



Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato
Primo Levi

Piazzale Sicilia n. 5 - 43121 Parma
Centralino 0521- 272638 / 783928 / 270319
prri010009@istruzione.it; prri010009@pec.istruzione.it
C.F. 80011590348 - Cod. Univoco Fatturazione UFW76E
www.ipsialevi.gov.it



CIG: Z66203B90F
Parma, 10 ottobre 2017.

IPSA "Primo Levi" - Parma
Prot. 0002843 del 10/10/2017
06-06 (Uscita)

INVITO A PRODURRE OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORO/CATERING PER GLI ANNI
SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020

PREMESSA

La presente lettera di invito a partecipare alla gara è stata redatta ai sensi del decreto legislativo n. 50 del 18 aprile 2016, con le successive modificazioni, in particolare il comma 2 dell'art. 32, il quale prevede che, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretino o determinino di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte; ai sensi del decreto interministeriale n. 44 del 2001, in particolare l'articolo 34, commi 4 e 5 che prevedono, rispettivamente, "il ricorso alle procedure di gara disciplinate dalle norme generali di contabilità dello Stato" e il rispetto delle "norme dell'Unione Europea in materia di appalti e/o forniture di beni e servizi"; e in particolare secondo le previsioni dell'articolo 36, comma 2, lettera b) del decreto legislativo n. 50 del 18 aprile 2016, con le successive modificazioni; per acquisizione, sotto soglia di rilevanza comunitaria con gara realizzata senza previa pubblicazione di bando mediante procedura di individuazione del contraente ristretta, negoziata di cottimo fiduciario a garanzia del rispetto dei principi della rotazione della trasparenza e della parità di trattamento.

I soggetti che possono presentare offerta sono tutti quelli in grado di fornire il servizio richiesto, garantendo la coerenza con le caratteristiche tecnico-qualitative caratterizzanti la gestione in oggetto, e in possesso delle abilitazioni allo svolgimento del servizio affidato, attestate da idonee certificazioni, purché tra quelli invitati a presentare l'offerta.

SI INVITA

codesta ditta a presentare la propria migliore offerta per la fornitura dei servizi richiesti in oggetto e meglio di seguito specificati alla voce "oggetto del servizio", la cui fornitura sarà regolata dalle condizioni contrattuali che di seguito sono meglio specificate.

La presente lettera d'invito viene inviata a mezzo posta elettronica ai sensi e per gli effetti della vigente normativa prevista in materia dal CAD - D.Lvo 7/03/2005, n. 82.

L'I.P.S.I.A "Primo Levi" intende affidare la gestione del servizio per la somministrazione di commestibili agli studenti e al personale per offrire un servizio ristoro/catering all'interno della scuola.



OGGETTO DEL SERVIZIO

Servizio richiesto

Al fine di consentire la formulazione dell'offerta, si comunicano i seguenti dati ed informazioni (da intendersi come indicativi):

- n. 680 alunni iscritti
- n. 150 personale scuola
- n. 1 sede

I locali dell'Istituto potranno essere visitati previo appuntamento. L'offerta per il servizio ristoro, che sarà attivato a partire dal 06 novembre 2017 avrà validità fino al 31 agosto 2020. Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere qualche banco di vendita, collocati giornalmente all'interno della scuola, durante l'intervallo.

I prodotti alimentari messi a disposizione degli alunni devono essere solo e soltanto panini freschi, focacce, pizze di Vostra produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a scuola in singole buste per alimenti, regolarmente confezionate e sigillate.

E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna dei prodotti, salvo autorizzazione scritta del Dirigente Scolastico.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità e dovranno corrispondere per quantità prevista (in grammi) e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a scuola in contenitori a norma, per alimenti. Il parametro di raffronto fra i fornitori sarà comunque valutato a parità di peso.

Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara

È possibile partecipare alla gara solo se si è regolarmente iscritti nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria ed Artigianato, con apposita licenza per la somministrazione degli alimenti.

Vista la correlazione esistente tra il servizio in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazione fisiche, chimiche e microbiologiche, i soggetti interessati alla gara devono produrre documentazione, ai sensi del regolamento CE 852/2001, nonché l'avvenuta formazione ai sensi e dell'art. 4 della L.R. n. 22 del 24/07/2007 e S.m.i. e del R.R. n. 5 del 15/05/2008 ed essere in regola con le norme vigenti per la abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti.

