



# COMUNE DI SAN FELE

PROVINCIA DI POTENZA

## LETTERA DI INVITO

### SERVIZIO FORNITURA PASTI PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA ANNO 2021/2022

#### NORME E CONDIZIONI PER APPALTO DI SERVIZIO D.LGS. 50/2016

- 1. Ente Appaltante:** COMUNE DI SAN FELE - Via Mazzini – 85020 San Fele (PZ) - Tel. 0976/94611 - fax 0976/94411 – pec: [comune.sanfele@cert.ruparbasilicata.it](mailto:comune.sanfele@cert.ruparbasilicata.it);
- 2. Descrizione:** Servizio di preparazione, fornitura dei contenitori e consegna dei pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia "Montessori" per l'anno scolastico 2021/2022.  
Si precisa che il numero presunto dei pasti è stimato in circa n. **3.850**.  
Tale numero è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo di pasti da fornire potrà variare, sia in diminuzione che in aumento. Il valore stimato complessivo dell'appalto è determinato, ai soli fini delle procedure prescelte e delle forme di pubblicità della gara, in € **17.370,00**(Iva esclusa).
- 3. Luogo di esecuzione:** La consegna dei pasti dovrà essere effettuata presso la scuola dell'infanzia "Montessori" di via Comunale Pergola.
- 4. Durata del contratto:** un anno (anno scolastico 2021/2022).
- 5. Importo a base di gara:** €. 4,20 (euro quattro e venti Cent.) a pasto fornito (iva esclusa).
- 6. Procedura di gara:** Procedura ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a) D.Lgs. 50/2016;
- 7. Criterio di aggiudicazione:** offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016, valutata sulla base dei parametri congiunti della capacità tecnico organizzativa (qualità) e del prezzo, riservando al prezzo un coefficiente massimo pari a 30/100 e alla qualità un coefficiente massimo pari a 70/100. La fornitura verrà aggiudicata a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto dei 100 punti complessivi disponibili. Ai fini dell'aggiudicazione occorre raggiungere un punteggio di almeno 60 punti. La Commissione si riserva di valutare le offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 91, comma 2 del D.Lgs. 50/2016. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta

valida.

#### **8. Requisiti per la partecipazione alla gara:**

- La partecipazione alla gara è subordinata al fatto che il centro di cottura non deve essere ad una distanza superiore a 30 Km dalla sede scolastica.
- Iscrizione alla camera di commercio per attività corrispondente con quella in oggetto della presente procedura o per le società cooperative sociali è richiesta l'iscrizione nell'albo regionale delle cooperative sociali – sezione A.

#### **Soggetti Ammessi alla Gara:**

Possono partecipare alla gara i seguenti soggetti:

- i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del d.P.R. n. 207/2010 nonché dagli artt. 47, 45, comma 2, lett. c) ultimo periodo e 48 del D.Lgs. n. 50/2016, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 62 del d.P.R. n. 207/2010, oppure le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto- legge 10 febbraio 2009 n. convertito dalla legge 9 aprile 2009 n. 33.
- Le società cooperative sociali con iscrizione nell'albo regionale delle cooperative sociali – sezione A – e per le altre previste per legge.

#### **REQUISITI GENERALI**

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art.80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

#### **REQUISITI DI IDONEITÀ' (ART. 83, COMMA 1 LETT A) D.LGS. N. 50/2016 S.M.I.)**

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.

- (per le Cooperative Sociali o Consorzi) indicazione dell'Albo presso il quale il soggetto risulta iscritto;
- (per le ONLUS) iscrizione all'Anagrafe Unica delle Onlus presso il Ministero delle Finanze ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs. n.460/1997.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co. 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

**REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE (ART. 83, COMMA 1 LETT C)  
D.LGS. N. 50/2016 S.M.I.)**

Aver eseguito nel triennio 2018/2019/2020, almeno n. 1 contratto di fornitura pasti prestata a favore di mense scolastiche pubbliche o private, per un importo almeno pari a quello posto a base di gara.

Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa e di CONSORZI ARTT. 45 e 47 D.Lgs N. 50/2016 e s.m.i. per la comprova del requisito produrre elenco forniture come sopra dette.

I requisiti di ordine generale di cui sopra dovranno essere posseduti da ciascun operatore economico costituente gli stessi.

