C1	1	0	1	0	0	0	1
POSIZIONE ECONOMICA B4 - PROFILO D'ACCESSO B1	1	0	1	0	0	0	1
						1	10
TEMPO INDETERMINATO						11	

U.: UOMINI
D.:DONNE



Azienda Speciale di Formazione
"Scuola Paolo Borsa"

PERSONALE A TEMPO DETERMINATO							
QUALIFICA	DOTAZIONE	TEMPO PIENO		PART-TIME SUP. 50%		TOTALE DIPENDENTI TEMPO DETERMINATO 31/07/2013	
		U	D	U	D	U	D
POSIZIONE ECONOMICA D1 – DOCENTE/TUTOR	4	1	3	0	0	1	3
POSIZIONE ECONOMICA C1 – SEGRETARIO ORGANIZZATIVO	2	0	0	0	2	0	2
POSIZIONE ECONOMICA C1 – DOCENTE TECNICO	1	1	0	0	0	1	0
						2	5
TEMPO DETERMINATO						7	

U.: UOMINI

D.:DONNE

PERSONALE IN SOMMINISTRAZIONE							
QUALIFICA	DOTAZIONE	TEMPO PIENO		PART-TIME <=. 50%		TOTALE SOMMINISTRAZIONE AL 31/07/2013	
		U	D	U	D	U	D
POSIZIONE ECONOMICA B1 – ESECUTORE	3	0	1	0	2	0	3
						0	3
SOMMINISTRAZIONE						3	

U.: UOMINI

D.:DONNE

COLLABORAZIONI								
QUALIFICA	COLLABORAZIONI A PROGETTO		COLLABORAZIONI OCCASIONALI		COLLABORAZIONI PROFESSIONALI		TOTALE COLLABORAZIONI	
	U	D	U	D	U	D	U	D
DOCENTE	5	13	4	4	5	4	14	21
							14	21
COLLABORAZIONI							35	

U.: UOMINI

D.:DONNE

SEZIONE 2: FONTI DI FINANZIAMENTO E COSTI

La previsione pluriennale conferma l'orientamento della scuola a garantire e ampliare tutte le attività formative in atto:

- Qualifiche triennali e diploma per studenti in uscita dalla scuola secondaria di I° grado;
- Percorsi di intervento personalizzato per allievi disabili;
- Apprendistato;
- Servizi al lavoro per disoccupati, cassaintegrati;
- Servizi di orientamento
- Corsi a catalogo nelle aree linguistica, informatica, benessere e artistica
- Corsi autofinanziati
- Progetti con il territorio

Per il 2014 si amplia l'offerta formativa destinata nel 2017 ad avere un triennio di Operatore della ristorazione, servizi di sala e bar e un Quarto anno di Tecnico di sala: questo porta ad affermare che nell'anno formativo 2017-2018 le attuali classi relative all'offerta stabile dell'Ente non saranno più 12, bensì 15.

Tutto ciò detto, il 2014 vede le seguenti novità in materia di corsi:

- Avvio del IV anno di Tecnico di cucina;
- Avvio della qualifica triennale di Operatore della ristorazione: preparazione pasti;
- Avvio di progetti Nuova Learning Week in collaborazione con istituti e partner sul territorio
- Nuovi progetti sui servizi al lavoro relativamente a nuovi bandi sulla DUL (Dote Unica Lavoro) e GG (Garanzia Giovani);
- Avvio di tirocini extracurricolari in collaborazioni con le aziende.

Il bilancio economico previsionale sotto riportato comprende anche una previsione di costi di gestione del Teatro, una quota di ammortamento del diritto di superficie in 36 anni dal 1/12/2014 e gli oneri finanziari sul mutuo al 3% calcolati su € 1.000.000,00 per l'acquisto del diritto di superficie dal 1/12/2014. Non sono inclusi il valore dell'ammortamento dei lavori straordinari di manutenzione in 35 anni e gli oneri finanziari su detto mutuo.

