



DECRETO DEL DIRIGENTE
SERVIZIO RISORSE UMANE FINANZIARIE E STRUMENTALI
N. 421/SRUFS DEL 21/12/2018

Oggetto: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR/ MENSA SITO ALL'INTERNO DELL'AULA CONSILIARE DI VIA TIZIANO 44 – ANCONA – DITTA SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA DI VICENZA. CIG: Z9D2676EF.

IL DIRIGENTE
SERVIZIO RISORSE UMANE FINANZIARIE E STRUMENTALI

- - - -

VISTO il documento istruttorio, riportato in calce al presente decreto, dal quale si rileva la necessità di emanare il presente atto;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente decreto;

VISTA la determinazione dell’Ufficio di Presidenza n. 920 del 19/12/2018;

VISTO l’art. 10 della L.R. 30.06.2003, n.14;

VISTA la delibera UdP n. 619/117 del 23/01/2018 “Riadozione dell’atto di organizzazione degli uffici del Consiglio – Assemblea legislativa regionale”;

- D E C R E T A -

1. di affidare, ai sensi dell’art. 36, comma 2, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, alla Ditta Serenissima Ristorazione SpA con sede legale in Via della Scienza, 26 – Vicenza - C.F. e P.I. 016179502496 – la concessione per il servizio di gestione del bar/mensa ubicato all’interno dell’Aula consiliare, sita in Ancona – via Tiziano 44 (Palazzo Leopardi) per i giorni in cui si riunisce il Consiglio regionale, alle medesime condizioni di cui alla procedura negoziata aggiudicata dalla Giunta regionale con decreto n. 568 del 22/11/2018 alla Ditta medesima, per l’affidamento in concessione del servizio quinquennale di gestione dei bar/mensa ubicati presso le proprie sedi site in Ancona Via Tiziano 44 e Via G. da Fabriano, 9;
2. di stabilire che il valore della concessione è stato determinato in via presunta in € 6.000,00 e che il servizio presso il bar dell’Aula consiliare decorrerà dal 07/01/2019 e terminerà il 06/01/2024, date di inizio e di scadenza del servizio mensa presso le suddette sedi della Giunta regionale;
3. di approvare l’allegato schema di Capitolato Tecnico che, allegato sotto la lettera A per farne parte integrante e sostanziale del presente atto, contiene le modalità di espletamento del servizio presso il bar dell’Aula consiliare;



| | |
|--------------------|-------------------|
| Luogo di emissione | Numero: 421/SRUFS |
| Ancona | Data: 21/12/2018 |

4. di nominare quale Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016, la Dott.ssa Barbara Raponi in qualità di Responsabile della A.P. Contratti della Stazione appaltante;
5. che in attuazione dell' articolo 3 della legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, integrato e modificato dalla legge 217/2010, nonché sulla base dell'ultima determinazione dell'ANAC n. 4 del 7 luglio 2011, si è provveduto a richiedere il seguente **CIG: Z9D2676EF**;
6. di prendere atto che dal Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenza (DUVRI) redatto dal Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Assemblea, non si individuano maggiori costi per l'eliminazione dei rischi da interferenze, fermo restando l'obbligo del concessionario di porre in essere di tutte le misure idonee a garantire la sicurezza dei propri lavoratori, i cui costi sono a suo totale carico (Allegato B);
7. di prendere e dare atto che dal presente decreto non deriva alcun onere di spesa a carico del Bilancio dell'Assemblea legislativa;
8. di stabilire che i competenti uffici del Servizio delle Risorse Umane Finanziarie e Strumentali porranno in essere tutti gli adempimenti necessari all'esecuzione del presente decreto

**IL DIRIGENTE SERVIZIO
RISORSE UMANE FINANZIARIE E STRUMENTALI**
(*Dott. Antonio Russi*)

- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -

Con decreto del Dirigente del Servizio delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali n. 354/SRUFS del 14/11/2018 è stato risolto, ai sensi dell'articolo 108, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016, il contratto stipulato in data 14/11/2017 con la Ditta New Generation Srl di Brescia per il servizio di gestione del bar/mensa ubicato all'interno dell'Aula consiliare, sita in Ancona – via Tiziano 44 (Palazzo Leopardi) e del bar/mensa ubicato all'interno della sede consiliare sita in Ancona – P.zza Cavour, 23 (Palazzo delle Marche).

Stante l'esigenza manifestata dai consiglieri regionali di continuare ad usufruire di un servizio bar/mensa durante le sedute del Consiglio, con successivo decreto n. 313/SRUFS del 11/10/2018 era stata avviata un'indagine di mercato per l'individuazione di soggetti interessati ad assumere la gestione del bar dell'Aula nei giorni in cui si riunisce il Consiglio regionale.

