



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE**  
**"LEONARDO DA VINCI"**

**Liceo delle Scienze Umane - Istituto Tecnico AFM – Istituto Professionale Servizi Commerciali**

*Sede legale: Via Cavour n. 258 00184 ROMA - 06/121128185 e-*

*mail: [rmis013006@istruzione.it](mailto:rmis013006@istruzione.it) - [rmis013006@pec.istruzione.it](mailto:rmis013006@pec.istruzione.it)*

**I Municipio - Distretto IX - Codice Mecc. RMIS013006 - C.F. 97197650589**

**sito web: [www.leonardodavinciroma.gov.it](http://www.leonardodavinciroma.gov.it)**

Prot. AOORMIS013006 855 A/35

Roma 22 Febbraio 2018

**CIG: ZA62271940**

**AVVISO PUBBLICO**

**DI GARA PER POSTO DI RISTORO VOLANTE NEI LOCALI DELLA SCUOLA**

**PREMESSA**

E' indetto il procedimento di scelta del contraente mediante gara con procedura aperta ai sensi dell'Art. 60 comma 3 del Decreto legislativo 19 aprile 2017 n. 56 "Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50" per l'acquisizione del servizio di gestione del posto di ristoro volante all'interno dell'Istituto IIS "Leonardo Da Vinci" – Via Cavour 258 – 00184 Roma;

**Articolo 1 – OGGETTO**

Questa procedura ha ad oggetto l'affidamento in concessione del servizio di gestione del posto di ristoro interno volante all'interno dell'Istituto IIS "Leonardo Da Vinci" – Via Cavour 258 – 00184 Roma;

Clientela potenziale:

Alunni: n° 366 turno mattina;

n° 117 turno serale;

Personale Docente/ATA: n° 96

L'IIS non garantisce nessun flusso minimo per il servizio oggetto della presente procedura di gara.

Per il contratto in questione si stima un valore massimo inferiore ad € 40.000,00;

**Articolo 2 - DURATA DEL CONTRATTO**

La durata del servizio è di **1 (UNO)anno** , a meno che non intervenga disdetta scritta da una delle parti, a decorrere dalla stipula del contratto.

**Articolo 3 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

Ai sensi degli artt. 94 (*Principi generali in materia di selezione*) e 95 (*Criteri di aggiudicazione dell'appalto*), la gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Si procederà alla aggiudicazione anche nel caso di un'unica offerta, purché rispondente ai

requisiti richiesti nel bando.

Al fine della valutazione delle offerte, saranno utilizzati gli elementi di valutazione appresso elencati con a fianco indicati i punteggi massimi attribuibili e tenuto conto di quanto di seguito specificato:

### **Valutazione Tecnica – totale 50 punti**

**1. Descrizione** del modello organizzativo dell'attività, proposto in termini di risorse, orari, disponibilità ed organizzazione:

**da 0 a 30 punti**

**2. Qualità** del listino prodotti bar *sulla base della varietà dell'offerta*, valutata sulla presenza dei seguenti requisiti:

**max 20 punti**

**2.1** rispondenza dell'offerta alle caratteristiche di una "sana" alimentazione con attenzione alle **intolleranze alimentari**

**Punti 10**

Così attribuiti:

**prodotti** per celiaci "gluten free"

**Punti 5**

**prodotti** per intolleranze al lattosio

**Punti 5**

**2.2** Listino prodotti **realizzato con prodotti riconducibili alla seguente categoria:**

prodotti agroalimentari *biologici*;

**Punti 10**

### **Offerta economica (punti 50)**

Miglior rapporto qualità/prezzo tenuto conto del listino ufficiale dei prezzi al consumo dell'associazione di categoria e del fatto che l'offerta dovrà essere al ribasso, in quanto di servizio scolastico

**da 0 a 30 punti**

**assenza di variazioni di Listino** per la scelta di alternative per le intolleranze alimentari (glutine e/o lattosio)

**Punti 10 punti**

**Contributo** a favore dell'istituto contributo da destinarsi all'ampliamento offerta formativa a favore del Bilancio dell'Istituto (Legge Bersani 40/07)

**da 0 a 10 punti**

Tutti gli elementi caratterizzanti la valutazione tecnico-economica delle offerte, implicano l'assunzione degli obblighi contrattuali relativi alla attuazione di quanto proposto. Pertanto l'inadempimento a uno o più obblighi assunti costituirà motivo di rescissione unilaterale del

contratto da parte del concessionario.

