



COMUNE DI GAZZOLA

Provincia di Piacenza

## PROGETTO EX ART. 23 CC. 14 E 15 D.LGS. 50/2016

### SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE PER IL PERIODO 01/09/2023 – 30/06/2028

#### RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

L'Amministrazione Comunale intende affidare a terzi la gestione della mensa scolastica **della Scuola Materna “Luigi Francesconi”**, ubicata in via Campo Sportivo **e la Scuola Elementare**, ubicata in via San Rocco, 1 a Gazzola e, qualora previsto, del doposcuola, del centro estivo comunale e del pasto a domicilio per utenti in carico ai servizi sociali.

L'appalto comprende:

- la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura e la somministrazione ai tavoli dei pasti secondo le modalità indicate nei successivi articoli;
- la predisposizione dei tavoli, la pulizia, disinfezione e il riordino dei locali e dei relativi arredi e attrezzatura presso i locali scolastici destinati alla refezione degli istituti di Gazzola;
- la fornitura del materiale accessorio di consumo ed in particolare posate, bicchieri, piatti.

Il servizio di ristorazione dovrà essere svolto con la preparazione dei pasti presso la cucina della ditta, ad eccezione del primo piatto che sarà preparato presso la cucina della scuola materna.

**Il sopralluogo obbligatorio dei locali consentirà ai concorrenti di prendere visione delle capacità dell'impianto.**

**L'appalto ha la durata per il periodo dal 01/09/2023 al 30/06/2028**

***Le prestazioni dovranno essere svolte ordinariamente come da calendario scolastico definito dal Dirigente scolastico, secondo quanto previsto dal Ministero della Pubblica Istruzione e dovranno essere funzionali ai bisogni degli utenti.***

Ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune si riserva di chiedere l'esecuzione anticipata del contratto, sotto riserva di legge, qualora si renda necessario al fine di garantire la continuità del servizio.

Alla scadenza del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n.50/2016, il Comune di Gazzola. si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto, per un periodo comunque non superiore a 4 (quattro) mesi, alle medesime condizioni contrattuali. La decisione di ricorrere all'opzione di proroga tecnica rientra nella discrezionalità del Comune ed è quindi insindacabile da parte della ditta appaltatrice.

Qualora il Comune medesimo ritenga di avvalersi della facoltà di cui sopra. è tenuto a darne comunicazione al fornitore tre mesi prima della scadenza naturale del contratto a mezzo PEC."

Luogo di esecuzione: scuola materna e scuola elementare del Comune di Gazzola.

L'aggiudicatario del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione dei pasti per gli alunni della scuola materna ed elementare di Gazzola per il seguente numero di pasti annuali (da considerarsi indicativo):

- **9000** pasti da preparare presso la cucina della ditta specificando che il primo piatto, salvo esigenze particolari, dovrà essere preparato presso la cucina sita nell'edificio della scuola materna comunale, e da distribuire presso la refezione scolastica della medesima scuola materna e della scuola elementare.
- Il prezzo a base d'asta per singolo pasto è pari ad **€ 5,10, soggetti a ribasso, oltre € 0,04 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, al netto di IVA**

L'Amministrazione Comunale ha facoltà, a suo insindacabile giudizio, durante la vigenza dell'appalto di chiedere alla Ditta aggiudicataria, senza che questa possa apporre rifiuto alcuno, di aumentare o diminuire il numero dei pasti nei limiti di legge.

Nel caso di aumento o diminuzione del numero dei pasti, la nuova maggiore o minore spesa è determinata sulla base del prezzo risultante dall'offerta prodotta in sede di gara.

Il numero dei pasti non vincola il Comune e la ditta sarà tenuta ad erogare il servizio alle medesime condizioni di aggiudicazioni anche in caso di aumento o diminuzione del numero di pasti, ai sensi dell'art. 106, commi 1, lett. a) e 12 del D.Lgs. 50/2016.

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della ditta appaltatrice.

