



# Città di Torre del Greco

- Città Metropolitana di Napoli -

1<sup>a</sup> Area – 1° Settore Politiche Giovanili Culturali Sportive Scuola Contratti  
U.O. Pubblica istruzione - Sport

***Avviso per 2° esperimento di procedura comparativa preordinata all'affidamento diretto dell'incarico di progettazione e supporto al R.U.P. per la fase di affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica.***

## **Premesso che:**

Il servizio di refezione scolastica per gli allievi della scuola dell'infanzia e primaria a tempo prolungato dei 9 Istituti Comprensivi Statali di Torre del Greco è affidato in appalto. Il contratto in essere andrà a scadenza con il prossimo 10 giugno 2018.

Occorre, pertanto, attivare le procedure per l'affidamento del nuovo contratto di servizio per la refezione scolastica procedendo preliminarmente alla redazione del progetto del servizio.

A tal fine è stata infruttuosamente esperita la procedura interna all'Ente per l'individuazione di uno o più soggetti, in possesso della necessaria professionalità ed esperienza specifica, cui affidare la progettazione del nuovo appalto e l'attività di supporto tecnico nella fase di selezione, mediante procedura di evidenza pubblica, dell'operatore economico cui affidare l'appalto del servizio di refezione scolastica.

È stata, quindi, avviata una procedura comparativa preordinata all'affidamento diretto dell'incarico di che trattasi. Tale procedura è risultata infruttuosa.

Si rende, quindi, necessario procedere ad un nuovo esperimento nella considerazione che la coincidenza con il periodo estivo può aver influito negativamente sulla diffusione dell'avviso e, conseguentemente, sulla partecipazione.

Con il presente avviso, pertanto, si procede al **2° esperimento di procedura comparativa preordinata all'affidamento diretto dell'incarico di progettazione e supporto al R.U.P. per la fase di affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica.**

## **1. Oggetto**

Il presente avviso, pertanto, promuove e regola il secondo esperimento di una procedura comparativa finalizzata ad individuare il soggetto cui, eventualmente, affidare la progettazione dell'appalto del servizio di refezione scolastica e di supporto tecnico specialistico per l'intera fase di selezione dell'appaltatore fino alla consegna del servizio stesso.

Tale procedura ha valore esplorativo e viene attivata nel rispetto del principio di trasparenza dell'azione amministrativa non preconstituendo alcun vincolo nei confronti dei candidati. Mediante comparazione tra le offerte regolarmente pervenute ed ammissibili si formerà una graduatoria delle stesse ai fini dell'affidamento diretto, ex art. 36 comma 2 lettera a del D.Lgs. 18.4.2016 n. 50, come modificato dall'art. 25 del D.Lgs. 19.4.2017, n. 56.

L'incarico di che trattasi consiste nella progettazione dell'appalto del servizio di refezione scolastica per la durata di sei anni, secondo gli indirizzi approvati dalla Giunta Municipale con deliberazione n. 483 del 13 luglio 2017, comprendendo la redazione del capitolato speciale d'appalto completo dei diversi tipi di menù, anche per le diete differenziate per soggetti con intolleranze alimentari e/o ispirate da motivi etici o religiosi (vegane, vegetariane, etc.), la determinazione del prezzo da porre a base d'asta e, successivamente il supporto tecnico-professionale al 1° Settore Politiche Giovanili Culturali Sportive Scuola Contratti, competente per materia, ed alla Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Torre del Greco e di Trecase, per l'espletamento della gara di appalto. L'incarico si completerà con l'avvio del servizio di refezione scolastica per l'anno 2018/19.

Al fine di fornire dati di massima sul servizio oggi in esecuzione, si precisa che esso è fornito agli allievi della scuola dell'infanzia e primaria a tempo prolungato, che è attualmente organizzato su 140 giorni di servizio; nel corso dell'anno scolastico 2016/17 ha registrato un numero di allievi iscritti al servizio pari a 1909 con la somministrazione di un numero complessivo, nell'arco dell'anno scolastico, di 216.964 pasti ed una media giornaliera superiore a 1.500 pasti somministrati.

