



# Provincia di Como

SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI  
SERVIZIO GARE E CONTRATTI

**DETERMINAZIONE N. 585 / 2017**

**OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO PROCEDURA APERTA PER APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DI CINQUE ANNI 2017 2022 EVENTUALMENTE RINNOVABILE PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI CIG 7057222BD1 NOMINA COMMISSIONE DI GARA**

## **LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE**

**Richiamata integralmente** la determinazione a contrarre n. 316/2017 relativa all'appalto di cui all'oggetto, che prevede, tra l'altro, che l'aggiudicazione avvenga a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi degli articoli 95 comma 3 lettera a) e 144 del D.Lgs n. 50/2016 con applicazione del metodo aggregativo compensatore;

**Dato atto** che, ai fini della valutazione della migliore offerta occorre procedere alla nomina della commissione di gara ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/16;

**Precisato** che l'art. 77 del D.Lgs 50/2016 ha introdotto un nuovo sistema di designazione e nomina dei componenti della commissione per la valutazione delle offerte negli appalti e nelle concessione affidate con il criterio miglior rapporto qualità/prezzo (già offerta economicamente vantaggiosa); in particolare il comma 3 stabilisce che *"i commissari sono scelti fra gli esperti iscritti all'Albo istituito presso l'ANAC di cui all'articolo 78"*;

**Richiamato** il comma 12 dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016 che così recita: *"Fino alla adozione della disciplina in materia di iscrizione all'Albo di cui all'articolo 78, la commissione continua ad essere nominata dall'organo della stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto, secondo regole di competenza e trasparenza preventivamente individuate da ciascuna stazione appaltante."*

**Dato atto** che la Provincia di Como ha ritenuto opportuno, durante la vigenza del regime transitorio previsto dagli artt. 77 comma 12 e 216 comma 12 del D.Lgs 50/2016, disciplinare,

secondo canoni e principi di trasparenza, professionalità, parità di trattamento tra gli operatori, il procedimento di individuazione, selezione, nomina nonché la determinazione dei compensi da corrispondere ai commissari di gara;

**Visto** il "Regolamento per la nomina delle commissioni giudicatrici negli appalti di lavori, servizi e forniture e nelle concessioni" approvato con Deliberazione del Presidente n. 28 del 21.6.2016;

**Ritenuta** la necessità di avvalersi di due esperti in tecnologia alimentare (figure professionali non presenti nell'organico dell'Ente), in aggiunta al Presidente di Commissione, con specializzazione nella materia delle gare pubbliche;

**Ritenuto** pertanto di procedere alla nomina della Commissione di gara per l'aggiudicazione dell'appalto in oggetto indicato, secondo quanto disposto con il Regolamento di cui sopra avvalendosi , di due esperti in materia con specifiche conoscenze ed esperienza nel settore;

**Visti** i curricula della dott.ssa Angela Maria Messina (C.F. MSSNLM54R41F205Z), libera professionista – Tecnologo Alimentare con sede in Via Cattaneo n.1,20812 Limbiate (MB) - e del dott. Andrea Bocciarelli (C.F.BCCNDR72A17B300N ) ,consulente - Tecnologo Alimentare con sede in via Torino n.14 – 21053 Castellanza (VA) - ;

**Preso atto** delle dichiarazioni di inesistenza di cause di incompatibilità trasmesse dalle suddette Commissarie in data 08/07/2017 e 10/07/2017;

**Ritenuto** pertanto che tutti i componenti la Commissione posseggano le competenze necessarie alla valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla procedura in oggetto richiamata;

**Richiamate:**

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n.42 del 16.11.2016 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per l'anno 2016;
- la deliberazione del Presidente n. 2 del 10.01.2017 con la quale è stata approvata la proroga del Piano esecutivo di Gestione 2016 in fase di esercizio provvisorio;

**Visto** l'art. 163 comma 3) del D.Lgs. 267/00;

**D E T E R M I N A**

1. **di nominare** la Commissione di Gara relativa all'appalto in oggetto, con la composizione di seguito indicata :