CONTO ECONOMICO	31/12/2014	31/12/2015	31/12/2016
A VALORE DELLA PRODUZIONE			
1 RICAVI DELLE VENDITE E DELLE PRESTAZIONI	1.301.000,00	1.359.000,00	1.418.000,00
5 ALTRI RICAVI E PROVENTI			
a ALTRI RICAVI E PROVENTI	6.000,00	43.200,00	43.300,00
b CONTRIBUTI IN CONTO ESERCIZIO	65.900,00	197.367,00	182.045,00
TOTALE 5	71.900,00	240.567,00	225.345,00
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	1.372.900,00	1.599.567,00	1.643.345,00
B COSTI DELLA PRODUZIONE			
6 PER MATERIE PRIME, SUSSIDIARIE DI CONSUMO E DI MERCI	- 60.000,00	- 65.000,00	- 68.000,00
7 PER SERVIZI	- 531.467,00	- 639.400,00	- 630.078,00
8 PER GODIMENTO DI BENI DI TERZI	- 63.000,00	- 65.000,00	- 66.000,00
9 PER IL PERSONALE			
a SALARI E STIPENDI	- 450.000,00	- 486.000,00	- 525.000,00
b ONERI SOCIALI	- 145.000,00	- 151.000,00	- 155.000,00
c TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO	- 30.000,00	- 32.000,00	- 36.000,00
e ALTRI COSTI	- 5.000,00	- 4.000,00	- 4.500,00
TOTALE 9	- 630.000,00	- 673.000,00	- 720.500,00
10 AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI			
a AMMORTAMENTO DELLE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	- 6.778,00	- 37.833,00	- 38.333,00
b AMMORTAMENTO DELLE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	- 27.000,00	- 28.000,00	- 29.000,00
TOTALE 10	- 33.778,00	- 65.833,00	- 67.333,00
11 VARIAZIONI DELLE RIMANENZE DI MATERIE PRIME, SUSSIDIARIE, DI			



Azienda Speciale di Formazione
"Scuola Paolo Borsa"

CONSUMO E MERCI	500,00	900,00	1.000,00
13 ALTRI ACCANTONAMENTI	-	-	-
14 ONERI DIVERSI DI GESTIONE	- 5.000,00	- 5.500,00	- 6.000,00
TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	1.322.745,00	1.512.833,00	1.556.911,00
DIFF.TRA VALORE E COSTI DI PROD.(A-B)	50.155,00	86.734,00	86.434,00
C PROVENTI E ONERI FINANZIARI			
16 ALTRI PROVENTI FINANZIARI			
d PROVENTI DIVERSI DAI PRECEDENTI			
d4 DA TERZI	100,00	400,00	450,00
TOTALE d	100,00	400,00	450,00
TOTALE 16	100,00	400,00	450,00
17 INTERESSI E ALTRI ONERI FINANZIARI			
d VERSO TERZI	- 2.550,00	- 30.080,00	- 30.090,00
TOTALE 17	- 2.550,00	- 30.080,00	- 30.090,00
TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	- 2.450,00	- 29.680,00	- 29.640,00
E PROVENTI E ONERI STRAORDINARI			
20 PROVENTI			
b ALTRI PROVENTI STRAORDINARI	500,00	600,00	700,00
TOTALE 20	500,00	600,00	700,00
21 ONERI			
c ALTRI ONERI STRAORDINARI	- 2.500,00	- 3.000,00	- 3.500,00
d DIFFERENZE DI ARROTONDAMENTO	-	-	-
TOTALE 21	- 2.500,00	- 3.000,00	- 3.500,00
TOTALE PROVENTI E ONERI STRAORDINARI	- 2.000,00	- 2.400,00	- 2.800,00
RISULT.PRIMA DELLE IMP. (A-B+C+D+E)			
	45.705,00	54.654,00	53.994,00
22 IMPOSTE SUL REDDITO DELL'ESERCIZIO, CORRENTI DIFFERITE E ANTICIPATE			
a IMPOSTE CORRENTI	- 30.000,00	- 32.000,00	- 31.000,00
TOTALE 22	- 30.000,00	- 32.000,00	- 31.000,00
23 UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	15.705,00	22.654,00	22.994,00

11.155,00 18.634,00 17.634,00



SEZIONE 3: PROGRAMMI E PROGETTI

ANNO 2014 - 2015 - 2016

Per l'anno 2014 l'offerta formativa riguardante il DDIF si amplia con l'introduzione di due nuovi corsi, il corso di qualifica triennale di servizi di sala e bar e il quarto anno di Tecnico di Cucina; per i percorsi di intervento personalizzato si confermano i tre corsi ormai consolidati con una riduzione lieve del numero di ore per ragione di costi; i corsi civici, dal 2014, corsi a catalogo, ampliano la loro offerta con i corsi di cucina e pasticceria, coaching (piccoli gruppi) e one to one. Il 2014 è l'anno dedicato alla Dote Unica Lavoro e a Garanzia Giovani: una scommessa da non perdere, come la progettazione delle attività legate al teatro.

CORSI IN DIRITTO E DOVERE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE (D.D.I.F.): corsi di formazione triennali diurni di 990 ore rivolti a ragazzi in uscita dalla Scuola Secondaria di Primo Grado o comunque in obbligo scolastico. I percorsi sono rivolti ad allievi con effettiva residenza in Regione Lombardia che non hanno ancora compiuto i 18 anni al momento dell'iscrizione.