#### **Articolo 4 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Possono partecipare alla gara per l'affidamento del servizio in argomento i soggetti che non incorrano nelle cause di esclusione indicati all'art. 80 del D. Lgs 50/2016;

#### **Articolo 5 - ELABORATI DI GARA E CHIARIMENTI**

Il presente Bando, comprensivo degli allegati, nonché il relativo Capitolato tecnico sono pubblicati sul sito web dell'Istituto, sotto la voce "AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE" all'indirizzo: [www.leonardodavinciroma.it](http://www.leonardodavinciroma.it);

#### **Articolo 6 - GARANZIE**

##### **A. Accesso agli atti:**

Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 53 del D.Lgs. 50/2016, il diritto di accesso è differito in relazione:

- a) all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerte, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;
- b) all'offerte, fino all'aggiudicazione.

È inoltre escluso il diritto di accesso ed ogni forma di divulgazione in relazione :

- a) alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, che costituiscano, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali;

##### **B. Validità dell'offerta**

I concorrenti sono vincolati alla loro offerta per almeno 180 giorni dalla data di presentazione della stessa.

##### **C. Pubblicità della gara**

La gara procederà in sedute pubbliche e private.

Sono pubbliche:

- la prima seduta di gara, consistente nell'apertura della busta contenente la documentazione amministrativa relativa ai requisiti di partecipazione alla gara;
- la seduta di gara (anche contestuale alla prima seduta) nella quale si aprirà la busta contenente l'offerta tecnica al fine del mero riscontro della documentazione ivi contenuta, restando esclusa ogni facoltà degli interessati presenti di prendere visione del relativo contenuto;
- la seduta di gara nella quale si aprirà la busta contenente l'offerta economica, previa lettura dei punteggi assegnati a seguito delle valutazioni tecniche svoltesi in una o più sedute riservate.

Alle sedute pubbliche potranno partecipare i rappresentanti legali delle Ditte partecipanti oppure personale munito di apposita delega e fotocopia di un documento di identità personale del delegante e delegato.

##### **D. Aggiudicazione della gara**

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, l'Amministrazione non assumerà verso di questa alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessari o da essa dipendenti non avranno conseguito piena efficacia con l'aggiudicazione definitiva da parte dell'organo competente.

Pertanto, la proposta di aggiudicazione effettuata in sede di gara non costituisce la conclusione del contratto, che sarà stipulato solo dopo l'aggiudicazione definitiva ai sensi dell'Art. 32 D.Lgs

50/2016;

L'aggiudicazione verrà revocata e resterà senza effetto qualora l'aggiudicatario abbia reso dichiarazioni false;

#### **Articolo 7 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

L'offerta, redatta in lingua italiana dovrà pervenire all' Istituto "Leonardo Da Vinci" entro e non oltre il termine perentorio **delle ore 12,00 del giorno 12/03/2018**, pena la non ammissione dalla gara dell'operatore economico.

##### **Il plico**

L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, in un unico plico, il quale dovrà essere, sempre a pena di esclusione, chiuso e sigillato sui lembi di chiusura con ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni.

Al fine della identificazione della provenienza del plico, questo, a pena di esclusione, dovrà recare all'esterno le indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, nonché il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione.

