

Comune di Barrali

OFFERTA TECNICA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio ristorazione scolastica a basso impatto ambientale nella scuola dell'infanzia e primaria e secondaria di primo grado del Comune di Barrali, per il periodo febbraio 2025 – giugno 2027.

CIG. B5021F157B - PIATTAFORMA "SARDEGNACAT" .

Presentata da:



La sottoscritta Erica Salis in qualità di amministratore unico della YWC Srl dichiara di non concedere l'accesso al presente progetto in quanto trattasi di studi e ricerche aziendali, con l'inserimento di informazioni riservate e la divulgazione dello stesso creerebbe pregiudizio alla YWC e vantaggio alla concorrenza che verrebbe a conoscenza di idee, innovazioni, studi e know Out Aziendale. La dichiarazione viene rilasciata in conformità al D.L. 445/2000 e sottoscritta dalla dichiarante. Selargius, 25 Gennaio 2025

In fede

Erica Salis



Presentazione dell'Offerta Tecnica

Premesso che l'ufficio qualità della Y.W.C. Srl ha voluto proporre un progetto semplice, lineare e realmente eseguibile, mettendo al centro del progetto in *primis* il commensale e la bontà del piatto da somministrare e a contorno tutto ciò che può realmente rendere piacevole il "tempo/pausa pranzo" nel refettorio per i bambini e gli insegnanti delle mense del Comune di Barrali, senza proporre tutta una serie di servizi, che ormai si usa mettere nei progetti, ma realmente irrealizzabili, per costi e tempi.

A tal proposito abbiamo predisposto:

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| → Relazione Tecnica: | Ovvero il presente documento; |
| → Schede Tecniche: | Accordi quadro per l'appalto; |
| → Progetto di assorbimento: | Come previsto dal C.S.A.; |
| → Allegati: | Presentati in allegato |

OFFERTA TECNICO DESCRITTIVA

A. POLITICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

La Scrivente per il Comune di **Barrali** ha messo a punto un sistema di approvvigionamento **innovativo** delle materie prime, di assoluto riferimento per la Ristorazione Collettiva: per le mense scolastiche di Quartucciu propone un **sistema misto** basato, da un lato, sulla forte centralizzazione degli acquisti grazie al coinvolgimento di vere e proprie **Centrali Acquisti** (come ecc.) e, dall'altro lato, basato sul coinvolgimento di **Fornitori / Produttori LOCALI SARDI** (per assicurare un servizio "a KM Zero" di eccellenza). Il sistema proposto presenta una **notevole semplificazione dell'assetto logistico** e, non di meno, punta ad **ottenere un ingente abbattimento degli impatti ambientali**. Il sistema poggia le sue "fondamenta" sull'impiego di un **ridottissimo numero di interlocutori** (principalmente le Centrali Acquisti), che svolgeranno per conto della Scrivente la gestione dei produttori / fornitori. **N.B.:** le Centrali Acquisti non solo si occuperanno della consegna delle merci presso il centro cottura, ma in alcuni casi (ove si ravvisino maggiori vantaggi ambientali) faranno in modo che le derrate vengano consegnate DIRETTAMENTE dai produttori / fornitori locali sardi per assicurare una tutela ambientale di prim'ordine (si tratta di un'intermediazione nella gestione dei contatti che non si sovrappone a quella logistica).

Struttura logistica proposta:

CENTRALI ACQUISTI	
FORNITORI / PRODUTTORI LOCALI SARDI	

1,1

Prodotti della Categoria: Ortaggi e frutta	Prodotto Biologico	Caratteristiche: KM0 e fileira corta	Fornitore
Patate	SARDO BIO	SI	
Carote	SARDO BIO	SI	
Cipolle	SARDO BIO	SI	
Finocchi	SARDO BIO	SI	
Agrumi	SARDO BIO	SI	
Meloni	SARDO BIO	SI	

Insalata	SARDO BIO	SI	
Zucchine	SARDO BIO	SI	

1,2

Prodotti della Categoria: Legumi e Cereali	Prodotto Biologico	Caratteristiche: KM0 e fileira corta	Fornitore
Pasta di grano duro	SARDO BIO	SI	
Pane	SARDO BIO	SI	
Lenticchie	SARDO BIO	SI	
Ceci	SARDO BIO	SI	

