

----- C.U.C. RHO -----

VERBALE DI GARA DI AFFIDAMENTO IN APPALTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA, PRODUZIONE PASTI DEI CENTRI ESTIVI E PER LA MENSA DEL POVERO UNITAMENTE A SERVIZI COMPLEMENTARI E CONNESSI PER 36 MESI CIG 87753965DD. SVOLGIMENTO GARA IN MODALITÀ TELEMATICA. ESAME OFFERTA TECNICA. -----

-----1^ SEDUTA RISERVATA -----

L'anno DUEMILAVENTUNO, addì VENTIDUE del mese di LUGLIO alle ore 11:50, presso l'ufficio del Direttore Area 2 del Comune di Rho in Via De Amicis 10 RHO, si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con determinazione del DIRIGENTE SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E DELLE ENTRATE N. 846 del 22.07.2021 per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche pervenute in merito all'affidamento dell'appalto dei servizi di ristorazione scolastica in oggetto, costituita da: -----

- 1) Dott. Marco Dallatomasina - membro esperto interno - Presidente -----
- 2) Dott. Luciano Rovescala - membro esperto interno - componente -----
- 3) Dott.ssa Marilena Iotti - membro esperto interno - componente -----

Funge da Segretario della seduta la Dott. Marilena Iotti. -----

Il Presidente, constatata la presenza di tutti i componenti e preso atto della regolare costituzione, richiamato il verbale della seduta pubblica di gara in data odierna dal quale risultano ammessi al successivo iter di gara i seguenti concorrenti:-----

1	DUSSMANN SERVICE SRL
2	SODEXO ITALIA SPA

avvia i lavori della seduta riservata formulando le seguenti considerazioni:-----

Il Bando e il Disciplinare di gara hanno specificatamente indicato che l'aggiudicazione avverrà secondo il criterio di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 e smi, in favore del concorrente che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:-----

Parametro	Punteggio massimo
Offerta tecnica	80 punti
Offerta economica (prezzo)	20 punti

Il punteggio massimo attribuibile al concorrente è pertanto pari a 100,00.



Il punteggio dell'offerta tecnica sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali" vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto

I Criteri e i sub criteri sono illustrati dalla seguente tabella:

	C = D + Q + T	D	Q	T
CRITERI E SUB CRITERI	max punteggio criterio	max punteggio sub criterio	max punteggio sub criterio	max punteggio sub criterio
<b>1. Gestione operativa del servizio</b>	<b>20,00</b>			
1.1 Filiera della produzione dei pasti: descrizione della filiera anche in ottica di prevenzione e gestione degli sprechi ed eccedenze alimentari		3,00		
1.2 Filiera della consegna dei pasti dal centro di cottura ai refettori: descrizione		1,50		
1.3 Filiera della porzionatura e somministrazione nei refettori: descrizione anche in ottica di prevenzione e gestione degli sprechi ed eccedenze alimentari		1,50		
1.4 Gestione degli incidenti, degli imprevisti e delle emergenze comprese le procedura di ritiro del prodotto non conforme.		1,50		
1.5 Gestione delle diete speciali: modalità di produzione e trasporto		1,00		
1.6 Varietà e qualità dei menù delle diete speciali e dei piatti alternativi offerti		1,00		
1.7 Modalità di consegna dei pasti ai singoli utenti con dieta speciale con particolare riferimento alle intolleranze e alle allergie		1,00		
1.8 Piano dei trasporti per la consegna dei pasti: tipologia dei mezzi con descrizione relativamente alle ridotte emissioni e minori consumi energetici,		1,50		