I requisiti di carattere tecnico-professionale dovranno essere posseduti dal raggruppamento/consorzio nel suo complesso tenendo presente che la mandataria/una delle consorziate deve qualificarsi in misura maggioritaria

**AVVALIMENTO.** E' ammesso il ricorso all'istituto dell'avvalimento alle condizioni e modalità contenute all'art. 89 del D.Lgs 50/2016. Si ricorda che il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara. L'impresa ausiliaria dovrà produrre la documentazione di cui all'art 89 c.1.

**9. Modalità di presentazione dell'offerta e data di apertura delle offerte:**

La domanda di partecipazione, l' offerta tecnica ed economica, redatte in lingua italiana, dovranno pervenire, mediante procedura telematica, a pena di esclusione dalla procedura entro il giorno **13/11/2021**.

Il plico digitale dovrà contenere:

- Busta "**Documentazione Amministrativa** " contenente la domanda di ammissione alla procedura, per la fornitura dei pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia per l'anno scolastico 2021/2022;
- busta telematica: "**OFFERTA TECNICA**";
- busta telematica "**OFFERTA ECONOMICA**"

Nella **busta OFFERTA TECNICA** devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) l'offerta tecnica, sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante della ditta o delle ditte in caso di associazione di imprese, in cui siano riportate le informazioni per

l'attribuzione dei punteggi relativi all'elemento

### **QUALITÀ'.**

Nell'offerta devono essere indicate tutti gli altri elementi e notizie tecniche che la ditta concorrente riterrà utili ai fini della valutazione in relazione ai criteri stabiliti per l'aggiudicazione del servizio.

**Nella busta OFFERTA ECONOMICA** deve essere contenuta, a pena di esclusione, l'offerta economica, in lingua italiana, in cifre ed in lettere, contenente l'indicazione del prezzo offerto unitario a pasto, IVA esclusa (ribasso sul pasto unitario di € 4,20).

L'offerta dovrà essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante della ditta concorrente. Non sono ammesse offerte in aumento sul prezzo unitario per pasto posto a base d'asta.

Tutte le offerte presentate dai concorrenti verranno aperte in seduta pubblica il giorno **16/11/2021 alle ore 10:00** presso la sede comunale.

Le dichiarazioni sostitutive eventualmente prodotte, possono essere contenute in un'unica dichiarazione sottoscritta dai soggetti indicati, senza autenticazione delle firme, ma unitamente a copia fotostatica di un documento di identità dei sottoscrittori, in corso di validità.

L'Amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso dei requisiti dichiarati. Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

Si ricorrerà all'affidamento diretto qualora non pervenga nessuna offerta.

In caso di offerte uguali si procederà a presentare un'offerta migliorativa, ed in caso di ulteriore parità di offerta si procederà al sorteggio.

L'amministrazione si riserva di non dar luogo alla procedura, di modificarne la data o di non procedere all'aggiudicazione, sia per motivi di interesse pubblico sia qualora non vi siano sufficienti disponibilità di bilancio, senza che nulla sia dovuto all'aggiudicatario.

### **Criterio di aggiudicazione:**

L'aggiudicazione verrà in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali corrisponde un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

### **A . PREZZO:**

Fino ad un massimo di 30 punti per la migliore offerta economica: per le altre verrà attribuito un

punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$X = \frac{\text{miglior prezzo (desunto dalle offerte)} \times 30}{\text{Prezzo offerto}}$$

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta, iva esclusa. Il prezzo come sopra formulato per ogni pasto unitario dovrà includere tutti i servizi e le forniture sopraelencate.