Operatore Agricolo – coltivazioni arboree, erbacee, ortofloricole

Obiettivo: conseguimento della Qualifica professionale.

Destinatari: adolescenti che desiderano ottenere una qualifica e successivamente lavorare nel settore agrario.

Bisogno: assolvimento del diritto e dovere di istruzione e formazione .

Figura professionale: L'operatore agricolo opera nei cicli produttivi delle piccole medie grandi aziende agricole di produzione primaria in qualità di dipendente o collaboratore, eseguendo attività tecnico professionali con autonomia e responsabilità, su indicazione altrui. Provvede alle operazioni tecnico professionali ordinarie di tutto il ciclo vegetativo e produttivo delle erbacee, arboree e arbustive coltivate, utilizzando attrezzi, strumenti, macchine ed impianti dedicati.



Organizzazione del percorso: E' attuata attraverso una progettazione per unità formative riferite alle tre annualità, si articola su aree di base, tecnico professionali e stage **Tempi:** avvio: settembre – conclusione: giugno.

Risorse umane da impiegare: Utilizzo del personale in dotazione organica e reperimento altre figure professionali per la docenza.

Risorse strumentali da utilizzare: Laboratori di informatica e laboratorio dedicato.

Operatore della ristorazione – preparazione pasti

Obiettivo: conseguimento della Qualifica professionale .

Destinatari: adolescenti che desiderano ottenere una qualifica e successivamente lavorare nel settore della ristorazione, con indirizzo "Preparazione pasti".

Bisogno: assolvimento del diritto e dovere di istruzione e formazione.

Figura professionale : L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti.

Organizzazione del percorso: E' attuata attraverso una progettazione per unità formative riferite alle tre annualità, si articola su aree di base, tecnico professionali e stage.

Tempi: avvio: settembre – conclusione: giugno

Risorse umane da impiegare: Utilizzo del personale in dotazione organica e reperimento altre figure professionali per la docenza

Risorse strumentali da utilizzare: Laboratori di informatica e laboratorio dedicato.

PERCORSI PERSONALIZZATI PER ALLIEVI DISABILI: corsi di formazione diurni convenzionalmente di **990 ore** eventualmente rideterminabile a fronte delle specifiche



personalizzazioni introdotte nei PIP, con un minimo autorizzabile di 600 ore; rivolti a ragazzi in uscita dalla Scuola Secondaria di Primo Grado o comunque in obbligo scolastico. I percorsi sono rivolti ad allievi con effettiva residenza in Regione Lombardia che non hanno ancora compiuto i 18 anni al momento dell'iscrizione.

Obiettivo: assolvimento del diritto-dovere di istruzione e formazione professionale attraverso la frequenza di percorsi di leFP di secondo ciclo, personalizzati nelle modalità di erogazione del servizio di formazione, che mettano gli studenti nella migliore condizione per il raggiungimento degli obiettivi previsti.

Hanno una durata massima di tre anni integrabili eventualmente con una quarta annualità nel caso in cui l'alunno non abbia raggiunto gli obiettivi previsti dalla progettazione del percorso e, parallelamente con la crescita psico-fisica dell'alunno e delle sue competenze e abilità, le Istituzioni Formative dovranno progressivamente inserire nei percorsi adeguati spazi rivolti all'alternanza scuola-lavoro, attraverso idonee collaborazioni con imprese e aziende.

Bisogno: offrire una formazione agli allievi con disabilità nell'area della ristorazione – preparazione pasti.

Destinatari: allievi con disabilità

Organizzazione del percorso: costruzione di un progetto professionale personale aderente alla persona anche attraverso opportunità di esperienze lavorative diversificate in base alle caratteristiche del ragazzo.

Tempi: avvio: settembre – conclusione: giugno

Risorse umane da impiegare: Utilizzo del personale in dotazione organica e reperimento altre figure professionali per la docenza

Risorse strumentali da utilizzare: Laboratori di informatica e laboratorio dedicato.



Operatore della ristorazione – servizi sala e bar

Obiettivo: conseguimento della Qualifica professionale .

Destinatari: adolescenti che desiderano ottenere una qualifica e successivamente lavorare nel settore della ristorazione, con indirizzo "SERVIZI SALA E BAR".

Bisogno: assolvimento del diritto e dovere di istruzione e formazione.

Figura professionale : L' Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

Organizzazione del percorso: E' attuata attraverso una progettazione per unità formative riferite alle tre annualità, si articola su aree di base, tecnico professionali e stage.