numero mezzi, tragitto e quadro orario. Tale punto deve comprendere anche la consegna a metà mattina della frutta laddove previsto.				
1.9 Possesso della certificazione relativa alla Ristorazione Senza Glutine rilasciata da ente autorizzato. Entro sei mesi dalla data di aggiudicazione la DA dovrà produrre all'AC idonea documentazione attestante l'estensione della certificazione al centro cottura del Comune di Rho				3,00
1.10 Possesso della seguente certificazione: Norma e numero: ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008 - Titolo: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Entro sei mesi dalla data di aggiudicazione la DA dovrà produrre all'AC idonea documentazione attestante l'estensione della certificazione al centro cottura del Comune di Rho				1,50
1.11 Consegna della frutta in appositi contenitori e/o buste monodose biodegradabili e compostabili di grammatura minima di g. 80 composti da mela, melone, albicocche, prugne, uva, kiwi, agrumi o mix di essi. La frutta dovrà essere sbucciata, tagliata e suddivisa in spicchi e/o fette, nel caso di piccole pezzature (albicocche e/o prugne) tagliata a metà e senza nocciolo. (0,30 punti per ogni giorno della settimana)			1,50	
1.12 Dichiarazione di effettuare il servizio nel pieno rispetto dei criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al decreto interministeriale 18/12/2017 e ss.mm.ii. (vd. Allegato 23 del CSA)				2,00
<b>2. Gestione delle manutenzioni</b>	<b>5,50</b>			
2.1. Modalità di organizzazione delle manutenzioni (sia nel caso di gestione interna o esternalizzata).		2,00		
2.2. Piano programma della manutenzione sul centro di cottura		2,00		
2.3 Piano programma della manutenzione sui refettori		1,50		
<b>3. Organizzazione e piano delle pulizie giornaliere e periodiche su tutti gli spazi;</b>	<b>7,00</b>			

3.1 Modalità di organizzazione delle pulizie (sia nel caso di gestione interna o esternalizzata).		2,00		
3.2 Piano delle pulizie giornaliere refettori;		1,50		
3.3 Piano delle pulizie periodiche refettori;		1,00		
3.4 Piano delle pulizie giornaliere centro di cottura;		1,50		
3.5 Piano delle pulizie periodiche centro di cottura;		1,00		
<b>4. Piano di investimenti</b>	<b>12,50</b>			
4.1 Descrizione del piano: finalità, obiettivi e azioni. Verranno considerate in particolare la quantità e l'appropriatezza delle proposte effettuate in relazione al mantenimento dell'efficienza e dell'efficacia complessiva del servizio		1,50		
4.2 Descrizione dettagliata dei singoli interventi che si intendono effettuare. Nella valutazione verranno considerate in particolare: la esaustività della descrizione, la qualità degli interventi, la relazione descrittiva degli interventi, gli elaborati grafici per l'individuazione delle caratteristiche dimensionali, volumetriche, tipologiche, funzionali e tecnologiche degli interventi da realizzare, gli eventuali impatti ambientali delle opere, le indicazioni relative alla tipologia dei materiali e delle forniture impiegate		11,00		
<b>5. Sicurezza, controllo e gestione delle emergenze/criticità</b>	<b>5,50</b>			
5.1 Piano delle analisi chimico - fisico - biologiche periodiche e modalità di rendicontazione all'AC e agli utenti		1,50		
5.2 Soluzioni in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura nelle diverse ipotesi: una giornata, più giorni, tempi lunghi;		0,50		
5.3 Soluzioni in caso di rilevazione sostanze pericolose o inadeguate all'interno dei cibi in preparazione		0,50		
5.4 Soluzione in caso di mancato funzionamento del parco mezzi		0,50		
5.5 Soluzione in caso di assenze improvvise di personale strategico e/o operativo relativamente ai diversi ruoli (centro di cottura e refettori)		1,00		

5.6 Organizzazione della customer satisfaction e modalità di rendicontazione della stessa agli utenti e all'AC		1,00		
5.7 Disponibilità di almeno un centro di cottura ulteriore rispetto a quello previsto nel bando di gara come requisito di partecipazione. Tale centro dovrà essere disponibile per tutta la durata dell'appalto, da utilizzare in caso di emergenza, ubicato a una distanza max di 20 km dal centro cottura comunale				0,50
<b>6. Organizzazione strategica dell'appalto e gestione del personale</b>	<b>5,50</b>			
6.1 Organigramma e Funzionigramma illustrativo della gestione dell'appalto		2,00		
6.2 Piano della Formazione del personale lungo la durata dell'appalto		1,50		
6.3 Disponibilità alla reperibilità 365 giorni per anno / 24 ore su 24 del responsabile dell'appalto				0,50
6.4 Possesso della seguente certificazione: Norma e numero: BS OHSAS 18001:2007 (in alternativa ISO 45001: 2018) - Titolo: Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro (SGSSL)				1,50
<b>7. Gestione amministrativa del servizio</b>	<b>14,50</b>			
7.1 Sede amministrativa: ubicazione, dotazione arredi e attrezzature, orari di apertura e dotazione organica;		1,50		
7.2 Modalità di funzionamento del sistema informatico		1,50		
7.3 Modalità di pagamento offerta agli utenti		1,50		
7.4 Rete dei punti di ricarica sul territorio			1,50	
7.5 Modalità di rilevazione dei pasti		2,50		
7.6 Modalità di gestione delle iscrizioni		1,50		
7.7 Modalità di gestione dei solleciti e del recupero dei pagamenti degli utenti morosi		2,00		
7.8 Modulo dei solleciti di pagamento e di riscossione coattiva		0,50		
7.9 Modulo di gestione del pre e post scuola		0,50		
7.10 Reportistica		1,00		