## B. QUALITÀ'

Fino ad un massimo di 70 punti attribuiti sulla base della seguente documentazione prodotta:

<b>1. QUALITA' DEGLI ALIMENTI</b>	<b>MAX</b>	<b>PUNTI 50</b>
1.1 - Prodotti biologici	max	Punti 25
1.2 - Prodotti a Km 0	max	Punti 15
1.3 - Prodotti locali	max	Punti 10
<b>2. INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA ( Numero di pasti giornalieri offerti per soggetti e/o utenti in disagio economico e sociale)</b>	<b>MAX</b>	<b>PUNTI 20</b>
<b>TOTALE OFFERTA TECNICA</b>		<b>PUNTI 70</b>

### Qualità degli alimenti (max punti 50)

- **Prodotti biologici** - Utilizzo di prodotti biologici punteggio massimo attribuibile punti 25 : per ogni prodotto biologico verranno attribuiti punti 5;
- **Prodotti a km 0** – Utilizzo di prodotti a km 0 utilizzati nei menù, punteggio massimo attribuibile punti 15. Per prodotti a Km 0 si intendono quelli acquisiti direttamente sul territorio di San Fele : per ogni prodotto a Km 0 verranno attribuiti punti 5;
- **Prodotti locali** – Utilizzo di prodotti locali utilizzati nei menù, punteggio massimo attribuibile punti 10. Per provenienza locale si intendono i generi alimentari prodotti nel territorio della Regione Basilicata: per ogni prodotto locale verranno attribuiti punti 5;

**Iniziative a favore dell'utenza** – Numero di pasti giornalieri offerti per soggetti e/o utenti in disagio economico e sociale: Verranno attribuiti punti 10 per ogni pasto giornaliero offerto in aggiunta, fino ad un max di 20 punti.

## 10. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Troverà applicazione il principio del “soccorso istruttorio” previsto dall’art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali quali la mancanza, l’incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi della lettera di invito;

In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

Nel caso di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o di incompletezza di dichiarazioni non indispensabili ai fini della procedura di gara, la Stazione Appaltante non ne chiederà la regolarizzazione, né applicherà alcuna sanzione.

## 11. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

- A. **PRODUZIONE:** I pasti dovranno essere preparati, nella mattina stessa della consegna, dalla cucina centralizzata della Ditta appaltatrice che non deve avere una distanza superiore a 30 Km dalla sede scolastica.
- B. **ORDINAZIONI:** le ordinazioni verranno fatte dalla Scuola, ogni giorno entro le ore 9,00; eventuali variazioni si potranno fare nella mattinata stessa entro un orario da definirsi di comune accordo.
- C. **CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:** i pasti dovranno essere confezionati in contenitori di alluminio (trattato per alimenti), e consegnati alla Scuola dell’infanzia.  
Il trasporto è a carico della Ditta appaltatrice, che userà appositi mezzi a norma delle vigenti normative sanitarie in materia e nel rispetto delle norme anti-covid.

## 12. Pasti

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche che saranno trasmesse unitamente alla lettera d’invito.

Il servizio, di regola, è articolato su 5 giorni settimanali ad eccezione delle festività religiose e civili cadenti in tali giorni, per complessivi **3.850** pasti annui presunti.

I sopraindicati numeri dei pasti sono del tutto indicativi e potranno subire variazioni in più o in meno.

Pertanto, in virtù di tali variazioni, la Ditta è tenuta a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, senza chiedere compensi o rimborsi non

contemplati nella presente lettera di invito.

### **13. Materie prime alimentari**

La Ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico sanitario, il perfetto stato di conservazione e la piena rispondenza alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio.

L'Amministrazione Comunale si riserva di:

- proporre alla Ditta fornitrice modifiche ed/od alternative alla composizione del menù, atte a migliorarne la qualità;
- apportare, nel corso della fornitura, variazioni negli orari di refezione, nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari usati per i pasti, qualora venissero richieste dalle Autorità scolastiche o sanitarie;
- sospendere provvisoriamente la fornitura in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

### **14. Menù**

I menù sono definiti, su indicazione del Servizio Igiene della Nutrizione della A.S.L. competente per territorio. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nella Tabella dietetica. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Servizio di Igiene della Nutrizione che ha elaborato i menù, o di altro presidio sanitario specialistico.

### **15. Diete speciali**

Il centro di cottura deve approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità

non superiore all'anno.

