

COMUNE DI OVODDA
PROVINCIA DI NUORO

Prot. n. del

**BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO
MENSA NELLA SCUOLA PER L’INFANZIA E NELLA SCUOLA
DELL’OBBLIGO DI OVODDA:
OTTOBRE 2008 / GIUGNO2009**

Il Responsabile del Servizio

In esecuzione della propria Determinazione n. 184 del 04/09/08

RENDE NOTO

Che per il giorno 26 settembre 2008 alle ore 9,00, presso gli Uffici del Comune di Ovodda, via Sassari,4, verrà espletata la procedura di gara per l’affidamento in Appalto del Servizio di gestione delle mense scolastiche.

1. Amministrazione aggiudicatrice: Comune di Ovodda – Area Servizi socio-culturali, via Sassari, 4, prov. di Nuoro – telef. ‘0784549008 – 078454023 – fax 078454475 – E-mail bibliotecaovodda@tiscali.it.

2. Oggetto dell’Appalto: L’appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica nelle scuole per l’infanzia, primarie e medie inferiori.

Il suddetto appalto consiste nell’espletamento a favore dell’Ente, delle attività indicate in dettaglio nel Capitolato d’Appalto allegato al presente bando di gara.

Numero di riferimento alla nomenclatura: CPC 64 – CPV 55000000-0 – Codice CIG 020494779B
Si specifica che il valore del servizio oggetto di appalto è costituito da servizi compresi prevalentemente tra quelli elencati nell’Allegato II B alla L.R. n.5/2007.

3. Luogo di esecuzione dell’appalto: l’appalto verrà svolto presso il complesso scolastico (materna, elementare e media) di Via Dr.Puddu, a Ovodda. Gli edifici sono dotati di locali e attrezzature di proprietà comunale.

4. Durata dell’appalto: il presente appalto avrà la durata dell’ anno scolastico 2008/2009, con decorrenza dal mese di ottobre 2008 e fino al mese di giugno 2009. Il Servizio potrà essere riaffidato ai sensi dell’art. 39, comma 1, lett. d), punto n.2 della L.R. n.5/2007.

5. Importo a base d’asta: il prezzo unitario a base d’asta è fissato in € 4,50 (euro quattro e cinquanta) al netto di I.V.A. - per ciascun pasto alunni scuola materna e in € 5,00 (cinque) al netto di I.V.A. per ciascun pasto alunni scuola dell’obbligo e insegnanti.

6. Valore dell'appalto: il valore presunto dell'appalto è stimato in € **92.389,94 al netto IVA** .

7. Procedura e criteri di aggiudicazione : procedura aperta ai sensi dell'art. 17, comma 4, lett.a) della L.R. n .5/2007: Gara ad unico incanto; non sono ammesse offerte in aumento. L'aggiudicazione del servizio avverrà, ai sensi dell'art.18, comma 1, lett. c) della L.R. n.5/2007, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base ai seguenti elementi e con l'attribuzione di un massimo di 100 punti.

A) OFFERTA ECONOMICA: PUNTI 35/100

L'assegnazione del punteggio relativo all'offerta economica avverrà proporzionalmente tra i concorrenti, attribuendo all'offerta più bassa (e più vantaggiosa per l'Amministrazione), il punteggio massimo, secondo la seguente formula: **$P = P_m \times O_p / O_b$** , dove P= punteggio da attribuire all'offerta; P_m= punteggio massimo; O_p= offerta proposta; O_b= offerta più bassa.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che consegnerà il maggior punteggio complessivo. Nel caso in cui le ditte concorrenti abbiano conseguito uguale punteggio, prevale l'offerta con il massimo ribasso . In caso di ulteriore parità di punteggio, si procederà mediante sorteggio, affidando il servizio alla ditta sorteggiata.

L'offerta economica, compilata sul modello di cui all'allegato "A" del presente bando di gara, dovrà essere espressa mediante indicazione sia del ribasso percentuale (cifre e lettere) sia del prezzo offerto per ciascun pasto per ogni scuola, (cifre e lettere) con l'indicazione di due decimali.