Tempi: avvio: settembre – conclusione: giugno

DIPLOMA TECNICO – PROFESSIONALE

I percorsi di istruzione e formazione professionale di IV annualità fanno parte del sistema di IFP regionale nel rispetto della centralità della formazione della persona, attraverso la valorizzazione e lo sviluppo di tutte le sue potenzialità, in una prospettiva di istruzione e formazione lungo tutto l'arco della vita. I percorsi rispondono alla logica di filiera, che disegna una "linea verticale" di percorsi e certificazioni progressive, e sono caratterizzati dalla dimensione professionalizzante per l'inserimento e la spendibilità delle certificazioni



acquisite nel mercato del lavoro. Il riferimento all'ambito specifico professionale e ai relativi standard è essenziale ai fini della strutturazione e predisposizione dell'offerta formativa. I percorsi devono altresì rispondere alla logica di apertura e prosecuzione, sia verticale (verso la formazione terziaria) che orizzontale (passaggio al sistema dell'Istruzione e dell'università). I corsi per il conseguimento del Diploma tecnico professionale sono rivolti ad allievi residenti in Lombardia, che non abbiano compiuto i 21 anni alla data di richiesta della dote e che abbiano conseguito la qualifica di istruzione e formazione professionale in area coerente con il percorso di IV annualità prescelto .

Tecnico agricolo

Obiettivo: conseguimento del Diploma Tecnico professionale

Destinatari: adolescenti che desiderano ottenere una diploma

Figura professionale: Il Tecnico agricolo attua i processi gestionali, aziendali e produttivi attraverso l'individuazione delle risorse e delle possibilità di sviluppo dell'azienda a seconda del contesto territoriale/produttivo di riferimento, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate, gli consente di svolgere attività relative alla gestione dell'azienda agricola con competenze funzionali alla scelta degli indirizzi produttivi ecc., di carattere amministrativo-contabile, di supporto alla programmazione, organizzazione/sorveglianza delle fasi di lavoro e di valutazione del processo/prodotto.

Risorse umane da impiegare: Utilizzo del personale in dotazione organica e reperimento altre figure professionali per la docenza

Risorse strumentali da utilizzare: Laboratori di informatica e laboratorio dedicato.



Tecnico di cucina:

Obiettivo: conseguimento della Diploma Tecnico professionale

Destinatari: adolescenti che desiderano ottenere una diploma

Figura professionale: Il tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e dalle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

CORSI A CATALOGO - EDUCAZIONE PERMANENTE E CONTINUA

Destinatari: giovani e adulti occupati, disoccupati, inoccupati.

Corsi formazione permanente/professionalizzanti: corsi di formazione di Autocad 2D (livello base e avanzato), Revit Architecture (livello base e avanzato), Inventor (livello base e avanzato), Informatica (livello base, intermedio avanzato)

Corsi di lingue: Lingua inglese: livello base, pre-intermedio, intermedio, intermedio avanzato e conversazione. Lingua francese: livello base, intermedio e conversazione.

Lingua spagnola: livello base, intermedio e conversazione. Lingua tedesca: livello base, intermedio e conversazione.

Corsi per il tempo libero: Informatica (livello base, intermedio avanzato), Social network e Web 2.0, fotografia, Pasticceria e Cucina

Corsi artistici: Pittura e scultura, laboratorio di pittura e manipolazione per bambini, fumetto.

Corsi per il benessere psico-fisico: Danzaterapia e Tai-chi

Coaching e one to one: Lezioni a piccoli gruppi e/o individuali



CORSI AUTOFINANZIATI E DOTE LAVORO

Corso per ASSISTENTE FAMILIARE – I e II LIVELLO

Nel mese di settembre 2013 dopo l'intesa di collaborazione tra il Comune di Monza e l'Azienda Speciale di Formazione "Scuola Paolo Borsa" per la realizzazione di un Corso di formazione per Assistente Familiare in relazione alla "Azione di sostegno e di formazione per facilitare e qualificare la cura di anziani da parte di assistenti familiari" di cui all'asse 2 "Coesione sociale" del Contratto di quartiere Cantalupo, l'Azienda ha istituito, grazie al finanziamento della **NOTE LAVORO**, il secondo livello di specializzazione del corso di Assistente Familiare. I soggetti partner del primo livello hanno incluso anche il Centro Alzheimer di Monza, oltre ai precedenti partner quali il Settore Servizi Sociali – Ufficio Territoriale Anziani, il Settore Polizia Locale, lo Sportello Badanti, la CISL – Monza e l'ASL Monza e Brianza con la collaborazione dell'Ospedale San Gerardo. Molto importante è stata sicuramente l'esperienza di tirocinio presso le diverse strutture.