Alla data di scadenza del termine, previsto per il giorno 18/10/2018, nessun operatore economico aveva manifestato interesse a partecipare ad una eventuale procedura negoziata per il servizio in parola.

Sempre al fine di ripristinare il servizio bar/mensa presso le sedi consiliari, è stata poi interpellata la Ditta Serenissima Ristorazione SpA di Vicenza - aggiudicataria della procedura negoziata avviata nel frattempo dalla Giunta regionale per l'affidamento del servizio di gestione dei bar/mensa ubicati presso



| | |
|--------------------|--------------------|
| Luogo di emissione | Numero: 421/SRUF'S |
| Ancona | Data: 21/12/2018 |

le proprie sedi di Via Tiziano 44 e Via G. da Fabriano, 9 (Decreto del Dirigente della P.F. Provveditorato, Economato e Sicurezza sui luoghi di lavoro n. 568 del 22/11/2018), per conoscere la sua disponibilità ad assumere il servizio anche presso i bar delle sedi consiliari di P.zza Cavour e dell'Aula consiliare di via Tiziano, 44, alle medesime condizioni di cui alla suddetta procedura.

Durante un incontro avvenuto in data 27/11/2018 con un loro Responsabile, la Ditta Serenissima Ristorazione SpA si è dichiarata disponibile ad effettuare il servizio per il solo bar/mensa dell'Aula consiliare di via Tiziano, nei giorni in cui si riunisce il Consiglio regionale, dal momento che il bar dell'Aula si trova all'interno dello stesso stabile in cui sono ubicati i locali adibiti a cucina.

Alla luce di quanto sopra esposto occorre affidare, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, alla Ditta Serenissima Ristorazione SpA con sede legale in Via della Scienza, 26 – Vicenza - C.F. e P.I. 016179502496 – la concessione per il servizio di gestione del bar/mensa ubicato all'interno dell'Aula consiliare di norma una volta alla settimana.

Il valore della concessione quinquennale è stato determinato in via presunta in € 6.000,00 considerando l'esiguità del servizio rispetto a quello espletato a favore della Giunta regionale per il quale la Ditta Serenissima Ristorazione SpA verserà un canone quinquennale di € 39.000,00 riferito a tutti gli spazi dei palazzi di via Tiziano e di via G. da Fabriano.

La ditta Serenissima pertanto non è tenuta a versare all'Assemblea ulteriori canoni rispetto a quello già dovuto alla Giunta regionale in virtù del contratto in corso di stipulazione.

Alla concessione sono applicate, in quanto compatibili, le medesime condizioni di cui al suddetto contratto per il quale la Giunta regionale ha richiesto l'esecuzione anticipata con decorrenza 7 gennaio 2019.

Le modalità di espletamento del servizio presso il bar dell'Aula sono contenute nello schema di Capitolato tecnico che, allegato al presente atto sotto la lettera "A", ne costituisce parte integrante e sostanziale: esso decorrerà dal 01/07/2019 con scadenza prevista per il 06/01/2024 come stabilito nella procedura negoziata aggiudicata alla Ditta Serenissima Ristorazione SpA.

Dal Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenza (DUVRI) redatto dal Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Assemblea, non si individuano maggiori costi per l'eliminazione dei rischi da interferenze, fermo restando l'obbligo del concessionario di porre in essere di tutte le misure idonee a garantire la sicurezza dei propri lavoratori, i cui costi sono a suo totale carico.

I competenti uffici del Servizio delle Risorse Umane Finanziarie e Strumentali porranno in essere tutti gli adempimenti necessari all'esecuzione del presente decreto (Allegato B).

Si dà atto che dal presente decreto non deriva alcun onere di spesa a carico del Bilancio dell'Assemblea legislativa.

I competenti uffici del Servizio delle Risorse Umane Finanziarie e Strumentali porranno in essere tutti gli adempimenti necessari all'esecuzione del presente decreto.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(*Dott. Barbara Raponi*)

- ALLEGATI -



ALLEGATO A

CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE

Servizio Bar - Mensa presso il bar ubicato all'interno dell'Aula consiliare sita in Ancona - Via Tiziano 44 (Palazzo Leopardi) – CIG Z9D2676EF.

1. OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina nel dettaglio le modalità di esecuzione del servizio bar - mensa sito all'interno dell'Aula consiliare sita in Ancona Via Tiziano 44 (Palazzo Leopardi).

