



REGIONE PIEMONTE

Originale
PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI LIVORNO FERRARIS

Tel. (0161) 47.72.95 – 47.75.03
Fax (0161) 47.77.70

C.A.P. 13046

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N. 70

OGGETTO:

Bando di gara per il servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria ubicate presso il plesso scolastico di Livorno Ferraris. Riapprovazione del capitolato, della relazione tecnica e del quadro economico della spesa modificati con le proposte formulate dalla Provincia di Vercelli.

L'anno duemilaventidue addì diciannove del mese di luglio alle ore 17:00 regolarmente convocata, si è riunita in presenza, presso la Sede Municipale, nella solita sala delle adunanze, la Giunta Comunale, ai sensi del regolamento sul funzionamento del predetto Organo, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 20 del 31.05.2022, esecutiva ai sensi di legge.

Alla seduta sono presenti i seguenti componenti:

Cognome e Nome	Presente
1. CORGNATI STEFANO PAOLO - Sindaco	Sì
2. SANDRA FRANCO - Assessore	Giust.
3. BIANCHETTI MARA - Assessore	Sì
4. MOSCA DAVIDE - Assessore	Sì
5. MICHELONE CLAUDIO - Assessore	Giust.
Totale Presenti:	3
Totale Assenti:	2

Assiste alla seduta il Segretario Comunale Dott. Bartolomeo FARANA che provvede alla redazione del presente verbale, ai sensi dell'art. 7 del regolamento suddetto.

Ciò posto, il Sig. CORGNATI STEFANO PAOLO, nella sua qualità di Sindaco, assume la presidenza e, riconosciuta la presenza del numero legale prescritto per la validità dell'adunanza, dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'argomento in oggetto.

L'Assessore competente (BIANCHETTI MARA) Scuola, Cultura. Rapporti con Associazioni

Visti:

Lo Statuto Comunale;

Il T.U. n. 267/2000;

Il D.Lgs. 30.03.2001 n. 165 e successive modificazioni ed integrazioni;

Il Regolamento sull'ordinamento degli uffici e servizi, approvato con deliberazione G.C. n. 68 del 12/05/2015, e s.m.i.;

Richiamata la deliberazione del Consiglio Comunale n. 53 del 22.12.2021, esecutiva ai sensi di legge, con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2022-2024;

Premesso che:

Il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia e primaria di Livorno Ferraris, per il quale, in seguito a procedura aperta ai sensi dell'allora vigente art. 55 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, era risultata aggiudicataria la società Sodexo Italia S.p.A., con sede in via F.lli Gracchi n. 36, Cinisello Balsamo (MI), risulta in scadenza il 31.08.2022;

Considerato che:

È necessario provvedere all'organizzazione del servizio a partire dal prossimo anno scolastico;

Con deliberazione della Giunta Comunale n. 65 del 05.07.2022 sono stati approvati tutti gli atti di gara predisposti dalla Responsabile del Servizio Scolastico Comunale, quali il capitolato speciale, che prevede un servizio a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 34 del codice degli appalti integrato con l'applicazione dei criteri di sostenibilità ambientale (CAM) previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, la relazione tecnica ed il quadro economico della spesa;

Il progetto, della durata di 3 anni scolastici, da settembre 2022 a giugno 2025 con possibilità di proroga per ulteriori 18 mesi, prevede una gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 D. Lgs. n. 50/2016);

Il capitolato prevede il mantenimento dei menù attuali (estivo ed invernale) che trovano il gradimento degli utenti, ma con l'utilizzo di alte percentuali di prodotti biologici o a Km. zero. Sono inoltre inseriti criteri premianti riguardanti attività finalizzate alla riduzione degli sprechi, alla corretta gestione dei rifiuti, all'utilizzo di detersivi e di attrezzature a basso impatto ambientale.

La corretta esecuzione del servizio ed il rispetto dei requisiti indicati nel bando saranno oggetto di accurati controlli da parte di questo Ente;

Il valore dell'appalto viene stimato in € 468.000,00 oltre IVA di legge, per i primi tre anni, mentre, nel caso di proroga per ulteriori 18 mesi, il valore complessivo risulta essere di € **702.000,00 oltre iva di legge**;

Con il medesimo atto si è deliberato che il ruolo di Stazione Unica Appaltante sarà affidato alla Provincia di Vercelli ai sensi della convenzione approvata con deliberazione della Giunta Comunale n. 136 del 17.11.2021 e successivamente sottoscritta tra le parti, mentre la suddetta responsabile del Servizio Scolastico, Sig.ra Varalda Paola, è stata individuata quale responsabile del Procedimento;

