



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuola, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte
ISTITUTO COMPRENSIVO "FERRARI"**

Via M. Cerrone, n. 17 - 13100 VERCELLI

Tel. 0161/211805 - 0161/260102 - Fax 0161 255039

Codice Fiscale: 94023430021 Codice Meccanografico: VCIC809001

E-mail: vcic809001@istruzione.it - vcic809001@pec.istruzione.it

Web: icferrarivercelli.gov.it

Prot. 5354 /III.4

Vercelli 02/07/2019

Oggetto: Lettera di invito: gara per l'affidamento del servizio di fornitura quotidiano di panini e pizzette fresche all'interno della Scuola.

VISTO il D.L. n. 28 agosto 2018, n.129, che regola l'attività negoziale delle istituzioni scolastiche;

VISTO il D.lgs n. 50 del 18/04/2016 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture",

VISTO il D.Lgs. 19 aprile 2017, n. 56 - Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016,

CONSIDERATA l'opportunità di fornire per l'a.s. 2019/20 un servizio di distribuzione panini e pizzette all'interno della scuola;

IL DIRIGENTE

INDICE

Una gara per l'affidamento del servizio di fornitura di panini e pizzette fresche all'interno della scuola.

STAZIONE APPALTANTE

**Amministrazione pubblica: ISTITUTO COMPRENSIVO FERRARI SEDE SCUOLA MEDIA
FERRARI VIA CERRONE,17 - VERCELLI**

NATURA DELL'APPALTO E SERVIZIO RICHIESTO :

preparazione, confezionamento, consegna e distribuzione di alimenti oggetto dell'appalto presso la scuola secondaria di PRIMO GRADO FERRARI - Via Cerrone,17 - VERCELLI

L'erogazione del servizio avverrà durante gli intervalli didattici ed è rivolta solamente agli alunni, personale Scolastico e persone esterne autorizzate dalla Dirigenza .

L'istituto ritiene opportuno garantire servizi di livello qualitativo elevato con la distribuzione giornaliera all'interno dell'edificio scolastico. *Verrà pertanto prestata particolare attenzione alla capacità professionale del gestore, che dovrà essere in grado di garantire un'elevata qualità del servizio erogato sia nel rispetto di tutte le normative vigenti, sotto il profilo igienico e della sicurezza, sia dal punto di vista della sensibilità alle esigenze ambientali e sociali.*



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

SERVIZIO RICHIESTO

Al fine di consentire la formulazione del preventivo, si comunicano i seguenti dati e informazioni (da intendersi come indicativi):

- Alunni iscritti N. 310 (circa) personale scolastico N. 70 (circa)

La durata del servizio è di **anni 1 (uno) dalla data di sottoscrizione del contratto.**

La vendita sarà effettuata **nei soli giorni di attività didattica**, come da calendario scolastico regionale e sarà ridimensionato in occasione di visite e viaggi d'istruzione o in caso di scioperi.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito di questo contratto come previsto dalla L. 62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale.

Tale servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solamente un banco di vendita, collocato giornalmente all'interno della Scuola.

I prodotti alimentari messi a disposizione come da tabella B, devono essere freschi preparati in giornata e portati a scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionati e sigillati. **Nella preparazione non dovranno essere utilizzati oli vegetali, maionese e/o altre salse, ma solo olio extravergine di qualità.**

CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

Sono ammessi a partecipare alla procedura i soggetti di cui all'art. 34 - *Soggetti a cui possono essere affidati contratti pubblici* - del D.Lgs. 163/2006 che dovranno **dichiarare, pena l'esclusione**, di essere in possesso dei seguenti documenti e requisiti:

La ditta dovrà autocertificare, allegando **una fotocopia di un documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n.445**, le seguenti dichiarazioni attestanti la situazione soggettiva del prestatore di servizi con riferimento a:

a) **l'iscrizione nel Registro delle Imprese** presso la competente CCIAA e il possesso di tutte le autorizzazioni per l'attività di fornitura e somministrazione dei prodotti richiesti nel bando e l'autorizzazione alla vendita c/o le Scuole, indicando il numero di codice attività e l'elenco dei legali rappresentanti con relativa qualifica (riportare: cognome, nome, data di nascita, luogo di nascita, residenza);

b) **Documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.)** in corso di validità alla data di consegna dell'offerta;

c) **l'inesistenza delle cause di esclusione** di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e relative modifiche del d. Lgs. 56/2017, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti;

d) **l'essere in regola con tutte le disposizioni** previste dalla normativa di settore, le certificazioni e autorizzazioni sanitarie relative alle strutture e ai mezzi di trasporto utilizzati per la fornitura;

e) **l'essere a conoscenza di quanto disposto** dal D.Lgs. 81/2008 (attuazione delle Direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro); dal D.P.R. 547/55 in materia di protezione antinfortunistica; dal D.P.R. N. 303/56 (norme generali igieniche del lavoro) ed essere in regola con le norme ivi richiamate.

f) **l'obbligo**, nei confronti di tutto il personale che utilizza, all'osservanza delle leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale nonché alle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei confronti dei propri dipendenti.

g) **di aver ottemperato agli obblighi** di cui all'art.4 del D.Lgs. 155/97 come aggiornato dal D.Lgs. 193/2007,

concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i controlli in materia di sicurezza alimentare;

h) **l'impegno a collaborare con il Responsabile dell'esecuzione del contratto** al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale;

i) **la garanzia** che il servizio verrà effettuato nel rispetto della normativa igienico-sanitaria, fiscale, previdenziale e commerciale sia in riferimento alla attività di preparazione che di trasporto o vendita.



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuola, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

sollevando la Scuola da qualsiasi responsabilità e che eventuali responsabilità in ordine sanitario nei confronti degli utenti saranno a totale carico di codesta Ditta;

l) garantire la distribuzione entro il limite di tempo degli intervalli stabiliti dall'Istituto;

m) non è consentito, pena recessione del contratto, la cessione o subappalto totale o parziale del servizio;

n) di accettare incondizionatamente tutte le clausole, patti e condizioni contenute nel bando.

o) a fornire in caso di aggiudicazione, la dichiarazione di responsabilità per effrazioni o danni arrecati a persone o cose e che l'istituto scolastico non sarà in alcun modo e per nessun titolo responsabile dei danni subiti dall'operatore per atti derivanti da vandalismo.

ASSICURAZIONI SOCIALI

- La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a tutti gli obblighi di legge e contratto relativi alla protezione del lavoro ed alla tutela dei lavoratori ed in particolar modo a quelli sulle assicurazioni sociali e dagli obblighi che hanno la loro origine in contratti collettivi che prevedano a favore dei lavoratori diritti patrimoniali aventi per base il pagamento dei contributi da parte dei datori di lavoro. Nel caso di denuncia da parte degli Enti competenti che abbiano comportato sanzioni a carico della ditta, questa Amministrazione ha la facoltà, previa diffida, di revocare la concessione.

- L'Amministrazione si dichiara fin d'ora libera da ogni onere conseguente al mancato pagamento delle retribuzioni o di qualunque altro emolumento spettante ai dipendenti della ditta aggiudicataria.

- L'Amministrazione scolastica è esente da eventuali responsabilità di natura civile, penale e fiscale.

- Le interruzioni del servizio, per cause di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti se comunicate tempestivamente alla controparte.

OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta aggiudicataria si impegna:

- ad organizzare e gestire la somministrazione dei prodotti previsti che dovranno avere le grammature indicate nella tabella B

- a rispettare il listino dei prezzi

- a mantenere l'offerta quotidiana dei prodotti articolata in modo da comprendere sempre tutti i prodotti della tabella B

- assumere gli obblighi previsti dalla normativa antimafia, ai sensi della Legge 136/2010 e successive modificazioni, relativamente alla tracciabilità dei flussi finanziari;

- all'esposizione pubblica del listino prezzi;

Relativamente al personale addetto

- a fornire l'elenco dettagliato al Dirigente Scolastico;

- ad assicurarlo regolarmente agli effetti previdenziali ed assistenziali;

- assicurarlo ai fini di infortunio e responsabilità civile per le attività svolte all'interno dell'istituto.

I prezzi offerti dalla ditta dovranno essere comprensivi di:

- ogni onere secondo quanto specificato nel presente Bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato;

- i prezzi indicati nell'offerta, pertanto, non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta.



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

REQUISITI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti devono essere solo ed esclusivamente quelli previsti nell'allegato B e devono rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di prima qualità, di marche note e garantite a livello nazionale o almeno regionale;
- corrispondere alla quantità prevista dal contratto;
- rispettare la vigente normativa di tutela della salute e dell'igiene;
- non contenere polifosfati aggiunti;
- essere trasportati in appositi contenitori chiusi;
- se confezionati, riportare sulla confezione gli ingredienti e la data di scadenza che dovranno essere esposti al pubblico.
- non dovranno contenere oli vegetali maionese e/o altre salse, ma solo olio extravergine di qualità.

TABELLA B

LISTINO DEI PRODOTTI TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	GRAMMATURA PANINI/PIZZE	GRAMMATURA A FARCITURA	MARCA FARCITURA	PREZZO
Panino prosciutto cotto senza cascinati e polifosfati	100	30		
Panino prosciutto crudo prima qualità	100	30		
Panino salame Milano	100	30		
Panino mortadella senza polifosfati	100	30		
Panino formaggio	100	25		
Panino prosciutto cotto e formaggio	100	30+20		
Panino prosciutto crudo e formaggio	100	30+20		
Panino salame e formaggio	100	30+20		
pizza trancio margherita o farcita	150			
pizza bianca trancio	150			

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, la gara sarà aggiudicata al gestore che avrà totalizzato il punteggio più alto scala 1 a 10, in base ai seguenti criteri:

Descrizione	Punti
Elementi migliorativi grammatura farcitura	6
Prezzo più basso	4
TOTALE	10



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuola, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida .

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Le ditte interessate dovranno far pervenire a questa amministrazione, pena esclusione, entro le ore 12,00 del giorno 16/07/2019, la propria offerta in busta chiusa riportante la dicitura:

All'I.C. "Ferrari" via Cerrone,17 – Vercelli 13100 , **OFFERTA SERVIZIO panini** come appresso specificato.

La busta esterna dovrà contenere, a pena di esclusione, altre due buste contraddistinte dalle lettere **A e B**

La busta **A** recante, a pena di esclusione, la dicitura **"DOCUMENTAZIONE"** debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente l'istanza di partecipazione alla presente gara, redatta da tutte le ditte partecipanti contenente la dichiarazione di possesso dei documenti e requisiti indicati dai punti a)b)c)d)e)f)g)h)i)l)m)n)o) nel capitolo **CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'**.

A tale istanza, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante dell'impresa , deve essere allegata

- una fotocopia di un documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità ai sensi dell'art.38 del D.P.R. 28/12/2000 n.445 .

La busta **B** busta recante, a pena di esclusione, la dicitura **"OFFERTA ECONOMICA"** debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente a sua volta l'offerta relativa al servizio proposto, redatta in base alla **tabella B** sottoscritta dal titolare /legale rappresentante.

In tale busta non dovranno essere inseriti altri documenti.

I prezzi dell'offerta devono essere comprensivi di ogni onere a carico del gestore e dell'IVA.

Non saranno ammesse offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato.

Le offerte pervenute in ritardo c/o non conformi alle prescrizioni, non saranno prese in considerazione.