L'Amministrazione metterà a disposizione i propri locali già arredati ed attrezzati per lo svolgimento del servizio bar/mensa.

Sono a carico dell'Amministrazione le utenze relative alla fornitura di acqua ed energia elettrica.

La gestione del servizio bar - mensa comprende servizi principali e servizi accessori.

2. GESTIONE DEI SERVIZI

Il servizio si compone di due attività: servizio bar e servizio mensa.

2.1 Servizio Bar

Il servizio di bar bar all'interno dell'Aula consiliare dovrà essere svolto durante le sedute del Consiglio regionale, in accordo con gli uffici competenti dell'Assemblea Legislativa (di norma una volta la settimana) garantendo un'apertura del bar dalle ore 8.30 e sino a un'ora dopo la fine della seduta. Il calendario delle sedute del Consiglio regionale nonché i relativi orari di massima saranno comunicati dai competenti uffici.

Presso il bar dovrà essere possibile consumare:

- caffetteria, bevande fredde e calde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta, bibite e bevande analcoliche o a bassa gradazione alcolica;
- panini piccoli e grandi con affettati e anche nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizza bianca e rossa, tramezzini, toast, piadine;
- prodotti da forno e pasticceria;
- spremute di agrumi (secondo stagione);
- yogurt, anche nella variante magra.

I prodotti dovranno essere di ottima qualità di marche conosciute a livello nazionale e non dovranno contenere OGM.

I prezzi dei prodotti erogati saranno gli stessi già applicati ai bar della Giunta regionale.

Il listino prezzi dovrà essere esposto in modo ben visibile nel locale.



2.2 Servizio mensa

Il servizio mensa dovrà essere garantito nei giorni in cui si riunisce il Consiglio regionale nella seguente fascia oraria minima: dalle ore 13.00 alle ore 15.00.

Dovranno essere garantiti gli stessi menù proposti alla mensa della Giunta regionale e con applicazione degli stessi prezzi.

I menù proposti dovranno seguire i criteri di una dieta equilibrata; gli ingredienti usati dovranno essere di qualità e non dovranno essere utilizzati prodotti OGM.

Il listino prezzi del servizio mensa dovrà essere esposto in modo ben visibile nel locale.

Dovranno essere forniti e approntati a cura e spese del Gestore tovagliette di carta monouso per i vassoi, tovaglioli di carta, stuzzicadenti monoporzioni e condimenti aggiuntivi per i cibi (quali ad esempio sale, pepe, olio, aceto, maionese e altre salse o spezie varie).

Sarà cura del personale addetto al servizio provvedere alla pulizia dei tavoli nell'intervallo di utilizzo fra un utente e l'altro.

3. GESTIONE DEI SERVIZI ACCESSORI E COMPLEMENTARI

3.1 Servizio catering

L'Assemblea potrà richiedere, in via non esclusiva, l'espletamento di servizi accessori e supplementari di catering (coffee break e merende) da effettuarsi in locali definiti dall'Assemblea in occasione di congressi, meeting, eventi speciali, celebrazioni e occasioni diverse anche in giorni festivi e prefestivi.

Il servizio di **coffee break** dovrà essere composto da:

- bevande: acqua, cocktail, bevande alcoliche e analcoliche, aperitivi, caffetteria;
- cibi: pizzette, tartine, salatini, sandwich, finger food e pasticceria mignon.

Il servizio dovrà essere fatturato all'Assemblea legislativa secondo un prezzo base per persona da concordare per eventi fino a 70 persone e per eventi fino a 150 persone.

Il servizio di **merende** per circa 60/70 ospiti (studenti e insegnanti) dovrà essere composto da:

- un sandwich, un pezzo di pizza bianca e rossa e un dolce (per ogni studente);
- 4 bottiglie da 1 litro di succhi di frutta, 1 caraffa di latte, 1 caraffa di caffè, thè, 4 bottiglie di acqua da 1,5 litri.

Il servizio dovrà essere fatturato all'Assemblea legislativa. secondo i prezzi da concordare.

3.2 Fornitura di acqua minerale



Il Gestore dovrà provvedere, su richiesta dell'Amministrazione, alla fornitura di acqua minerale in bottiglie da mezzo litro da distribuire sulle postazioni di ciascun consigliere in occasione delle sedute del Consiglio regionale.

4. SOMMINISTRAZIONE E MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Gestore deve garantire la qualità degli ingredienti usati nella preparazione dei pasti e dei prodotti commercializzati nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti in materia, privilegiando i prodotti tipici del territorio.

E' vietato l'utilizzo di cibi già posti in distribuzione.

5. OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore si obbliga a:

- a) osservare tutte le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico e nel contratto n. Rep. (Reg. int.) e del relativo Capitolato tecnico, sottoscritto in data con la Giunta regionale;
- b) gestire servizi oggetto del presente contratto e le connesse attività con la massima diligenza e responsabilità in modo che l'esercizio avvenga ordinatamente e secondo le buone regole di conduzione e nell'ambito del rispetto delle norme igieniche previste in materia;
- c) non cedere o subaffittare in tutto o in parte l'esercizio, né adibire i locali destinati a bar per un uso diverso da quello contrattuale;
- d) consegnare alla scadenza, o nei casi di risoluzione o recesso del contratto, i locali, gli arredi e le attrezzature liberi da cose e in perfetto stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso;
- e) accettare, quale corrispettivo, i buoni sostitutivi del servizio di mensa in possesso dei dipendenti regionali, secondo il valore ad essi attribuito;
- f) rispettare l'orario minimo di apertura del bar indicato nel Capitolato Tecnico-Prestazionale;
- h) vendere bevande alcoliche, purché limitatamente al solo servizio di banco;
- j) rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e assumere a suo carico tutti gli oneri relativi. Il Gestore deve attuare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato;
- k) rispettare la vigente normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- l) rispettare le norme vigenti in materia di sicurezza alimentare richieste per la gestione di esercizi pubblici che attuano la vendita, il confezionamento e la somministrazione di generi alimentari (cibi freddi e precotti) e di bevande;
- m) conservare nel massimo ordine il locale assegnatogli e provvedere alle sua pulizia giornaliera;
- n) effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, limitare l'uso della plastica, privilegiando il vetro da recupero, utilizzare prodotti di pulizia il più possibile compatibili con l'ambiente;



| | |
|--------------------|-------------------|
| Luogo di emissione | Numero: 421/SRUFS |
| Ancona | Data: 21/12/2018 |

o) curare che personale e collaboratori si comportino con la più assoluta urbanità nell'espletamento del servizio e che si presentino in modo decoroso al pubblico;

p) assumere a totale carico senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità civile per i danni a persone e cose, sollevando l'Assemblea da ogni responsabilità a riguardo. A tale scopo il Gestore si impegna a presentare su richiesta dell'Assemblea quietanza di pagamento dei premi relativi alla stipulazione, con una primaria Compagnia di assicurazione di una polizza RCT.

6. MANLEVA

L'Assemblea è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere alla persona del Gestore, ai suoi dipendenti. Il Gestore che ha in custodia il locale e le attrezzature si rende responsabile dei danni che il suo personale o, comunque persone adibite al servizio, possano arrecare a persone e/o cose dell'Assemblea o a terzi, nonché degli inconvenienti di qualsiasi genere cui detto personale dovesse dare luogo e dei quali fosse chiamata a rispondere l'Assemblea stessa che, fin d'ora, si intende sollevata ed indenne da ogni pretesa.

L'Assemblea non risponde di eventuali debiti relativi a consumazioni non pagate da parte dell'utenza.

7. DANNI E ASSICURAZIONI

Il Gestore assume a totale carico senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità civile per i danni a persone e cose, sollevando l'Assemblea da ogni responsabilità a riguardo.

A tale scopo il gestore dovrà stipulare, con una primaria Compagnia di assicurazione una polizza RCT a copertura dei rischi derivanti dall'attività oggetto del contratto. Nella stessa dovranno essere inclusi anche i danni derivanti da intossicazione alimentare.

La copertura deve essere totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del contratto.



ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Servizio Bar - Mensa nella sede dell'Assemblea legislativa delle Marche

Premessa

Scopo del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze è di adempiere agli obblighi connessi alla gestione della sicurezza dei lavori svolti da imprese appaltatrici o da lavoratori autonomi all'interno dell'Amministrazione Consiliare (d'ora in poi Committente).

Il presente documento di valutazione dei rischi costituisce adempimento a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

In questo documento, ai fini della promozione della cooperazione e del coordinamento di cui al comma 3 del citato art. 26, viene riportata la valutazione dei rischi dovuti alle interferenze tra l'attività del Committente e della Impresa cui è affidato il servizio di bar - mensa e le misure di sicurezza tecniche e gestionali necessarie per eliminare o ridurre tali rischi.

In applicazione di quanto previsto dall'art.26 il documento non affronta i rischi specifici propri dell'attività dell'Impresa affidataria del servizio.

Tale documento è allegato al contratto di appalto.