Dato atto che:

il predetto capitolato è stato inviato alla Provincia di Vercelli che ha suggerito alcune modifiche. In particolare, trattandosi di una gara con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa è opportuno:

come suggerito dall'ANAC, stabilire un peso maggiore all'offerta tecnica (almeno il 70%) e, di conseguenza un peso minore all'offerta economica (30%);

- stabilire che qualora alla ditta fosse attribuita una valutazione tecnica inferiore a punti 40, rispetto al punteggio massimo attribuibile pari a punti 70, quest'ultima non sarà ammessa alla successiva fase di apertura dell'offerta economica;
- richiedere alle ditte partecipanti la dimostrazione di avere avuto, nel triennio **2019-2020-2021**, un fatturato non inferiore ad almeno euro 500.000,00 riferito a servizi analoghi (ristorazione scolastica, ospedaliera, aziendale, di comunità), allo scopo di dimostrare un'adeguata solidità economica a garanzia del servizio offerto

Ritenuto opportuno:

accogliere le eccezioni formulate dalla Provincia di Vercelli;

procedere alla parziale modifica del capitolato già approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 65 del 05.07.2022 ed in particolare gli articoli 9, 61 e 62 del capitolato stesso che vengono così riformulati:

Articolo 9
Ammontare dell'appalto

1. *Il prezzo posto a base d'asta espresso per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le voci di costo , IVA esclusa è determinato come segue:*

€ 5,20 di cui € 5,15 soggetto a ribasso ed € 0,05 non soggetto a ribasso quale importo riconosciuto a titolo di onere per l'attuazione dei piani di sicurezza per un importo presunto complessivo annuo di € 156.000,00 di cui € 1.500,00 per oneri della sicurezza;
2. *L'ammontare presunto dell'appalto, esclusa IVA, è di € 156.000,00 per anno scolastico e, pertanto, in € 468.000,00 , oltre IVA, per l'intero periodo principale.*
3. *In caso di proseguimento, come stabilito al precedente articolo 6, l'ammontare presunto dell'appalto ammonta a € 702.000,00 oltre IVA.*
4. *Detti importi si intendono comunque non impegnativi, in quanto i suddetti saranno determinati dalle effettive forniture.*
5. *A garanzia del servizio offerto, ed allo scopo di verificare l'esistenza di un'adeguata solidità economica, le ditte partecipanti al presente bando di gara dovranno dimostrare un fatturato, nel triennio 2019 – 2020 – 2021 riferito a servizi analoghi (ad es. servizi di ristorazione scolastica, ristorazione ospedaliera, mense aziendali, mense di case di riposo o comunità in genere) non inferiore a euro 500.000,00.*

Art. 61
Elementi tecnici premianti

Al fine di ridurre lo spreco alimentare ed i relativi impatti ambientali, economici e sociali, saranno attribuiti appositi criteri di premialità, ossia alti punteggi in particolare ai seguenti aspetti costituenti l'offerta tecnica:

a) Progetto di gestione - punteggio massimo 70/100 così attribuibile:

Criterio A - Piano di organizzazione del personale impiegato nel servizio

punti max 14

consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 2 punti per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris a tempo pieno

n. 1 punto per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris con orario ridotto

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 14 punti

Criterio B - Progetto comunicazioni con l'utenza

punti max 10

consistente nella descrizione dettagliata delle iniziative che la ditta intende porre in essere per una maggiore comunicazione con l'utenza. In particolare si richiede di organizzare:

a) *progetti rivolti alle scuole e finalizzati a far comprendere l'importanza di una sana alimentazione fin dall'infanzia (es. giornate dedicate); ogni progetto, per essere accettato, deve prevedere almeno tre momenti formativi per ogni anno scolastico.*

b) *incontri con le famiglie dei bambini, durante i quali dovrà essere dato ampio spazio all'intervento dei partecipanti; ogni progetto, per essere ammesso, deve prevedere almeno due incontri per ogni anno scolastico.*

In particolare saranno riconosciuti:

n. 2 punti per ogni progetto rivolto ai bambini di cui al punto a)

n. 2 punti per ogni progetto di incontri con le famiglie di cui al punto b)

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 10 punti

Criterio C - Piano dei trasporti

punti max 6

La ditta dovrà presentare apposita relazione che, oltre ad assicurare il rispetto dei parametri di legge e la funzionalità del servizio, illustri dettagliatamente le caratteristiche dell'automezzo e dei contenitori, i tempi di consegna, l'applicazione dell'HACCP nella fase di trasporto.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 4 punti nel caso di utilizzo di automezzo ibrido o elettrico o comunque a basso impatto ambientale

n. 2 punti nel caso in cui la ditta dichiari la propria disponibilità ad eseguire più trasporti (oltre ai due attuali) senza costi aggiuntivi, qualora richieste dall'A.C.