B) OFFERTA TECNICO – QUALITATIVA: PUNTI 65/100

Da valutare mediante l'esame delle voci che seguono, il cui contenuto dovrà essere dichiarato attraverso la compilazione della Scheda per la Valutazione dell'Offerta Tecnico-Qualitativa di cui all'allegato "B" del presente bando di gara:

B1. Organizzazione generale del servizio: PUNTI 40

Il punteggio verrà attribuito, ad insindacabile giudizio della commissione di gara, secondo i seguenti elementi di valutazione:

- organigramma e qualifica del personale con il quale si intende gestire il servizio (fino a **15 punti**);

- Utilizzo di pesce fresco o surgelato di qualità. Utilizzo di carni fresche provenienti da allevamenti sardi o nazionali a Denominazione di Origine Protetta: (Max **Punti 14**), con l'impegno di:
 - a) fornire per tutta la durata dell'appalto, carni bovine fresche, provenienti esclusivamente da allevamenti sardi o nazionali, a Denominazione di Origine Protetta.
 - b) fornire per tutta la durata dell'appalto, pollame fresco, uova, provenienti esclusivamente da allevamenti sardi o nazionali a Denominazione di Origine Protetta.
 - c) Impegno a fornire almeno una volta la settimana pesce fresco o surgelato di qualità del tipo più adeguato all'utenza per gradevolezza e semplicità nella consumazione (specificare).

- Proposta di variazione del menu, attenendosi sempre alle indicazioni della ASL, al fine di rendere meno scontata e ripetitiva la somministrazione del pasto, anche in relazione alla stagionalità dei prodotti (fino a **4 punti**).

- Criteri di controllo delle fasi di produzione e misure adottate per garantire la qualità del servizio (fino a 2 punti).

- Messa a disposizione di attrezzature aggiuntive per il miglioramento del servizio (indicare il tipo e il costo di tali attrezzature) (**fino a 2 punti**).

- Elenco del marchio/produttore di tutte le categorie di cibi (anche con più alternative) che si intendono utilizzare per tutta la durata della mensa (es. pasta= Barilla, Cellino, Agnesi etccc...)(**fino a 5 punti**)

B2. Attestazioni comprovanti qualificata esperienza nella ristorazione scolastica rilasciate da amministrazioni o enti pubblici. Fino a PUNTI 5

Il punteggio massimo, 5 punti, verrà attribuito all'esperienza più qualificata in termini di maggior numero di mesi di servizi erogati nel settore della ristorazione scolastica, negli ultimi tre esercizi (2006 – 2007 – 2008).

Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale tra la quantità dell'offerta migliore e le altre diverse offerte.

B3. Utilizzo prodotti locali e prodotti biologici. Punti 10

Proposte dettagliate d'inserimento nel menu di prodotti locali e/o prodotti biologici. Provenienza e caratteristiche identificative dei prodotti e impegno di utilizzo degli stessi per tutta la durata dell'appalto.

B4. Certificazione di qualità. Punti 4

Possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2000 per servizi di ristorazione collettiva in vigore alla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

In caso di raggruppamento al fine di ottenere tale punteggio la certificazione deve essere posseduta da tutte le ditte associate.

B.5. Impegni e proposte aggiuntive. Punti 7.

Proposte di servizi aggiuntivi e/o diversificati che possono venire incontro alle esigenze dell'utenza e dell'amministrazione appaltante, anche in funzione di eventuali e sopravvenute modifiche organizzative da parte delle scuole o di ordine educativo-formativo (progetti, laboratori, educazione alimentare etcc....), oltre a quanto contenuto e specificato nel capitolato d'Appalto.

8 L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore della Ditta che avrà raggiunto il maggior punteggio (Prezzo + Valore Tecnico e di Qualità).

In caso di parità di punteggio complessivo, il servizio verrà aggiudicato alla ditta che avrà fatto il maggiore ribasso.

Si procederà all'aggiudicazione del Servizio anche nel caso di una sola offerta, fermo restando la congruità della stessa.

9. validità delle offerte: l'offerta è vincolante per il concorrente per un periodo di 180 giorni dalla scadenza del termine della sua presentazione.

10. Offerte anomale: L'Amministrazione appaltante non applicherà la normativa ai sensi degli articoli 86 comma 2 e 87, del Decreto Leg.vo 163/2006 e ai sensi dell'art.20 della L.R. n. 05/2007.

11. Soggetti ammessi alla gara e divieti di partecipazione: sono ammesse a presentare offerte imprese singole, imprese raggruppate temporaneamente o che intendano raggrupparsi, nonché

consorzi di imprese e gruppi, con l'osservanza della disciplina di cui agli artt. da 34, comma 1 a 37 del D. Lgs. 163/2006.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio. Qualora questa situazione si verifichi, si procederà all'esclusione dalla gara di tutti i raggruppamenti o consorzi interessati.

È altresì vietato ai concorrenti di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara in associazione o consorzio: in presenza di tale compartecipazione, si procederà all'esclusione dalla gara dei partecipanti sia in forma individuale che in forma di raggruppamento e/o consorzio.