## **2. Durata e compenso**

L'incarico decorrerà dalla data di esecutività del provvedimento di affidamento e si estinguerà con l'avvio del servizio di refezione scolastica che avverrà prevedibilmente nei primi giorni dell'ottobre 2018. Il tempo massimo per provvedere alla consegna al committente del progetto del servizio di refezione scolastica da porre in appalto, completo ed idoneo ad essere approvato, viene fissato in 50 giorni naturali e consecutivi dalla data di consegna dell'incarico, termine soggetto a ribasso.

Solo in caso di difficoltà ed impedimenti sopravvenuti, oggi non prevedibili, nell'affidamento dell'appalto di refezione scolastica e/o nell'avvio del relativo servizio per l'anno scolastico 2018/19 l'incarico potrà essere prorogato per il tempo necessario al superamento delle difficoltà intervenute.

Per lo svolgimento del servizio è previsto un corrispettivo base, onnicomprensivo, di € 8.000 oltre IVA e contributi previdenziali soggetto a offerta di ribasso.

## **3. Titoli e requisiti per la partecipazione**

Possono partecipare alla selezione i soggetti in possesso dei seguenti requisiti e titoli:

- a. Insussistenza di alcuna delle condizioni (art. 80 del D.Lgs. 18.4.2016 come modificato dall'art. 49 del D.Lgs. 19.4.2017, n. 56) che precludono la partecipazione a procedure di appalti pubblici e, quindi, limitative della capacità del candidato di sottoscrivere contratti con la Pubblica Amministrazione;
- b. Accettazione piena delle modalità di esecuzione del servizio, avendo preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione del prezzo, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio stesso e di aver giudicato l'espletamento dello stesso realizzabile; di aver, dunque, giudicato il prezzo a base della selezione pienamente remunerativo e tale da consentire l'offerta presentata;
- c. Insussistenza di motivi di incompatibilità anche legati ad interessi di qualsivoglia natura con riferimento al contenuto dell'incarico;
- d. Laurea in scienze e tecnologie alimentari o titolo equipollente;
- e. Iscrizione all'Albo dei tecnologi alimentari;

- f. Esperienza professionale consistente, tra l'altro in:
- partecipazione, in qualità di componente effettivo, ad almeno una commissione giudicatrice per appalti di servizi di refezione collettiva scolastica;
  - corretta esecuzione di almeno un incarico per la redazione del progetto di un servizio di refezione scolastica con utilizzo di un centro di cottura dedicato;
  - corretta esecuzione di almeno un incarico di responsabile del Piano di Autocontrollo HACCP;
- g. Ottima conoscenza e preparazione relativamente a:
- normativa alimentare ed igienico-sanitaria,
  - normativa in materia di ristorazione scolastica,
  - linee guida nazionali sulla ristorazione collettiva scolastica,
  - utilizzo di prodotti con materie prime provenienti da coltivazioni biologiche.

La mancanza di alcuno dei requisiti o titoli innanzi elencati determinerà la non ammissione del candidato alla selezione.

#### **4. Criteri di valutazione ed assegnazione dei punteggi**

Ai fini della valutazione dell'offerta prodotta dai singoli candidati saranno assegnati complessivamente 50 punti in relazione ai criteri qualitativi e 50 punti in relazione ai criteri quantitativi.

Per i criteri qualitativi saranno valutati i titoli e l'esperienza professionale ultronei rispetto a quelli minimi richiesti quale requisito di partecipazione.

<b>REQUISITI QUALITATIVI</b>			
1	Ulteriori titoli di studio (incluso eventuali altri titoli di Laurea) o formativi in aggiunta alla laurea in Tecnologie Alimentari o equipollente richiesta quale requisito di partecipazione	Punteggio massimo attribuibile	<b>15</b>
2	Ulteriore esperienza professionale aggiuntiva rispetto a quella minima richiesta quale requisito di partecipazione	Punteggio massimo attribuibile	<b>35</b>
<b>REQUISITI QUANTITATIVI</b>			
3	Riduzione percentuale del tempo richiesto per la completa redazione del progetto da consegnare pronto per l'approvazione ed il conseguente avvio della procedura d'appalto	Punteggio massimo attribuibile	<b>10</b>
4	Offerta di prezzo (mediante ribasso percentuale sul prezzo base)	Punteggio massimo attribuibile	<b>40</b>

Per il criterio 1 potranno essere assegnati i seguenti punteggi (nel limite massimo complessivo di 15 punti):