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 6 punti

Criterio D - Dettagliato progetto di formazione del personale con particolare riguardo ai corsi di formazioni finalizzati al rispetto di un ridotto impatto ambientale **punti max 6**

La ditta dovrà presentare idonea certificazione che il personale operante nel servizio di refezione scolastica di Livorno Ferraris ha sostenuto uno dei seguenti corsi di formazione finalizzati alla riduzione dell'impatto ambientale. La certificazione dovrà contenere il nominativo della persona che ha partecipato al corso, la durata del corso ed il periodo in cui si è svolto.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

- n. 2 punti** per il corso riguardante le "tecniche di cottura" riservato agli addetti alla cucina
- n. 2 punti** per il corso riguardante la "porzionatura dei cibi" riservato agli addetti alla cucina e alla sala mensa
- n. 2 punti** per il corso riguardante la "prevenzione degli sprechi alimentari" riservato a tutto il personale operante

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 6 punti

Criterio E - Piano di incrementazione delle attrezzature

punti max 10

La ditta dovrà presentare un piano di investimenti in cui si impegna ad acquistare, a proprie spese, le attrezzature che si renderanno necessarie per il funzionamento del servizio. Tutte le apparecchiature dovranno essere dotate di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

- n. 4 punti** per frigoriferi e congelatori professionali che contengono gas refrigerante con potenziale GWP maggiore o uguale a 4
- n. 2 punti** per lavastoviglie con sistema di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati
- n. 2 punti** per forni professionali

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 10 punti

Criterio F - Gestione di altri servizi complementari

punti max 8

La ditta dovrà indicare quali servizi complementari sarà in grado di fornire. Per ogni servizio è necessaria una relazione dettagliata.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

- n. 4 punti** per la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze e per la prenotazione dei pasti
- n. 4 punti** per la gestione di almeno una pratica finalizzata al recupero di finanziamenti regionali, nazionali o comunitari (es. fondo mense scolastiche biologiche) destinati all'abbattimento dei costi per l'utenza

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 8 punti

Criterio G - Piano di approvvigionamento delle derrate con particolare riferimento alle derrate alimentari a Km. zero e quelle biologiche **punti max 16**

Saranno premiate le ditte che utilizzeranno la percentuale massima di prodotti biologici rispetto a quelle già indicate nel capitolato o a Km. zero.

Prodotti biologici. La ditta dovrà indicare quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale utilizzerà. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti comunitari e nazionali e devono, quindi essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrici e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno; non sono ammesse percentuali.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

- n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne bovina biologica al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne suina biologica al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne avicola biologica al 100% in peso
- n. 2 punti per salumi e formaggi biologici al 100% in peso
- n. 2 punti per olio biologico al 100% della capacità
- n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro biologica al 100% in peso

Prodotti locali ed a filiera corta (Km zero). La ditta dovrà indicare quali prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (Km zero) saranno utilizzati nei menù invernale ed estivo allegati al capitolato. Dovranno essere prodotti provenienti da un luogo di produzione o di coltivazione o allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 Km., nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrici e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno, non sono ammesse percentuali.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

- n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne bovina a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne suina a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne avicola a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per salumi e formaggi a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per olio a Km. zero al 100% della capacità
- n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro a Km. zero al 100% in peso

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 16 punti

Si precisa che, qualora alla ditta fosse attribuita una valutazione inferiore a punti 40, rispetto al punteggio massimo attribuibile pari a punti 70, quest'ultima non sarà ammessa alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

Art. 62

Offerta economica

c) Offerta economica: punteggio massimo 30/100 così attribuibile:

L'offerta economica dovrà essere espressa mediante indicazione del ribasso unico percentuale da applicarsi SULL'IMPORTO a base di gara di di € 5,20 (di cui Euro 0,05 relativi agli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) oltre I.V.A. a pasto.

L'attribuzione del punteggio verrà stabilita mediante l'assegnazione del punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, alle quali verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente equazione:

$$P_i = \frac{P_{\max} \times R_i \text{ offerto}}{R_{\text{migliore}}}$$

Legenda:

Pi= punteggio assegnato all'offerta iesima

P max = punteggio massimo attribuibile: 30 punti

Ri offerto = ribasso percentuale dell'offerta iesima

R migliore = ribasso dell'offerta migliore

I calcoli per l'attribuzione dei punteggi verranno eseguiti fino alla seconda cifra decimale, arrotondati all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque. L'offerta economica deve essere espressa in cifre e in lettere e, in caso di difformità, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per la Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 72, comma 2, del R.D. 827/1924.

Risulterà migliore l'offerta che avrà ottenuto il punteggio più elevato dato dalla somma dei punteggi attribuiti all'Offerta Tecnica e all'Offerta Economica. Detti punteggi verranno arrotondati alle prime tre cifre decimali.