12. Commissione di Gara: La Commissione di gara verrà nominata dal competente organo ai sensi dell'art. 49 della L.R. n. 05/2007, successivamente alla data fissata per la presentazione delle offerte.

Provvederà ad esaminare le offerte e, a conclusione dei lavori, si esprimerà in merito all'aggiudicazione. Potrà anche ritenere che nessuna delle offerte presentate sia meritevole di essere prescelta. Al termine dei suoi lavori, la Commissione giudicatrice trasmetterà gli atti all'organo competente che provvederà all'aggiudicazione provvisoria con formale provvedimento.

13. Requisiti minimi di partecipazione:

A) Requisiti di carattere generale (art. 38 del D. Lgs. 163/2006);

B) Requisiti di idoneità professionale (art. 39, c.1 del D. Lgs. 163/2006):

a) Iscrizione nel registro della CCIAA.

C) Requisiti in ordine alla capacità economica e finanziaria (art. 41, c.1 lett.c. del D. Lgs. 163/2006):

a) dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi o forniture nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi (2006 – 2008);

D) Requisiti in ordine alla capacità tecnica e professionale (art. 42, c.1, lett.a del D. Lgs. 163/2006):

a) aver svolto appalti di servizi uguali a quello oggetto della presente gara, nell'ultimo triennio (A.S. 2005/6 – 2006/7 – 2007/2008).

In caso di raggruppamento temporaneo di impresa i requisiti devono essere posseduti da ognuna delle società di raggruppamento.

Le dichiarazioni cui sopra dovranno essere rese nelle forme di cui all'art. 47 del T.U. n. 445/2000 e s.m.i., essendo ammesso che l'autentica sia sostituita dall'invio di copia del documento di identità del firmatario.

14. Divieto di Cessione e divieto di Sub-appalto: (art. 58, comma 3, L.R. n.05/2007). E' fatto esplicito divieto alla ditta aggiudicataria cedere totalmente o in parte o subappaltare totalmente o in parte, il Servizio assunto, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento del danno e delle spese causate, salvo maggiori danni accertati dalla stazione appaltante.

15. Documentazione: L'avviso di gara è pubblicato all'albo Pretorio del Comune e sul sito istituzionale della Regione Sarda, mentre il presente bando di gara con la domanda-dichiarazione unica ed il relativo capitolato d'appalto, nonché tutti gli altri allegati, possono essere consultati presso l'Ufficio Biblioteca, dipendente Sig.ra Podda Antonina, responsabile del procedimento. Copie degli atti possono essere richiesti dietro pagamento delle spese di fotocopiatura.

16. Modalità di partecipazione alla gara: Per partecipare alla gara, le Ditte interessate dovranno far pervenire un plico contenente la documentazione appresso indicata, interamente redatta in lingua italiana, a pena di esclusione.

All'interno del plico dovranno essere inserite 3 buste:

1) **Busta A: Offerta economica:** debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del mittente e la seguente dicitura:

“Busta A: Offerta economica per la gara del 26/ 09/2008 per l'affidamento del servizio mensa nelle scuole di Ovodda”.

Tale busta deve contenere l'offerta economica redatta sul modulo “offerta” allegato al presente bando sotto la lettera “A”, in conformità alle vigenti disposizioni sul bollo, datata e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa, contenente l'indicazione della percentuale di ribasso offerto, espresso in cifre e in lettere.

2) **Busta B: Offerta tecnico/qualitativa:** sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, deve contenere, a pena di esclusione, la Scheda per la valutazione dell'offerta tecnica e qualitativa di cui all'allegato “B” del presente bando, datata e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa.

Nella busta dovranno inoltre essere inseriti:

Certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti pubblici comprovanti le esperienze di servizio nel settore della ristorazione scolastica (materna, elementare e medie inferiori) contenenti l'elenco dei servizi/forniture prestati nell'ultimo triennio (2006-2007-2008) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari;

Eventuale certificazione ISO 9001:2000;

Copia di un documento d'identità, in corso di validità, del firmatario della scheda.

Su tale busta dovrà apporsi la seguente dicitura:

“Busta B: Offerta tecnico/qualitativa per la gara del 26/09/2008 per l'affidamento del servizio mensa nelle scuole di Ovodda”.

