

Ministero dell'Istruzione e del Merito ISTITUTO SUPERIORE "Giovanni Falcone"



Via Levadello, 24/26 - 25036 - Palazzolo sull'Oglio (BS)

www.falconeiis.edu.it - bsis03400l@istruzione.it

LETTERA DI INVITO

PROCEDURA NEGOZIATA, PREVIO AVVISO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE, PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI BEVANDE CALDE/FREDDE, MERENDINE E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI" PER IL QUINQUENNIO SCOLASTICO 2024/2029 PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUTO SUPERIORE "GIOVANNI

FALCONE" - Via Levadello, 24/26 - 25036 - Palazzolo sull'Oglio (BS)

CIG B190EC4374

Per l'affidamento della concessione del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende, mediante distributori automatici presso l'ISTITUTO SUPERIORE "GIOVANNI FALCONE" - PALAZZOLO SULL'OGLIO (BS) e concessione d'uso di spazi interni della sede dell'Istituto per stazionamento di distributori automatici di bevande calde, fredde, snack/merende.

ENTE APPALTANTE: ISTITUTO SUPERIORE "GIOVANNI FALCONE"- PALAZZOLO SULL'OGLIO - BS, Via Levadello, 24/26 Palazzolo sull'Oglio (BS), CF **91001910172**, tel **0307405911**, pec <u>BSIS03400L@pec.istruzione.it</u>, mail <u>BSIS03400L@istruzione.it</u>, sito https://www.falconeiis.edu.it/

Responsabile dei Procedimenti Dirigente Scolastico Prof. Alberto Lazzaroni

Direttore SGA Rag. Fiorenzo Leo

OGGETTO: l'avviso di gara riguarda la concessione di servizi regolata in via generale dal D.Lgs 36/2023 che prevede l'applicabilità anche alle concessioni delle previsioni della Parte II, Titolo I del Codice. La gara deve selezionare il concessionario del servizio di erogazione bevande fredde, calde, snack/merende da effettuarsi mediante distributori automatici all'interno dell'ISTITUTO SUPERIORE "G. FALCONE".

PROCEDURE DI GARA: Procedura negoziata ai sensi dell'art. 50, comma c del Codice dei contratti D.Lgs 36/2023, previa manifestazione di interesse prot. n. 0002922 del 26/03/2024.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: Offerta economica più vantaggiosa

LUOGO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO: Luogo di esecuzione spazi interni dell'Istituto.

OGGETTO DELLA FORNITURA: La concessione ha come oggetto il servizio di distribuzione di bevande calde e fredde, snack e merende mediante l'installazione e la gestione di apparecchiature automatiche presso i plessi dell'Istituto.

I progetti di miglioramento dell'offerta formativa promuovono, tra le altre finalità:

- una riduzione del consumo di plastica anche attraverso l'installazione di dispenser per l'acqua;

AL/ci

- una sana e corretta alimentazione anche attraverso prodotti salutari freschi quali spremute fresche, prodotti senza glutine e vegani rispettosi delle diverse intolleranze.

Il servizio in oggetto è rivolto ai seguenti utenti:

- docenti, personale ATA, alunni.
- personale ed utenti delle associazioni culturali/sportive che hanno in concessione l'uso dei locali scolastici della sede, genitori e frequentatori.
- oltre ai genitori, ai visitatori autorizzati, eventuali partecipanti a convegni e corsi organizzati dalla scuola, Commissari d'esame, privati che usufruiscono dei locali interni della scuola.
- La popolazione scolastica è di circa n. 1350 alunni e circa n. 220 dipendenti (docente e ATA).

A tal fine si precisa quanto segue:

- Tutti i prodotti offerti dovranno appartenere a marche primarie del settore e rispondere a rigorose norme igienico-sanitarie.
- Numero di distributori da installare sono n. 20 e nello specifico:
- n. 6 distributori per bevande calde
- n. 3 distributori tra bevande fredde
- n. 7 distributori tra bevande fredde e merende/snack/gelati/spremute
- n. 2 distributori di acqua micro filtrata non collegati alla rete idrica.;
- n. 1 freezer per gelati;
- n. 1 dispenser di spremute fresche di giornata.