**PRESIDENTE** Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como

<b>COMPONENTE</b>	dott. ssa Angela Maria Messina - Tecnologo Alimentare
<b>COMPONENTE</b>	dott. Andrea Bocciarelli – Tecnologo Alimentare
<b>SEGRETARIO</b>	Sig.ra Erminia Arcidiacono ufficio gare della Provincia di Como;

2. **di dare atto** che i curricula della dott.ssa Angela Maria Messina e del dott. Andrea Bocciarelli sono allegati alla presente determinazione e che il curriculum del componente interno è pubblicato sul sito istituzionale della Provincia [www.provincia.como.it](http://www.provincia.como.it) sezione Amministrazione Trasparente;

3. **di richiamare** l'art. 6 del "Regolamento per la nomina delle commissioni giudicatrici negli appalti di lavori, servizi e forniture e nelle concessioni" che prevede a favore dei commissari di gara esterni la corresponsione della tariffa della vacanza corrispondente ad una tariffa massima di € 75,00 lordi con i limiti di spesa di cui al comma 6 del medesimo articolo;

4. **di stabilire** che il compenso spettante alla dott.ssa Angela Maria Messina e al dott. Andrea Bocciarelli in qualità di componenti esterni della Commissione di gara, sarà liquidato al termine di tutte le operazioni di gara con provvedimento disposto dal responsabile del servizio gare e contratti della Provincia e corrisposto direttamente dal comune di Menaggio con imputazione al quadro economico di spesa del servizio;

5. **di dare atto** che il presente provvedimento non comporta spesa a carico dell'Ente ;

6. **di pubblicare** il presente provvedimento ai sensi dell'art.29 del D.Lgs 50/2016 sul profilo dell'Ente nella sezione Amministrazione trasparente, sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti e sul sito dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici.

Lì, 17/07/2017

LA RESPONSABILE  
COSTANZO GABRIELLA  
(Sottoscritto digitalmente ai sensi  
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Andrea Bocciarelli**  
Indirizzo(i) Via torino, 14 21053 Castellanza VA  
Telefono(i) 3486625399  
Fax  
E-mail a.bocciarelli@alice.it  
Cittadinanza Italiana  
Data di nascita 17/01/1972  
Sesso Maschile

### Esperienza professionale

Date	1999
Lavoro o posizione ricoperti	Consulente settore alimentare
Principali attività e responsabilità	Organizzazione sistemi di autocontrollo
Nome e indirizzo del datore di lavoro	diversi
Tipo di attività o settore	Predisposizione sistemi di controllo qualità e HACCP
Date	14/2000 e 12/2003 separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto. Facoltativo (v. istruzioni)
Lavoro o posizione ricoperti	consulente
Principali attività e responsabilità	di predisporre ed organizzare il Programma Provinciale di Educazione Alimentare. Durante questi tre anni mi sono occupato: della progettazione della struttura e dei contenuti dei singoli corsi offerti dal servizio; della realizzazione del materiale grafico (lucidi) utilizzato durante il corso; e del coordinamento dei relatori che tengono i corsi presso scuole e/o comuni.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Provincia di Milano / Città metropolitana di Milano
Tipo di attività o settore	Pubblica Amministrazione
Date	12/2003 al 31/03/2016
Lavoro o posizione ricoperti	Funzionario pubblico cat.D3
Principali attività e responsabilità	Organizzazione e predisposizione dell'annuale programma provinciale di educazione alimentare (contenuti, materiale, gestione dei relatori e rapporti con gli utenti, relatore nei corsi ed in alcuni convegni relativi. Nel 2007 correlatore della tesi di laurea "effetti di un intervento di educazione alimentare di tipo didattico pratico sulla dieta di studenti della scuola secondaria di primo grado e delle loro famiglie: studio pilota" <b>2010</b> 2010 riconoscimento da parte del ministero della funzione pubblica per la partecipazione a "Premiamo i risultati" con un lavoro di verifica sull'efficacia dei percorsi di educazione alimentare sugli alunni delle scuole. 2010 riconoscimento da parte delle associazioni consumatori nell'ambito de concorso "verso l'expo del consumatore", per i progetti di educazione alimentare. riconoscimento al concorso premiamo i risultati. Nel 2010 – 2011 membro delegato upl tavolo regionale progetto verso expo 2015 Realizzazione del progetto e marchio "Pan Rustegh" con organizzazioni professionali agricole e dei panificatori 2011-2012 organizzazione del corso per funzionari comunali che si occupano de servizio di refezione scolastica "Ristorazione scolastica e filera corta: una strada da percorrere?" 2013 indagine sulla gestione degli sprechi della refezione scolastica in collaborazione con ASL milano 1 e ASL milano 2 ed università L.I.U.C. 2014-2015 ideazione in collaborazione con Asl milano 1 e 2 del software per la gestione della valutazione del servizio di refezione scolastica Metropolis e predisposizione delle Linee guida per il