3) **Busta C:** Contenente la garanzia di cui al punto 14.A del presente bando e la domanda di ammissione alla gara – dichiarazione unica, sostitutiva di certificazione (da compilare sul modulo di cui all'allegato C del presente bando), resa ai sensi del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, sotto la propria responsabilità, dal legale Rappresentante della Ditta, con l'indicazione della consapevolezza delle sanzioni penali, previste dall'art. 76 dello stesso D.P.R., cui si ricorre in caso di dichiarazioni mendaci e delle generalità complete, residenza e numero del codice fiscale del dichiarante, redatta in conformità alle vigenti disposizioni sul bollo, con sottoscrizione del dichiarante, leggibile e non autenticata, corredata da copia fotostatica di un documento di identità personale del dichiarante in corso di validità.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio, costituendi o costituiti, l'istanza di partecipazione ed il modello di autocertificazione di cui sopra dovranno essere presentati, a pena d'esclusione, da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande, in relazione ai propri requisiti, situazioni giuridiche e composizione sociale, nel caso in cui siano ancora da costituirsi la dichiarazione deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Su tale busta dovrà apporsi la seguente dicitura:

“Busta C: DOMANDA DI AMMISSIONE – DICHIARAZIONE UNICA PER LA GARA DEL 07/10/2007 PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA NELLE SCUOLE di Ovodda”.

Sul plico contenente:

- l’offerta economica (Busta A)
- la documentazione per la valutazione tecnica e di qualità (Busta B)
- la domanda di ammissione alla gara e dichiarazione sostitutiva (Busta C)

dovrà indicarsi il nome e l’esatto indirizzo della Ditta partecipante che dovrà apporre la seguente dicitura:

“CONTIENE OFFERTA PER LA GARA DEL 7/ 10/2007 PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA NELLE SCUOLE di Ovodda”.

Esso dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12:00 del 25 settembre 2008, a mano o a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, controfirmato e sigillato sui lembi di chiusura, all’Ufficio Protocollo del Comune di Ovodda , Via Sassari, 4, 08020 Ovodda (Nu).

16 – Garanzie richieste

All’atto del contratto la ditta aggiudicataria dovrà costituire, a garanzia dell’esatta esecuzione del contratto, ai sensi dell’art.54, c.2 della L.R.n.05/2007, una garanzia fideiussoria del 05% dell’importo contrattuale, sotto forma di fideiussione bancaria; la relativa documentazione costituirà parte integrante e sostanziale del contratto.

La mancata costituzione della garanzia fidejussoria per l’esecuzione determina la revoca dell’affidamento, consentendo l’aggiudicazione dell’appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo a conclusione dell’appalto.

17 . Norme in materia di sicurezza sul lavoro e a tutela dei lavoratori.

Fermo restando quanto previsto dalla vigente normativa statale, per il rispetto degli obblighi in materia di sicurezza e di tutela dei lavoratori, la stazione appaltante è tenuta all’applicazione delle disposizioni di cui all’art. 52 della L.R. n. 05/2007.

18. Svolgimento della gara e apertura dei plichi: la gara si svolgerà presso l’Ufficio del Responsabile del Servizio del Comune, il giorno 26/09/2008 alle ore 9.00, in seduta pubblica alla quale potranno assistere i rappresentanti delle Ditte partecipanti alla gara.

La Commissione aggiudicatrice procederà a:

1. Verifica dell’integrità dei plichi pervenuti;
2. Verifica che nei plichi siano presenti le buste A, B e C, che a loro volta dovranno risultare integre e rispondenti a quanto indicato nel presente bando;
3. Apertura della busta C, domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva, verificando la presenza di tutta la documentazione richiesta, nonché la regolarità formale e la completezza della dichiarazione in essa contenuta;
4. Ammissione alla gara delle ditte partecipanti;

Successivamente, in seduta segreta, la commissione esaminerà la documentazione contenuta nella busta B, Offerta Tecnico/Qualitativa, procederà all’assegnazione dei relativi punteggi, formando una graduatoria provvisoria;

Procederà poi, in seduta pubblica alla quale potranno assistere i rappresentanti delle ditte partecipanti a:

1. pubblica lettura dei punteggi attribuiti ad ogni concorrente per l'offerta tecnica e di qualità;
2. apertura delle buste A contenenti l'offerta economica;
3. attribuzione dei punteggi relativi alle offerte economiche;
4. formulazione e lettura della graduatoria provvisoria.

La proclamazione avvenuta in sede pubblica avrà valore di comunicazione ufficiale per i concorrenti presenti.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata alla positiva verifica della sussistenza dei requisiti dichiarati per l'ammissione alla gara, da esperirsi nelle forme e nei modi di legge.