7.11 Possesso della seguente certificazione: Norma e numero: UNI EN ISO 9001:2005 Titolo: Sistema della qualità in ambito di Facility Management				0,50
<b>8. Responsabilità sociale</b>	<b>9,50</b>			
8.1 Possesso della seguente certificazione: Norma e numero: UNI ISO 37001:2016 - Titolo: Sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione				1,50
8.2 Possesso della seguente certificazione: Norma e numero: SA 8000:2014 - Titolo: Responsabilità Sociale delle imprese				1,00
8.3 Impegno all'inserimento, entro 30 giorni dalla consegna dell'appalto, di persone svantaggiate di cui alle Leggi n. 381/1991 e n. 68/1999, di comune accordo coi servizi sociali comunali con persone segnalate direttamente dagli stessi (in aggiunta rispetto a quelle già eventualmente assunte ai sensi delle sopra citate leggi): fino ad un massimo di 48 ore settimanali (anche suddivise tra più operatrici)			2,00	
8.4 Impegno all'inserimento, entro 30 giorni dalla consegna dell'appalto, di persone svantaggiate di cui al Regolamento CE n. 2204/2002, di comune accordo coi servizi sociali comunali con persone segnalate direttamente dagli stessi (in aggiunta rispetto a quelle già eventualmente assunte ai sensi del Regolamento sopra citato: fino ad un massimo di 48 ore settimanali (anche suddivise su più operatrici)			1,50	
8.5 Progetto di inserimento lavorativo delle persone svantaggiate		1,00		
8.6 Accordi sottoscritti con operatori per progetti di integrazione sociale e o di promozione dell'agricoltura sociale, cioè forme di agricoltura nei cui cicli produttivi siano inserite persone fragili e/o svantaggiate. Occorre allegare copia degli accordi sottoscritti in corso di validità. Tali accordi dovranno avere una durata almeno biennale a decorrere dalla data del 01.09.2021		1,50		
8.7 Inserimento nella produzione e/o nel menù di prodotti provenienti da attività di agricoltura sociale lungo la durata dell'appalto.				1,00
<b>Totale punteggi</b>	<b>80,00</b>	<b>60,50</b>	<b>6,50</b>	<b>13,00</b>

La Commissione per l'attribuzione dei punteggi degli elementi di valutazione qualitativi, quantitativi e tabellari opererà attraverso l'applicazione della seguente formula:

- i.  $C(a) = \sum n [ W_i \times V(a)_i ]$ , in cui:  $i. C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a);
- ii.  $\sum n$  = sommatoria;
- iii.  $n$  = numero totale dei criteri;
- iv.  $W_i$  = peso o punteggio attribuito al criterio(i);
- v.  $V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio (i)

**Criteri qualitativi (colonna D della tabella di cui sopra):**

In base alla documentazione che costituisce l'offerta tecnica contenuta nella busta «Offerta tecnica», a ciascun elemento di valutazione è attribuito un punteggio con il metodo della "media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

In particolare si stabilisce che i suddetti coefficienti saranno attribuiti in base alle valutazioni dell'offerta tecnica espresse sul livello di giudizio di merito così determinate:

1. **Eccellente** - analisi completa ed esaustiva, con eccellente grado di disquisizione tecnico - amministrativa - normativa e semantica sia rispetto a quanto indicato sul disciplinare, sul capitolato e allegati ad ottimo grado di dettaglio, sia generale che puntuale, con eccellente contestualizzazione, nella chiarezza di esposizione di quanto il concorrente propone ed espone.
2. **Ottimo** - analisi con alto grado di analisi tecnico amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con ottimo dettaglio sia generale che puntuale con alta contestualizzazione, con minore chiarezza e precisione nell'esposizione di quanto proposto.
3. **Buono** - offerta con buon grado di analisi tecnico amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con buon dettaglio di analisi degli elementi e con buona contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
4. **Discreto** - analisi con discreto grado di analisi tecnico amministrativa - normativa e semantica rispetto a 50 quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con discreto dettaglio di analisi contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
5. **Sufficiente** - offerta con sufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con sufficiente dettaglio di analisi degli elementi e con sufficiente contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
6. **Insufficiente** - offerta con insufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati senza dettaglio di analisi degli elementi e senza o con pochissima contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.