DOTI LAVORO: corsi di formazione per la riqualificazione di persone in cassaintegrazione, inoccupati e disoccupati, finalizzati alla definizione di un piano di intervento personalizzato (PIP) che può prevedere: **percorsi di formazione**, coerenti con le figure professionali presenti all'interno dell'azienda; **servizi di "coaching"** (valorizzazione e sviluppo delle competenze personali) erogabile individualmente o in piccoli gruppi, tirocini o inserimenti lavorativi.

PROGETTO GENERAZIONE WEB: Il progetto, finanziato dal Fondo per l'edilizia scolastica costituito presso FINLOMBARDA Spa, presentato il 31/01/2014 e approvato con D.d.s. n. 2140 del 13/03/2014 "Approvazione della graduatoria relativa ai progetti di cui all'avviso pubblico per la diffusione nelle istituzioni scolastiche e formative di azioni di innovazione tecnologica nella didattica per l'anno scolastico 2013/2014 – Generazione Web Lombardia 2013/2014" è stato finalizzato a promuovere la diffusione dell'innovazione tecnologica nella didattica con l'acquisto e l'installazione di attrezzature utili alla realizzazione di classi digitali per contribuire alla trasformazione degli ambienti di



apprendimento attraverso l'integrazione delle Tecnologie per l'informazione e la Comunicazione nella didattica.

Il progetto presentato ed approvato, ID 46685690 "BORSA" DIGITALE, destinato alle classi prime e seconde dei percorsi triennali e percorsi intervento personalizzato si è articolato in 6 azioni e ha riguardato i seguenti corsi dell'AZIENDA SPECIALE DI FORMAZIONE "SCUOLA PAOLO BORSA":

- Operatore Agricolo – classe prima – sede Via Longhi 4 - Monza
- Operatore Agricolo – classe seconda – sede Via Longhi 4 - Monza
- Operatore della Ristorazione – classe prima – sede Via Magellano, 48 - Monza
- Operatore della Ristorazione – classe seconda – sede Via Magellano, 48 - Monza
- Operatore della Ristorazione – classe prima – percorsi personalizzati – sede Via Magellano, 48 - Monza
- Operatore della Ristorazione – classe seconda – percorsi personalizzati – sede Via Magellano, 48 - Monza

per un finanziamento di € 60.000,00 complessivo

CORSI CON IL TERRITORIO:

L'Azienda Speciale di Formazione "Scuola P. Borsa" collabora con realtà educative, scolastiche, di formazione e del mondo del lavoro presenti sul territorio con progetti diversificati:

Apprendistato:

Progetti di formazione rivolti a lavoratori assunti con contratto di apprendistato che hanno l'obbligo contrattuale di svolgere dei corsi di formazione disponibili sul catalogo dell'offerta formativa della provincia di Monza e Brianza finanziati con risorse pubbliche e/o private.

I.F.T.S. - Istruzione Formazione Tecnica Superiore:



Progetti di istruzione e formazione destinati ad allievi qualificati e diplomati e prevedono la collaborazione di Istituti superiori, Centri di Formazione Professionale, Università e Aziende. Al momento ne è attivo uno in ATS con l'Istituto Olivetti di Monza la cui figura in uscita è "Tecnico Superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche".

Learning-week: Le settimane Learning-week sono periodi di studio, apprendimento e acquisizione di esperienza in modalità full-immersion.

Nel mese di giugno 2013 la Scuola è stata promotrice di due settimane di formazione, rispondenti all'offerta della Regione Lombardia.

L'attivazione del progetto ha coinvolto Scuole Superiori di II grado, il Liceo classico e sociopsicopedagogico "Dehon" di Monza e l'Istituto Agrario "Castiglioni" di Limbiate, la Cooperativa Sociale "Il Brugo" di Brugherio, la Cooperativa "Meta" di Monza, la Scuola Agraria del Parco di Monza e realtà lavorative del territorio (GB Irrigazioni Monza).

L'esperienza ha permesso l'arricchimento culturale e personale di tutti gli allievi coinvolti, favorendo uno scambio di informazioni e di esperienze tra realtà scolastiche diverse.

Vista l'importante valenza educativa e il grado di soddisfazione dimostrato dagli alunni partecipanti, l'Azienda ha progettato nuovi percorsi per il catalogo New Learning Week 2014/2015.

Sono stati ammessi 7 progetti (che prevedono più edizioni ciascuno), nel mese di maggio e giugno 2014 sono stati avviati 6 progetti che hanno coinvolto le classi terze e la classe quarta della nostra Scuola, dal mese di ottobre 2014 si avvieranno nuove edizioni dei progetti.

La valenza formativa ed educativa è emersa dal grado di soddisfazione degli studenti coinvolti che al termine del percorso hanno compilato customer molto positive.

