

COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO

PROVINCIA DI PAVIA

BANDO DI GARA mediante PROCEDURA APERTA

PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO DIURNO INTEGRATO "IL NOVELLO DON FRANCO COMASCHI"

PERIODO: SETTEMBRE 2012 – GIUGNO 2016

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 20 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod. e int.) e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli articoli 68, 65 e 225 dello stesso.

In esecuzione della Determinazione a contrattare del Responsabile Area Amministrativa - Registro Settore n. 37 del 26/04/2012 Reg. Generale n. 123 del 26/04/2012

1. Riferimenti amministrazione aggiudicatrice

Ente . Comune di Travacò Siccomario, Area Amministrativa, Via Marconi n. 37 CAP 27020, Provincia di Pavia, Paese Italia. Tel. 0382/482003, fax 0382/482303

e-mail servizisociali@comune.travacosiccomario.pv.it

PEC: protocollo@pec.comune.travacosiccomario.pv.it

indirizzo internet: www.comune.travacosiccomario.pv.it

2. Documentazione acquisibile ed informazioni

La documentazione di gara, costituita da:

- Bando di gara;
- Capitolato Speciale d'appalto corredato da n. 6 allegati;
- Disciplinare di gara corredato da n. 7 allegati;

è reperibile sul sito dell'ente : www.comune.travacosiccomario.pv.it, e quindi scaricabile alla sezione "Bandi e Concorsi".

Stante la voluminosità della documentazione, non si procederà alla trasmissione della stessa a mezzo fax.

Tutti i documenti di gara sono altresì visionabili presso il Servizio alla persona del Comune di Travacò Siccomario - via Marconi n. 37- Travacò Siccomario dal Lunedì al Venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,30 e il Martedì e Mercoledì anche dalle ore 16,30 alle ore 18,00 fino a sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le informazioni complementari relative alla documentazione di cui al presente appalto possono essere richieste al responsabile del procedimento Rag. Bailo Giovanna – telefono 0382 482003 – fax 0382/482303 e-mail: servizisociali@comune.travacosiccomario.pv.it

3. Oggetto dell'appalto

L'appalto prevede nel dettaglio la realizzazione delle seguenti attività relative a tre diverse tipologie di servizi:

1) **TIPOLOGIA A:** applicabile alla **Scuola Primaria** e consistente nella fornitura di pasti pronti prodotti in multiporzione, sulla base del menù tipo allegato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" e della cucina centralizzata messa **a disposizione dall'Impresa** (Centro di cottura di proprietà o comunque nella disponibilità dell'Impresa per l'intera durata dell'appalto) e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" presso il refettorio della Scuola Primaria, per la distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici e distribuzione dei pasti nel refettorio mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C);
- b) la fornitura, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti fondi e piatti piani monouso con divisorio per separare gli alimenti (contorno dal secondo piatto) e bicchieri monouso, posate, carta assorbente, ecc.), di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) nonché del vestiario di servizio per il personale addetto allo scodellamento e distribuzione dei pasti, differenziato per questi interventi, da quelli di pulizia;
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti). L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in corso d'appalto, la somministrazione di acqua in brocca. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto dell'acqua minerale, un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con relativo coperchio. In tal caso sarà rivisto il costo offerto (ridotto o compensato);
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate a perdere;
- f) lo scodellamento e distribuzione del pasto agli alunni e adulti aventi diritto (all'interno del refettorio) direttamente al tavolo di consumo;
- g) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- h) gli interventi di pulizia e sanificazione del locale "cucina/dispensa", degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
- i) la fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detersivi che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- k) la presa in carico dell'utenileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 43;
- l) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utenileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- m) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi;

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'I.A.

