



(All.A)

# COMUNE DI SAN FILIPPO DEL MELA

## CITTA METROPOLITANA MESSINA

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

### Capitolato d'oneri per la fornitura di derrate alimentari e materiale igienico sanitario per l'Asilo Nido comunale "G. Lamonica".

#### Art.1 – Amministrazione aggiudicatrice

Comune di San Filippo del Mela, Via Francesco Crispi n.16 CAP 98044 – Tel.0909391811 P.I. 00148160831 – sito internet: [www.comune.sanfilippodelmela.me.it](http://www.comune.sanfilippodelmela.me.it) – indirizzo elettronico: [servizi-persona@comune.sanfilippodelmela.me.it](mailto:servizi-persona@comune.sanfilippodelmela.me.it).

#### Art.2 – Oggetto della fornitura

Il presente Capitolato d'oneri tecnico disciplina la fornitura di derrate alimentari e materiale igienico sanitario occorrente per il funzionamento del servizio dell'Asilo Nido per 28 mesi.

Le derrate alimentari e il materiale igienico sanitario è quello quantizzato sulla base del numero dei bambini, sul consumo dei mesi precedenti e tenuto conto delle indicazioni fornite dal personale, e più precisamente secondo tipologia e quantità indicate negli elaborati di gara, dalla determinazione a contrarre e dalle Condizioni Generali di Contratto elaborati da CONSIP per i bandi Prodotti Alimentari e Prodotti monouso, per pulizie e per la raccolta di rifiuti.

#### Art.3 – Modalità di appalto

All'affidamento della fornitura si procederà ai sensi dell'art.1 comma 2 lettera a) del D.L. 76/2020 recante "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale", conv. in L.120/2020, come modificato dall'art.51 comma 1 lett.a), numero 2) numero 2.1 del D.L.77/2021 conv. in L.108/2021 in deroga all'art.36, comma 2 lett.a) del D.L. 50/2016, mediante confronto di preventivi sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, per l'acquisizione della fornitura di prodotti alimentari e materiale igienico sanitario relativi al funzionamento dell'Asilo-Nido, utilizzando il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art 95, comma 4, comma b).

#### Art.4 – Durata dell'Appalto

L'appalto ha la durata di mesi 28 a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto, con la riduzione temporanea della fornitura derrate alimentari, qualora intervenga l'erogazione da parte del Distretto, prevista nel piano di intervento distrettuale (PAC Infanzia) ed in seguito a tempestiva comunicazione da parte dell'Ente.

#### Art.5 -Condizioni generali della fornitura

L'appaltatore garantisce l'esecuzione di tutte le forniture a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato. La Ditta aggiudicataria, si impegna alla fornitura delle derrate alimentari e del materiale igienico sanitario su richiesta giornaliera della Coordinatrice dell'Asilo-Nido, consegnandolo direttamente al luogo di destinazione (Asilo Nido, Via G. Matteotti – San Filippo del Mela).

L'importo della fornitura è pari a € 69.061,44 oltre € 10.396,51 per IVA per l'importo complessivo di € 79.457,95.

#### Art.6 – Quantitativi da fornire

I beni dovranno essere consegnati esclusivamente nei quantitativi richiesti. Il fornitore effettua la consegna dei beni a proprio rischio, assumendo a proprio carico le spese di trasporto, imballaggio, facchinaggio, scarico dei beni.

I quantitativi descritti nel preventivo sono puramente indicativi, essendo soggetti ad incremento o riduzione in base al numero dei bambini ed a periodico alternarsi dei menù. Il costo unitario deve essere espresso in Euro e riferito al Kg. o litro o al numero di confezioni.

#### **Art.7 – Caratteristiche delle derrate e prescrizioni per le confezioni**

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere in possesso dei requisiti igienico nutrizionali previste dalle disposizioni di legge in materia e dovranno essere forniti dal soggetto affidatario secondo l'indicazione del personale addetto alla cucina.