	recupero delle derrate dalle refezioni collettive.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Regione Lombardia UTR città metropolitana di Milano
Tipo di attività o settore	Pubblica Amministrazione
Date	01/04/2016 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Funzionario pubblico cat.D3
Principali attività e responsabilità	Agricoltura
Date	Aprile 2013 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Membro del consiglio direttivo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria
Principali attività e responsabilità	Con il ruolo di segretario
Nome e indirizzo del datore di lavoro	OTALL via visconti edi aragona, 13 Milano
Tipo di attività o settore	Ordine Professionale
Date	2009
Lavoro o posizione ricoperti	membro commissione esami di abilitazione alla professione di tecnologo alimentare
Principali attività e responsabilità	commissario, predisposizione delle tracce di esame e valutazione dei candidati
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Milano Facoltà di Agraria
Tipo di attività o settore	Università
Date	2016
Lavoro o posizione ricoperti	Membro commissione aggiudicazione del servizio ristorazione scolastica
Principali attività e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Monza Settore appalti, e Comune di Busto Garolfo settore appalti
Tipo di attività o settore	

## Istruzione e formazione

Date	Febbraio 1999
Titolo della qualifica rilasciata	abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Milano
Date	<b>Novembre 1998</b>
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in scienze e tecnologie alimentari
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Gestione dei processi di trasformazione degli alimenti (igiene, formulazione, ecc.) valutazione sensoriale degli alimenti, bromatologia, aspetti nutrizionali.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Milano
Date	Luglio 1991
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma Maturità istituto tecnico agrario
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Agronomia, zootecnia, chimica agraria, bromatologia
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ITAS Mendel Villa Cortese
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Diploma scuola secondaria di secondo grado

|

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



Nome **Messina, Angela Maria**  
Indirizzo **1, via Cattaneo, -20812 LIMBIATE (MB) – Italia**  
Telefono **(39) 02 99769580**  
Cellulare **(39) 3356741632**  
Fax  
E-mail **angimessi5410@gmail.com**

Nazionalità **Italiana**  
Data di nascita **01 Ottobre 1954**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

Date (da – a) **Dal 1 settembre 2016 ad oggi**

Tipo di impiego **Libero Professionista - Tecnologo Alimentare**  
Iscrizione Ordine dei Tecnologi Alimentari Liguria e Lombardia N.36

Principali mansioni e responsabilità **L'attività libero-professionale si sviluppa 1) nella ristorazione collettiva, 2) nella comunicazione e formazione .**  
**Nel settore della ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica, l'attività riguarda: la partecipazione in qualità di esperto alle Commissioni appalto, istituite dagli Enti, per l'aggiudicazione del servizio di ristorazione, la predisposizione dei capitolati d'onere e di documenti specifici in previsione della gara di appalto, la formazione del personale e della commissione mensa, la verifica della qualità del servizio di ristorazione scolastica.**  
**L'attività di comunicazione consiste nella stesura di articoli, opuscoli divulgativi, libri su incarico di Case editrici o similari, nonché nella partecipazione quale docente a corsi di aggiornamento e di formazione sia rivolti alla popolazione nel suo complesso che a target specifici.**