- 1 punto per ciascun titolo di laurea ulteriore in discipline diverse,
- 3 punti per ciascun titolo di laurea riconducibile alla materia oggetto dell'incarico,
- 3 punti per ciascun master universitario post-laurea in materia di ristorazione collettiva,
- 0,5 punti per la partecipazione a ciascun corso o seminario in materia di ristorazione collettiva o di utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica,
- 1 punto per la partecipazione, in veste di relatore, a ciascun corso o seminario in materia di ristorazione collettiva o di utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Per il criterio 2 potranno essere assegnati i seguenti punteggi (nel limite massimo complessivo di 30 punti):

- 5 punti per ciascun incarico correttamente eseguito, ulteriore rispetto a quello richiesto quale requisito di partecipazione, per la redazione del progetto di un servizio di refezione scolastica con utilizzo di un centro di cottura dedicato;
- 3 punti per ciascun incarico correttamente eseguito, ulteriore rispetto a quelli richiesti quali requisito di partecipazione, quale componente effettivo di commissione giudicatrice per appalti di servizi di refezione collettiva scolastica oppure per la redazione del progetto di un servizio di refezione scolastica oppure, ancora, quale responsabile del Piano di Autocontrollo HACCP;
- 1,5 punti per ciascun anno, o un punteggio proporzionalmente inferiore per periodi minori dell'anno, in relazione ad incarichi relativi a servizi di ristorazione collettiva scolastica, con esclusione di quelli richiesti quali requisito di partecipazione o già posti in valutazione ai punti precedenti;
- 1 punto per ciascun anno, o un punteggio proporzionalmente inferiore per periodi minori dell'anno, in relazione ad incarichi relativi a servizi di ristorazione collettiva, con esclusione di quelli richiesti quali requisito di partecipazione o già posti in valutazione ai punti precedenti.

Ciascun incarico potrà essere valutato una volta sola pur essendo suscettibile di rientrare in più d'una delle tipologie innanzi indicate.

La Commissione provvederà, comunque, ad una propria valutazione dei titoli relativi ai criteri 1 e 2 riservandosi di attribuire punteggi anche inferiori a quelli specificati laddove ritenesse i titoli del candidato solo parzialmente rispondenti alla specifica di cui innanzi. In tale evenienza sarà data espressa motivazione delle riduzioni operate.

Per l'attribuzione dei punteggi relativi ai criteri quantitativi (3 e 4) verrà applicata la seguente formula:

$$\text{Coeff}_i = \frac{\text{Off}_i}{\text{Off}_{\max}}$$

dove:

$\text{Coeff}_i$  = coefficiente calcolato per il criterio i-esimo per il concorrente in esame

$\text{Off}_i$  = offerta per il criterio i-esimo proposta dal concorrente in esame

$\text{Off}_{\max}$  = offerta massima relativa al criterio i-esimo

Successivamente si moltiplicherà il coefficiente ottenuto per il *punteggio massimo attribuibile*.

Completato l'esame di tutte le offerte ammesse ed attribuiti i relativi punteggi, si provvederà a stilare una graduatoria in ordine di punteggio ottenuto. Il servizio sarà assegnato all'operatore economico che avrà raggiunto il punteggio più alto. In caso di parità di punteggio prevarrà il candidato che abbia conseguito il maggior punteggio per i criteri qualitativi e, sussistendo ulteriore parità, a quello che abbia un più elevato punteggio in relazione al criterio 2.

## **5. Domanda di ammissione e termine di presentazione**

Le domande dovranno essere predisposte utilizzando la modulistica allegata al presente avviso di selezione, ovvero mediante apposita istanza di partecipazione contenente le medesime informazioni previste nei citati modelli.

L'istanza di partecipazione dovrà essere redatta nella forma della dichiarazione sostitutiva di atto notorio, sottoscritta dal candidato, recando in allegato copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del firmatario.

**Non saranno prese in esame** le offerte pervenute oltre il termine perentorio stabilito o che non siano prodotte con le modalità e i termini previsti.

**Saranno escluse** le istanze che:

- non siano compilate in una qualsiasi delle parti in cui sono articolati i modelli proposti;
- non contengano, in caso di formulazione autonoma dell'istanza, tutti gli elementi e informazioni richiesti di cui ai predetti modelli;
- non siano state sottoscritte in calce dal candidato;
- cui non sia allegato copia del documento d'identità in corso di validità
- non siano racchiuse in plico chiuso e sigillato sì da garantirne la segretezza.