Con la presentazione dell'offerta si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni del presente bando.

Per essere ammesse a presentare offerta le ditte interessate dovranno possedere e dichiarare tutti i requisiti richiesti nell'istanza.

Per comprovare il possesso dei requisiti richiesti, è sufficiente la presentazione di dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/00 e successive modifiche ed integrazioni (allegati A1 e A2), allegando alle stesse, a pena di esclusione, **la fotocopia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità.**

Si rammenta, altresì, che qualora si riscontrasse che le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e/o di atti notori siano non veritiere, oltre alle responsabilità penali cui va incontro il dichiarante,



l'impresa può essere esclusa, ai sensi della normativa vigente, dalla partecipazione a future gare indette dalla istituzione scolastica.

Tabella per offerta economica relativa ai prezzi dei prodotti (allegato B1 - max 70 punti)

descrizione del prodotto	peso in grammi	descrizione del prodotto	peso in grammi	prezzo offerto
panino	100	mortadella	40	
panino	100	salame	40	
panino	100	prosciutto cotto	40	
panino	100	prosciutto crudo	40	
panino	100	coppa	40	
panino	100	pollo	40	
panino	100	tonno	40	
torta salata	100	mortadella	40	
torta salata	100	salame	40	
torta salata	100	prosciutto cotto	40	
torta salata	100	prosciutto crudo	40	
torta salata	100	coppa	40	
torta salata vuota	100			
pizza tipo margherita	170			

Il punteggio attribuibile alla ditta in esame si otterrà dalla seguente formula:

$$P_D = \frac{P_{z_{\min}} \times P_{Max}}{P_{z_D}}$$

dove:

- P_D = Punteggio attribuibile alla Ditta in esame
- P_{Max} = Punteggio massimo attribuibile (70 punti)
- $P_{z_{\min}}$ = Prezzo medio proposto più basso
- P_{z_D} = Prezzo medio offerto dalla Ditta in esame

Contributo calcolato su base annuale della concessione

L'aggiudicatario della concessione in oggetto dovrà versare a titolo di contributo una somma di almeno € 2.000,00 all'anno per una postazione di vendita. Le modalità di versamento del contributo per la concessione saranno stabilite in sede di stipulazione del contratto tra l'amministrazione concedente e il concessionario vincitore della presente gara.

I prezzi offerti dalla ditta dovranno essere comprensivi di ogni onere secondo quanto specificato nella sezione del presente documento denominata Capitolato e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato.

I prezzi indicati nell'offerta, pertanto, non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni.



Formula relativa al Contributo offerto (allegato B2 - max 30 punti)

Il punteggio attribuibile alla ditta in esame si otterrà dalla seguente formula:

$$P_D = \frac{C_D \times P_{Max}}{C_{Max}}$$

dove:

- P_D = Punteggio attribuibile alla Ditta in esame
- P_{Max} = Punteggio massimo attribuibile (30 punti)
- C_{Max} = Contributo più alto tra tutti i concorrenti
- C_D = Contributo offerto dalla Ditta in esame

Modalità di partecipazione alla gara

La proposta dettagliata nei punti di cui sopra, **comprensiva di IVA**, dovrà pervenire, **recapitata esclusivamente a mano**, presso la sede dell'IPSIA "Primo Levi" in piazzale Sicilia, n° 5 **entro le ore 13.00 del giorno 16/10/2017** in busta chiusa e sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura, recante all'esterno la dicitura: "**Contiene preventivo per Servizio Ristoro/Catering**".

Alle **ore 15.00 del giorno 17/10/2017** verrà aperta la busta A in seduta pubblica per la verifica dei requisiti obbligatori e si indicheranno le offerte ammesse. A seguire, sempre in seduta pubblica, la Commissione procederà alla valutazione dell'offerta economica, comunicandone l'esito. L'aggiudicazione provvisoria sarà pubblicata all'Albo dell'Istituto.

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto assegnato dalla commissione sulla base dei punteggi attribuiti secondo le formule e criteri sopra indicati.

