

Bando per la concessione in affitto di ramo d'azienda del CTGS S.p.A. Ostello di Campo Imperatore

In esecuzione della determinazione n. 181/2018 del Commissario/Amministratore del Centro Turistico Gran Sasso S.p.A.

E' I N D E T T A

la procedura aperta per la concessione del contratto di affitto di ramo d'azienda del C.T.G.S. S.p.A inerente l'attività di gestione della struttura ricettiva denominata Ostello di Campo Imperatore.

ENTE PROCEDENTE:

Denominazione, indirizzi e punti di contatto: Centro Turistico Gran Sasso S.p.A. con unico socio soggetta a Direzione e Coordinamento dell'Ente Comune dell'Aquila – Loc. Fonte Cerreto, 67100 Assergi L'Aquila - Tel. 0862/606847 - Fax 0862/028465, e-mail: centroturisticogransasso@pec.it.
Indirizzo internet: <http://www.ilgransasso.it>.
(nel prosieguo C.T.G.S. S.p.A.).

Ulteriori informazioni sono disponibili presso: I punti di contatto sopra indicati.

Le offerte e le domande di partecipazione vanno inviate a: I punti di contatto sopra indicati.

OGGETTO:

La gara ha per oggetto la concessione in affitto di ramo d'azienda del C.T.G.S. S.p.A. della struttura ricettiva denominata Ostello di Campo Imperatore alle condizioni stabilite dal presente bando e dallo schema di contratto di affitto di ramo d'azienda allegato.

CANONE ANNUALE: a base d'asta Euro 32.400,00, oltre iva nella misura di legge.

DURATA: L' affitto ha la durata massima di anni 4, con possibilità di rinnovo per ulteriori anni 4, **con decorrenza dalla data del verbale di consegna dell'immobile** e sarà aggiudicato mediante procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in relazione ad una proposta di canone al rialzo per un importo non inferiore ad € 50,00 o multipli sulla base d'asta e ad una proposta tecnica relativa:

- alla fornitura – con cessione della proprietà al C.T.G.S. S.p.A. a conclusione dell'affitto – di mobilia, arredi ed attrezzature (stoviglie, pentolame, etc.) dei locali adibiti a cucina, bar-tavola calda e stanze di alloggio;
- modalità di gestione del servizio, le eventuali offerte supplementari, il relativo listino prezzi.

PROCEDURA DI GARA: Procedura aperta con criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri appresso specificati.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE CHE DEBBONO TASSATIVAMENTE ESSERE SUSSISTENTI ALLA DATA DI PUBBLICAZIONE DEL PRESENTE AVVISO:

Sono ammesse a partecipare aziende, in forma individuale o societaria, operanti nello specifico settore della somministrazione di alimenti e bevande al pubblico e/o della ospitalità presso strutture alberghiere, che abbiano realizzato, con riferimento agli esercizi 2016 e 2017 (i dati relativi a tali annualità possono essere forniti mediante autocertificazione) un volume di affari annuale non inferiore ad € 250.000,00.

Sono escluse dalla partecipazione imprese che si trovino in stato di liquidazione volontaria o che siano o siano state assoggettate a procedure concorsuali negli ultimi 5 anni; imprese che si trovino in condizioni di inadempimento o di debito, ancorché non risultante da sentenza definitiva, nei confronti della S.p.A. procedente, del Comune dell' Aquila o di altra società del gruppo Comune dell' Aquila – AMA S.p.A., SED S.p.A., ASM S.p.A., AFM S.p.A.; imprese con il DURC in condizioni di irregolarità.

Sono, altresì, escluse dalla procedura: aziende i cui amministratori, soci illimitatamente responsabili, direttori tecnici versino nelle condizioni di cui al punto che precede, o che siano stati condannati per reati contro la Pubblica Amministrazione, la fede pubblica, l'igiene e la sicurezza degli alimenti, la moralità o che siano colpiti da interdittive antimafia o da misure di sicurezza.

La sussistenza dei requisiti suddetti, positivi e negativi, deve risultare da apposita autocertificazione e dichiarazione sostitutive dell'atto di notorietà, o da idonea documentazione proveniente da pubbliche autorità. Il C.T.G.S. S.p.A. si riserva ogni opportuna verifica, come pure di escludere dalla procedura l'inadempiente o chi appaia aver fornito dati incompleti, falsi o mendaci.

SOPRALLUOGO: Al fine di assicurare la piena conoscenza di tutte le circostanze e gli elementi che possono influire sulla formulazione dell'offerta, ciascun soggetto che intende partecipare dovrà effettuare obbligatoriamente, direttamente o tramite altro soggetto all'uopo delegato, un sopralluogo presso i locali oggetto della presente procedura, concordandone l'esecuzione con la Società.