2) **TIPOLOGIA B**, applicabile alla **Scuola d'Infanzia** e consistente nell'acquisto e nella fornitura delle derrate alimentari crude necessarie per la preparazione dei pasti, sulla base del menù tipo allegato, con il sistema della cucina convenzionale (preparazione dei pasti e loro immediata somministrazione, in refettorio attiguo al locale cucina), mediante utilizzo del Centro Cottura, di proprietà dell'A.C., di cui è dotata la Scuola d'Infanzia e successiva distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti nel refettorio;
- b) la preparazione, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;
- c) la rilevazione giornaliera, sugli elenchi forniti dal comune e contenenti i nominativi degli alunni iscritti al servizio mensa e degli adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto, dell'effettiva presenza e fruizione del pasto da parte di ciascuno e connesse operazioni di raccolta dei buoni mensa che devono corrispondere al numero dei fruitori del pasto;
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti). L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in corso d'appalto, la somministrazione di acqua in brocca. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto dell'acqua minerale, un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con relativo coperchio. In tal caso sarà rivisto il costo offerto (ridotto o compensato);
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie/tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, bicchieri monouso, che dovrà fornire l'I.A. e con piatti e posate pluriuso messe a disposizione dall'A.C.;
- f) lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni e adulti, direttamente al tavolo di consumo;
- g) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- h) il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente capitolato;
- i) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, bicchieri di plastica, carta assorbente, ecc), e di quanto necessario sia per la preparazione che per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) nonché del vestiario di servizio per il personale addetto alla preparazione, scodellamento e distribuzione dei pasti differenziato per questi interventi, da quelli di pulizia;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- k) gli interventi di pulizia e sanificazione del locale cottura, degli elettrodomestici ivi presenti, dei locali annessi di esclusivo utilizzo da parte del personale di cucina;
- l) la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detergenti che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia di cui al punto precedente, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- m) la presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art.43;
- n) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- o) predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro preparazione e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi;

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

3) TIPOLOGIA C, applicabile al Centro Diurno Integrato per anziani e consistente nella fornitura di pasti caldi prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a:

- frequenze di ospiti presso il CDI a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o

frequenze collegate all'emergenza caldo;

- pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato sulla base del menù predisposto dalla ditta secondo le direttive del menù tipo allegato al capitolato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" e della cucina centralizzata messa **a disposizione dall'Impresa** (Centro di cottura di proprietà o comunque nella disponibilità dell'Impresa) e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" presso il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi".

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici presso il CDI;
- b) la fornitura, tutti i giorni di funzionamento del centro, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati citati nel presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri, posate, carta assorbente, ecc.), e di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio);
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl (1bottiglia per ciascun utente).
- e) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- f) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o di stati patologici.

Indicazione del Codice identificativo del procedimento di selezione del contraente attribuito dall'Autorità Vigilanza Contratti Pubblici: **CIG n. 41404875F5**

4. Riferimenti normativi ed organizzativi generali per la procedura di gara

Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'allegato II B, è aggiudicato conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod e int.) e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli articoli 68, 65 e 225 dello stesso.

5. Descrizione generale dei servizi.

I servizi oggetto del presente appalto sono classificati con riferimento al codice CPV 55524000-9 – (55521200-0) CPC. 64 - CAT. 17 "servizi alberghieri e di ristorazione".

6. Luogo di esecuzione.

I servizi oggetto dell'appalto devono essere realizzati nell'ambito territoriale del Comune di Travacò Siccomario presso le strutture :

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travacò Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travacò Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Centro Diurno Integrato per anziani Via Santuario del Novello n. 16 – Travacò Siccomario ove saranno consegnati i pasti caldi pre-confezionati, le merende e le derrate per la preparazione delle colazioni.

come meglio specificato nel Capitolato d'appalto.

7. Specifiche sull'appalto.

Gli elementi relativi alla resa delle forniture/prestazioni oggetto dell'appalto e le specifiche tecniche sono indicati e dettagliati nel Capitolato d'appalto.

E' fatto obbligo di sopralluogo nei luoghi nei quali sarà realizzato l'appalto, secondo le modalità stabilite nel Capitolato.