Gli Istituti partner (Olivetti Monza, Dehon Monza, Floriani Vimercate, Castiglioni Limbiate, Istituto S. Vincenzo Albese), hanno partecipato alla progettazione favorendo uno scambio professionale-educativo tra docenti di diverse realtà formative.



INIZIATIVE VARIE CON IL TERRITORIO

Festival degli orti:

Il Festival degli orti: Terralab3.0 Associazione di Promozione Sociale, a giugno 2014 ha presentato la terza edizione del Festival degli Orti, una manifestazione rivolta a chi produce e a chi consuma: un invito alla corresponsabilità, alla condivisione, all'impegno, alla collaborazione, ma anche alla convivialità sui temi della natura e dell'ecosostenibile. Un'occasione per parlare di alimentazione, agricoltura, paesaggio, ma anche di architettura ecologica, di benessere, di natura intesa come cura e di educazione green nelle scuole.

Gli allievi del corso Operatore della Ristorazione hanno collaborato alla preparazione del pranzo per la cittadinanza.

Pulizie di Primavera:

Iniziativa in collaborazione con il Comune di Monza per la pulizia/ riqualificazione di una porzione del verde dei "Boschetti Reali" (partecipazione di un gruppo di volontari della classe terza operatore agricolo).

Primavera in Piazza:

Iniziativa in Piazza Trento Trieste in collaborazione con il Comune di Monza per la partecipazione all'evento con la distribuzione di piantine in alveolo prodotti dagli allievi.

SEZIONE 3: OBIETTIVI

Il presente piano programma definisce infine gli obiettivi e le azioni di miglioramento per il triennio 2014 – 2016.

2014 – 2015 – 2016 obiettivi	
OFFERTA FORMATIVA	
DIRITTO E DOVERE D'ISTRUZIONE E FORMAZIONE	<p>Nel mese di settembre 2014 si attiveranno due nuovi corsi legati all'attività stabile dell'azienda: la prima annualità del corso di Operatore della Ristorazione: servizi di sala e bar e il Quarto Anno di Tecnico di Cucina. Il corso di sala e bar utilizzerà il laboratorio del teatro Manzoni e avrà come sede principale la Via Longhi; diversamente il Quarto anno si terrà nella sede di Via Magellano. L'obiettivo dei prossimi anni è chiaramente completare la prima annualità di sala e bar con un intero triennio. Ciò significa che l'attività stabile dell'azienda nell'anno formativo 2017-2018 sarà la seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un triennio di Operatore Agricolo (3 classi) • Un triennio di Operatore Preparazione pasti (3 classi) • Un triennio di Operatore servizi di sala e bar (3 classi) • Un quarto anno di Tecnico Agricolo (1 classe) • Un quarto anno di Tecnico di Cucina (1 classe) • Un quarto anno di Tecnico di sala e bar (1 classe)
PROGETTI RELATIVI AI SERVIZI AL LAVORO	<p>L'area dei servizi al lavoro è sicuramente la grande scommessa di sviluppo di questo triennio: il target utenza è rappresentato da disoccupati, inoccupati, cassaintegrati, giovani e adulti in cerca di lavoro o di tirocini. Nel 2013, anno di accreditamento ai servizi al lavoro, l'obiettivo era quello di svolgere almeno un corso a favore dei cassaintegrati. Per il 2014 l'obiettivo è l'organizzazione di questa nuova fetta di attività dall'accoglienza dell'utente alla</p>

	rendicontazione finale: strutturazione delle attività, redazione di modulistica ad hoc, utilizzo di personale interno per i colloqui di accoglienza, secondo livello, bilancio di competenze e tutoring. Obiettivo fondamentale è il risultato che si concretizza negli inserimenti lavorativi o tirocini extracurricolari retribuiti.
CORSI A CATALOGO	Per il 2014 l'obiettivo è non solo confermare i corsi a catalogo dello scorso anno, ma attivare anche i corsi di informatica pomeridiani, cucina e pasticceria e promuovere le attività di coaching e per il 2015 – 2016, incrementare i corsi della sezione artistica e i corsi per le aziende e per gli altri attori del territorio.
ATTIVITA' TEATRALI	Gli obiettivi per il 2014, dato che le attività teatrali passeranno all'azienda nel mese di agosto/settembre, saranno il contratto di l'affidamento della gestione a Teatro di Monza srl per ovvi motivi di urgenza, l'utilizzo del Teatro come spazio per le attività dell'azienda e nel medio lungo periodo la progettazione di corsi strettamente collegati alle attività teatrali. Attraverso il Quadro Regionale degli Standard Professionali e in collaborazione con Teatro di Monza si procederà all'individuazione di alcuni profili professionali per eventuali sbocchi occupazionali o di inserimento tirocini. A titolo esemplificativo: Costumista, Fonico, Scenografo di teatro, Truccatore, Macchinista costruttore di allestimenti teatrali....
GESTIONE E ORGANIZZAZIONE	
GESTIONE	<u>Gestione Personale</u> : nel mese di gennaio 2014 si è provveduto all'acquisto del rilevatore delle presenze del personale; da settembre 2014, attraverso un sito collegato con il consulente del lavoro, i dipendenti e i collaboratori potranno accedere e scaricare le loro buste paga on line, con una username e psw. Attraverso la dote unica lavoro e Garanzia Giovani entro il mese di dicembre l'Azienda vuole attivare un tirocinio extracurricolare a favore di una risorsa da inserire nella segreteria amministrativa