1,3

Prodotti della Categoria: Carne Bovina	Prodotto Biologico	Caratteristiche: KM0 e fileira corta	Fornitore
Carne bovina	SARDO BIO	SI	

1,4

Prodotti della Categoria: Carne Avicola	Prodotto senza Antibiotici	Caratteristiche: KM0 e fileira corta	Fornitore
Carne Avicola	SARDO	SI	

1,5

Prodotti della Categoria: Carne Suina	Prodotto Biologico	Caratteristiche: KM0 e fileira corta	Fornitore
Carne Suina	SARDO BIO	SI	

1,6

Prodotti della Categoria: pelati, polpa e passata	Prodotto Biologico	Caratteristiche: KM0 e fileira corta	Fornitore
Pelati e passata di pomodoro	SARDO BIO	SI	

1,7

Prodotti della Categoria: Olio	Prodotto Biologico	Caratteristiche: KM0 e fileira corta	Fornitore
Olio Evo	SARDO BIO	SI	

1,8

Prodotti della Categoria: Vari	Prodotto Biologico	Caratteristiche: KM0 e fileira corta	Fornitore
Formaggio dolce o ricotta	SARDO BIO	SI	
Uova	SARDO BIO	SI	

B. FORNITURA DI ALIMENTI A KM0 OLTRE ALLA QUOTA CAM

La Y.W.C. Srl si impegna a fornire i seguenti prodotti Bio con caratteristica KM0, oltre le quote CAM, prodotti già compresi negli accordi allegati.

Prodotti a KM0 oltre le quote CAM	Incremento	Pre Accordo	Fornitore
Formaggio o ricotta	30 %	SI	
Uova	100 %	SI	
Pelati e passata di pomodoro	30 %	SI	
Olio Evo	40 %	SI	
Carne bovina	20 %	SI	
Carote	30 %	SI	
Cipolle	30 %	SI	
Finocchi	30 %	SI	
Meloni	20 %	SI	
Ceci	30 %	SI	
Carne Avicola priva di Antibiotici	20 %	SI	

Abbiamo proposto 11 prodotti così da poter sopperire in caso di mancanza di uno dei prodotti proposti con la sostituzione con l'undicesimo prodotto.

C. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Uno dei punti fondamentali della ristorazione scolastica è l'educazione alimentare; infatti, il nostro servizio ha anche la finalità di sensibilizzare le utenze verso una sana e corretta alimentazione, ciò sarà possibile grazie alla collaborazione con la scuola, le famiglie, enti esterni come la ASL o l'agenzia Laore, il tutto diretto e coordinato dalla nutrizionista aziendale la Dottoressa *Maria Barbara Puddu*. Pertanto garantiremo un piano di educazione alimentare che, in conformità con il Progetto MenSarda, CAM di settore e nozioni e informazioni di cultura sul risparmio energetico, attività che prevedono il raggiungimento dei seguenti obiettivi cardine: 1) favorire l'adozione

di sani comportamenti alimentari per stare in salute, sia fisica che mentale e garantire un corretto sviluppo e crescita; 2) promuovere la conoscenza delle tradizioni sarde e del sistema agroalimentare, sottolineando il legame che si crea tra l'ambiente, tradizione e cultura del territorio, legalità e rispetto dei diritti sociali ed etici, 3) Cognizione della necessità di intervenire sul risparmio energetico e sulla necessità di ridurre sprechi e rifiuti. Abbiamo quindi previsto dei progetti che prevedono anche la reale partecipazione tra scuole e realtà del territorio, in modo che i giovani conoscano i protagonisti della produzione degli alimenti che consumano presso le mense scolastiche.