Nel caso di parità di punteggio si affiderà il servizio alla ditta che proporrà un'offerta economicamente più vantaggiosa delle precedenti, determinata con gli stessi criteri. L'offerta dovrà pervenire, mediante consegna a mano, in busta chiusa, recante la dicitura "Seconda Offerta per Servizio Catering" presso la sede dell'IPSIA "Primo Levi" entro e non oltre le ore 12.00 del 20/10/2017. L'apertura dei plichi contenenti le seconde offerte avverrà in seduta pubblica nella giornata del 21/10/2017; nell'ipotesi di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione, le seguenti buste:

1. **una busta A** contenente l'**istanza di partecipazione** (allegato A1) recante la sottoscrizione del legale rappresentate dell'impresa partecipante. Qualora l'istanza sia firmata da procuratore speciale è necessario allegare copia del documento giustificativo dei poteri. Nell'istanza di partecipazione il concorrente deve dichiarare il possesso dei requisiti di partecipazione, tramite l'**autocertificazione** (allegato A2), attestante la situazione soggettiva del prestatore e i servizi offerti con riferimento a:
 - Possesso di certificazione di regolarità contributiva D.U.R.C. in corso di validità;
 - Iscrizione Camera di Commercio;
 - Possesso delle Licenze così come previste dalla normativa vigente per il servizio di catering su suolo privato;



- L'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, espressamente riferite all'impresa della normativa di settore;
- L'essere in regola con tutte le disposizioni previste della normativa di settore;
- L'essere a conoscenza di quanto disposto dal D.Lgs 81/2008 in materia di protezione antinfortunistica e di sicurezza; dal D.P.R. n. 303/56 (norme generali igiene del lavoro) ed essere in regola con le norme ivi richiamate;
- L'obbligo, nei confronti di tutto il personale che utilizza, all'osservanza delle leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale nonché delle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei confronti dei propri dipendenti;
- L'impegno a collaborare con la Scuola al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale;
- L'impegno a collaborare con il RSPP interno per la stesura e predisposizione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI);
- L'impegno a mantenere invariati i prezzi di cui all'offerta economica per l'intero periodo di validità del contratto, fatta salva la variazione in base al tasso ufficiale di inflazione annua, concordato con il Dirigente, e da lui approvato;
- L'impegno a non far mancare la fornitura;
- Esercitare, personalmente o con dipendenti regolarmente assunti e in regola con tutte le vigenti norme, l'attività appaltata.

2. una busta B contenente l'offerta economica controfirmata sui lembi di chiusura, relativa ai prezzi dei prodotti (allegato B1) e al contributo offerto (allegato B2), recante all'esterno la dicitura "OFFERTA ECONOMICA PER SERVIZIO RISTORO/CATERING".

L'assenza o l'incompletezza della documentazione e dell'autocertificazione, che verrà esaminata all'apertura delle buste in forma pubblica, comporterà l'esclusione dalla gara.

Resta espressamente stabilito che, ai fini del termine di presentazione dell'offerta, farà fede esclusivamente il timbro di ricezione a protocollo apposto sul predetto plico dalla Segreteria dell'Istituto.

Non si terrà conto dell'offerta che dovesse pervenire oltre il termine, o fosse consegnata in ritardo, intendendosi questo Istituto esonerato da ogni ritardo o errore di recapito: pertanto le offerte pervenute oltre l'ora e la data di scadenza non saranno prese in considerazione. L'offerta, una volta presentata, non potrà essere ritirata né modificata o sostituita da altre.

La Ditta è tenuta ad elaborare la propria offerta indicando i prezzi unitari di ogni articolo, nel caso di erronea indicazione, farà fede il prezzo più vantaggioso per l'Amministrazione.

Non saranno valutate offerte incomplete o condizionate o mancanti di uno dei documenti richiesti o non recanti la firma del legale rappresentante con la quale si accettano, senza riserva, tutte le condizioni riportate nel presente documento.

Le ditte che intendono partecipare possono mettersi in contatto con l'Istituto per i necessari chiarimenti sulla tipologia dei prodotti e relativa modalità di somministrazione al n. 0521272638 DSGA Carlo Piano, in qualità di responsabile dell'esecuzione del procedimento, dal lunedì al venerdì dalle ore 09.30 alle ore 12.00.