	<p>e organizzativa.</p> <p>In tema di personale entro il mese di dicembre si dovrà necessariamente predisporre la gara per il servizio pulizie e affrontare il tema della dotazione organica definitiva dell'azienda.</p> <p><u>Gestione Amministrativa</u>: nel mese di gennaio 2014 si è provveduto all'acquisto della licenza del software Zucchetti per gestire internamente la contabilità aziendale.</p> <p><u>Gestione Organizzativa</u> nel mese di luglio si è provveduto a noleggiare un software gestionale che permetta di far interagire la parte didattica con la parte economica di controllo della spesa. Questo software consentirà la pianificazione, il monitoraggio, la consuntivazione e la storicizzazione di tutte le attività.</p>
SITO	<p>Obiettivo da perseguire per l'anno 2014 è quello di completare entro la fine dell'anno la sezione sulla trasparenza con l'aggiornamento dei dati; per il 2015 è la revisione totale del sito con la migrazione delle informazioni già presenti, in un altro template con sezioni specifiche, che permetta l'invio delle newsletter, di scaricare modulistica e informazioni....Altro obiettivo è l'integrazione del sito con una sezione relativa alla didattica: comunicazioni per le famiglie, pagelle, registrazioni assenze/presenze on-line.</p>
TRASPARENZA ANTICORRUZIONE	<p>- Per ciò che attiene alla trasparenza, l'obiettivo è proseguire con l'aggiornamento del sito e i diversi adempimenti ad essa connessi, mentre entro il 2015 sarà necessario porre le basi per il piano anticorruzione, trasparenza ed integrità.</p>
QUALITA'	<p>Obiettivo per il 2015 è il rinnovo del certificato al quale si vorrebbe aggiungere la certificazione ISO 9001:2008 anche ai corsi a catalogo.</p>
RETE ED IMPLEMENTAZIONE INFORMATICA	<p>Con il finanziamento relativo al bando Generazione Web, l'azienda si è dotata di un nuovo server, che permetterà entro la</p>

	fine del 2015 di mettere in dominio i PC, di essere un server di posta e di consentire uno sharing delle risorse per la didattica.
ACQUISTI	Importante acquisto previsto è l'attrezzatura completa per il percorso di Operatore di servizi sala e bar e gli arredi per le classi di due corsi nuovi (Operatore di servizi sala e bar e Tecnico di Cucina).
SEDI	<p>Nel mese di luglio e agosto si svolgeranno importanti lavori finalizzati a recuperare altre aule destinate ai nuovi corsi. Più precisamente:</p> <p>Via Longhi: si è provveduto al trasloco dell'ufficio amministrativo, ora aula, nella direzione spostata al secondo piano; qui si è provveduto a ricavare un ufficio coordinamento/attività individuale e di équipe restringendo l'aula insegnanti. Il laboratorio di informatica del piano terra si è ampliato con l'aggiunta di postazioni PC.</p> <p>Via Magellano: si è provveduto a ricavare da un'aula sia la sala insegnanti, sia l'ufficio di coordinamento. Entro dicembre si provvederà a installare il citofono e la luce esterna.</p> <p>Via Borsa: nel mese di settembre/ottobre inizieranno i lavori di ristrutturazione della sede di Via Borsa che dovrebbero completarsi nel luglio 2016. L'anno formativo 2016 – 2019 dovrebbe iniziare nella nuova sede.</p> <p>Teatro Manzoni: quando l'Azienda entrerà in possesso dell'immobile del Teatro Manzoni, che avverrà dopo la liquidazione di Scenaperta, si potrà pensare all'importante opera di ristrutturazione dell'immobile.</p>
FORMAZIONE	
FORMAZIONE DOCENTI	<p>Settembre 2014 – Ottobre 2014: didattica digitale</p> <p>Settembre 2014 – Giugno 2015: Gestionale Perseo</p> <p>Aggiornamento qualità – accreditamento – sicurezza – 231 – Trasparenza e anticorruzione</p>
FORMAZIONE COORDINATORI	Settembre 2014 – Giugno 2015: Gestionale Perseo