Il plico dovrà recare all'esterno la firma e/o sigla del soggetto dell'Impresa offerente in grado di impegnare la società in virtù di opportuni poteri conferitigli, nonché la seguente dicitura:

**"GARA CIG.ZA62271940 BANDO PUNTO DI RISTORO INTERNO – OFFERTA"**

Al fine di consentire a **questo Istituto** l'espletamento delle necessarie attività di ricezione dei plichi, si precisa che in caso di invio mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzate, la dicitura "*Gara per l'affidamento in concessione della gestione di punto di ristoro interno - Offerta*" nonché la *denominazione dell'Impresa concorrente*, dovranno essere presenti anche sull'involucro all'interno del quale lo spedizioniere dovesse eventualmente porre il plico contenente l'offerta.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

##### **Le buste**

A pena di esclusione dalla gara, all'interno del plico dovranno essere inserite tre buste, tutte chiuse e sigillate, sui lembi di chiusura, con ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti, idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni. Le buste saranno identificate dalle lettere "A", "B" e "C".

La busta "A" contenente l'allegato A con la domanda di partecipazione e le dichiarazioni di cui all' art. 80 D.Lgs 50/2016, di seguito dettagliata.

La busta "B" contenente l'offerta tecnica.

**La busta "C" contenente l' Offerta Economica, dovrà, a pena di esclusione dalla gara, essere non trasparente o, comunque, tale da non rendere conoscibile il contenuto relativamente ai valori economici.**

**I contenuti delle buste sono indicati rispettivamente negli 10 , 11 e 12 del presente documento.**

#### **Articolo 8 - PRECISAZIONI E RISERVE**

Si precisa che non sarà ammessa alla gara qualsivoglia offerta a cui manchino elementi o risulti incompleta od irregolare e non sia contenuta in apposita busta non trasparente, (*comunque tale da non rendere conoscibile il suo contenuto*) debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e recante la dicitura “offerta economica”.

La Commissione si riserva:

- 1) di valutare anche le dichiarazioni contenenti irregolarità formali, purché sanabili e non espressamente decisive ai fini dell'esatta valutazione dell'offerta presentata, nel rispetto della par condicio tra tutti i concorrenti;
- 2) di non dar luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone - comunque - comunicazione ai concorrenti presenti, senza che gli stessi possano addurre alcuna pretesa al riguardo;
- 3) di sospendere la seduta di gara ed aggiornarla ad altra ora o al giorno successivo;
- 4) la facoltà, in sede di gara, di acquisire il parere degli Uffici competenti, dandone comunicazione ai presenti;
- 5) di non procedere all'aggiudicazione in favore di alcun concorrente, per comprovati motivi, qualora le offerte non siano rispondenti al bando;
- 6) di effettuare l'aggiudicazione in favore dell'unico concorrente quando sia rimasta in gara una sola offerta, anche se si tratta dell'unica offerta presentata, se rispondente alle richieste del bando.

#### **Articolo 9 – OPERAZIONI DI GARA**

La commissione giudicatrice procederà in seduta pubblica, presso la sede dell'Istituto – Via Cavour, 258 - 00184 Roma - il giorno 12 Marzo 2018 alle ore 14.00 all'apertura dei plichi per la verifica della presenza delle buste 1, 2, e 3. Essa avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100, ripartito nei modi precisati nei successivi articoli. L'attribuzione dei punteggi è calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

All'apertura dei plichi possono essere presenti i legali rappresentanti dei soggetti offerenti o soggetti da essi designati e muniti di delega formale da esibire alla commissione giudicatrice.

La commissione procederà all'apertura della busta 1 ai fini dell'ammissione dei soggetti alla seconda fase della gara.

Nella seconda fase, in seduta pubblica, la commissione procederà quindi all'apertura della busta 2 dando lettura ai presenti di quanto riportato alle singole voci mentre la valutazione delle offerte tecniche potrà avvenire anche in seduta privata.