Sono a carico del gestore:

- 1. La procedura per ottenere l'autorizzazione sanitaria;
- 2. l'onere di richiedere e ottenere tutta la documentazione necessaria per l'espletamento del servizio;
- 3. Il gestore dei servizi dovrà versare annualmente all'Amministrazione Provinciale di Brescia il rimborso spese per utenze energia elettrica e acqua da tale amministrazione stabilito.
- 4. il servizio di distribuzione automatica non può comportare alcun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto, eccetto le spese per il consumo di energia elettrica che rimangono a carico dell'Istituto.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi, atti vandalici o di qualsiasi altro evento che possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della ditta. La ditta dovrà produrre una dichiarazione di conformità, prima dell'attivazione del servizio, degli allacci agli impianti idrico ed elettrico realizzati a cura e spese del gestore, nel rispetto della normativa vigente. L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori della ditta:

- 5. la fornitura di prodotti di prima qualità e in ogni caso marche conosciute a livello nazionale;
- 6. esercitare, personalmente o con dipendenti regolarmente assunti e in regola con tutte le vigenti norme, l'attività appaltata;
- 7. stipulare una polizza assicurativa con una compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 per i danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
- 8. la presentazione della documentazione originale di quanto precedentemente dichiarato in autocertificazione alla data di avvio del servizio e al DURC;
- 9. rispetto delle osservazioni impartite dal Dipartimento per la sanità pubblica ossia:
- gli alimenti venduti devono essere prodotti in laboratori autorizzati:
- gli alimenti venduti all'interno della struttura scolastica devono essere preventivamente confezionati e pre-incartati in porzione monodose;

AL/c

- gli alimenti costituiti da ingredienti e/o farciture deperibili, devono essere conservati alle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento della vendita;
- il trasporto dal luogo di produzione e stoccaggio al luogo ove avviene la vendita deve essere effettuato con automezzi e/o contenitori idonei al trasporto di sostanze alimentari;
- gli operatori addetti alla somministrazione devono essere muniti di libretto di idoneità sanitaria in corso di validità.
- il rifornimento dei distributori automatici deve avvenire giornalmente entro le ore 8:00.

Rispetto alle norme di cui al DL n. 187 del 12/11/2010 il contraente aggiudicatario della seguente procedura negoziale si assume i seguenti oneri:

- A. il contraente consapevole delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dalla Legge n. 136/2010, ai sensi dell'art. 3 della Legge n.136 del 13 agosto 2010 assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla medesima legge; in particolare, quello di comunicare alla stazione appaltante, tempestivamente e, comunque, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei conti corrente dedicati previsti dall'art. 3 comma 1 della legge suddetta, nonché nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
- B. Le comunicazioni/modifiche possono avvenire anche per posta certificata all'Ufficio DSGA, competente nelle relazioni contrattuali.
- C. E' fatto divieto di qualsiasi forma di cessione temporanea o definitiva del contratto.

Contributo per il funzionamento

Il gestore dovrà versare all'Istituto il contributo pattuito quale canone annuale di uso degli spazi messi a disposizione dallo stesso, per lo svolgimento dell'attività in parola; il versamento deve essere eseguito entro il 30 novembre di ogni anno.

DURATA DEL SERVIZIO

La Ditta prescelta al servizio di distribuzione dovrà installare i distributori entro e non oltre il 01/09/2024 previa stipula con questo Istituto di una convenzione che preveda:

- durata quinquennale;
- disdetta 6 mesi prima della scadenza;
- installazione dei distributori a carico dell'assegnatario, in luoghi destinati all'Istituto, in regola con le normative di legge in materia di sicurezza ed assicurati per eventuali danni degli stessi provocati a terzi;
- i prezzi praticati dovranno restare invariati per tutta la durata della convenzione e gli
 eventuali aumenti, anche dovuti a variazioni, in aumento o diminuzione, dell'indice dei
 prezzi al consumo per le rivalutazioni monetarie come pubblicato dal sito dell'ISTAT,
 dovranno essere comunicati e dovranno ottenere l'approvazione del Consiglio d'Istituto;
- la stipula formale dell'atto di convenzione sarà comunque subordinata alla presentazione della documentazione originale di quanto dichiarato in autocertificazione alla data di avvio del servizio e alla presentazione del modello DURC aggiornato.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno pervenire nella **modalità telematica** tramite piattaforma **SINTEL**, **procedura ID** n. 183225557 entro e non oltre le ore 23:59 del giorno 27/05/2024.

La presentazione dell'offerta in una modalità diversa da quella sopra descritta, anche per motivi di forza maggiore determinerà l'esclusione dalla gara.

La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore determinerà l'esclusione dalla gara.

All'interno del plico telematico di offerta dovranno essere presenti:

AL/c

1. BUSTA AMMINISTRATIVA

Questa busta dovrà contenere tutta la documentazione amministrativa relativa ai Requisiti amministrativi. I documenti dovranno essere allegati in un'unica cartella .zip (o equivalente) e firmati digitalmente. La cartella .zip non dovrà essere firmata digitalmente.