PROGETTO "INCONTRO CON LA DIETISTA-IDEE E CONSIGLI PER SANI PASTI A CASA"**PROGETTO "DALLA TAVOLA AL CAMPO"**

Riteniamo anche che il cibo sia da considerarsi gioia, un mezzo per condividere e scoprire le proprie tradizioni per poi aprirsi agli altri. Per questo proponiamo la realizzazione di menù a tema. Il menù sarà costituito da portate tradizionali previste (primo, secondo, contorno, pane frutta/ dessert). Durante tali giornate a tema, prevediamo anche la realizzazione di materiale informativo cartaceo e piccole decorazioni per i refettori. Si riportano alcuni menù tipo per le giornate speciali già descritti nei menù a tema. La Y.W.C. Srl a completamento del suo piano di Educazione Alimentare vuole inserire una o due volte all'anno, una giornata che preveda un menù totalmente "Gluten Free" così da far conoscere non solo la problematica a tutti i ragazzi ma anche i gusti dei pasti dei compagni "Intolleranti". La giornata sarà chiamata:

Come anticipato al fine di offrire un servizio di ristorazione di primissima qualità ma nel contempo con un limitato impatto ambientale, abbiamo previsto una serie di progetti, che verranno presentati nell'Educazione Alimentare, ed iniziative così di seguito descritti:

PROGETTO "

Ovviamente di progetti se ne possono presentare infiniti, ma abbiamo voluto scegliere un paio di argomenti: Nozioni di Cultura Alimentare, Prodotti del territorio, Sostenibilità, Tradizioni collegate e Risparmio Energetico con riduzione sprechi; e svilupparli con l'utenza, così da non dover essere troppo vaghi, ma puntuali e precisi su pochi argomenti, ma importantissimi, e cercare di portare a casa, nei tre anni scolastici, i risultati previsti. A tutto questo progetto verranno affiancate, una per anno, le attività esterne o di presentazione, come sopra già specificato, di attività di gran lunga coinvolgenti: artigiano, visita cucina, ecc.

D. VERIFICA DELLA QUALITA' DELLE PRESTAZIONI

Il progetto offerto necessita di un'analisi periodica del livello di soddisfazione da parte delle utenze, per avere una valutazione esterna del gradimento degli utenti. Infatti la percezione esterna del livello di qualità del servizio è un importante strumento al fine di un continuo e costante perfezionamento dello stesso e del rafforzamento della sinergia tra chi svolge il servizio e chi ne beneficia. Al fine di monitorare costantemente la qualità percepita dagli utenti del presente appalto, onde apportare i necessari correttivi, adotteremo i seguenti sistemi di indagine:

-



Ogni valutazione dei dati rilevati e ogni decisione su possibili azioni correttive sarà condivisa con l'Amministrazione e dovrà essere dalla stessa autorizzata per l'effettiva realizzazione. Si prevede a tal fine la calendarizzazione di riunioni Committente-Appaltatore al fine di analizzare i risultati e, se necessario, concordare eventuali misure correttive. Ciò riguarda specialmente l'eventuale modifica del menù, nel caso in cui si evidenzino uno scarso livello di gradimento per specifiche pietanze offerte: la sostituzione di una portata avverrà esclusivamente in accordo con l'Amministrazione e Asl competente che elabora il menù stesso. Al fine di migliorare continuamente il servizio rispondendo alle reali esigenze delle utenze e Committenza, introdurremo il **Tavolo di Coordinamento**: si prevedono in cui parteciperà l'Amministrazione Comunale, il nostro Responsabile, la Commissione mensa, almeno un rappresentante della scuola ed eventuali genitori. Il Tavolo è finalizzato a mantenere un filo diretto con le famiglie e l'Amministrazione, per individuare e risolvere le esigenze o problematiche riscontrate in modo da individuare i necessari correttivi per migliorare il servizio medesimo. Infine come già affermato il Responsabile del servizio sarà reperibile h/24, nei giorni di servizio durante l'anno scolastico. Segue schema riepilogativo del sistema di *customer satisfaction* previsto per il presente appalto.