Al termine del sopralluogo verrà rilasciato apposito attestato, vistato da personale delegato dal C.T.G.S. S.p.A.. La mancata produzione dell'attestato di avvenuto sopralluogo tra i documenti da produrre per la selezione costituisce motivo di esclusione dalla procedura.

ONERI A CARICO DEL GESTORE: Il gestore dovrà farsi carico delle spese di gestione della struttura e in particolare:

- Costo per le utenze (energia elettrica – acqua – depurazione – TARES e tutti le imposte e tributi– ecc.), inclusa la sottoscrizione del contratto di somministrazione in relazione ad una utenza elettrica di 160 kw. Si dovrà considerare che un fornitore di energia sul libero mercato ha indicato in circa € 10.000 gli oneri per la sola attivazione del contratto, oltre alle spese spettanti al gestore delle rete.
- Costo per le utenze telefoniche, ADSL e canoni televisivi
- Costo per polizze assicurative.
- Costo per interventi di minuta ed ordinaria manutenzione
- Cauzione nei sensi appresso spiegati.
- Pulizia di grosso all'atto dell'assunzione del rapporto.

I soggetti interessati (imprese individuali, imprese costituite in forma di società commerciali, cooperativa o consortile ed i raggruppamenti di imprese), **previo necessario accesso sopralluogo alla struttura**, dovranno far pervenire la loro formale offerta secondo le **Modalità di Presentazione** stabilite nel presente bando.

CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE:La Ditta aggiudicataria è obbligata o a versare 6 canoni anticipati a titolo di caparra o a stipulare una fideiussione bancaria o assicurativa "**a prima richiesta**" con idoneo garante, che la società si riserva di accettare.

CANONE D' AFFITTO: – L'affittuario è obbligato a versare al Centro Turistico Gran Sasso S.p.A. il canone di affitto del ramo d' azienda quale risulterà in sede di aggiudicazione in rate mensili, entro trenta giorni dal ricevimento della fattura; la prima rata dovrà essere versata prima della stipula del contratto.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: La gara è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (fornitura mobilio e attrezzature e qualità sistema organizzativo)	max 40
Offerta economica (in aumento sulla base di gara)	max 60
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA: Il punteggio dell'offerta tecnica è 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 attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice.

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 specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
1	Caratteristiche tecniche e funzionali della fornitura degli arredi e attrezzature.	30	<p>La commissione valuterà le caratteristiche tecniche e funzionali degli arredi offerti con riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> -<u>qualità della fornitura</u> - desumibile dai cataloghi o da analogo documentazione di cui all'offerta tecnica-; -<u>adeguatezza della fornitura</u> al contesto architettonico dell'immobile e ambientale (immobile ubicato in loc. Campo Imperatore quota s.l.m. 2110) nonché consonanza con bancone e stigliature del bar; -<u>omogeneità dell'intera fornitura</u>; -<u>coesistenza dal punto di vista estetico e formale</u> in un unico ambiente per quanto riguarda l'arredamento del bar e del ristorante; -<u>design</u> di tutti gli elementi unitario e stilisticamente coordinato; -<u>assistenza tecnica e garanzia</u>; -<u>certificazioni di qualità</u>; -<u>rispetto direttive CEE in materia</u>; 	10	20
	Totale parziale				
2	Qualità del modello organizzativo e relativo prezzario	10	La commissione valuterà in maniera comparativa la qualità del modello organizzativo con riferimento a efficienza e razionalità del servizio, le eventuali offerte supplementari finalizzate alla valorizzazione dell'attività, il relativo listino prezzi.	3	7
	Totale parziale				
	TOTALE			40	

VALUTAZIONE OFFERTA CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI.

Il punteggio da attribuire al fattore offerta “caratteristiche tecniche e funzionali della fornitura di arredi”, verrà valutato sulla scorta delle proposte tecniche dei concorrenti, ad insindacabile giudizio della commissione tecnica, tenendo conto della rispondenza dei prodotti offerti ai requisiti summenzionati. Il punteggio a discrezione verrà attribuito in funzione del valore estetico della proposta ed anche in funzione di proposte integrative.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA TECNICA

Elementi qualitativi.

A ciascuno degli elementi qualitativi di cui ai nn. 1-2 è attribuito un coefficiente discrezionale sulla base del metodo “*attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario*”.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA

Quanto all’offerta economica, è attribuito all’elemento prezzo un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula con interpolazione lineare

In simboli:

$$C_i = R_a / R_{max}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R_a = valore dell’offerta del concorrente i-esimo;

R_{max} = valore dell’offerta più alta.

Se il concorrente **a** non effettua alcun rialzo R_a assume il valore 0, così come il coefficiente C_i ; mentre per il concorrente che offre il maggiore rialzo C_i assume il valore 1. Tale coefficiente andrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l’attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all’attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: *aggregativo compensatore* – ripreso in via analogica dalle *linee guida dell’ANAC n. 2/2016, par. VI*.