Certificati da presentare in seguito ad aggiudicazione:

La ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà dimostrare di essere in possesso della seguente documentazione:

- **copia delle Licenze così come previste dalla normativa vigente compresa la preparazione e somministrazione alimenti;**
- **nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti.**

Tutte le certificazioni di cui sopra possono essere prodotte in copia fotostatica ai sensi degli art. 18 e 19 del predetto D.P.R. 445/2000, firmate dal rappresentante legale della ditta, unitamente ad una copia fotostatica del documento di identità dello stesso. Tutte le modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta, se disattese o incomplete, saranno causa di esclusione.

Esame comparativo e valutazione dell'offerta

Si fa presente che si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta e ammessa.

L'istituzione scolastica si riserva, tuttavia, la facoltà di non procedere a nessuna aggiudicazione qualora le offerte non fossero ritenute idonee, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti stessi. Il presente invito non costituisce vincolo per questa Amministrazione.

Dopo l'aggiudicazione, l'impresa aggiudicataria sarà invitata a sottoscrivere apposito contratto di servizio fornitura.

Ad avvenuta aggiudicazione, si procederà alla stipulazione del relativo contratto mediante scrittura privata.

Tale contratto dovrà essere firmato da entrambe le parti e si precisa che l'aggiudicatario dovrà poter iniziare il servizio **entro e non oltre il 06.11.2017**, pena la risoluzione per inadempimento.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Ing. Giorgio Piva

Documento firmato digitalmente



CAPITOLATO D'APPALTO PER SERVIZIO DI RISTORO/CATERING

OGGETTO DEL CONTRATTO

L'appalto ha per oggetto la creazione di un punto ristoro situato al piano terra, per il catering e la somministrazione di prodotti alimentari già preparati e preconfezionati.

I prodotti richiesti sono indicati nell'allegato B1.

CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere offerto durante l'intervallo - ricreazione degli studenti - dall'inizio dell'anno scolastico fino al termine delle lezioni, il quale orario sarà definito in base alle esigenze didattiche. La Ditta potrà accedere ai locali dieci minuti prima dell'inizio del servizio e dovrà lasciarli al massimo dieci minuti dopo il suono del termine dell'intervallo.

Permane il diritto da parte del Dirigente Scolastico di individuare dei momenti di chiusura a tutela dello svolgimento delle attività didattiche.

LOCALI E ATTREZZATURE

La distribuzione e la vendita dei prodotti alimentari si svolgerà su appositi banchi forniti dalla scuola.

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto previsto in altri punti del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere:

- all'organizzazione, gestione e somministrazione del servizio con spese totalmente a suo carico;
- a somministrare prodotti che rispettino le grammature minime indicate nell'allegato B1;
- al trattamento sia ordinario che straordinario dovuto al proprio personale, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi previdenziali e assistenziali imposti dalla legge;
- a curare la scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche nel rispetto del Regolamento N. 852/2004/CE e dei principi del Sistema HACCP previsti per il servizio all'interno dell'Istituto Scolastico da parte di tutto il personale addetto al confezionamento e alla distribuzione;
- alla pulizia degli ambienti, delle attrezzature fisse e mobili, riponendo le buste di confezionamento negli appositi contenitori;
- alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

ASSICURAZIONE

Il gestore è tenuto a stipulare, entro il 06.11.2017, un'assicurazione RC con un massimale non inferiore a € 500.000,00 contro i danni che derivassero all'Istituto e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio.

CESSIONE E SUBAPPALTO

La cessione e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio dovrà essere preventivamente richiesta e autorizzata in forma scritta dal Dirigente Scolastico.



DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà validità dal giorno 06.11.2017 al giorno 31.08.2020.

Alla fine di tale periodo il contratto decadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora e non sarà tacitamente rinnovabile.

PERSONALE

La società aggiudicataria impegnerà personale regolarmente iscritto a libro paga in base alle esigenze di servizio, garantendo comunque sempre la continuità e la regolarità dell'esercizio stesso. Di detto personale verrà fornito elenco dettagliato.

Il personale, durante l'orario di servizio, dovrà indossare indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene, e un tesserino di riconoscimento ben visibile.