TIPOLOGIA	FREQUENZA	MODALITA'	REPORT

E. SCHEMA ORGANIZZATIVO E PIANO OPERATIVO

La Scrivente ha sviluppato una struttura organizzativa **dinamica, flessibile, diversificata**, costituita da **professionisti specializzati nel settore** e in vari campi che hanno in comune una qualificata e lunga esperienza nel settore della Ristorazione ed in particolare nella Ristorazione Scolastica. Pertanto, nell'ambito del presente Appalto la **Struttura Operativa** potrà contare su un'importante **Struttura di Supporto** offerta dalla Y.W.C. Srl in termini di **Ufficio Acquisti, Supporto Amministrativo, Ufficio Qualità, Ufficio Sicurezza, Supporto Dietetico**, ecc. Inoltre, abbiamo previsto un **Team di Coordinamento** composto dal **Coordinatore del Servizio** e dalla **Nutrizionista** aziendale. Tali figure saranno coadiuvate dalla **Struttura di Supporto** che le affiancherà e supporterà sugli aspetti tecnico organizzativi, di pianificazione,

sicurezza, controllo e qualità dell'intera fornitura. Il **Coordinatore del Servizio** sarà la **Dott.ssa Maria Barbara Puddu**, dotata di pluriennale esperienza nel coordinamento di servizi di Ristorazione Scolastica, e non solo, munita di qualifica di Nutrizionista ed iscritta all'Albo dei Biologi nutrizionisti della Provincia di Cagliari, **referente unico** dell'intero Appalto, che manterrà un contatto continuo con il D.E.C., con poteri decisionali. Il **Coordinatore del Servizio** sarà a completa disposizione dell'Amministrazione per ogni incontro e sopralluogo che si renda necessario, e reperibile per qualunque richiesta formulata dalla stessa. Riteniamo importante la presenza fisica del **Coordinatore del Servizio** presso le sedi di lavoro anche in un'ottica del Personale Operativo; pertanto, si garantisce la presenza del **Coordinatore del Servizio** anche nelle sedi interessate dall'Appalto.

COORDINATORE DEL SERVIZIO -	
RUOLO	
ESPERIENZA	
FORMAZIONE	

STAFF DIREZIONE APPALTO - STRUTTURA DI SUPPORTO			
Nr.	QUALIFICA / MANSIONE	LIV.	Esperienza nel settore
1			
1			
1			
1			
1			
1			
1			

Le attività di Ristorazione, con produzione quotidiana di centinaia di pasti, richiedono un'organizzazione e programmazione curate nei minimi particolari, anche mediante adozione di specifiche procedure, al fine di rendere un servizio rispondente agli standard qualitativi attesi dalla Committenza e dagli utenti, dal punto di vista organolettico, di sicurezza alimentare, di gusto e appetibilità. Per raggiungere tale obiettivo, l'Organizzazione del Personale proposta per il servizio di Refezione Scolastica in favore del Comune di **Barrali** è il risultato di una specifica attività di progettazione, elaborata al fine di garantire il massimo grado di efficienza e qualità delle prestazioni offerte. Il servizio è stato progettato identificando le zone critiche e suggerendo la soluzione tecnica ritenuta più efficace per i luoghi di Appalto, nel rispetto dei requisiti minimi posti dal Capitolato ("Progetto"), sulla scorta della pluriennale esperienza maturata nel settore. Il progetto offerto nasce proprio dallo studio attento dei luoghi e del servizio e dalle informazioni prese sui luoghi, informazioni che sono risultate essenziali ai fini della piena comprensione delle reali necessità e delle esigenze degli Istituti scolastici e degli utenti del servizio. Tutte queste informazioni, fornite anche da alcuni lavoratori operativi presso l'impianto, ci hanno consentito di costruire un **modello organizzativo calibrato sulle peculiarità del servizio**, in grado di superare le problematiche esistenti e dunque rispondere alle specifiche esigenze della Comunità e dell'Amministrazione. In tale contesto, un aspetto organizzativo essenziale per il raggiungimento degli obiettivi preposti risulta essere la definizione di un' **adeguata Struttura Operativa**, che risponda ai requisiti di efficienza, flessibilità, disponibilità, professionalità, e rapidità di intervento, al fine di soddisfare appieno le esigenze della Commissione. La **Struttura Operativa**, collocata idealmente al livello "inferiore" della gerarchia organizzativa aziendale, si compone di tutte quelle figure coinvolte quotidianamente nell'esecuzione delle attività oggetto di appalto. Il Gruppo Operativo di lavoro sarà **composto da 11 Operatori**

Organizzazione del Personale

Di seguito si propone l'elenco del personale impiegato con dettaglio delle mansioni, inquadramento e numero di ore svolte da ciascuno, il tutto studiato in un'ottica di sostenibilità e rispetto delle prescrizioni di capitolato.