I candidati dovranno far pervenire, tramite servizio postale raccomandato o agenzia di recapito autorizzata, o anche, mediante consegna a mano, **tassativamente entro le ore 12.00 del giorno 24 ottobre 2017, presso l'Ufficio Protocollo della Città di Torre del Greco – Viale Gen. Carlo Alberto Dalla Chiesa – Complesso "La Salle" - 80059 Torre del Greco (NA)**, un plico perfettamente chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del mittente e la dizione **"Contiene offerta per il secondo esperimento della procedura comparativa preordinata all' affidamento diretto dell'incarico di progettazione e supporto al R.U.P. per la fase di affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica"**.

I plichi dovranno pervenire unicamente all'Ufficio Protocollo della Città di Torre del Greco.

La consegna a mano del plico potrà avvenire esclusivamente nei giorni e negli orari di apertura al pubblico dell'Ufficio Protocollo, a cura di persona che sarà identificata mediante esibizione di idoneo documento d'identità in corso di validità.

Il plico dovrà altresì recare sulla parte esterna i dati identificativi del mittente.

Il rischio del tempestivo arrivo delle offerte è a carico del mittente. Ove per qualsiasi motivo, ivi compresi il caso fortuito, la forza maggiore o il fatto del terzo, l'offerta non giunga a destinazione entro il tempo indicato, essa non verrà presa comunque in considerazione. I plichi pervenuti oltre il suddetto termine non verranno aperti.

Il plico dovrà includere tre buste chiuse contenenti, rispettivamente, la documentazione, l'offerta qualitativa e l'offerta quantitativa ed economica, come specificato più avanti, recanti, oltre l'indicazione del mittente, le diciture:

***"offerta per il secondo esperimento della procedura comparativa preordinata all' affidamento diretto dell'incarico di progettazione e supporto al R.U.P. per la fase di affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica"***

**Busta A – Documentazione amministrativa**

***"offerta per il secondo esperimento della procedura comparativa preordinata all' affidamento diretto dell'incarico di progettazione e supporto al R.U.P. per la fase di affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica"***

**Busta B – Offerta qualitativa (criteri 1 e 2)**

***"offerta per il secondo esperimento della procedura preordinata all' affidamento diretto dell'incarico di progettazione e supporto al R.U.P. per la fase di affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica"***

**Busta C – Offerta quantitativa (criteri 3 e 4)**

**Nella busta "A"** – documentazione amministrativa - dovrà essere inserita la domanda di partecipazione con annessa dichiarazione del candidato, redatta utilizzando il modello di domanda/dichiarazione all'uopo predisposto dalla Stazione appaltante debitamente sottoscritto, relativa a:

- Insussistenza a proprio carico di alcuna delle condizioni che, secondo quanto disciplinato dall'art. 80 del D.Lgs. 18.4.2016 come modificato dall'art. 49 del D.Lgs. 19.4.2017, n. 56, precludono la partecipazione a procedure di appalti pubblici;
- Possesso del titolo di Laurea richiesto quale requisito di partecipazione con indicazione del Corso di Laurea e dei dati di conseguimento;
- Iscrizione all'Albo dei tecnologi alimentari indicando i dati di iscrizione;
- Indicazione, ai fini del possesso dei requisiti di partecipazione di:
  - partecipazione, in qualità di componente effettivo, ad una commissione giudicatrice per appalti di servizi di refezione collettiva scolastica;
  - corretta esecuzione di un incarico per la redazione del progetto di un servizio di refezione scolastica con utilizzo di un centro di cottura dedicato;
  - corretta esecuzione di un incarico di responsabile del Piano di Autocontrollo HACCP;

di ciascuno andrà specificato il committente, l'oggetto preciso, la durata e le date relative;