- a) una dichiarazione, in forma di DGUE elettronico, sottoscritta dal titolare/legale dalla quale risulti:
- la sede, la ragione sociale, l'attività della ditta, la fotocopia delle certificazioni di qualità.
- l'elenco di eventuali altre scuole servite.
- autocertificazione dalla quale risulti sia l'iscrizione alla CCIAA da almeno cinque anni per lo svolgimento dell'attività specifica attinente il presente appalto, sia le generalità dei vari rappresentanti.
- La ditta non si trovi in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione dell'attività, di concordato preventivo, di sospensione dell'attività commerciale;
- nei confronti dell'amministratore o dei rappresentanti legali della ditta non sia stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale per delitti finanziari;
- la ditta sia in regola con obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori ed al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
- i distributori utilizzati sono tutti certificati e rispettano le norme di sicurezza e dei consumi energetici in vigore e che rispondano pienamente ai requisiti previsti dal D.lgs. 81/2008.
- ulteriori voci specificate nel format DGUE allegato alla procedura. L'assenza della certificazione richiesta comporterà l'esclusione dalla gara.
 - b) Tracciabilità flussi finanziari: allegare la dichiarazione attestante la tracciabilità finanziaria secondo il modulo proposto oppure modulo predisposto dall'operatore a tal fine. Il documento dovrà essere firmato digitalmente.
 - c) Patto d'integrità in materia di contratti pubblici regionali: il concorrente dichiara di accettare il Patto di Integrità in materia di contratti pubblici regionali ai sensi della DGR XI/1751 del 15 giugno 2019, e visionabile anche sul sito internet www.ariaspa.it alla sezione "Società trasparente/Disposizioni generali/Atti generali".
 - d) Dichiarazione di accettazione termini e condizioni: il Concorrente dichiara di accettare integralmente la documentazione di gara, i relativi allegati e tutti i termini e le condizioni ivi previste.
 - e) Allegato_1_modello_di_avvenuto_sopralluogo. L'effettuazione di sopralluogo ai fini della presentazione di offerta è obbligatoria per tutti gli operatori che hanno presentato la propria candidatura.

2. BUSTA di OFFERTA TECNICA

Questa busta dovrà contenere l'offerta tecnica compilando integralmente la sezione apposita ai fini del calcolo dei punteggi.

3. BUSTA di OFFERTA ECONOMICA

Questa busta dovrà contenere l'offerta economica rappresentata dall'Allegato 2 "FORMAT PER OFFERTA ECONOMICA" compilato integralmente e firmato digitalmente dal titolare/legale rappresentante. I prezzi dell'offerta devono essere comprensivi di ogni onere a carico del gestore e dell'IVA. Il Po ottenuto compilando la tabella dovrà essere inserito come offerta economica totale in SINTEL.

MODALITA' DELLA GARA E AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio in oggetto di gara avverrà secondo i parametri di valutazione: L'affidamento verrà attribuito a chi otterrà il punteggio maggiore (tecnico ed economico) sommando quelli dichiarati, verificati ed ottenuti.

AL/ci

Cod. Fisc.:91001910172 Cod. Mecc.: BSIS03400L Cod. Fatt. UFEMK5 Codice IPA: istsc_BSIS03400L tel 0307405911 PEO Istituto BSIS03400L@istruzione.it PEC Istituto BSIS03400L@pec.istruzione.it WEB https://www.falconeiis.edu.it

Punti massimi 100/100 così distribuiti:

1) CONTRIBUTO A FAVORE DEGLI ALUNNI PER IL SOSTEGNO AI PROGETTI SCOLASTICI (da cui in avanti indicato con CONTRIBUTO ALUNNI) punteggio minimo 1/100, punteggio massimo 40/100 così assegnati:

CONTRIBUTO	PUNTEGGIO
da 60.000,00 (sessantamila) euro	40/100
tra 55.000,00 (cinquantacinquemila) euro e 59.999,99 euro	35/100
tra 50.000,00 (cinquantamila) euro e 54.999,99 euro	30/100
tra 45.000,00 (quarantacinquemila) euro e 49.999,99 euro	25/100
tra 40.000,00 (quarantamila) euro e 44.999,99 euro	20/100
tra 35.000,00 (trentacinquemila) euro e 39.999,99 euro	15/100
tra 30.000,00 (trentamila) euro e 34.999,99 euro	1/100

Non si procederà alla valutazione delle offerte presentate da operatori che non abbiano manifestato l'impegno di versare un CONTRIBUTO ALUNNI di almeno 30.000,00 euro.