Nell'ultima fase la commissione procede, in seduta pubblica, alla lettura del punteggio tecnico assegnato, all'apertura della busta 3 e alla lettura di ogni singolo prezzo offerto. Sulla base delle offerte economiche e del relativo punteggio assegnato nonché sulla base della somma fra punteggio tecnico ed economico, la commissione tecnica, anche in seduta privata, procederà alla stesura della graduatoria di aggiudicazione del servizio oggetto del presente bando.

Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si procederà all'individuazione del vincitore mediante sorteggio.

Alla proposta farà seguito la comunicazione a cura del Dirigente Scolastico avverso la quale è possibile produrre reclamo entro 5 giorni dalla recezione dell'atto. I controlli sul possesso dei requisiti e sulle dichiarazioni rese in fase di gara condurranno al provvedimento di aggiudicazione definitiva.

## Articolo 10 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

A. La documentazione di seguito indicata va, a pena di esclusione, inserita nella Busta “A” riportante la dicitura “**GARA CIG..ZA62271940– BUSTA A:**

“**DOCUMENTAZIONE**”. Per partecipare alla gara, ciascun concorrente, a pena di esclusione, dovrà presentare:

- a) **apposita istanza di partecipazione** alla procedura aperta contenente anche la dichiarazione di assenza di motivi di esclusione (art. 80 D.Lgs 50/2016), redatta utilizzando il modello allegato A.

L’istanza dovrà essere presentata e sottoscritta:

- dal titolare dell’impresa individuale o dal legale rappresentante della società;

Il modello Allegato A, debitamente compilato e sottoscritto va corredato dal documento di identità del sottoscrittore in corso di validità ai sensi del D.P.R. n.445/2000.

## Articolo 11 – OFFERTA TECNICA

La busta B riportante la dicitura “**GARA N. CIG ZA62271940– BUSTA B: “OFFERTA TECNICA**”, dovrà essere costituita da una RELAZIONE TECNICA.

In particolare, al fine di consentire una dettagliata valutazione, dovrà essere specificato tutto quanto richiesto –nel medesimo ordine di articolazione– tutte le informazioni prescritte al precedente articolo 3

1. **Descrizione** del modello organizzativo dell’attività, proposto in termini di risorse, orari, disponibilità ed organizzazione **da 0 a 30 punti (v.tabella giudizi)**

2. **Qualità** del listino prodotti *sulla base della varietà dell’offerta* **max 20 punti**

GIUDIZI	Rapp. %	P <sub>max</sub> =30
Ottimo	100	30
Più che adeguato	80	24
Adeguito	60	18
Parzialmente adeguato	40	12
Scarsamente adeguato	20	6
inadeguato	0	0

**La predetta RELAZIONE TECNICA, a pena esclusione della gara, non dovrà contenere qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) in merito all’offerta economica.**

L’offerta tecnica deve essere siglata a margine di ogni pagina e, pena l’esclusione dalla gara, sottoscritta in calce dal legale rappresentante. La Commissione di gara può fare richiesta di chiarimenti in merito alle offerte tecniche presentate, qualora il loro contenuto non sia sufficientemente chiaro.

In ogni caso, qualora vengano rese informazioni palesemente ambigue o dal contenuto assolutamente non chiaro, la Commissione non procederà alla valutazione finalizzata all’assegnazione dello specifico punteggio previsto per il criterio di volta in volta in esame. La Commissione non terrà in alcuna considerazione informazioni ulteriori rispetto a quelle che risultino strettamente necessarie all’attribuzione del punteggio.

## Articolo 12 - OFFERTA ECONOMICA

La busta C, riportante la dicitura “GARA CIG. ZA62271940 - BUSTA C:

“OFFERTA ECONOMICA” dovrà, a pena di esclusione dalla gara, essere non trasparente o, comunque, tale da non rendere conoscibile il suo contenuto relativamente ai valori economici.