In data 17/07/2019 alle ore 10,00 (eventuali rinvii a data successiva saranno pubblicati all'albo dell'Istituto e sul sito internet della scuola entro le ore 14,00 del 16/07/2019) presso la sede dell'istituto I.C."Ferrari" via Cerrone,17 – Vercelli 13100 nell'ufficio del Dirigente Scolastico, un'apposita Commissione procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi e alla verifica della regolare presentazione delle buste in essi contenute.

PROCEDURA DI ASSEGNAZIONE

Si procederà, per prima cosa, all'apertura della busta **A "DOCUMENTAZIONE"**, SOLO se essa contiene quanto richiesto si effettuerà l'apertura della busta **B "OFFERTA ECONOMICA "**.

Successivamente la Commissione in seduta riservata procederà, a suo insindacabile giudizio, all'esame comparato delle offerte, alla valutazione e all'attribuzione dei punteggi per l'aggiudicazione dell'affidamento del servizio.

L'aggiudicazione della gara alla Ditta, che avrà ottenuto il punteggio totale maggiore, diventerà definitiva con sottoscrizione della convenzione, dopo aver espletato le procedure necessarie nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente.

L'esito della gara sarà esposto all'albo on line dell'Istituto e comunicato solo alla ditta aggiudicataria.

Si procederà all'aggiudicazione anche alla presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua e conveniente per la scuola. In caso di punteggi uguali la scuola si riserva la facoltà di aggiudicare la gara secondo una valutazione generale discrezionale.



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'istruzione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Obblighi da assumere dal vincitore della gara

- Garantire disponibilità giornaliera, freschezza e igienicità di tutti i prodotti;
- impegno a non variare senza l'autorizzazione del Consiglio di Istituto, la tipologia, la qualità, la grammatura e il prezzo;
- Disponibilità a effettuare il servizio tutti i giorni di attività didattica dal lunedì al sabato secondo calendario della Regione Piemonte e del Consiglio d'Istituto .
- Descrizione degli ingredienti.
- Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto saranno a carico dell'Aggiudicatario.

Possibili controlli da parte della scuola e responsabilità del Dirigente Scolastico:

- Il Dirigente Scolastico può in ogni momento prelevare campioni dei materiali alimentari e sottoporli ad analisi presso laboratori dell'ASL per la verifica della qualità del prodotto.
- Il D.S. della Scuola può recedere dal contratto in ogni momento a seguito di valutazione di:
non rispondenza del servizio richiesto;
- ogni altra causa di inadempimento del contratto di somministrazione.

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il D.S. Dott.ssa Fulvia Cantone

Pubblicazione gara

La presente gara viene pubblicata sul sito www.icferrarivercelli.edu.it

Informativa Trattamento Dati (Regolamento Europeo 679/2016)

Ai sensi degli art. 5 e art.13 del REGOLAMENTO UE 2016/679 , i dati desunti dalla documentazione prodotta verranno utilizzati solo per le finalità istituzionali.

Foro competente

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto e stabilita la competenza esclusiva del Foro di Vercelli.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Fulvia Cantone

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'ex art. 3, comma2, del D.L.vo39/1993

ALLEGATI AL BANDO:

Allegato 1 (Mod A1): Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà requisiti sociati per gli effetti del D.P.R. 445/2000.

Allegato 2 (Mod A2): Modello di presentazione dell'offerta economica.

ALLEGATO Mod. A2
OFFERTA SERVIZI FORNITURA PANINI-FOCACCE-PIZZA

(Intestazione Ditta)

ALL'ISTITUTO COMPRENSIVO
"FERRARI"
VIA CERRONE,17
VERCELLI

TABELLA B

LISTINO DEI PRODOTTI TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	GRAMMATURA PANINI/PIZZE	GRAMMATUR A FARCITURA	MARCA FARCITURA	PREZZO
Panino prosciutto cotto senza cascinati e polifosfati	100	30		
Panino prosciutto crudo prima qualità	100	30		
Panino salame Milano	100	30		
Panino mortadella senza polifosfati	100	30		
Panino formaggio	100	25		
Panino prosciutto cotto e formaggio	100	30+20		
Panino prosciutto crudo e formaggio	100	30+20		
Panino salame e formaggio	100	30+20		
pizza trancio margherita o farcita	150			
pizza bianca trancio	150			

