



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**ISTITUTO OMNICOMPRESIVO DI ALANNO (PE)**

*Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di Primo Grado,*  
Istituto Tecnico Tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria  
Istituto Professionale - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Sede legale: Via XX Settembre, 1 - ALANNO (PE) Tel. 085/8573102 - 085/8573000  
C.F. 80014910683 - C. M. PEIC81200E <http://www.omnicomprensivoalanno.gov.it>  
Codice univ. UFLCY8 E-mail: [peic81200e@pec.istruzione.it](mailto:peic81200e@pec.istruzione.it) [peic81200e@istruzione.it](mailto:peic81200e@istruzione.it)



CUP: F37D17000130007 CIG 79493066D4

**FONDI STRUTTURALI EUROPEI -PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE**  
**"PER LA SCUOLA, COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO" 2014-2020**  
Premialità Obiettivi Di Servizio-Fondo per lo Sviluppo e la Coesione ex Delibera Cipe n.79/2012  
Avviso pubblico AOODGEFID/37944 (bis) del 12.12.2017 - Autorizzazione AOODGEFID/9989 del 20.04.2018  
Laboratori professionalizzanti- **PROGETTO 10.8.1.B2-FSC-AB-2018-15**  
**"VerITAS"**

**PREMESSA**

L'Istituto Omnicomprensivo di Alanno ha ottenuto, con nota di approvazione MIUR n. 9928 del 20/04/2018, (graduatoria approvata con nota prot. AOODGEFID n. 9856 del 19-04-2018) l'autorizzazione n. 9989 del 20/04/2019 alla realizzazione di laboratori professionalizzanti in chiave digitale - Progetto "VerITAS" Sotto Azione 10.8.1.B2 FSC AB2018-15

**OGGETTO DEL CAPITOLATO**

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura delle seguenti apparecchiature da cantina - **Modulo "In Vino verITAS"**

SPECIFICHE	Q. TA'
<p><b>DIRASPA PIGIATRICE</b></p> <p>PRODUZIONE ORARIA Ton/h 6 / 8 ALIMENTAZIONE V/Hz 380 / 50</p> <p>Realizzata interamente in acciaio inox AISI 304 e munita di variatore di velocità, per ottimizzare la diraspatura adattandola ai diversi tipi di uve.</p> <p>Il diraspatore deve essere alloggiato all'interno di una gabbia forata avente un diametro NON INFERIORE a 400 mm. ed una lunghezza NON INFERIORE a mm. 950 - 1.000. Deve essere munito di spatole in gomma alimentare, registrabili in altezza e inclinazione, per evitare maltrattamenti dei raspi e dei vinaccioli.</p> <p>Il tamburo e l'albero diraspatore devono consentire uno smontaggio rapido per una facile ed accurata pulizia della macchina.</p> <p>Il gruppo pigiante deve essere dotato di rulli in gomma, registrabili e scorrevoli lateralmente, che ne consentono l'utilizzo o l'esclusione.</p> <p>Deve essere fornito di sistema di PRE-SGRONDO del mosto fiore.</p>	1