### Offerta economica (punti 50)

Miglior rapporto qualità/prezzo

da 0 a 30 punti

#### Calcolo punteggio:

Totale prezzi proposto/n°34 beni in elenco = coefficiente  
30 x coefficiente Offerta/coefficiente Migliore Offerta

Assenza di variazioni di Listino per la scelta di alternative  
per intolleranze alimentari

Punti 10

### Contributo a favore dell'istituto

da 0 a 10 punti

Calcolo Punteggio: Contributo da valutare x 10 /Miglior contributo

## Articolo 13 - AVVERTENZE E PRECISAZIONI

- a. sono in ogni caso escluse: le offerte parziali; le offerte non sigillate in modo conforme alle prescrizioni di cui al presente documento; le offerte condizionate; le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- b. in caso di offerte che conseguano il medesimo punteggio finale complessivo, si procederà all'estrazione a sorte in seduta pubblica;

## Articolo 14: MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016, secondo i criteri e le modalità di seguito stabilite.

criterio	Punteggio massimo
punteggio tecnico	50
punteggio economico	50
Punteggio Totale $P_{totale} = P_{tecnico} + P_{economico}$	100

- a. la Commissione provvederà al controllo della veridicità delle informazioni prodotte da tutte le imprese concorrenti;
- b. in ordine all'individuazione delle offerte anormalmente basse ed il conseguente procedimento di verifica e di esclusione, si rinvia a quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

Di seguito, in seduta riservata, la Commissione procederà:

- all'esame e verifica delle offerte economiche presentate;
- all'attribuzione dei relativi punteggi parziali relativi all'offerta economica;
- alla somma di tutti i punteggi parziali attribuiti alle diverse offerte, attribuendo il

punteggio complessivo a ciascuna offerta;

## OFFERTA ECONOMICA

### Listino pasticceria

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	MARCHE	PRODOTTO SPECIFICO PER INTOLLERANZA ALIMENTARE	Peso (g) Capacità (cc)	PREZZO OFFERTO IN €
<b>PASTICCERIA:</b>				
1.Cornetto/brioche dolce/salato fresco di forno	LA PASTICCERIA DOVRA' ESSERE FRESCA DI FORNO		60 g	
2.Cornetto/Brioche farcita fresca di forno			70 g	
3.prodotti dolciari da forno gluten-free/intolleranza lattosio		SI	70 g	

### Listino Bevande

E' VIETATA LA SOMMINISTRAZIONE DI ALCOLICI AI SENSI DEL D.Lgs. 81/2008 ART.36

4.Acqua minerale (naturale e gasata)	Levissima, Ferrarelle, Boario, Norda, Sant'Anna, San Benedetto, Sant'Antonio, Vera		500 cc	PREZZO OFFERTO IN €
5.The freddo	Lipton, Star, Estathè, San Benedetto		200 cc	
6.The freddo			330 cc	
7.Bevande analcoliche - lattina (coca cola, aranciata ecc)	Coca Cola, Fanta, Sprite, Recoaro, Crodo, San Pellegrino		330 cc	
8.Succhi di frutta	Zuegg, Yoga, Derby, Columbus		125 cc	

### Listino Toasts/Panini

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	MARCHE	PRODOTTO SPECIFICO PER INTOLLERANZA ALIMENTARE	Peso (g) Capacità (cc)	PREZZO OFFERTO IN €
<b>PANINI CON:</b>	IL PANE SARA' FRESCO DI FORNO DEL PESO NON INFERIORE A 70 gr. – I PANINI DOVRANNO ESSERE PREPARATI IN GIORNATA E NON PRECONFEZIONATI.			