2) Servizio di ristoro durante l'intervallo tramite la vendita diretta di prodotti preparati freschi, da forno e non preconfezionati erogati da distributori (CODICE ATECO: 56.21.00 - Fornitura di pasti preparati) con sistema di raccolta giornaliero delle prenotazioni, punti max 10/100 così assegnati:

Alla ditta offerente in possesso dello specifico codice CODICE ATECO che offra il servizio di vendita diretta di prodotti freschi da forno e non preconfezionati erogati da forno verranno assegnati **punti 10**. In caso contrario i punti assegnati saranno **pari a 0**.

- PRODOTTI BIOLOGICI CERTIFICATI: verrà considerata l'offerta o l'assenza di prodotti biologici certificati (sarà necessario presentare la documentazione relativa) - punti max 1/100 (un centesimo);
- 4) **PRODOTTI SENZA CONSERVANTI:** verrà considerata l'offerta o l'assenza di prodotti senza conservanti (sarà necessario presentare la documentazione relativa) **punti max 1/100 (un centesimo):**
- 5) PRODOTTI EQUO SOLIDALI: verrà considerata l'offerta o l'assenza di prodotti equo solidali (sarà necessario presentare la documentazione relativa) punti max 1/100 (un centesimo);
- 6) PRODOTTI PER UNA FASCIA SPECIFICA DI PERSONE AD ESEMPIO PRIVI DI GLUTINE, VEGANI: verrà considerata l'offerta o l'assenza di prodotti per una fascia specifica di persone ad esempio privi di glutine, vegani (sarà necessario presentare la documentazione relativa) punti max 2/100 (due centesimi);
- 7) PRODOTTI CON PACKAGING ECO SOSTENIBILE: verrà considerata l'offerta o l'assenza di prodotti con packaging eco sostenibile (sarà necessario presentare la documentazione relativa) punti max 1/100 (un centesimo);
- 8) UTILIZZO DI BICCHIERINI E PALETTE IN MATERIALE BIODEGRADABILE O COMPOSTABILE: verrà considerata l'offerta con utilizzo o assenza di bicchierini e palette in materiale biodegradabile o compostabile (sarà necessario presentare la documentazione relativa) punti max 2/100 (due centesimi);

AL/cı

- 9) PAGAMENTO CON CHIAVETTA/TESSERA PREPAGATA: verrà considerata l'offerta o l'assenza di possibilità di pagamento con chiavetta/tessera prepagata (sarà necessario presentare la documentazione relativa) - punti max 1/100 (un centesimo);
- 10) PAGAMENTO TRAMITE APP DA SMARTPHONE: verrà considerata l'offerta o l'assenza di possibilità di pagamento con pagamento tramite app da smartphone (sarà necessario presentare la documentazione relativa) punti max 1/100 (un centesimo);
- 11) CERTIFICAZIONE DI QUALITA': 1 punto per ciascuna certificazione per massimo 5 certificazioni punteggio minimo 0/100 (zero centesimi), punteggio massimo 5/100 (cinque centesimi). Sarà necessario presentare la documentazione relativa.
- 12) DISPONIBILITA' E TIPO DI SERVIZIO OFFERTO: punti max 5/100 così ripartiti:
- Controllo e carico giornaliero dei prodotti freschi pt 5/100
- Controllo e carico tre volte alla settimana pt 1/100
- Controllo e carico bisettimanale pt 0/100.
- 13) MANUTENZIONE STRAORDINARIA punti max 5/100 così ripartiti:

All'operatore economico che effettuerà l'intervento entro per guasti e malfunzionamento dei distributori automatici:

- entro 4 ore pt 5/100
- entro 8 ore pt 1/100
- dopo pt 0/100.
- 14) **ESPERIENZA**: esperienza pregressa in altri Istituti Scolastici pt **max 5/100** (pt 1 per ogni anno scolastico);

PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA: dal listino prezzi degli indici economici pesati dei singoli prodotti **punti max 20/100.**

La Formula di attribuzione del punteggio economico è la seguente:

$$\times \frac{P_{\min}}{P_{\alpha}}$$

Dove:

- Po = Prezzo offerto dal singolo concorrente
- PEmax = Punteggio economico massimo assegnabile
- Pmin = Prezzo più basso offerto in gara

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione. Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, un'apposita commissione procederà all'apertura delle buste come segue:

- 1. BUSTA AMMINISTRATIVA con apertura in seduta pubblica, comunicazione di preavviso ai partecipanti della data della seduta tramite "Comunicazioni SINTEL".
- 2. BUSTA TECNICA con seduta privata:
- 3. BUSTA ECONOMICA con apertura in seduta pubblica, comunicazione di preavviso ai partecipanti della data della seduta tramite "Comunicazioni SINTEL".