La marca e/o denominazione commerciale del prodotto e la varietà della frutta e verdura fresca sarà verificata dal personale addetto alla cucina.

Tutti i prodotti dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dalle disposizioni di legge in materia e dovranno essere forniti dal soggetto affidatario secondo le indicazioni del personale addetto alla cucina.

#### Grana Padano DOP

-Dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti.

-Dovrà essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo e stagionatura minima 12 mesi.

-Tracciabilità del prodotto.

#### Formaggi a pasta molle

-Prodotti in Italia con latte vaccino italiano, dovranno essere di ottima qualità.

-Non dovranno presentare alterazioni esterne o interne e dovranno essere prodotti e confezionati in stretta osservanza delle norme vigenti in materia.

I formaggi dovranno essere in possesso di tutte le caratteristiche igieniche, nutrizionali e sanitari, previste dalle normative vigenti in materia.

-Tracciabilità del prodotto.

#### Burro

-Produzione italiana, di ottima qualità, di rinomate e note marche italiane.

-Dovrà essere consegnato in confezioni integre, sulle quali dovranno essere riportate ed essere perfettamente leggibili: denominazione del produttore, le caratteristiche del prodotto, il luogo di confezionamento, la scadenza.

-La data di scadenza del prodotto fornito non dovrà essere prossima rispetto alla data di consegna.

-La confezione non dovrà essere deteriorata e non dovrà presentare rammollimenti o alterazioni anche di piccole parti della confezione stessa.

-Tracciabilità del prodotto.

#### Pasta di semola di grano duro, riso arborio/parboiled, passata di pomodoro, lenticchie secche, acqua, olio extra vergine di oliva, sale

-Produzione italiana, di rinomate e note marche italiane e regionali.

-Dovranno essere consegnate in confezioni integre, sulle quali dovranno essere riportate ed essere perfettamente leggibili: la denominazione del produttore, le caratteristiche del prodotto, il luogo di confezionamento, le schede del contenuto alimentare e la scadenza.

-La data di scadenza del prodotto fornito non dovrà essere prossima rispetto alla data di consegna.

-Le confezioni non dovranno essere deteriorate e non dovranno presentare rammollimenti o alterazioni anche di piccole parti della confezione stessa.

-Tracciabilità del prodotto.

-I prodotti dovranno essere in possesso di tutte le caratteristiche igieniche, nutrizionali e sanitari, previste dalle normative vigenti in materia.

#### Prodotti surgelati

-Produzioni italiana, di ottima qualità, di rinomate marche italiane.

-Dovranno essere consegnate in confezioni integre, sulle quali dovranno essere riportata ed essere perfettamente leggibile: la denominazione del produttore, le caratteristiche del prodotto, il luogo di confezionamento, le schede del contenuto alimentare e la scadenza.

-La data di scadenza del prodotto fornito non dovrà essere prossima rispetto alla data di consegna.

-Le confezioni non dovranno essere deteriorate e non dovranno presentare rammollimenti o alterazioni anche di piccole parti della confezione.

-I prodotti dovranno essere in possesso di tutte le caratteristiche igieniche, nutrizionali e sanitari, previste dalle normative vigenti in materia.

-Il fornitore dovrà prestare particolare attenzione al fine di garantire fino al momento della consegna al personale addetto alla cucina, il corretto mantenimento della catena del freddo, secondo le indicazioni del produttore e nel rispetto delle norme vigenti in materia.

#### Pane

-Il prodotto dovrà essere conservato con le modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza.

-Gli ingredienti non dovranno contenere sostanze nocive.

-Il prodotto dovrà essere preparato e cotto il giorno stesso della consegna.

-Non dovrà contenere ingredienti contenenti OGM.

-Non dovrà contenere residui di anti parassitari superiori ai limiti di legge.

-Il prodotto dovrà essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione.

-Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera.

-Dovrà contenere l'indicazione della Ditta produttrice.