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

I centri di cottura provvedono inoltre alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

## **16. Assicurazioni**

La ditta fornitrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta fornitrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

## **17. Oneri a carico della Ditta Appaltatrice**

La Ditta appaltatrice dovrà, oltre a quanto esposto nel presente capitolato, provvedere:

- | All'acquisto, alla fornitura e al controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
- | alla preparazione, alla cottura ed alla suddivisione dei pasti,
- | alla preparazione dei pasti con riferimento anche a quelli speciali (intolleranze alimentari) o connessi all'osservanza di diete individualizzate prescritte dall'Autorità Sanitaria o espressamente richieste per motivi culturali o religiosi.
- | alla fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli (tovaglie, piatti, bicchieri, posate), nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenza;
- | alla veicolazione dei pasti presso la struttura scolastica, con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori;
- | all'apparecchiatura, alla sparecchiatura dei tavoli e alla distribuzione dei pasti ai tavoli;
- | a sostituire il materiale o gli impianti eventualmente danneggiati per colpa propria;
- | a rispettare tutte le leggi ed i regolamenti in materia;
- | a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa azione o molestia che possa derivargli per condanna. Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta o da questa rimborsati;



- | Nell'esecuzione del Servizio la ditta aggiudicataria dovrà rispettare tutte le norme contemplate in materia di Covid-19;

#### **18. SERVIZIO**

La Ditta dovrà assicurare in ogni caso il servizio ed in occasione di sciopero del proprio personale od altro, dovrà avvisare tempestivamente la Dirigenza della scuola e per conoscenza il Comune e provvedere comunque a garantire il servizio con pasto alternativo. Il servizio sarà sospeso solo in caso di sciopero del personale scolastico.

#### **19. PENALE**

Le inadempienze ritenute lievi, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, a qualunque obbligo derivante dal presente contratto, comporteranno l'applicazione della penalità da un minimo di € 250,00 (duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 1.000,00 (mille/00) con la sola formalità della contestazione degli addebiti e del provvedimento della stazione appaltante.

#### **20. DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' vietata qualsiasi forma, anche parziale, di subappalto del servizio.

#### **21. SPESE CONTRATTUALI**

Eventuali spese inerenti il contratto, comprese quelle di registrazione, copia, diritti, ecc, sono a carico dell'aggiudicatario.

#### **22. POLIZZA DI ASSICURAZIONE**

All'atto della stipula del contratto la Ditta dovrà documentare all'Amministrazione Comunale di avere contratto polizza di assicurazione, pari ad € 1.000.000,00, per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, per rischi connessi all'espletamento del servizio.

#### **23. CAUZIONE DEFINITIVA**

La cauzione definitiva è stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale e potrà essere costituita mediante deposito, presso la Tesoreria Comunale, in contanti oppure mediante atto di fidejussione bancaria o polizza assicurativa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dell'eventuale risarcimento danni nonché del rimborso delle spese che dovesse eventualmente sostenere l'Amministrazione durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salva per l'Amministrazione ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto od in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della Ditta, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

## **24. CORRISPETTIVI**

Il corrispettivo, calcolato sulla base del prezzo unitario dei pasti, sarà liquidato mensilmente dal Comune alla Ditta appaltatrice, sulla base dei pasti effettivamente serviti e su presentazione di regolare fattura elettronica.

## **25. CONTROVERSIE**

Le parti, di comune accordo, stabiliscono che, in caso di controversie inerenti o conseguenti l'esecuzione del presente contratto, il foro competente sarà quello di Potenza.

## **26. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO**

In caso di grave inadempimento, accertato dal Collegio Arbitrale, si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

## **27. ESCLUSIONE DI ALTRI ONERI PER IL COMUNE**

All'infuori di quanto previsto dal presente Capitolato, nessun altro onere dovrà essere posto a carico del Comune appaltante.

## **28. PRIVACY**

L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione dei servizi oggetto del presente contratto. L'appaltatore è tenuto a rispettare tutti gli obblighi in materia di riservatezza anche in caso di cessazione dei rapporti attualmente in essere con il Comune e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto

contrattuale. L'appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che l'appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune. L'appaltatore potrà citare i termini essenziali del presente contratto, nei casi in cui ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'appaltatore stesso a gare e appalti, previa comunicazione al Comune. L'appaltatore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalla normativa sul trattamento dei dati personali (Regolamento UE n. 679/2016 e D.Lgs n. 196/2003 e successive modifiche e integrazioni) e ulteriori provvedimenti in materia.

San Fele li, 02/11/2021

**Il Responsabile del Settore Servizi alla Persona**  
**(F.to Dott. Carlucci Donato )**