SERVIZI CUCINA, PRODUZIONE E LOGISTICA											
			INGRESSO	USCITA		L	M	M	G	V	TOT
COORDINATORE NUTRIZIONISTA *											
CUOCO 1											
AIUTO 1 e CONTORNI											
CUOCO DIETE											
AUTISTA											
AUTISTA											
TOTALE ORE						07,00	08,0	07,00	07,00	08,00	37,00

SERVIZI DI STOCCAGGIO, DIREZIONE LOGISTICA, PULIZIE E SANIFICAZIONE

ADD. PULIZIE 1											

Un addetta multiservizi per pulizie cucina e rinforzo lavaggio piatti.

ADD. MAGAZZINO 1											
DIREZIONE LOGISTICA *											

* Operatori e supervisori direzionali, non sempre presenti fisicamente, ma sempre di supporto e controllo.

In caso di lavaggio piatti nel centro cottura: EVENTUALE LAVAGGIO PIATTI

ADD. PULIZIE 2											
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

La nuova organizzazione del servizio distribuzione vuole migliorare e quindi valorizzare il rapporto addetto-commensale. La nostra Azienda vuole mettere al centro dell'attenzione del servizio proprio la maggior presenza di personale alla distribuzione, ma riorganizzando e rendendo sostenibili gli orari, dal punto di vista economico finanziario, e per migliorare la sostenibilità del servizio eliminare l'usa e getta e somministrare i pasti con materiale riutilizzabile, acqua distribuita in conformità del CAM con approvvigionamento con fontanelle munite di sistema di filtraggio e distribuzione con caraffe. La Your Way Catering Srl ha intenzione di proporre un servizio distribuzione, di massimo livello, il tutto a favore dei piccoli commensali, utilizzatori del servizio in questione:

SERVIZI DI DISTRIBUZIONE

ORE 12,00

INFANZIA 25	A.S.M. 1	ALL. + DISTR.+ PUL.									
-------------	----------	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ORE 13,30

PRIMARIA 35	A.S.M. 2	ALL. + DISTR.+ PUL.									
PRIMARIA EINAUDI 50	A.S.M. 3 Pax > 35	DISTRIBUZIONE									

Distribuzione Primaria ASM 2 in caso di pasti > di 35

ORE 13,30

SECONDARIA 24	A.S.M. 4	ALL. + DISTR.+ PUL.									
---------------	----------	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni

F. PIANO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

L'attività di formazione si esplicherà nei **3 anni scolastici** di servizio e sarà volta a fornire al personale le conoscenze e le competenze necessarie alla piena ed efficace applicazione del *Piano di Qualità*. Tali corsi saranno finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 sulla sicurezza del lavoro e dal Reg. CE 852 sull'igiene delle produzioni alimentari e dai CAM. Il *Piano formativo* proposto è stato suddiviso nelle seguenti quattro linee di indirizzo principali, ovvero:



Formazione Base

Formazione Migliorativa

AGGIUNTIVI

Formazione Specifica sui CAM

Aggiornamento annuale

Piano formativo proposto (numero di ore formative e materie affrontate)

A

= CUOCHI e AIUTO CUOCHI
Addetti alla Produzione Pasti

B

= ASM e PULIZIE
Addetti alla Distribuzione / alle Pulizie

C

= MAGAZZINIERI e AUTISTI
Addetti alla movimentazione degli alimenti

A

= CUOCHI e AIUTO CUOCHI
Addetti alla Produzione Pasti

B

= ASM e PULIZIE
Addetti alla Distribuzione / alle Pulizie

C

= MAGAZZINIERI e AUTISTI
Addetti alla movimentazione degli alimenti

A

= CUOCHI e AIUTO CUOCHI
Addetti alla Produzione Pasti

B

= ASM e PULIZIE
Addetti alla Distribuzione / alle Pulizie

C

= MAGAZZINIERI e AUTISTI
Addetti alla movimentazione degli alimenti

Tempi di attuazione del Piano formativo e numero di figure coinvolte

Nelle tabelle riportate precedentemente, riguardanti la formazione e l'aggiornamento del personale d'appalto, si possono rinvenire dettagliatamente le informazioni inerenti le materie trattate e la durata (in ore) di ogni modulo. Nel presente paragrafo si indicano, invece, i periodi di formazione e la durata di tali periodi, oltreché la durata delle sessioni formative. Il Piano di formazione e aggiornamento proposto seguirà la durata contrattuale prevista dagli Atti di Gara (triennale), e pertanto si svilupperà nel corso dei 3 anni scolastici di servizio (considerato anche il periodo di avvio dell'Appalto). Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio sarà erogata