#### Mollica di pane secca

-Dovrà essere ottenuta dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale con le caratteristiche indicate per il pane.

-Il pane grattugiato dovrà essere fornito in confezioni chiuse in modo da preservarlo da eventuali contaminazioni con etichettatura secondo le normative vigenti.

#### Uova

-Uova di gallina pastorizzate extra fresche di categoria A, di produzione italiana, provenienti da animali alimentati con sostanze non contenenti OGM, devono essere consegnate negli opportuni contenitori, provvisti di etichetta, riportante la categoria, la data di produzione, la data di scadenza e la tracciabilità.

#### Prodotti ortofrutticoli: banane, carote, finocchi, lattuga, mele, pere, patate, pomodori, zucchine, cipolle, limoni, sedano, prezzemolo

-Produzione italiana, prima scelta e qualità, integri, senza ammaccature o deformità, pezzatura uniforme e della stessa specie, giusto grado di maturazione, assenza di terriccio, corpi estranei, muffe, umidità, sostanze pesticidi, antiparassitari e metalli pesanti, nitrati.

-Non dovranno contenere OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

-Per quanto possibile, il fornitore si impegna a fornire prodotti provenienti da produzioni che consentono il rispetto del cosiddetto "chilometro zero".

-I prodotti dovranno essere consegnati in idonei ed appositi contenitori.

-I prodotti dovranno essere in possesso di tutte le caratteristiche igieniche, nutrizionali e sanitari, previste dalle normative vigenti in materia.

-Tracciabilità dei prodotti.

#### Carne

-Produzione italiana, proveniente da animali macellati in Italia, allevati a terra con alimenti non contenenti OGM ed antibiotici.

-Le carni dovranno essere fresche, non congelate e nei tagli richiesti dal personale addetto alla cucina.

-Tutte le carni dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti.

#### **Art.8 – Accertamento della qualità materiale igienico sanitario**

All'atto della consegna, i beni saranno sottoposti a controllo qualitativo e quantitativo. Il controllo e l'accettazione dei beni non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti dei beni stessi. I beni consegnati che non risultino in possesso dei requisiti richiesti potranno essere rifiutati da questo Ente non solo alla consegna, ma anche successivamente, e cioè nei casi in cui i beni dovessero palesare qualche difetto non rilevato o non rilevabile immediatamente. Le contestazioni in merito alla quantità e qualità dei prodotti consegnati verranno motivate e tali contestazioni verranno notificate al fornitore a mezzo di mail certificata, entro 30 giorni dalla consegna. Il fornitore è tenuto a ritirare i beni contestati a sue spese, con il preciso obbligo di restituirli nel termine indicato dall'Ente, nella qualità e nella quantità richieste. Qualora i beni rifiutati non venissero tempestivamente ritirati dal fornitore, il Comune non risponderà della loro perdita o deterioramento durante la temporanea custodia. In caso di mancata consegna nel termine previsto o in caso di mancata o ritardata sostituzione, il Comune si riserva la facoltà di approvvigionarsi degli stessi beni al libero mercato e con la totale spesa a carico del fornitore, che non potrà fare opposizione o sollevare eccezioni sulla qualità e sui prezzi dei beni così acquistati.

#### **Art.9 – Controlli derrate alimentari**

L'Amministrazione si riserva di effettuare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà le più idonee e le più opportune, i controlli necessari al fine di verificare la quantità e la qualità dei beni forniti. L'appaltatore, essendo obbligato ad operare in regime di autocontrollo, è tenuto ad individuare anche su eventuale sollecito del Comune, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le procedure di sicurezza ispirate ai principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.

Nel caso in cui la Ditta non sia momentaneamente in grado di fornire il prodotto concordato dovrà avvertire con congruo anticipo la Coordinatrice dell'Asilo Nido che potrà rifiutare la sostituzione con altro articolo non ritenuto idoneo. L'accettazione da parte della Coordinatrice della merce consegnata non solleva la Ditta fornitrice dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti non rilevabili all'atto della consegna.