Il Dirigente Scolastico - supportato dalla Commissione di controllo - si riserva, in ogni caso, di esprimere un giudizio relativo ai comportamenti.

ASPETTI IGIENICO-SANITARI, NORME DI SICUREZZA, PULIZIA ED IGIENE

Dovranno essere osservate le norme fondamentali relative agli aspetti igienico-sanitari (legge n. 238/1962, D.P.R. n.327/80 e successive modifiche e regolamenti locali d'igiene). In particolare la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione degli alimenti devono avvenire secondo le norme previste e la Ditta deve possedere l'autorizzazione sanitaria.

I veicoli adibiti al trasporto delle merende devono essere sempre puliti e in grado di proteggere gli alimenti dalla sporcizia esterna e dai possibili danni causati dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

La pulizia degli ambienti, delle attrezzature fisse e mobili è a carico del gestore: la pulizia dovrà avvenire non appena terminata la somministrazione degli alimenti, eliminando avanzi di cibo, involucri di imballo ed ogni altra sostanza connessa alla vendita.

QUALITÀ E QUANTITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità e dovranno essere somministrati nelle quantità previste.

È fatto divieto di somministrare alimenti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM); formaggi e salumi non devono contenere polifosfati aggiunti.

In ogni caso è fatto obbligo di indicare la composizione degli alimenti esponendola in apposita tabella nei luoghi di distribuzione.

DISTRIBUZIONE

Gli alimenti dovranno essere contenuti in appositi involucri e gli addetti alla distribuzione, durante tale attività, dovranno attenersi alle norme igienico – sanitarie vigenti.

PREZZI DI VENDITA

Il prezzo deve essere riferito a ogni singolo prodotto e non potrà subire aumenti fino al 31.08.2018; gli eventuali aumenti successivi non potranno essere superiori al tasso di inflazione (indice ISTAT) e comunque dovranno essere concordati con la Dirigenza.



DIRITTO DI CONTROLLO

Il Dirigente Scolastico – supportato dalla Commissione di controllo - potrà predisporre, in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

CONTESTAZIONI

Il Dirigente farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta, entro dieci (10) giorni dalla notifica, potrà fornire le controdeduzioni del caso.

Il Dirigente ne comunicherà l'eventuale mancato accoglimento al gestore che, entro i successivi otto (8) giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni, pena un'ammenda fino a € 500,00 (euro cinquecento/00).

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto, salvo forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio,
- cessione a terzi in tutto o in parte dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
- inosservanza, da parte della Ditta aggiudicataria, di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
- colpevolezza in frode della Ditta aggiudicataria;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- inosservanza, anche parziale, del presente capitolato, dopo reiterate ammende;
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 c.c.

L'applicazione della risoluzione non pregiudica la messa in atto, da parte del committente, di azioni di risarcimento dei danni subiti.

SPESE, IMPOSTE E TASSE

La Ditta fornitrice elargirà un contributo volontario annuale, di natura forfettaria, a favore del bilancio d'istituto, nella quantità prevista nell'offerta di gara, entro la fine di ottobre di ogni anno. Tale contributo viene assunto nel programma annuale e destinato all'ampliamento dell'offerta formativa (Legge Bersani 40/07).

RESPONSABILITA'

La Ditta aggiudicataria del servizio si impegna a sollevare l'Istituto da qualunque pretesa, azione o molestia che possano derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è anche responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dall'attività del personale o dall'uso dei mezzi impiegati, potessero derivare ai terzi.



AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Il personale addetto alla preparazione, produzione, vendita e somministrazione degli alimenti deve essere munito delle certificazioni previste dalla normativa.

CLAUSOLE FINALI

Per quanto non espressamente contemplato regolato e previsto nel presente capitolato si fa espresso rinvio a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici, con particolare riferimento al D.Lgs n. 50/2016 s.m.i. ed al relativo Regolamento di attuazione (Regolamento di esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207).

Qualsiasi controversia in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto, non componibili in via amichevole, saranno demandate al giudice ordinario.

Il Foro competente è quello di BOLOGNA – residenza dell'avvocatura distrettuale dello Stato territorialmente competente.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Ing. Giorgio Piva

Documento firmato digitalmente