La somma dei punteggi assegnati all'offerta tecnica e all'offerta economica porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente, che determinerà la graduatoria di gara, ferma restando la facoltà della Stazione Unica Appaltante di procedere all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di un'unica offerta, purché ritenuta valida e congrua.

Nel caso di più offerte che abbiano conseguito il medesimo punteggio totale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità di punteggio si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

procedere, di conseguenza, alla parziale modifica della relazione tecnica limitatamente all'aggiornamento delle percentuali dell'offerta tecnica e di quella economica;

riapprovare il capitolato speciale di gara e la relazione tecnica nella nuova versione modificata, dando atto che le modifiche non comportano maggiori impegni di spesa rispetto a quelli già illustrati con la predetta deliberazione della Giunta Comunale n. 65 del 05.07.2022;

ATTESO pertanto di dover provvedere in merito secondo il contenuto recato dalla sottostante proposta di deliberazione in relazione al quale è stato acquisito il parere tecnico favorevole del Responsabile dei Servizi Scolastici, ai sensi dell'art. 49, comma 1, del T.U. Enti Locali, approvato con D.lgs 18.08.2000, n. 267 e s.m.i., non necessitando nel caso di specie il parere contabile previsto dalla stessa norma, non comportando la proposta oneri riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'Ente.

Visto il succitato T.U. Enti Locali e, in particolare, l'art. 48.

PROPONE

Di approvare quanto dedotto in narrativa quale parte integrante e sostanziale della presente proposta di deliberazione;

Di accogliere le proposte formulate dalla Provincia di Vercelli;

Di procedere alla parziale modifica del capitolato già approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 65 del 05.07.2022 ed in particolare gli artt. 9, 61 e 62 del capitolato stesso che vengono riformulati come riportato in premessa;

Di procedere, di conseguenza, alla parziale modifica della relazione tecnica limitatamente all'aggiornamento delle percentuali dell'offerta tecnica e di quella economica;

Di riapprovare il capitolato speciale di gara e la relazione tecnica nella nuova versione modificata, dando atto che le modifiche non comportano maggiori impegni di spesa rispetto a quelli già illustrati con la predetta deliberazione della Giunta Comunale n. 65 del 05.07.2022;

Di dare mandato al Responsabile del Servizio scolastico che provvederà all'adozione degli atti gestionali di propria competenza in esecuzione di quanto indicato nell'adottanda deliberazione;

Di dare atto che l'adottanda deliberazione sarà pubblicata mediante affissione all'albo pretorio comunale per 15 giorni consecutivi, ai sensi dell'art. 124 del D.Lgs. n. 267/2000 – T.U.E.L.

Di dare altresì atto che:

la medesima adottanda deliberazione, contestualmente alla sua affissione, sarà trasmessa in elenco ai Signori Capigruppo Consiliari, ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. n. 267/2000 – T.U.E.L.;

ai sensi dell'art. 3, comma 4, della Legge n. 241/1990 e s.m.i. chiunque vi abbia interesse può proporre ricorso innanzi al T.A.R. della Regione Piemonte entro e non oltre 60 giorni dall'ultimo giorno di pubblicazione all'Albo Pretorio o, in alternativa, entro 120 giorni al Capo dello Stato;

Di dichiarare immediatamente eseguibile la deliberazione di approvazione della presente proposta, ai sensi dell'art. 134, comma 4, del T.U. Enti Locali, approvato con D. Lgs n. 267/2000 e s.m.i., stante l'urgenza di provvedere in merito derivante dalla necessità di organizzare il servizio in tempi brevi.

LA GIUNTA COMUNALE

Vista la su estesa proposta di deliberazione.

Preso atto che, a riguardo della suddetta proposta, sono stati acquisiti i pareri tecnico e contabile favorevoli, rispettivamente, del Responsabile dei Servizi Scolastici e del Responsabile del Servizio Finanziario, ai sensi dell'art. 49, comma 1, del T.U. Enti Locali, approvato con D.lgs 18.08.2000, n. 267 e s.m.i.

Dopo breve discussione che vede i convenuti convergere verso l'approvazione della medesima proposta.

Con voti unanimi favorevoli resi per alzata di mano.

DELIBERA

Di accogliere ed approvare la proposta di deliberazione così come dianzi formulata.

Successivamente, la Giunta Comunale, ravvisata l'urgenza di procedere in merito, con votazione separata e ad unanimità di voti favorevoli resi per alzata di mano, delibera di rendere il presente atto immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.lgs n. 267/2000, per le motivazioni indicate nella proposta di deliberazione testé approvata.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Sindaco
Firmato Digitalmente
CORGNATI STEFANO PAOLO

Il Segretario Comunale
Firmato Digitalmente
Dott. Bartolomeo FARANA