#### **Art.10 – Cauzioni**

Il soggetto aggiudicatario, dovrà produrre la cauzione definitiva per l'importo e secondo le modalità previste dall'art.103 del decreto legislativo 50/2016 e ss.mm.ii.

#### **Art.11 – Pagamenti**

Il fornitore avrà diritto al pagamento dei corrispettivi mensilmente a presentazione di fattura nel termine di giorni 30 dalla data di ricezione della stessa.

#### **Art.12 – Invariabilità dei prezzi**

I prezzi offerti sono sempre vincolanti per l'aggiudicatario e devono restare fermi ed invariati per tutta la durata della fornitura, fatta salva la revisione prezzi D.L. 50/2016 e ss.mm.ii..

La revisione prezzi non potrà comunque operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata tra le parti a seguito di apposita e adeguata istruttoria del responsabile del procedimento. Si specifica che la revisione deve essere richiesta su iniziativa dell'appaltatore e dovrà essere corredata dagli elementi giustificativi. Decorrerà dalla data di ricevimento della richiesta, rimanendo quest'ultima priva di effetto retroattivo.

#### **Art.13 – Tracciabilità dei pagamenti**

Ai sensi dell'art.3 della Legge n.136/2010 norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari – normativa antimafia, il fornitore, dovrà aprire apposito conto presso un istituto bancario e/o postale, sul quale verranno bonificati i corrispettivi dovuti per la fornitura di cui in appalto.

#### **Art.14 – Verifica requisiti dichiarati**

La verifica del possesso dei requisiti dichiarati in sede di offerta dall'operatore economico, ai sensi dell'art. 81 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass (obbligatorio a partire dal 1luglio 2014) reso disponibile sul portale [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it) (Banca Dati Nazionale degli Operatori Economici). Ne consegue che per partecipare alla presente procedura, l'operatore economico concorrente dovrà obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it) (Servizio ad accesso riservato – AVCPass) secondo le istruzioni ivi contenute. Per consentire la verifica completa del possesso dei requisiti, l'operatore economico concorrente è tenuto ad inserire nel sistema AVCPASS i documenti richiesti, nonché acquisire il "PassOE" da produrre in sede di partecipazione alla gara. La stazione appaltante è tenuta a verificare l'inserimento del PassOE nella documentazione amministrativa e, laddove ne riscontri la carenza, dovrà richiedere all'operatore economico interessato di acquisirlo e trasmetterlo in tempo utile a consentire la verifica dei requisiti, avvertendolo espressamente che in mancanza si procederà all'esclusione dall'affidamento ai fini dell'applicazione delle sanzioni del Codice.

#### **Art.15 – Forma di contratto**

Il contratto verrà stipulato in forma elettronica nella Piattaforma MePa, previa verifica del possesso dei requisiti in capo al soggetto che sarà individuato quale aggiudicatario, ai sensi e per gli effetti dell'art.32, comma 14 del D. Lgs.50/2016 e ss.mm.ii.

#### **Art.16 – Assolvimento imposta di bollo**

Il contratto concluso sul MEPA, composto dall'offerta del fornitore e dal documento di accettazione del soggetto aggiudicatario in firma digitale è assoggettato all'imposta di bollo, e l'assolvimento è onere del

fornitore. Pertanto, entro 15 giorni dell'avvenuta stipula del contratto firmato unilateralmente e digitalmente dalla stazione appaltante, occorre provvedere ad inviare tramite piattaforma elettronica MEPA il modulo di dichiarazione dell'assolvimento del pagamento dell'imposta di bollo per il suddetto procedimento telematico insieme a copia scannerizzata e firmata digitalmente del contratto sul quale sarà stata apposta marca da bollo cartacea di euro 16.00. In caso di mancata trasmissione dell'avvenuto pagamento dell'imposta di bollo, entro e non oltre 15 gg. dalla stipula del contratto sul MEPA, la stazione appaltante provvederà ad inoltrare segnalazione dell'omesso pagamento all'Agenzia delle Entrate per la regolarizzazione.