Il punteggio è dato dalla seguente formula

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

P_i = punteggio concorrente *i*;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;

.....

C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;

P_a = peso criterio di valutazione *a*;

P_b = peso criterio di valutazione *b*;

.....

Pn = peso criterio di valutazione n.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato.

La c.d. “riparametrazione” si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo.

Il C.T.G.S. S.p.A. procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

La stazione appaltante procederà dunque all’individuazione dell’unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, sommando i punteggi così attribuiti ai singoli criteri.

Nel caso in cui due o più concorrenti ricevano identici punteggi, verrà data preferenza all’ offerta con il maggior punteggio sulla parte economica.

CONDIZIONI PER OTTENERE I DOCUMENTI DI GARA E LA DOCUMENTAZIONE COMPLEMENTARE:

I documenti di gara e la documentazione complementare sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto online sul sito <http://www.ilgransasso.it>. Eventuali FAQ e/o chiarimenti e/o informazioni complementari o avvisi di rettifica o proroga dei termini sono in ogni caso pubblicati integralmente sul sito summenzionato.

Per tutte le informazioni di carattere tecnico nonché per quelle relative alla procedura di gara e alle modalità di presentazione delle offerte è possibile rivolgersi al sig. Alfonso Ianni numero telefonico 0862/606847 (e-mail: affarigenerali.ctgs@ilgransasso.it)

MODALITÀ DI APERTURA DELLE OFFERTE

Data **7 febbraio 2018, ad ore 9**, presso la sede comunale di via San Bernardino n. 6, in seduta pubblica, alla quale saranno ammessi legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

La procedura proseguirà poi in forma riservata per l’apertura dei plichi contenenti l’offerta tecnica e la conseguente valutazione e per l’apertura delle offerte economiche, la conseguente valutazione e la formulazione della proposta di aggiudicazione da parte della commissione appositamente costituita. Le determinazioni conclusive del l.r. del C.T.G.S. S.p.A. verranno comunicate con apposito avviso sul sito internet <http://www.ilgransasso.it> con avviso diretto all’ aggiudicatario, il quale sarà tenuto a fornire la prevista cauzione ed i documenti necessari per la firma del contratto entro i successivi due giorni lavorativi, in modo da poter sottoscrivere il contratto, ricevere la contestuale consegna del ramo d’ azienda e da poter allestire i locali e formulare le opportune Denuncia di Inizio di Attività in tempo per l’ apertura al pubblico, che dovrà avvenire entro i cinque giorni lavorativi dalla stipula.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

Il plico, a pena di esclusione, deve essere sigillato e trasmesso a mezzo raccomandata del servizio postale o tramite corriere o mediante consegna a mano tutti i giorni feriali, escluso il sabato, (orario lunedì – martedì –

giovedì: 8,30 – 13,00/15,000 – 17,00; mercoledì e venerdì: 8,30 – 13,00) esclusivamente all'indirizzo C.T.G.S. S.p.A.– Loc. Fonte Cerreto 67100 Assergi - L'Aquila (AQ) presso l'ufficio protocollo della stazione appaltante, sito in Loc. Fonte Cerreto- 67100 Assergi - L'Aquila (AQ).

Il plico deve pervenire entro e non oltre le ore 17,00 del giorno 6 febbraio 2018. L'Azienda non risponde, in caso di invio tramite posta, di eventuali ritardi o smarrimenti del plico.

Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca o piombo, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente (denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo PEC per le comunicazioni) e riportare la dicitura:

GARA PER LA CONCESSIONE IN AFFITTO DI RAMO D'AZIENDA DEL C.T.G.S. S.p.A. OSTELLO DI CAMPO IMPERATORE. **NON APRIRE**

Nel caso di offerte provenienti da imprese associate ognuna delle partecipanti è tenuta a dimostrare di possedere in maniera piena ed integrale i requisiti tecnici ed economici richiesti; nel caso di aggiudicazione in favore di imprese associate, le stesse saranno solidalmente obbligate per tutte le obbligazioni assunte.

Nel caso di concorrenti associati, già costituiti o da costituirsi, vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti.

Il plico deve contenere al suo interno tre buste chiuse e sigillate, recanti l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la dicitura, rispettivamente:

“A - Documentazione amministrativa”

“B - Offerta tecnica”

“C - Offerta economica”

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Le dichiarazioni:

- Allegato 1 “Modello per la domanda di partecipazione”
- Allegato 2 “Modello per la predisposizione dell'offerta economica”
- Allegato 3 “Modello per la dichiarazione individuale dei motivi di esclusione”

potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione all'indirizzo internet <http://www.ilgransasso.it>.