Date (da – a) **Dal Febbraio 1999 ad Agosto 2016**

Nome e indirizzo del datore di lavoro **ATS Milano Città Metropolitana (ex ASL Milano 1)  
Dipartimento di Prevenzione Medico – Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione**

Tipo di azienda o settore **Azienda Sanitaria Locale**

Tipo di impiego **Dirigente Sanitario**

Principali mansioni e responsabilità **Programmare, individuare gli obiettivi prioritari, definire le modalità omogenee di attuazione e coordinare gli interventi di educazione nutrizionale per le scuole e di comunicazione - informazione, attraverso diversi mezzi di comunicazione.**  
**Collaborare alla predisposizione di materiale informativo e divulgativo in tema di igiene della nutrizione, ristorazione scolastica, nutrizione;**  
**Collaborare alla programmazione ed elaborazione di interventi di formazione ed aggiornamento del personale ASL in tema di igiene e nutrizione;**  
**Partecipare, in qualità di relatore, a corsi di aggiornamento e di formazione promossi da enti pubblici, associazioni, aziende su tematiche inerenti la ristorazione collettiva, l'igiene e la nutrizione;**  
**Programmare ed individuare gli obiettivi prioritari, definisce le modalità di attuazione di interventi per la valorizzazione degli aspetti nutrizionali ed educativi della ristorazione scolastica;**  
**Promuovere e coordinare la revisione periodica di documenti di indirizzo per la ristorazione, in**

particolare "linee guida" per la realizzazione dei menù per la scuola dell'obbligo e per gli asili nido, per la gestione delle diete speciali, per l'acquisto delle materie prime, per la formazione della Commissione mensa

- Date (da – a) **1985 - 1999**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Amministrazione Provinciale di Milano – Settore Servizi Sociali - Ufficio Alimenti e Tutela del Consumatore, 1 via Vivaio, 20122 Milano
- Tipo di azienda o settore Ente Locale
- Tipo di impiego Dirigente dell'Unità operativa Alimenti e Tutela del Consumatore- Settore Socio Sanitario
- Date (da – a) **1979 -1985**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Amministrazione Provinciale di Milano – Settore Servizi Sociali - Ufficio Alimenti e Tutela del Consumatore, 1 via Vivaio, 20122 Milano
- Tipo di azienda o settore Ente Locale
- Tipo di impiego Funzionario
- Principali mansioni e responsabilità Programmare e sviluppare l'attività nel campo dell'informazione alimentare e della tutela del consumatore, anche in collaborazione con Enti locali, Aziende Sanitarie, Associazioni di categoria, attraverso iniziative di informazione e comunicazione sia presso scuole, comuni, biblioteche, circoli culturali, utilizzando diversi strumenti di comunicazione.

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso di Formazione manageriale per Dirigenti di struttura complessa Area Territoriale presso SDS –LIUC Castellanza - Università di Pavia
- Qualifica conseguita Abilitazione Dirigenti Struttura Complessa
- Date (da – a) 1988
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano-
- Qualifica conseguita Abilitazione all'esercizio della libera professione Tecnologo alimentare
- Date (da – a) 1982-1985
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano - Facoltà di Medicina e Chirurgia  
Università degli Studi di Perugia - Facoltà di Farmacia
- Qualifica conseguita Specialista in Scienza dell'Alimentazione
- Date (da – a) 1985
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Ordine dei Giornalisti
- Qualifica conseguita Giornalista - pubblicista
- Date (da – a) 1973-1979
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
- Qualifica conseguita Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Sistemi di produzione trasformazione controllo della filiera alimentare
- Date (da – a) 1968 -1973
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Maturità Classica

### ATTIVITA' PROFESSIONALI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Anno	Attività svolta	Ente richiedente
1993	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Nerviano
1993	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Novate Milanese