9.Prosciutto cotto scelto	<b>Prosciutto cotto:</b> Marche note o prodotto biologico certificato		40 g	
10.Bologna DOP	<b>Mortadella:</b> Marche note o prodotto biologico certificato		40 g	
11.Coppa DOP	<b>Coppa:</b> Marche note o prodotto biologico certificato		40 g	
12.Salame DOP	<b>Salame:</b> Marche note o prodotto biologico certificato		40 g	
13.Pancetta DOP	<b>Pancetta:</b> Marche note o prodotto biologico certificato		40 g	
14.Prosciutto crudo DOP	<b>Prosciutto crudo:</b> Marche note o prodotto biologico certificato		40 g	
15.Bresaola IGP	<b>Bresaola:</b> Marche note o prodotto biologico certificato		40 g	
16.Formaggio	<b>Formaggi:</b> Marche note o prodotto biologico certificato		40 g	
17.Mozzarella e pomodoro	<b>Mozzarella e pomodoro:</b> Marche note o prodotto biologico certificato		50 - 50 g	
18.Tonno e pomodoro	<b>Tonno e pomodoro:</b> Marche note o prodotto biologico certificato		30 - 50 g	
19. Cotoletta di pollo	<b>Cotoletta</b> Marche note o prodotto biologico certificato		100 g	
20. panino gluten-free/senza lattosio (ripieno a scelta tra quelli sopra elencati)		<b>SI</b>		

<b>PIZZE, FOCACCE, TOAST:</b>	LE PIZZE E LE FOCACCE DOVRANNO ESSERE FRESCHE DI FORNO - PER I TOAST SI USERA' PAN CARRE' - LA PIADINA DOVRA' AVERE UN PESO NON INFERIORE A gr. 110			<b>PREZZO OFFERTO IN €</b>
21.Pizza piccola	Marche note o prodotto biologico certificato		100 g	
22.Focaccia			100 g	
23.Pizza grande			200 g	
24.Toast prosciutto cotto scelto e formaggio			25 - 25 g	
25.Focaccia ripiena con prosciutto cotto scelto e formaggio			30 - 30 g	
26.Piadina con prosciutto crudo DOP e pomodoro			30 - 50 g	
27.Piadina con Formaggio e melanzane			30 - 50 g	
28.Piadina con prosciutto cotto scelto e formaggio			40 - 40 g	
29.PIADINA/TOAST gluten-free/senza lattosio (ripieno a scelta tra quelli sopra elencati)			<b>SI</b>	

#### SNACK:

30.Mini Ritz	Saiwa		50 g	
31.Kinder Bueno	Ferrero		45 g	
32.Wafer	Loacker		45 g	
33.Patatine confezionate	PAI - San Carlo - PATA - PAC		30 g	

34.caramelle	Perfetti, Ambrosoli, Perugina			
--------------	-------------------------------	--	--	--

### Contributo

<b>Contributo all'istituzione scolastica</b>		
Al contributo più alto verranno attribuiti 10 punti. Il punteggio per gli altri concorrenti sarà attribuito in modo direttamente proporzionale al miglior contributo secondo la seguente formula:  Punteggio = Contributo da valutare x 10 /Miglior contributo.	In lettere	In cifre

#### Articolo 15. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art.13 del D.lgs.vo 196/03, (Codice privacy), i dati personali forniti dai concorrenti saranno raccolti presso l'Istituzione Scolastica per le finalità di gestione della selezione e potranno essere trattati anche in forma automatizzata, e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. Il concorrente dovrà autorizzare l'Istituzione Scolastica al trattamento dei dati personali.

Titolare del trattamento dei dati è il DSGA, signora Rita Paoletti;

Responsabile del Procedimento: il Dirigente Scolastico Prof.ssa Irene de Angelis Curtis;

#### Articolo 16. PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Il presente bando è pubblicato in data odierna all'Albo di questa Istituzione Scolastica e sul sito web, all'indirizzo [www.leonardodavinciroma.it](http://www.leonardodavinciroma.it);

#### Articolo 17. DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente bando di selezione, valgono, le disposizioni previste alle leggi vigenti in materia e dalle norme del codice civile.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Irene de Angelis Curtis

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.2 D.Lgs n.39/93