Si stabilisce inoltre di attribuire ai sopraindicati giudizi di merito i coefficienti indicati nella sottostante tabella, tra 0 e 1:

Giudizio di merito	Coefficiente corrispondente
--------------------	-----------------------------

eccellente	Da 0,90 a 1,00
ottimo	Da 0,80 a 0,89
buono	Da 0,60 a 0,79
discreto	Da 0,40 a 0,59
sufficiente	Da 0,20 a 0,39
insufficiente	Da 0,00 a 0,19

I coefficienti per la valutazione dei sub criteri V(a)i di natura qualitativa verranno determinati attraverso la media dei coefficienti variabile tra 0 (valutazione minima) e 1 (valutazione massima), attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari.

Successivamente ciascun coefficiente determinato per ciascun sub criterio sarà moltiplicato per il relativo sub peso al fine di ottenere il punteggio.

**Criteri quantitativi:** a ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un punteggio sulla base delle seguenti formule:

- i. Sub criterio 1.11: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula:  $PA = [PG \times n]$  in cui:
  - a. PG = Punteggio per ogni giorno della settimana in cui verrà garantita la somministrazione della frutta nel modo indicato nel sub criterio. PG = 0,30 punti;
  - b. n = numero dei giorni della settimana (massimo cinque);
  - c. Il punteggio massimo attribuibile è 1,5 punti;
  - d. x = simbolo della moltiplicazione;
  
- ii. Sub criterio 7.4: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare:  $PA = [P_{MAX} \times (PR_{iesimo} / PR_{max})]$  in cui:
  - a. PA = Punteggio da assegnare;
  - b. P<sub>MAX</sub> = Punteggio massimo da assegnare;
  - c. PR-iesimo = numero di punti di ricarica sul territorio ulteriori garantito rispetto a quelli previsti dal CSA presentati in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo);;
  - d. PR-max = numero di punti di ricarica più elevato offerto in sede di offerta tecnica;
  - e. x = simbolo della moltiplicazione;
  - f. / = simbolo della divisione;
  
- iii. Sub criterio 8.3: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare:  $PA = [P_{MAX} \times (PR_{iesimo} / PR_{max})]$  in cui:
  - a. PA = Punteggio da assegnare;
  - b. P<sub>MAX</sub> = Punteggio massimo da assegnare;
  - c. PR-iesimo = numero di ore di lavoro settimanali di persone svantaggiate di cui alle Leggi n. 381/1991 e n. 68/1999 assunte garantito presentate in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo) (Massimo h. 48);
  - d. PR-max = numero di ore settimanale più elevato offerto in sede di offerta tecnica;

- e. x = simbolo della moltiplicazione;
  - f. / = simbolo della divisione;
- iv. Sub criterio 8.4: L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare:  $PA = [P_{MAX} \times (PR_{iesimo} / PR_{max})]$  in cui:
- a. PA = Punteggio da assegnare;
  - b. P<sub>MAX</sub> = Punteggio massimo da assegnare
  - c. PR-iesimo = numero di ore di lavoro settimanali di persone svantaggiate di cui al Regolamento CE n. 2204/2002 assunte garantito presentate in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i esimo) (Massimo h. 48);
  - d. PR-max = numero di ore settimanale più elevato offerto in sede di offerta tecnica;
  - e. x = simbolo della moltiplicazione;
  - f. / = simbolo della divisione;

**Criteri tabellari:** A ciascuno degli elementi tabellari cui è assegnato un punteggio nella colonna "T" della tabella, è attribuito il punteggio previsto sulla base di specifica dichiarazione e/o certificazione in sede di offerta tecnica in cui il soggetto partecipante:

- i. Sub criterio 1.9: Dichiara il possesso della certificazione in corso di validità relativa alla Ristorazione Senza Glutine rilasciata da ente autorizzato. Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- ii. Sub criterio 1.10: Dichiara il possesso della seguente certificazione in corso di validità: Norma e numero: UN EN ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008- Titolo: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- iii. Sub criterio 1.12: Dichiara di gestire il servizio nel pieno rispetto dei criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al decreto interministeriale 18/12/2017 e di conformarsi ad eventuali aggiornamenti o modifiche successive da parte degli organi competenti (riferimento all'Allegato 23 del CSA);
- iv. Sub criterio 5.7: Dichiara la disponibilità di almeno un centro di cottura ulteriore rispetto a quello previsto dal bando di gara come requisito di partecipazione. Tale centro dovrà essere disponibile per tutta la durata dell'appalto, da utilizzare in caso di emergenza, ubicato a una distanza max. di 20 km dal centro cottura comunale. Il calcolo della distanza verrà effettuato utilizzando i più comuni software specifici presenti in internet avendo come punti di riferimento il numero civico del centro di cottura comunale di via Risorgimento n. 46 - Rho e il numero civico del centro di cottura alternativo;
- v. Sub criterio 6.3: Dichiara la disponibilità alla reperibilità 365/365 giorni per anno / 24 ore su 24 del responsabile dell'appalto;
- vi. Sub criterio 6.4: Dichiara il possesso della seguente certificazione in corso di validità: Norma e numero: BS OHSAS 18001:2007 (in alternativa: ISO 45001 ed. 2018) - Titolo: Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro (SGSSL). Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;

- vii. Sub criterio 7.11: Dichiaro il possesso della seguente certificazione in corso di validità: Norma e numero: UNI EN ISO 9001:2005 Titolo: Sistema della qualità in ambito di Facility Management. Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- viii. Sub criterio 8.1: Dichiaro il possesso della seguente certificazione in corso di validità: Norma e numero: UNI ISO 37001:2016 - Titolo: Sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione. Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- ix. Sub criterio 8.2: Dichiaro il possesso della seguente certificazione in corso di validità: Norma e numero: SA 8000:2014 - Titolo: Responsabilità Sociale delle imprese. Oltre alla dichiarazione dovrà essere allegata copia della certificazione in assenza della quale non sarà attribuito il punteggio;
- x. Sub criterio 8.7: Dichiaro che nella produzione e/o nel menù verranno inseriti prodotti provenienti da attività di agricoltura sociale lungo la durata dell'appalto;

La somma dei sub criteri (qualitativi, quantitativi e tabellari) come precedentemente determinati darà luogo al punteggio dei singoli criteri.

Una volta attribuiti i punteggi relativi ai criteri si procederà alla riparametrazione dei punteggi dei criteri stessi su base 1 secondo le modalità definite dall'ANAC con delibera del 21 settembre 2016 - Linee guida n. 2 di attuazione del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recanti «Offerta economicamente più vantaggiosa». (Delibera n. 1005).

Non si procederà alla riparametrazione dei criteri in caso di una sola offerta valida e ammessa alla valutazione tecnica.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 50 punti. Verranno ammessi all'apertura della busta economica "C" i concorrenti che avranno raggiunto una valutazione dell'offerta tecnica, prima della riparametrazione superiore a punti 50.

La Commissione procede, come da ordine di arrivo delle buste, ad analizzare l'offerta tecnica presentata dal concorrente DUSSMANN SERVICE SRL. ....

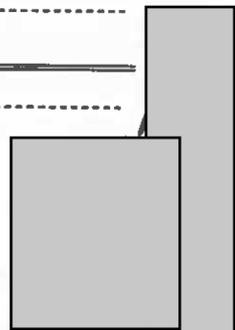
Alle ore 13.30 il Presidente sospende i lavori dando riconvocazione alla Commissione Giudicatrice per le ore 14:15 stesso luogo. ....

Alle ore 14.45 il Presidente, constata la regolare composizione della Commissione con la presenza di tutti i suoi componenti, dichiara riaperta la seduta riservata. ....

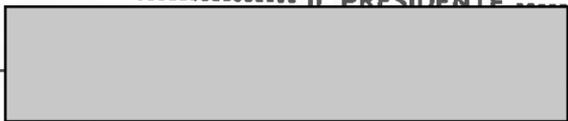
La Commissione Giudicatrice continua l'esame dell'offerta tecnica della società Dussmann Service SRL. ....

Alle ore 18.00 il Presidente sospende i lavori dando riconvocazione alla Commissione Giudicatrice per il giorno 23 luglio alle ore 9:15 stesso luogo. ....

Letto, confermato e sottoscritto. ....



IL PRESIDENTE



Dott. Marco Dallatomasina

I TESTI



Dott. Luciano Rovescala

Dott. Marilena Iotti

IL SEGRETARIO DELLA SEDUTA



Dott. Marilena Iotti