8. Varianti

Non sono ammesse varianti progettuali rispetto agli elementi descrittivi essenziali dell'appalto.

9. Durata dell'appalto e possibili opzioni.

L'appalto ha durata di:

- ❖ 4 anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016 per i servizi di refezione scolastica;
- ❖ di anni 3, mesi 9 e 3 settimane circa per il servizio relativo alla fornitura di pasti, merende e derrate per colazioni presso il CDI (Centro Diurno Integrato).

L'appalto può essere prorogato per un periodo massimo di sei (6) mesi in relazione all'individuazione di nuovo aggiudicatario per il servizio.

10. Dimensionamento e valore complessivo dell'appalto.

Prezzi unitari posti a base d'asta soggetti a ribasso:

Tipologia A: € 4,90/pasto Iva e oneri della sicurezza esclusi;

Tipologia B: € 5,10/pasto Iva e oneri della sicurezza esclusi;

Tipologia C: € 5,50/pasto Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

€ 0,70/utente per le colazioni Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

€ 0,90/utente per le merende Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

Il valore complessivo stimato determinato come importo a base d'asta, derivante dalla somma delle tre tipologie del servizio A,B,C, in relazione alle rispettive durate, è di: € 742.062,00 (settecentoquarantaduemilasesantadue/00) oltre all'IVA di cui € 2.240,00 + Iva per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (calcolati a corpo), così scomposto:

- Tipologia A € 69.139,00 + Iva x 4 anni scolastici = € 276.556,00 + Iva **oltre** ad € 1.060,00 + Iva per oneri non soggetti a ribasso;
- Tipologia B € 62.653,50 + Iva x 4 anni scolastici = € 250.614,00 + Iva **oltre** ad € 1.180,00 + Iva per oneri non soggetti a ribasso;
- Tipologia C: Totale € 212.652,00 + Iva , Oneri della sicurezza pari a 0 (zero) (non sono previsti oneri per la sicurezza considerata la tipologia di servizio) così ripartito:
 - € 17.184,00 + Iva per il periodo da 10/09/2012 al 31/12/2012 (di cui € 672,00 + Iva per colazioni; € 14.784,00 + Iva per pasti; € 1.728,00 + Iva per merende);
 - € 55.848,00 per 3 anni solari = € 167.544,00 + Iva (di cui € 6.552,00 + Iva per colazioni; € 144.144,00 + Iva per pasti; € 16.848,00 + Iva per merende);
 - € 27.924,00 + Iva per il periodo da 1/1/2016 a 30/06/2016 (di cui € 1.092,00 + Iva per colazioni; € 24.024,00 + Iva per pasti; € 2.808,00 + Iva per merende);

Ogni ulteriore elemento specificativo è riportato nel Disciplinare di gara e nel Capitolato d'appalto.

11. Garanzie richieste.

I concorrenti devono fornire garanzia provvisoria a corredo dell'offerta presentata nella misura del 2% del valore dell'appalto posto a base d'asta. L'importo della garanzia è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità.

L'aggiudicatario deve fornire garanzia definitiva in relazione agli adempimenti connessi all'esecuzione dell'appalto nella misura del 10% del valore del contratto di appalto.

Le modalità di costituzione delle garanzie sono precisate nel disciplinare di gara e nel capitolato d'appalto.

12. Principali modalità di finanziamento e di pagamento del corrispettivo.

Il presente appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Il pagamento è effettuato sulla base della fatturazione mensile, con riferimento alle prestazioni effettivamente rese.

Il pagamento è effettuato a sessanta (60) giorni dal ricevimento della fattura al protocollo comunale.

Gli elementi specificativi delle modalità di pagamento sono precisati nel Capitolato d'appalto.

13. Elementi essenziali relativi ai soggetti che possono partecipare alla gara.

Possono partecipare alla gara i soggetti configurabili come operatori economici, assumendo in analogia gli elementi classificatori indicati nell'art. 34 comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod e int..