**La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente presso la cucina della ditta aggiudicataria o nei locali della scuola materna (ciò limitatamente alla sola preparazione del primo piatto) allo scopo adibiti.**

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre distribuire agli alunni i pasti nei locali adibiti alla refezione scolastica presso la scuola materna ed elementare : gli utenti devono consumare il pasto caldo, gradevole e scodellato a temperatura tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche.

Le prestazioni oggetto del presente appalto sono compiutamente descritte nel Capitolato speciale d'appalto (a cui si rinvia) e vengono individuate come segue:

<b>Denominazione</b>	<b>Riferimento CPV</b>
Servizi di mensa scolastica	55523100-3

#### **RISCHI DA INTERFERENZA**

E' stata effettuata l'analisi per l'identificazione di eventuali rischi da interferenza nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08, ed individuate le interferenze tra le attività dell'Azienda committente, di quella appaltatrice e di tutti i fruitori del servizio e indicate le misure adottate per eliminarle. Dal Documento sui rischi da interferenze – DUVRI, (allegato del Capitolato speciale d'appalto), risultano oneri della sicurezza pari a € 0,04 a pasto, per un totale di € 1.800,00 sull'importo dell'appalto.

#### **CALCOLO DELL'IMPORTO PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO**

Sulla base del numero dei bambini frequentanti la scuola materna e gli alunni della scuola elementare che utilizzano il servizio mensa è stato stimato il seguente fabbisogno presunto complessivo per l'intera durata dell'appalto:

- per l'anno scolastico 2023/2024 : 9.000 pasti
- per l'anno scolastico 2024/2025 : 9000 pasti
- per l'anno scolastico 2025/2026 : 9000 pasti
- per l'anno scolastico 2026/2027 : 9000 pasti
- per l'anno scolastico 2027/2028 : 9000 pasti

**L'importo a base di gara è costituito dal valore unitario del pasto, pari ad € 5,10**, soggetto a ribasso, oltre € 0,04 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, (oltre IVA), per un importo complessivo dell'appalto di **€ 231.300,00** di cui € 1.800,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA.

**Il valore dell'appalto, comprensivo della proroga tecnica prevista per un periodo massimo di 4 mesi**, è pari a **€ 247.748,00** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, al netto di IVA.

Si evidenzia il calcolo complessivo del valore dell'appalto, operato ai sensi dell'art. 35 del D.lgs n. 50/2016, suddiviso per anno scolastico e comprensivo della proroga tecnica.

anno scolastico	n. pasti complessivi presunti	costo pasto soggetto a ribasso	totale costo pasto per n. pasti complessivi presunti	oneri sicurezza a pasto non soggetti a ribasso	totale oneri sicurezza per n. pasti complessivi presunti
2023/2024	9.000	€ 5,10	€ 45.900,00	€ 0,04	€ 360,00
2024/2025	9.000	€ 5,10	€ 45.900,00	€ 0,04	€ 360,00
2025/2026	9.000	€ 5,10	€ 45.900,00	€ 0,04	€ 360,00
2026/2027	9.000	€ 5,10	€ 45.900,00	€ 0,04	€ 360,00
2027/2028	9.000	€ 5,10	€ 45.900,00	€ 0,04	€ 360,00
<b>Importo dell'appalto</b>		<b>€ 229.500,00</b>		oneri sicurezza	<b>€ 1.800,00</b>
proroga tecnica 4 mesi	3.200	€ 5,10	<b>€ 16.320,00</b>	€ 0,04	<b>€ 128,00</b>
<b>VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO comprensivo del periodo di proroga tecnica, € 247.748,00</b>					

#### Percentuali di incidenza delle voci di costo sul prezzo del pasto

VOCI DI COSTO	INCIDENZA %	PREZZO UNITARIO PASTO INFANZIA E PRIMARIA
PERSONALE	60	3,06
DERRATE	36	1,836
SPESE GENERALI DI GESTIONE SERVIZIO	1	0,051
UTILE	3	0,153
		<b>€. 5,10</b>

**Di seguito si evidenzia il quadro economico relativo al progetto del presente appalto.**

DESCRIZIONE	IMPORTO
Importo quinquennale per l'esecuzione dell'appalto	€ 229.500,00
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)	€ 1.800,00