Tali operazioni verranno effettuate entro il mese di **giugno 2024** presso la sede di questo Istituto.

Sono ammessi tutti i legali rappresentanti delle imprese partecipanti oppure soggetti muniti di delega formale del legale rappresentante nonché di proprio documento di riconoscimento in corso di validità.

AL/ci

In caso di parità di punteggio si procederà a sorteggio con estrazione da urna in seduta pubblica la cui data e orario saranno resi noti con avviso pubblicato all'albo online dell'istituto e comunicato tramite "Comunicazioni SINTEL".

DISPOSIZIONI GENERALI

Informativa ai sensi Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali (RGPD-UE 679/2016).

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali (RGPD-UE 679/2016), compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

In particolare, in ordine al procedimento instaurato da questa procedura:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica delle capacità dei concorrenti di partecipare alla gara in oggetto;
- b) i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo:
- c) il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione della gara;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere sono:
- 1) il personale interno dell'Amministrazione;
- 2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- 3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al Regolamento Europeo n. 679/2016, cui si rinvia;
- f) il soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicante e il titolare è il Dirigente Scolastico Alberto Lazzaroni.

Documenti da produrre in caso di aggiudicazione

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare, prima della stipula del contratto:

- Autorizzazione sanitaria;
- Tassa di concessione:
- Questionario di Corretta Prassi Igienica DL 155/97 HACCP (Analisi dei rischi e punti critici di controllo):
- Scheda tecnica delle apparecchiature installate;
- Certificato di residenza;
- Stato di famiglia;
- Polizza assicurativa:
- Dichiarazione ai sensi dell'art. 3 del D Lgs.136/2010.
- Cauzione definitiva a garanzia del corretto adempimento della prestazione, per un importo complessivo di € 5.000,00 da presentare all'I.S. "Giovanni Falcone" mediante Fidejussione bancaria o assicurativa.

CONTROLLO SULL'OSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

L'istituto si riserva di far effettuare, in qualsiasi momento e con le modalità ritenute più opportune, controlli sulla rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali. Eventuali rilievi (ad esempio per difformità dei prodotti messi in vendita rispetto a quelli previsti dal contratto con riguardo alla tipologia, al peso, alla marca oppure mancato o incompleto rifornimento dei prodotti) sono contestati formalmente alla Ditta che si impegna a provvedere **entro 3 giorni** dalla ricezione della comunicazione della contestazione. L'istituto si riserva il

AL/cr

diritto di revocare la concessione in caso di inadempienze degli obblighi contrattuali da parte della ditta, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni.

Costituiscono espressamente causa di revoca della concessione e non necessitano della previa contestazione:

- inosservanza delle normative vigenti in materia igienico sanitaria e di sicurezza;
- frode nell'esecuzione del servizio;
- inadempienze di uno o più obblighi contrattuali di seguito indicati:
 - a. vendita di prodotti scaduti e /o adulterati e/o manomessi;
 - b. prezzo di vendita diverso da quello contrattualmente stabilito;
 - c. cessione del contratto di concessione.

Controlli eseguiti dall'Istituto non liberano la ditta da obblighi e responsabilità incombenti in forza delle norme vigenti.

PUBBLICITA', TRASPARENZA E ANTICORRUZIONE

Il presente avviso, nel rispetto dei principi di pubblicità e trasparenza, sarà pubblicato sul sito dell'I.S. "Giovanni Falcone", all'albo online e in Amministrazione Trasparente dell'Istituto alla voce "bandi e gare", Piattaforma Contratti Pubblici ANAC, Piattaforma Aria S.p.A. Regione Lombardia.

L'Istituzione scolastica non è tenuta a corrispondere alcun compenso agli operatori economici per le Istanze presentate. Informazioni di carattere tecnico /amministrativo potranno essere richieste al Direttore SGA Rag. Leo Fiorenzo all'indirizzo mail bsis03400l@istruzione.it.

L'esito della procedura verrà reso noto tramite avviso sul sito istituzionale dell'Istituto.

CONTROVERSIE

Il foro competente per le controversie riguardanti la presente procedura è quello di Brescia.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Alberto Lazzaroni

(documento firmato digitalmente ai sensi di D.Lgs n. 82/2005)