Data

Timbro e firma del legale rappresentante

ALLEGATO

Mod. A1 Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà resa ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

Il/la sottoscritto/a nato/a a il e
residente a in via domiciliato
a legale rappresentante della
Ditta consapevole della responsabilità penale prevista
dall'art. 76 dello stesso DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate e
consapevole che la non veridicità di taluna delle dichiarazioni rese comporta la decadenza dei benefici
conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere
dichiara ai fini della partecipazione alla gara per il servizio di fornitura di panini, focacce, pizze presso la
sede: SCUOLA MEDIA FERRARI – VIA CERRONE, 17 - VERCELLI
estremi della ditta offerente
titolare ditta
sede
ragione sociale
attività della ditta
codice fiscale
partita IVA

- a) **l'iscrizione nel Registro delle Imprese** presso la competente CCIAA e il possesso di tutte le autorizzazioni per l'attività di fornitura e somministrazione dei prodotti richiesti nel bando e l'autorizzazione alla vendita c/o le Scuole, indicando il numero di codice attività e l'elenco dei legali rappresentanti con relativa qualifica (riportare: cognome, nome, data di nascita, luogo di nascita, residenza);
- b) **Documento** unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) in corso di validità alla data di consegna dell'offerta;
- c) **l'inesistenza delle cause di esclusione** di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modifiche, espressamente riferite all'impresa e a tutti i legali rappresentanti;
- d) **l'essere in regola** con tutte le disposizioni previste dalla normativa di settore, le certificazioni e autorizzazioni sanitarie relative alle strutture e ai mezzi di trasporto utilizzati per la fornitura;
- e) **l'essere a conoscenza** di quanto disposto: dal D.Lgs 81/2008 (attuazione delle Direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro); dal D.P.R. 547/55 in materia di protezione antinfortunistica; dal D.P.R. N. 303/56 (norme generali igiene del lavoro) ed essere in regola con le norme ivi richiamate.
- f) **l'obbligo**, nei confronti di tutto il personale che utilizza, all'osservanza delle leggi sul lavoro, sulla previdenza sociale nonché alle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei confronti dei propri dipendenti.
- g) **di aver ottemperato** agli obblighi di cui all'art.4 del D.Lgs. 155/97 come aggiornato dal D.Lgs 193/2007, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i controlli in materia di sicurezza alimentare
- h) **l'impegno** a collaborare con il Responsabile dell'esecuzione del contratto al fine di agevolare l'esecuzione dei servizi sulla base del programma contrattuale;
- i) **la garanzia** che il servizio verrà effettuato nel rispetto della normativa igienico-sanitaria, fiscale, previdenziale e commerciale sia in riferimento alla attività di preparazione che di trasporto o vendita sollevando la Scuola da qualsiasi responsabilità e che eventuali responsabilità in ordine sanitario nei confronti degli utenti saranno a totale carico di codesta Ditta;
- l) **garantire** la distribuzione entro il limite di tempo degli intervalli stabiliti dall'Istituto;
- m) **non è consentito**, pena recesso del contratto, la cessione o subappalto totale o parziale del servizio;
- n) **di accettare** incondizionatamente tutte le clausole, patti e condizioni contenute nel bando.
- a **fornire** in caso di aggiudicazione, la dichiarazione di responsabilità per effrazioni o danni arrecati a persone o cose e che l'istituto scolastico non sarà in alcun modo e per nessun titolo responsabile dei danni subiti dall'operatore per atti derivanti da vandalismo.
-
- Allega fotocopia leggibile di un documento di riconoscimento

Data _____

Timbro e firma del legale rappresentante