Azienda Speciale di Formazione
"Scuola Paolo Borsa"

	Aggiornamento qualità – accreditamento – sicurezza – 231 – Trasparenza e anticorruzione
FORMAZIONI AMMINISTRATIVI	Settembre 2014 – Giugno 2015: Gestionale Perseo Aggiornamento qualità – accreditamento – sicurezza – 231 – Trasparenza e anticorruzione

Il Direttore

15/07/2014

CONTO ECONOMICO	31/12/2014	31/12/2015	31/12/2016
A VALORE DELLA PRODUZIONE			
1 RICAVI DELLE VENDITE E DELLE PRESTAZIONI	1.301.000,00	1.359.000,00	1.418.000,00
5 ALTRI RICAVI E PROVENTI			
a ALTRI RICAVI E PROVENTI	6.000,00	43.200,00	43.300,00
b CONTRIBUTI IN CONTO ESERCIZIO	65.900,00	197.367,00	182.045,00
TOTALE 5	71.900,00	240.567,00	225.345,00
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	1.372.900,00	1.599.567,00	1.643.345,00
B COSTI DELLA PRODUZIONE			
6 PER MATERIE PRIME, SUSSIDIARIE DI CONSUMO E DI MERCI	- 60.000,00	- 65.000,00	- 68.000,00
7 PER SERVIZI	- 531.467,00	- 639.400,00	- 630.078,00
8 PER GODIMENTO DI BENI DI TERZI	- 63.000,00	- 65.000,00	- 66.000,00
9 PER IL PERSONALE			
a SALARI E STIPENDI	- 450.000,00	- 486.000,00	- 525.000,00
b ONERI SOCIALI	- 145.000,00	- 151.000,00	- 155.000,00
c TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO	- 30.000,00	- 32.000,00	- 36.000,00
e ALTRI COSTI	- 5.000,00	- 4.000,00	- 4.500,00
TOTALE 9	- 630.000,00	- 673.000,00	- 720.500,00
10 AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI			
a AMMORTAMENTO DELLE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI	- 6.778,00	- 37.833,00	- 38.333,00
b AMMORTAMENTO DELLE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI	- 27.000,00	- 28.000,00	- 29.000,00
TOTALE 10	- 33.778,00	- 65.833,00	- 67.333,00
11 VARIAZIONI DELLE RIMANENZE DI MATERIE PRIME, SUSSIDIARIE, DI CONSUMO E MERCI	500,00	900,00	1.000,00
13 ALTRI ACCANTONAMENTI	-	-	-
14 ONERI DIVERSI DI GESTIONE	- 5.000,00	- 5.500,00	- 6.000,00
TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	- 1.322.745,00	- 1.512.833,00	- 1.556.911,00
DIFF.TRA VALORE E COSTI DI PROD.(A-B)	50.155,00	86.734,00	86.434,00
C PROVENTI E ONERI FINANZIARI			
16 ALTRI PROVENTI FINANZIARI			
d PROVENTI DIVERSI DAI PRECEDENTI			
d4 DA TERZI	100,00	400,00	450,00
TOTALE d	100,00	400,00	450,00
TOTALE 16	100,00	400,00	450,00
17 INTERESSI E ALTRI ONERI FINANZIARI			
d VERSO TERZI	- 2.550,00	- 30.080,00	- 30.090,00
TOTALE 17	- 2.550,00	- 30.080,00	- 30.090,00
TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	- 2.450,00	- 29.680,00	- 29.640,00
E PROVENTI E ONERI STRAORDINARI			
20 PROVENTI			
b ALTRI PROVENTI STRAORDINARI	500,00	600,00	700,00
TOTALE 20	500,00	600,00	700,00
21 ONERI			
c ALTRI ONERI STRAORDINARI	- 2.500,00	- 3.000,00	- 3.500,00
d DIFFERENZE DI ARROTONDAMENTO	-	-	-
TOTALE 21	- 2.500,00	- 3.000,00	- 3.500,00
TOTALE PROVENTI E ONERI STRAORDINARI	- 2.000,00	- 2.400,00	- 2.800,00
RISULT.PRIMA DELLE IMP. (A-B+C+D+E)	45.705,00	54.654,00	53.994,00
22 IMPOSTE SUL REDDITO DELL'ESERCIZIO, CORRENTI DIFFERITE E ANTICIPATE			
a IMPOSTE CORRENTI	- 30.000,00	- 32.000,00	- 31.000,00
TOTALE 22	- 30.000,00	- 32.000,00	- 31.000,00
23 UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	15.705,00	22.654,00	22.994,00