Proroga tecnica (4 mesi) ai sensi dell'art. 106, c. 11 del Codice	€ 16.448,00
<b>VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO COMPRENSIVO DI PROROGA TECNICA DI 4 (QUATTRO) MESI</b>	<b>€ 247.748,00</b>
IVA 4 % (sul valore complessivo dell'appalto)	€ 9.909,92
Quota variabile da corrispondere alla SUA (art.11, c. 2, lett. b) della Convenzione fra il Comune di Gazzola e la Provincia di Piacenza)	€ 925,20
Quota incentivi per funzioni tecniche, di cui euro <b>925,20</b> dovuti alla SUA, previsti dalla normativa nella misura di un quinto del 2% ai sensi dell'art. 113 comma 2 del D.Lgs 50/2016	€ 4.626,00
contributo gara (ANAC) (da rimborsare alla Provincia di Piacenza da parte del Comune di Gazzola) <b>QUOTA PARTE</b>	<b>€ 187,50</b>
Spese per commissione giudicatrice	€ 150,00
<b>TOTALE SPESE ACCESSORIE</b>	€ 15.798,42
<b>Totale</b>	<b>€ 263.546,42</b>

## PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

La presente procedura di gara verrà affidata mediante procedura telematica telematica negoziata sottosoglia comunitaria ai sensi dell'art.1 comma 2 della L 120/2020, e verrà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza (di seguito, anche "SUA") per conto del Comune di Gazzola, come dalla richiamata Convenzione repertoriata al n. 20 del 17/01/2022 del Registro scritture private della Provincia.

Le offerte saranno valutate con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 e 13 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi, che verranno attribuiti come specificato in seguito:

- Offerta tecnica = max 90 punti
- Offerta economica = max 10 punti

L'offerta tecnica verrà valutata tenendo conto del § II delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, aggiornate al decreto "correttivo" D.Lgs. n. 56/2017 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2/05/2018, sulla base dei criteri e relativi punteggi riportati nella sottostante tabella nella quale vengono indicati con la lettera "D" i "Punteggi Discrezionali", attribuiti sulla base della valutazione discrezionale della Commissione giudicatrice, con la lettera "T" i "Punteggi Tabellari" vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o della mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

L'offerta contiene una Relazione tecnica del servizio offerto (di seguito, "la Relazione"), che dovrà essere redatta dal concorrente su proprio file di testo nel rispetto delle prescrizioni di seguito indicate.

La Relazione deve contenere la proposta tecnico-organizzativa del servizio offerto, con riferimento ai criteri di valutazione indicati nella “TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI”, seguendo pedissequamente l’ordine ivi riportato.

La Relazione non dovrà superare le 20 facciate (comprehensive di eventuali allegati), foglio A4 (sono esclusi dal computo delle facciate l’indice riepilogativo e le copertine), con carattere Times New Roman – corpo 12, margini superiore e inferiore cm 2,5, margini destro e sinistro cm 2.

Le eccedenze rispetto ai limiti dimensionali della Relazione sopra evidenziati non saranno oggetto di valutazione e verranno pertanto considerate come non esistenti.

L’offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto, pena l’esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all’articolo 68 del Codice.

Non sono ammesse offerte economiche in aumento rispetto all’importo a base d’asta.

La congruità delle offerte verrà verificata ai sensi dell’art. 97, comma 3, del D.lgs 50/2016.

Si procederà all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purchè ritenuta congrua ed in base ad elementi specifici, non appaia anormalmente bassa ai sensi dell’art. 97, comma 6, ultimo periodo del Codice.