Dopo l'aggiudicazione verrà richiesta al vincitore della gara la documentazione necessaria per la stipula del contratto a pena di revoca dell'affidamento:

1. cauzione definitiva nella misura del 05% del prezzo di aggiudicazione mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da compagnia di assicurazione debitamente autorizzata, a garanzia dell'efficienza e della buona esecuzione di quanto previsto nel capitolato e nel bando di gara;
2. certificato di iscrizione alla CCIAA munito di nulla osta ai fini dell'art. 10 della L. 575/1965 e s.m.i.;
3. DURC – Documento Unico di Regolarità Contributiva.

19. Modalità di finanziamento e pagamenti: L'importo d'appalto per il Servizio mense scolastiche è finanziato con il fondo unico regionale e con la quota di contribuzione dell'utenza.

Il pagamento delle prestazioni verrà effettuato con le modalità previste specificatamente nel Capitolato speciale d'appalto.

20. Avvertenze generali:

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Non si darà corso al plico che non risulti pervenuto entro le ore 12.00 del giorno 25/09/2008 o sul quale non sia stata apposta la scritta recante l'oggetto della gara.

Si fa luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleta o irregolare l'offerta o la documentazione a corredo della stessa.

Parimenti, determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia stata formulata in termini di ribasso percentuale, non sia stata regolarmente sottoscritta nel modo sopra riportato o che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta chiusa debitamente controfirmata o timbrata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara.

L'asta avrà luogo nell'ora stabilita anche se nessuno dei concorrenti fosse presente nella sala della gara e verrà dichiarata deserta qualora non sia pervenuta almeno 1 (una) offerta valida.

Il Presidente di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

La seduta di gara può essere sospesa e aggiornata ad altra ora o giorno successivo.

Per opportuna norma si avverte che qualsiasi irregolarità dell'offerta, sia nel contenuto sia rispetto le prescrizioni del presente invito, sarà ragione di annullamento dell'offerta stessa.

Si precisa che l'aggiudicatario dovrà presentarsi entro i termini che verranno all'uopo comunicati per la stipula del relativo contratto. Saranno a carico del medesimo, tutte le spese contrattuali (bolli, diritti di segreteria e spese di registrazione).

□□ Il servizio potrà avere inizio anche sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto. In tal caso la formale sottoscrizione del contratto è condizionata alla positiva verifica in capo all'aggiudicatario dell'inesistenza di misure di prevenzione antimafia, nonché al possesso dei requisiti dichiarati in fase di preselezione.

□□ Per quanto non previsto nel presente bando si fa espresso rinvio alle norme contenute nel Regolamento Generale sulla Contabilità dello Stato ed alle disposizioni contenute nell'allegato Capitolato d'Oneri.

□□ L'Amministrazione può sospendere o annullare la procedura in qualsiasi momento senza rimborso alcuno per le spese sostenute dai richiedenti. Eventuali contestazioni o controversie che dovessero sorgere durante la gara, saranno risolte con decisione del Presidente di gara.

□□ Per ulteriori informazioni e per la visione del bando di gara è possibile rivolgersi all'Ufficio della Sig.ra Podda Antonina, presso la Biblioteca Comunale, i giorni lunedì, martedì, giovedì, venerdì, nelle ore di apertura antimeridiana (9,00/12,00), telef. 0784549008, telef. 078454023, e-mail: bibliotecaovodda@tiscali.it .

21. Trattamento dei dati personali: Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, cd. Codice della Privacy, i dati personali trasmessi, saranno raccolti dall'ufficio ed utilizzati solo ed esclusivamente per le finalità inerenti il conferimento dell'incarico.

I dati personali forniti saranno raccolti presso il Comune di Ovodda, Ufficio Servizi scolastici, ai fini della gestione del presente provvedimento.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria ai fini dell'adozione del provvedimento finale.

I concorrenti hanno il diritto di accedere ai dati, far modificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in maniera non conforme alla legge, nonché il diritto di opporsi al trattamento per motivi legittimi.

Il titolare del trattamento è l'ente.

22. Responsabile del Procedimento: ai sensi dell'art. 4 della L. 241/90 e s.m.i. è la sig.ra Podda Antonina , Istruttore- Bibliotecario del Comune di Ovodda.

23. Allegati:

A. Modulo per offerta prezzi.

B. Scheda per la valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa.

C. Modello di Domanda di ammissione alla gara – Dichiarazione Unica;

D. Capitolato d'Appalto;

D1. Capitolato delle materie prime: caratteristiche dei prodotti.

D2. Tabella dietetica per le scuole del comune di Ovodda a cura dell'Azienda Sanitaria Locale n. 3 –

Ovodda li

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to Maria Cristina Sedda