- Accettazione piena delle modalità di esecuzione del servizio, avendo preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio stesso e di aver giudicato l'espletamento dello stesso realizzabile ed i prezzi nel loro complesso remunerativi; di aver dunque giudicato il prezzo a base della selezione pienamente remunerativo e tale da consentire l'offerta presentata;
- Insussistenza di motivi di incompatibilità anche legati ad interessi di qualsivoglia natura con riferimento al contenuto dell'incarico;
- Di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del presente procedimento;
- Di essere, altresì, informato che l'Amministrazione appaltante si riserva piena ed incondizionata facoltà di procedere a verifiche, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/00, circa la veridicità delle condizioni autocertificate e dei documenti autenticati, così come di avere piena conoscenza di quanto disposto con D.P.R. 445/00 in tema di autocertificazione ed autenticazione di documenti, in particolare all'art. 76 in relazione al rilascio di dichiarazioni mendaci ed alla formazione od uso di atti falsi;
- Di indicare l'indirizzo di posta elettronica, preferibilmente certificata, al quale ricevere ogni comunicazione da parte di questa stazione appaltante.

**Nella busta "B"** – offerta qualitativa – si dovrà inserire:

- *curriculum vitae*, sottoscritto dal candidato per attestarne, con dichiarazione di responsabilità ex art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, la veridicità
- Elenco dei titoli di studio e professionali con esclusione del titolo di laurea richiesto quale requisito di partecipazione, nello specifico: ulteriori titoli di laurea, diplomi di master universitari, frequenza di corsi e seminari in materia di ristorazione collet-

tiva o di utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, partecipazione, in veste di relatore, a corsi o seminari in materia di ristorazione collettiva o di utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica. Per ciascun titolo conseguito dovranno essere indicati la tipologia e/o denominazione, l'Ente o Istituzione che lo ha rilasciato ed i dati di conseguimento; per ciascun corso o seminario frequentato dovrà essere indicato il tema, la durata in ore, la data di svolgimento, il soggetto organizzatore; per ciascun corso o seminario in cui si è partecipato in veste di relatore dovrà essere indicato il tema del corso o convegno, il tema dell'intervento svolto, la data di svolgimento ed il soggetto organizzatore;

- Elenco degli incarichi, con esclusione di quello indicato quale requisito di partecipazione, analoghi a quello oggetto della presente selezione, di progettazione e/o supporto al r.u.p. di appalti di ristorazione collettiva precisando se relativi ad appalti di ristorazione scolastica con impiego di prodotti biologici in misura superiore al 25%, di essi andranno indicati il committente, l'oggetto preciso, la durata e le date relative;
- Elenco degli incarichi svolti in precedenza nel campo della ristorazione collettiva, con esclusione di quelli validi quale requisito di partecipazione, anche in questo caso per ciascun incarico andranno indicati il committente, l'oggetto preciso, la durata e le date relative.

**Nella busta "C"** – offerta quantitativa - andrà inserito:

- Una dichiarazione di offerta relativa alla riduzione percentuale del tempo per la consegna, al committente, del progetto per l'appalto del servizio di refezione scolastica completo e pronto per essere approvato e posto in gara. Il ribasso offerto in termini percentuali sarà applicato al tempo base come fissato all'art. 2, comma 1, che precede;
- Una dichiarazione di offerta relativa al ribasso percentuale sul prezzo base, come indicato all'art. 2, comma 2, che precede.

L'offerta quantitativa, al pari delle dichiarazioni costituenti la documentazione amministrativa e l'offerta qualitativa, dovrà essere sottoscritta dal concorrente in guisa che ne sia complessivamente certa la provenienza. Alla dichiarazione dovrà essere allegata copia di un valido documento d'identità del sottoscrittore.

Non sono ammesse, e verranno conseguentemente escluse, offerte in aumento, parziali, alternative, plurime e/o condizionate.

**Si suggerisce di utilizzare la modulistica predisposta** per questa procedura selettiva al fine di unificare l'esposizione formale delle candidature e, conseguentemente, l'attività di esame e valutazione delle offerte.

## **6. Esclusioni e regolarizzazioni**

Le candidature pervenute e registrate all'Ufficio Protocollo oltre il termine di cui all'art. 5 che precede saranno considerate come non pervenute e, quindi, non ammesse alla procedura comparativa.

Per eventuali casi di irregolarità formale della documentazione prodotta si procederà a richiesta di regolarizzazione concedendo un limitato lasso di tempo al concorrente per provvedervi.

Il mancato possesso anche di uno solo tra i titoli e i requisiti professionali di cui all'art. 3 che precede costituirà motivo di non ammissibilità della candidatura.