1993	Partecipazione Commissione di concorso per operatori ristorazione collettiva	Comune di Cassano d'Adda
1994	Partecipazione Commissione di concorso per operatori ristorazione collettiva	Provincia di Milano
1994	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Settala
1994	Partecipazione Commissione di concorso per operatori ristorazione collettiva	Provincia di Milano
1994	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Brugherio
1994	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Opera
1994	Valutazione igienico-sanitaria e strutturale dei refettori	Comune di Cusano Milanino
1995	Predisposizione schede tecniche derrate alimentari	Ospedali Riuniti Bergamo
1995	Valutazione dietetica nutrizionale menù scolastici	Comune di Cusano Milanino
1995	Valutazione igienico-sanitaria e strutturale del Centro Cottura	Comune di Nova Milanese
1996	Partecipazione Commissione appalto per fornitura derrate per servizio ristorazione	Comune di Cusano Milanino
1996	Partecipazione Commissione appalto fornitura buoni pasto per dipendenti	Comune di Venezia
1997	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Pieve Emanuele
1997	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di San Donato M.se
1997	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Novate Milanese
1997	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Seveso
1997	Valutazione e verifica servizio di ristorazione scolastica	Comune di Cusano Milanino
1997	Valutazione e verifica servizio di ristorazione scolastica	Comune di Rho
1998	Predisposizione schede tecniche derrate alimentari	Ospedali Riuniti Bergamo
1998	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Melzo
1998	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Limbiate
1998	Valutazione e verifica servizio di ristorazione scolastica	Comune di Cusano Milanino
1998	Valutazione e verifica servizio di ristorazione scolastica	Comune di Rho
2000	Partecipazione Commissione di concorso per operatori ristorazione collettiva	Ospedali Riuniti di Bergamo

2002	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Peschiera Borromeo
2003	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Arese
2004	Predisposizione menù per asilo -nido	Comune di Arese
2005	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Varedo
2005	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Vittuone
2007	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Arese
2007	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Calvignasco
2008	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Villa Cortese
2008	Predisposizione Capitolato d'appalto per servizi ristorativi	Comune di Cormano
2008	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Garbagnate Milanese
2009	Partecipazione Commissione appalto per servizio di controllo ristorazione	Comune di Legnano
2010	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Arese
2010	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Vittuone
2010	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Ceriano Laghetto
2010	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Magenta
2011	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Cantù
2012	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Vanzaghello
2014	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Villa Cortese
2015	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Triuggio
2015	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Garbagnate M.se
2016-2017	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Monza
2016	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	ARCA Lombardia
2016	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Arese

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

ADEGUATE COMPETENZE PROFESSIONALI IN AMBITO NUTRIZIONALE E TECNOLOGICO BUONE CAPACITÀ NELLA PROGETTAZIONE, DEFINIZIONE E VALUTAZIONE DI PROGETTI SIA DI CARATTERE TECNICO CHE DIVULGATIVO. BUONE CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE SIA NELL'ELABORAZIONE DI ARTICOLI E DOCUMENTI CHE NELL'ESPOSIZIONE VERBALE, A DIVERSI LIVELLI.

MADRELINGUA	<b>ITALIANO</b>
ALTRE LINGUE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<b>INGLESE</b> elementare
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<b>FRANCESE</b> elementare
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Capacità di coordinamento e predisposizione nell'individuare ed instaurare forme di collaborazione con soggetti di diverse professionalità Capacità di comunicazione e attitudine per l'attività di formazione, informazione e divulgazione nei confronti di consumatori, soggetti specifici (bambini, adulti, anziani) e con particolari esigenze
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Gestione di progetti di gruppo ed attitudine al coordinamento e alla gestione di un team di persone acquisita durante l'esperienza di lavoro Buone competenze nella progettazione e valutazione di processo, efficienza, efficacia acquisita durante l'esperienza di lavoro Discrete competenze nella gestione del budget, con definizione e verifica dei costi acquisita durante l'esperienza di lavoro
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE.	Buone competenze in informatica (word, excel, power point); discreta competenza ("acquisita sul campo") nella gestione di siti web tematicl

La sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03

Limbiate, marzo 2017