I soggetti di cui sopra possono partecipare in raggruppamento temporaneo di impresa o mediante consorzi, secondo le modalità specificate nel Disciplinare di gara .

14. Requisiti di partecipazione .

Gli elementi specificativi dei requisiti richiesti sono dettagliati nel Disciplinare di gara.

15. Procedura di gara.

La gara di appalto è effettuata con procedura aperta, per analogia a quanto previsto dal D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod e int.

16. Metodo e criteri di aggiudicazione.

La valutazione delle offerte è effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come il criterio con il quale vengono ad essere esaminati, oltre al prezzo, altri elementi inerenti l'appalto, con riferimento, per analogia, a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod e int.

La valutazione delle offerte è realizzata tenendo conto dei seguenti criteri generali di attribuzione dei punteggi:

- a) elementi tecnico/qualitativi dell'offerta: sino ad un massimo di 70 punti su 100 (70/100);
- b) elementi economici (prezzo) dell'offerta: sino ad un massimo di 30 punti su 100 (30/100).

I criteri ed i sub-criteri di valutazione delle offerte relativi ai profili operativo-gestionali, tecnico-qualitativi ed economici, nonché i metodi di attribuzione dei punteggi sono illustrati e specificati nel Disciplinare di gara.

17. Procedure di gara – elementi essenziali per presentazione offerte.

Le istanze di partecipazione alla gara e le offerte devono essere formulate nel rispetto di quanto previsto nel Disciplinare di gara.

I plichi contenenti le istanze di partecipazione, la documentazione amministrativa correlata e le offerte devono pervenire all'Amministrazione entro le **ore 12.30 del 4 GIUGNO 2012** termine perentorio, secondo le modalità di inoltro precisate nel Disciplinare di gara.

Per la partecipazione alla gara è necessario il versamento del contributo art. 1, commi 65 e 67 della legge n. 266/2005 (deliberazione 21 dicembre 2011 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (A.V.C.P.) di € 70,00 (per ciascun concorrente), secondo le modalità meglio specificate nel Disciplinare di gara.

18. Modalità di apertura delle offerte.

La gara avrà inizio **il giorno 5 GIUGNO 2012 alle ore 9,30** presso la Sede del COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO Via Marconi n. 37. Alla gara possono assistere i Titolari/Legali Rappresentanti delle Ditte concorrenti o soggetti da essi designati con delega scritta e documento d'identità valido, da esibire su richiesta alla Commissione giudicatrice, ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

19. Periodo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

L'offerta è vincolante per 180 giorni dal termine ultimo previsto per il ricevimento delle stesse.

20. Informazioni sulla pubblicizzazione dell'appalto.

L'appalto di servizi oggetto del presente bando di gara viene pubblicizzato mediante: pubblicazione in versione integrale su:

- ⇒ profilo del committente, sito web istituzionale (unitamente a tutta la documentazione di gara)
- ⇒ sul sito informatico presso l'Osservatorio (secondo le procedure previste)
- ⇒ all'albo pretorio online dell'Ente;
- ⇒ sulla GURI (Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana) secondo il formulario previsto per la pubblicazione sulla Guce in versione ridotta;
- ⇒ sulla GUCE (Gazzetta Ufficiale Comunità Europea) secondo il formulario previsto;
- ⇒ sul quotidiano a carattere nazionale: Gazzetta Aste e Appalti Pubblici

Non è stata effettuata la pubblicazione dell'avviso di preinformazione nella GUCE.

Il bando è stato inviato all'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali della C.E. in data: 26/04/2012

21. Responsabile del procedimento.

Il Responsabile del procedimento di gara è la Rag. Bailo Giovanna – Responsabile Area Amministrativa .

Data, 26/04/2012

Il Responsabile del Procedimento
Bailo Rag. Giovanna