**Tenuto conto della necessità ed urgenza di procedere all'assegnazione dell'incarico in oggetto, solo nel caso in cui alcuna delle candidature regolarmente pervenute dovesse risultare ammissibile, per essere giunta oltre il termine fissato o per parziale carenza dei requisiti richiesti, l'Amministrazione si riserva la facoltà di ammettere a valutazione, secondo i criteri qui indicati, anche le candidature escluse in prima istanza purché la professionalità dei candidati sia motivatamente ritenuta comunque sufficiente in relazione all'affidando incarico.**

## **7. Affidamento dell'incarico**

L'affidamento dell'incarico sarà conferito ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a del D.Lgs. 18.4.2016 n. 50, come modificato dall'art. 25 del D.Lgs. 19.4.2017, n. 56 alla stregua delle risultanze della procedura comparativa.

Prima della formalizzazione dell'incarico potranno essere, su accordo delle parti, precisate ed integrate le modalità di esecuzione.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 secondo periodo, del D.Lgs. 18.4.2016, n. 50, il contratto sarà stipulato *mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata.*

## **8. Modalità di esecuzione dell'incarico**

Preliminarmente dovrà essere condotta una ispezione del centro di cottura di proprietà comunale, allestito dall'attuale società appaltatrice del servizio e ad essa affidato per l'esecuzione, al fine di determinare e verbalizzare l'elenco di tutte le attrezzature ivi esistenti, sì che possa essere inserito tra i documenti di progetto, nonché di valutarne l'efficienza e l'eventuale integrazione necessaria alla dotazione del centro di cottura stesso.

Dopo la redazione ed approvazione del progetto, l'affidatario provvederà a fornire, all'occorrenza, supporto professionale al Dirigente del 1° Settore Politiche Giovanili Culturali Sportive Scuola Contratti, competente per il servizio di refezione scolastica, nonché al R.U.P. se individuato ed all'U.O. Pubblica Istruzione Sport in relazione agli aspetti tecnici connessi all'affidamento.

Il professionista affidatario potrà prestare la propria attività presso la propria sede ma si impegna ad essere presente presso la sede comunale o in altra all'uopo comunicata almeno una volta al mese e/o, all'occorrenza, a richiesta dell'Amministrazione committente per partecipazioni a riunioni ed incontri di lavoro al fine di un corretto e puntuale assolvimento dell'incarico affidatogli. Presterà il proprio supporto tecnico-professionale, se richiesto, alla commissione giudicatrice e coadiuverà l'attività di valutazione di eventuale anomalia delle offerte.

## **8. Informazioni**

Gli interessati possono ottenere ulteriori informazioni sul presente Avviso Pubblico presso l'Unità Organizzativa Pubblica Istruzione, Palazzo La Salle, Viale Campania, Torre del Greco (Na) 80059 - Tel. 0818830.318 / 309 / 361 oppure a mezzo posta elettronica all'indirizzo [istruzione@comune.torredelgreco.na.it](mailto:istruzione@comune.torredelgreco.na.it).

Del presente avviso è data pubblicità mediante pubblicazione all'Albo Pretorio dell'Ente e inserimento sul sito internet del Comune.

I modelli per la presentazione delle offerte sono disponibili presso l'U.O. Pubblica Istruzione - Complesso *La Salle* Viale Gen. C.A. Dalla Chiesa - Torre del Greco oppure a mezzo posta elettronica indirizzando una richiesta all'indirizzo innanzi indicato.

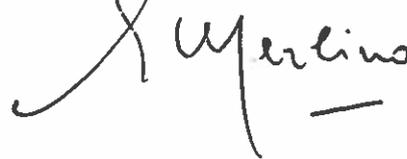
## 7 - Trattamento dati

Ai sensi del D.Lgs. 30.03.2003, n. 196 i dati personali forniti dai candidati saranno raccolti dall'Ufficio Pubblica Istruzione per la finalità di gestione del presente Avviso Pubblico. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione. La presentazione della domanda da parte del candidato implica il consenso al trattamento dei propri dati personali, compresi i dati sensibili, da parte del personale assegnato all'Ufficio preposto alla conservazione delle domande e all'utilizzo delle stesse per lo svolgimento delle procedure concorsuali.

Torre del Greco, li 2 ottobre 2017

Il Dirigente

- Dott. Ernesto Merlino -

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ernesto Merlino', with a horizontal line underneath the name.