***PER LA TABELLA DEI PUNTEGGI DELL’OFFERTA TECNICA ELABORATI  
DA QUESTO COMUNE IN COLLABORAZIONE CON LA STAZIONE UNICA  
APPALTANTE SI RIMANDA AL DISCIPLINARE DI GARA***

In relazione a tutti i “Punteggi Discrezionali”, indicati con la lettera “D”, il coefficiente è attribuito in ragione dell’esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e che saranno valutati sulla base delle previsioni di cui alla lettera a), paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente  $V(a)_i$ , variabile tra 1 e 0, a ciascun criterio o sub- criterio oggetto di valutazione;
- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi;
- verrà attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e verranno di conseguenza riproporzionati gli altri coefficienti, e tali coefficienti riproporzionati verranno moltiplicati per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio da assegnare per ogni criterio o sub-criterio;
- quanto all’attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori:

- **non valutabile (coefficiente 0):** sarà attribuito ai Concorrenti che non offrono proposta oppure a quelli che offrono prestazione corrispondente al minimo previsto dal Capitolato, senza migliorie rispetto a quanto richiesto;
- **insufficiente (coefficiente da 0,01 a 0,25):** attribuito all'offerta i cui contenuti sono sviluppati con un livello di approfondimento limitato e insufficiente rispetto al criterio in esame e/o tale da non rendere evidente la concreta attuabilità dei contenuti del medesimo e/o all'offerta che contenga proposte poco attinenti al criterio da valutare;
- **sufficiente (coefficiente da 0,26 a 0,50):** attribuito all'offerta la cui relazione contiene trattazione sintetica e con approfondimento solo sufficiente del criterio trattato e/o nel caso contenga una proposta poco significativa relativamente al criterio in questione;
- **buono (coefficiente da 0,51 a 0,75):** attribuito all'offerta la cui relazione, seppur sintetica, sia rispondente in modo significativo a quanto richiesto e contenga migliorie di rilievo;
- **ottimo (coefficiente da 0,76 a 1,00):** attribuito all'offerta la cui relazione esponga con un livello dettagliato ed esaustivo di approfondimento una proposta coerente con quanto richiesto e contenente elementi migliorativi rilevanti.

**Calcolo del punteggio tecnico complessivo:** il punteggio tecnico complessivo sarà ottenuto sommando l'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore, secondo quanto indicato nelle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI n.1.

#### **Criteri di valutazione dell'offerta economica**

Il concorrente dovrà indicare il ribasso percentuale unitario offerto applicabile in relazione al **costo unitario del pasto posto a base d'asta (€ 5,10 +IVA)** per refezione scuola dell'infanzia e scuola primaria.

Il punteggio relativo all'offerta economica verrà attribuito nel seguente modo:

- al concorrente che presenterà il maggior ribasso percentuale (approssimato a due cifre decimali) verrà assegnato il punteggio economico massimo previsto (10 punti);
- agli altri concorrenti, verranno assegnati punti decrescenti secondo le formule sottoesposte (metodo bilineare):

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1 - X) * ((A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}}))$$

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente  $i$ -esimo (da moltiplicare per il punteggio massimo previsto = 10 punti)

$A_i$  = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente  $i$ -esimo

$A_{\text{soglia}}$  = media aritmetica dei valori delle offerte (ribassi) dei concorrenti

$X = 0,90$

$A_{\text{max}}$  = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

La suddetta formula può essere esplicitata come segue.

La commissione stabilisce prioritariamente la media aritmetica di tutti i ribassi offerti, applicando, alternativamente (a seconda che la percentuale di ribasso offerta dal concorrente considerato sia uguale/inferiore ovvero superiore alla predetta media), le sotto indicate formule:

**a) Valore dell'offerta del concorrente considerato uguale/inferiore alla media delle offerte:**

$$C_i = \frac{0,90 \times \text{ribasso offerta in esame}}{\text{media di tutti i ribassi}}$$

**b) Valore dell'offerta del concorrente considerato superiore alla media di tutte le offerte:**

$$C_i = 0,90 + (1,00 - 0,90) \times \frac{\text{ribasso offerta in esame} - \text{media di tutti i ribassi}}{\text{massimo ribasso} - \text{media di tutti i ribassi}}$$

## Punteggio finale

Quanto all'attribuzione del punteggio finale, l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata in base alla seguente formula:

$$P_{\text{tot}} = P_{\text{Ti}} + P_{\text{Ei}}$$

dove:

$P_{\text{tot}}$  = punteggio totale;

$P_{\text{Ti}}$  = punteggio conseguito dall'offerta tecnica dal concorrente  $i$ -esimo;

$P_{\text{Ei}}$  = punteggio conseguito dall'offerta economica dal concorrente  $i$ -esimo.