Modalità di attuazione del Piano formativo: Metodi e Strumenti

G. PROGETTO DI PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E RIDUZIONE DEI RIFIUTI.

La Scrivente, presso l'Appalto di [Barrali](#), adotterà procedure di raccolta e gestione dei rifiuti che corrisponderanno ai principi di ecologia richiamati dalla **certificazione ISO 14001**. Oltre quindi alla scrupolosa osservanza delle ordinanze comunali e delle leggi nazionali e regionali, la Y.W.C. rispetterà anche parametri che vanno al di sopra di quanto previsto dalla normale amministrazione. La Proponente pianificherà la raccolta dei diversi materiali di scarto in maniera differenziata (organico, carta e cartone, plastica, vetro e metallo, materiale non riciclabile, ecc.) rispettando tutte le disposizioni territoriali emanate dagli Enti competenti (es. colori abbinati ai rifiuti, tipologia di contenitori da utilizzare, raccolta porta a porta quando attiva, ecc.), adattandosi di volta in volta alle delibere comunali emanate dal Comune di [Barrali](#).



8 Proposte migliorative riguardanti la gestione dei rifiuti

1)

2)

3)

Al fine di offrire un servizio di ristorazione di primissima qualità, ma nel frattempo con un limitato impatto ambientale, abbiamo previsto una serie di progetti ed iniziative che hanno il fine di ridurre le eccedenze alimentari. A tal proposito abbiamo attivato specifiche procedure di rilevazione e monitoraggio degli scarti prodotti e misure sulla redistribuzione degli alimenti consumabili secondo quanto stabilito dalla Legge 166/2016. Il monitoraggio delle eccedenze alimentari tramite Waste Analysis è lo strumento per analizzare i dati oggettivi relativi alla gradevolezza delle pietanze offerte. Si tratta infatti di un'osservazione oggettiva, in cui operatori adeguatamente formati, con periodicità trimestrale, misurano a campione la quantità degli scarti, cioè il cibo non consumato dagli utenti, che rimane nei piatti. Tale attività genera la condivisione dei risultati con la Stazione appaltante e l'attuazione di azioni correttive direttamente sul menù e/o sulle modalità di erogazione del pasto. Vengono descritte le procedure operative da noi attuate, dagli Enti caritatevoli e dalle Onlus coinvolte per il recupero degli esuberi alimentari di cibo preparato/cucinato e fresco da consegnare ai centri riceventi che assistono persone bisognose sul territorio.

Soggetti individuati per la destinazione dei pasti recuperati. Per il recupero delle eccedenze alimentari riferite al presente servizio sono stati individuati quali soggetti cui destinare i prodotti alimentari residuati, con cui abbiamo già in essere accordi:

A queste possiamo sempre aggiungere una o più Enti caritatevoli del Parteolla (se interessati alla convenzione e al servizio). Per le pietanze servite invece sarà effettuata innanzitutto una corretta raccolta al termine del servizio, separando adeguatamente gli scarti, evitando il mescolamento con altri rifiuti di diverso materiale (es. tovagliolini di carta, ecc.).

Per i pasti non somministrabili alla popolazione umana abbiamo già in essere accordi con

La Y.W.C. nel progetto di riduzione degli scarti e degli sprechi chiederà il coinvolgimento delle parti impegnate nel servizio con una serie di progetti, che verranno svolti, ad integrazione e a completamento del progetto di educazione alimentare. Per motivi di spazio elenchiamo le attività che riportiamo di seguito.

--

Your Way Catering Srl

Via Tirana, 80 - 09047 Selargius (CA) P.I. 04019980921
Yourwaycatering.srl@legalmail.it Yourwaycateringsrl@gmail.com



Your Way Catering Srl A.U. Erica Salis