La valutazione oggetto del presente documento è stata sviluppata sulla base delle:

- tipologie della sede di lavoro e delle attività del Committente
- caratteristiche generali e specifiche dell'appaltatore
- indicazioni espresse dal referente di sede del Committente;

Il documento verrà aggiornato in caso di modifiche significative delle prevedibili interferenze. Prima dell'inizio effettivo delle attività oggetto dell'appalto, in data 16.01.2015 si è svolta specifica riunione di cooperazione e coordinamento, il cui verbale è giacente agli atti

Attività oggetto dell'appalto

Servizio di bar – mensa nei locali siti ad Ancona, all'interno dell'Aula Consiliare sita in Via Tiziano.

Individuazione delle situazioni di rischio e misure per ridurre i rischi

Le attività svolte dal Committente non comportano interferenze specifiche sullo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto.

Per quanto riguarda i rischi specifici presenti sul luogo di lavoro si rimanda al Documento di valutazione dei Rischi del Committente redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 comma 1, lettera b) che fornisce dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla attività propria del Committente.

La presenza degli addetti all'esecuzione dell'appalto rende necessarie specifiche misure di sicurezza relativamente ad alcune situazioni come di seguito riportato:



Barriere architettoniche, presenza di ostacoli, adempimenti del concessionario

Il personale dell’impresa appaltatrice che opera all’interno degli spazi assegnati dalla committenza per lo svolgimento del servizio dovrà:

- a. non creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi interessati dal servizio;
- b. segnalare in caso di necessità il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.
- c. collocare in modo tale da non poter costituire inciampo attrezzi e materiali necessari allo svolgimento dell’attività: il deposito di materiali non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se indispensabile dovrà essere autorizzato disponendo l’immediata raccolta ed allontanamento alla cessazione della necessità.

Accesso degli automezzi, adempimenti del concessionario

Gli automezzi devono accedere ed effettuare movimenti nel piazzale annesso alla struttura presso la quale si svolge il servizio tali da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

L’accesso è consentito per il solo carico e scarico e limitato al tempo strettamente necessario alle dette operazioni.

Individuazione dei rischi dovuti a possibili interferenze causate dallo svolgimento delle attività oggetto dell’appalto

Per quanto riguarda i rischi dovuti a possibili interferenze causate dallo svolgimento delle attività oggetto dell’appalto, tenendo conto anche degli ambiti temporali e spaziali, e considerando gli indici associati a ciascun potenziale rischio da interferenza (probabilità dell’evento, gravità del danno e criticità o livello di rischio) si indicano le misure da adottare da parte del Committente e dall’appaltatore

- a. **Cadute in piano per scivolamento su superfici bagnate** – il **Committente** dovrà predisporre la segnalazione delle **superficie di transito** per accedere ai locali del bar - mensa che risultano bagnate e quindi a rischio di scivolamento - l’**Appaltatore** dovrà garantire il rispetto delle delimitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolge, o si sia svolto (ancorché non ancora asciugato) il lavaggio dei pavimenti, con divieto di rimozione delle delimitazioni;
- b. **Cadute in piano per presenza di ostacoli** - il **Committente** dovrà, lungo i percorsi **di transito** per accedere ai locali del bar, o all’interno degli stessi, durante lo svolgimento di servizi o lavori con l’uso di macchine a funzionamento elettrico, posizionare le prolunghe di alimentazione in modo tale che non costituiscano inciampo sia per il personale operatore sia per i dipendenti del Committente (segnalare, evidenziare, proteggere da calpestio e danni, ecc), ove necessario, disporre la presenza di personale del Committente per segnalare il pericolo - l’**Appaltatore** dovrà riporre massima attenzione agli eventuali cavi elettrici posti a terra o ogni altro oggetto che possa costituire pericolo di caduta o inciampo. Dovrà inoltre depositare il materiale scaricato dai propri fornitori in modo da non ostacolare il normale passaggio dei dipendenti e dell’utenza del Committente e/o pregiudicare l’utilizzo dei percorsi di evacuazione in caso di un eventuale esodo di emergenza;

Costi della sicurezza

Fermo restando l’obbligo dell’Appaltatore di porre in essere di tutte le misure idonee a garantire la sicurezza dei propri lavoratori, i cui costi sono a carico del concessionario stesso, non si individuano maggiori costi per l’eliminazione dei rischi da interferenze.



| | |
|--------------------|-------------------|
| Luogo di emissione | Numero: 421/SRUFS |
| Ancona | Data: 21/12/2018 |

Pag.

10

Datore di lavoro Committente

Datore di lavoro Appaltatore