L'affidamento potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

**N.B. RIPARAMETRAZIONE:** al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi ulteriore rispetto alla riproporzione dei coefficienti prevista dal paragrafo V delle Linee Guida Anac n. 2 e sopra specificata.

## Requisiti minimi di partecipazione alla gara



Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 che siano in possesso dei requisiti in appresso indicati, motivati in ragione dell'importo e della complessità del servizio (e dunque della necessità di individuare un operatore affidabile e strutturato), i quali potranno essere meglio declinati dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza in sede di definizione del Disciplinare di gara, pur nel rispetto delle seguenti previsioni di massima:

**Requisiti di idoneità:**

- Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale;
- Iscrizione, ai sensi del comma 52 dell'art.1 della Legge 190/2012, nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo d'infiltrazione mafiosa (c.d. white list), istituito presso la Prefettura della Provincia in cui ha sede legale la ditta) oppure, in alternativa, abbiano presentato domanda di iscrizione in tale elenco, indicando la data (ai sensi del comma 52 dell'art. 1 della Legge 190/2012 e della Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23/03/2016 e DPCM 18/04/2013, come aggiornato dal DPCM 24/11/2016).
- sottoscrizione del Patto di Integrità per accettazione

**Requisiti speciali di capacità tecnica e professionale:**

- esecuzione regolare e con buon esito negli ultimi 3 (tre) anni scolastici di almeno 2 (due) servizi di ristorazione scolastica di committenti pubblici, per un **importo complessivo** (sul triennio) non inferiore a **138.000,00** Iva esclusa, con indicazione delle date di svolgimento, degli importi, dei committenti e dei CIG.

Si precisa che, per “ultimi 3 anni scolastici”, si intendono gli ultimi tre anni scolastici conclusi (dunque aa.ss. 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022) o gli ultimi due anni scolastici conclusi e il corrente anno scolastico (essendo ancora attivo il servizio di mensa) (dunque aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022 e 2022/23).

**Clausola sociale**

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, in caso di cambio di gestione, si stabilisce per l'aggiudicatario l'obbligo di assorbire ed utilizzare

prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, con riconoscimento dell'anzianità maturata e di quella maturanda, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta.

Di seguito il prospetto del personale, e del relativo costo, dichiarato dal gestore uscente relativamente al personale che presta attualmente servizio in loco presso la sede della mensa comunale.

qualifica	n.	Livello	Tipo contratto	Ore settimana	Prossimo scatto	Costo orario	Costo annuo
Addetto/a servizio mensa	1	6	Part time	10	01/10/2023	18,44	€ 7.376.00

### **Calcolo costi di manodopera stimata per l'esecuzione dell'appalto**

La stazione appaltante ha stimato costi di manodopera pari **€ 138.780,75** (€ 27.750,00/anno) calcolati sulla base dei seguenti elementi.

Il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva, approvate con Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 – Tabella Provincia Piacenza

La base di calcolo è costituita dalle unità e dalle ore di servizio per il personale esecutivo che si ritiene necessario per l'esecuzione del servizio, considerando anche il personale presso il centro di cottura della ditta, un aiuto cuoco presso il terminale, due addetti ai servizi mensa di cui uno addetto anche al trasporto dei pasti, essendo previsto presso la mensa comunale la sola preparazione del primo piatto.

**Il costo stimato della manodopera incide sul valore dell'appalto per il 60,00%**

---

### **Allegati:**

1. **CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**, denominato "Capitolato speciale" e relativi allegati: a) tabelle merceologiche, b) menu Azienda ASL, c) tabelle dietetiche Azienda ASL d) schema di DUVRI.

### **2. SCHEMA DI CONTRATTO**