#### **Art.17 – Garanzia di protezione e riservatezza dei dati**

Il comune di San Filippo del Mela dichiara che, in esecuzione degli obblighi imposti dal Regolamento UE 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, relativamente alla presente procedura di gara ed al successivo contratto, potrà trattare i dati personali del concorrente sia in formato cartaceo che elettronico, per finalità pubblica, di natura precontrattuale e contrattuale e per connessi eventuali obblighi di legge. Il trattamento dei dati avverrà ad opera di soggetti impegnati alla riservatezza, con logiche correlate alle finalità e comunque in modo da garantire la sicurezza e la protezione dei dati. In qualsiasi momento potrete esercitare i diritti di cui al Regolamento UE 679/2016. Il titolare del trattamento è il Comune di San Filippo del Mela. L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo o in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

#### **Art.18 – Estensione o riduzione del contratto**

La ditta appaltatrice è obbligata ad effettuare la fornitura sia in caso di riduzione che in caso di aumento delle richieste, sia rispetto al numero di utenti sia rispetto alle quantità annue indicate nel preventivo spesa. Non sono dovuti risarcimenti, indennità o rimborsi a causa di riduzioni delle prestazioni derivanti dalla variazione del fabbisogno effettivo rispetto a quello presunto. Il Comune di San Filippo del Mela si riserva la facoltà di aumentare o diminuire le forniture alle stesse condizioni contrattuali, nei limiti del 20% della spesa relativa all'appalto.

#### **Art.19 – Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 110 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, la stazione appaltante, in caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso ovvero procedura d'insolvenza concorsuale o liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii ovvero di recesso ai sensi dell'art. 88, comma 4 ter, del D.Lgs 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento della fornitura. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

#### **Art.20 – Penalità**

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente capitolato e per ogni caso carente, tardiva o incompleta esecuzione della fornitura, la stazione appaltante, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare alla Ditta appaltatrice delle penali, variabili a seconda della gravità del caso, calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e comunque non superiori, complessivamente, al 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale. L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

Il responsabile del procedimento, con nota indirizzata al Dirigente propone l'applicazione delle suddette penali specificandone l'importo.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, a firma del Dirigente, avverso la quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione stessa.

Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente la fornitura alla Ditta appaltatrice.

Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro 15 giorni dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione di applicazione. Decorso tale termine la stazione appaltante si rivarrà trattenendo la penale

sul corrispettivo della prima fattura utile ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la Ditta è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

#### **Art.21 – Risoluzione del contratto**

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal Responsabile del procedimento a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione della fornitura appaltata;
- interruzione totale della fornitura verificatasi, senza giustificati motivi;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n.136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti.

#### **Art.22 - Recesso**

L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico e senza che da parte dell'aggiudicatario possano essere vantate pretese, salvo che per le forniture già eseguite o in corso d'esecuzione, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 30 giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento. In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte dell'amministrazione delle sole prestazioni eseguite, purchè correttamente, secondo il corrispettivo e le condizioni previste in contratto.

#### **Art.23 – Proroga contrattuale**

La proroga eventuale è limitata ad un periodo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

#### **Art.24 - Controversie**

Per la definizione delle controversie che possono insorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa, è escluso il ricorso al Collegio arbitrale demandandosene la risoluzione al Giudice Ordinario. Foro competente per ogni controversia è quello di riferimento territoriale.

#### **Il Responsabile del procedimento**

Dott.ssa Lidia Geido

(Firma autografa sostituzione a mezzo stampa  
ai sensi e per gli effetti dell'art.3 c.2 D.Lgs. n.39/93)

#### **Il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona**

Dott.ssa Nunziata Fiorello

(Firma autografa sostituzione a mezzo stampa  
ai sensi e per gli effetti dell'art.3 c.2 D.Lgs. n.39/93)