Le dichiarazioni sono redatte preferibilmente sui modelli predisposti e messi a disposizione gratuitamente dal C.T.G.S. S.p.A. **che il concorrente è tenuto ad adattare in relazione alle proprie condizioni specifiche ed alle caratteristiche della presente procedura.**

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

Il procuratore allega copia conforme all'originale della relativa procura.

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 445/2000.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

La mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il canone offerto in documenti che non siano contenuti nell'apposito plico, **è causa di esclusione.**

CONTENUTO DELLA BUSTA “A” – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta “A – Documentazione Amministrativa” contiene, a pena di esclusione, i seguenti documenti

- 1) Domanda di partecipazione;
- 2) Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo:
 - documentazione comprovante i requisiti di partecipazione;
 - certificato di iscrizione alla CCIAA (o ad altro equivalente Ente di uno Stato della CE) o copia autentica dello stesso o dichiarazione del legale rappresentante da cui risulti l'iscrizione nel Registro delle Imprese, codice fiscale o partita iva, natura giuridica dell'impresa, denominazione e sede legale, oggetto dell'attività, generalità del titolare/dei soci/degli amministratori;
 - elenco delle attività analoghe eseguite negli ultimi 3 anni;
 - dichiarazione di non presentare offerta della gara in oggetto insieme ad altre Imprese con le quali intercorrono i rapporti di controllo e collegamento di cui all'art. 2359 c.c.;
 - attestazione di presa visione dell'immobile.

CONTENUTO DELLA BUSTA “B” – OFFERTA TECNICA

La busta “B – Offerta tecnica” contiene, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) Relazione tecnica-illustrativa e schede tecniche degli arredi e attrezzatura offerte, in lingua italiana, sottoscritta a margine di tutti i fogli, in segno di accettazione/impegno ad eseguire la fornitura come offerta;

- b) Relazione descrittiva sulla gestione del servizio, le eventuali offerte supplementari, il relativo listino prezzi.
- c) Copia dichiarazione CE di conformità degli arredi e delle attrezzature offerte;

CONTENUTO DELLA BUSTA “C” – OFFERTA ECONOMICA

La busta “C – Offerta economica” contiene, **a pena di esclusione**, l’offerta economicapredisposta preferibilmente secondo il modello (Allegato 2) allegato al presente bando di gara e contenere, in particolare, i seguenti elementi:

- a) il prezzo complessivo offerto per la gara, in cifre e lettere, Iva esclusa;
- b) la specificazione del mobilio e delle attrezzature che l’offerente intende installare nell’ Ostello (sala bar/ristorante e stanze d’ alloggio e di servizio), completa di ogni indicazione circa le sue caratteristiche (da comprovare anche mediante scheda di catalogo o analogo documento) ed il valore in commercio.

CONDIZIONI PARTICOLARI

- a) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l’offerta devono essere redatti in lingua italiana o corredati da traduzione giurata;
- b) le dichiarazioni e le attestazioni richieste ai fini della partecipazione alla gara non possono essere sottoposte ad eccezioni, riserve o condizioni;

ULTERIORI INFORMAZIONI

- a) i dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito del presente procedimento ai sensi del D.Lgs. n. 196 del 2003; Responsabile del trattamento dei dati personali: Sig. Ianni Alfonso;
- b) Responsabile del procedimento: Roberta Dundee
- c) Responsabile dell’esecuzione del contratto: Roberta Dundee

IL C.T.G.S. S.P.A. SI RISERVA LA FACOLTÀ DI:

- non procedere all’aggiudicazione se nessuna offerta venisse ritenuta idonea o conveniente o appropriata;
- procedere all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, a condizione che sia ritenuta congrua e conveniente;
- non concludere il contratto, anche qualora sia intervenuta l’aggiudicazione, nel caso di esito negativo delle verifiche sull’aggiudicatario o in altre ipotesi in cui ricorrano motivate ragioni di interesse pubblico;
- procedere ad una ulteriore negoziazione delle condizioni della fornitura con il primo concorrente classificato.
- annullare o revocare il bando di gara, di non pervenire all’aggiudicazione e di non stipulare il contratto, anche in presenza di una o più offerte valide, per ragione d’interesse pubblico nel caso in cui la stessa aggiudicazione si ponga in contrasto con sopravvenute esigenze della società precedente, senza incorrere in responsabilità e/o azioni di indennizzo o di risarcimento danni, neanche ai sensi degli artt. 1337 e 1338 del Codice Civile;

La Società aggiudicataria dovrà garantire, al personale dipendente del CTGS S.p.A., la somministrazione di pasti (pranzo e/o cena), dietro corresponsione di buoni pasto emessi da società operanti a livello nazionale, o apponendo una firma su modulo appositamente predisposto del controvalore di Euro 7,00.

L’Aquila, 26/01/2018

Il Commissario/Amministratore
Avv. Domenico de Nardis