<p>Le gambe devono essere regolabili in altezza per poter ospitare pompe di qualsiasi altezza di lavoro.</p>	
<p><b>POMPA A ROTORE ELLITTICO</b>  <b>PRODUZIONE ORARIA</b> Ton/h 12  <b>ALIMENTAZIONE</b> V/Hz 380 / 50  Pompa volumetrica con rotore ellittico realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, per il trasferimento di uve intere, pigiate/diraspate o di vinaccia fermentata.  - Ingrassatore automatico sulle tenute del riduttore.  - Cono di scarico apribile per l'ispezione dell'interno pompa, giunzione garolla Ø 100.  - Tramoggia mm. 700x700 H 380 inox AISI 304, completa di griglia di protezione.  - La pompa deve essere munita di un manico per lo spostamento.</p>	1
<p><b>SERBATOIO INOX SEMPRE PIENO DA HL. 50, CON FASCIA DI SCAMBIO</b></p> <p>Tetto galleggiante e fondo conico 10% su 4 piedi h 600 mm. con regolazione in altezza  Capacità Geometrica lt. 5.000  Diametro interno mm. 1.600  Altezza mantello mm. 2.500  Altezza totale mm. 3.800  Materiale: interamente inox AISI 304, compresi gli accessori  Spessori : secondo dimensionamento e garanzia del costruttore  Finitura interna lamiera: 2b  Finitura esterna lamiera: fiorettata  Scambio termico: n. 1 fascia di scambio con altezza mm. 500 e superficie di mq. 2,5 c.a pressione di esercizio max 1,5 bar.  Isolamento termico: escluso</p> <p><b>ACCESSORI DA INCLUDERE :</b>  n. 1 braccio di sollevamento  n. 1 argano di sollevamento del tetto galleggiante  n. 1 galleggiante pneumatico inox, con valvola di sfiato in mopen  n. 1 camera d'aria in gomma alimentare  n. 1 appoggio scala  n. 1 pompa per sistema pneumatico completa di staffa e manometro  n. 1 preleva campioni  n. 1 indicatore di livello con asta di protezione inox  n. 1 termometro analogico, completo di pozzetto porta sonda inox  n. 1 pozzetto porta sonda L= 200, inox AISI 304 (sonda esclusa)  n. 1 portella rettangolare 500x400 mm, a filo fondo, con apertura esterna  n. 2 valvole a sfera, maschio/femmina DIN DN 50, complete di tappo</p>	1
<p><b>SERBATOIO FERMENTINO INOX HL. 50, CON FASCIA DI SCAMBIO</b></p> <p>Tetto conico e fondo conico 10% su 4 piedi h 600 mm. con regolazione in altezza  Capacità Geometrica lt. 5.100 circa  Diametro interno mm. 1.600  Altezza mantello mm. 2.500  Altezza totale mm. 3.400 circa  Materiale: interamente inox AISI 304, compresi gli accessori  Spessori : secondo dimensionamento e garanzia del costruttore  Finitura interna lamiera: 2b  Finitura esterna lamiera: fiorettata  Scambio termico: n. 1 fascia di scambio con altezza mm. 500 e superficie di mq. 2,5 c.a pressione di esercizio max 1,5 bar.  Isolamento termico: escluso</p>	1

<p><b>ACCESSORI DA INCLUDERE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n. 1 chiusino DN 400 h= 150 mm, in posizione centrale</li> <li>n. 1 valvola di sfiato DN 40 a doppio effetto a tenuta di azoto</li> <li>n. 1 manicotto femmina gas 1/2", per immissione gas inerte</li> <li>n. 1 indicatore di livello con rubinetto inferiore e rientro superiore</li> <li>n. 1 asta di protezione del livello visivo inox</li> <li>n. 1 tubo di rimontaggio DN 50 con raccordo din alla base + tappo</li> <li>n. 1 irroratore girevole per reazione DN 50, smontabile</li> <li>n. 1 preleva campioni</li> <li>n. 1 termometro analogico, completo di pozzetto porta sonda</li> <li>n. 1 pozzetto porta sonda L= 200, inox AISI 304 (sonda esclusa)</li> <li>n. 1 portella rettangolare 500x400 mm, a filo fondo, con apertura esterna</li> <li>n. 2 valvole a sfera, maschio/femmina DIN DN 50, complete di tappo</li> </ul>	
<p><b>SERBATOIO INOX SEMPRE PIENO HL. 50 DA STOCCAGGIO</b></p> <p>Tetto galleggiante e fondo conico 10% su 4 piedi h 600 mm. con regolazione in altezza</p> <p>Capacità Geometrica lt. 5.000</p> <p>Diametro interno mm. 1.600</p> <p>Altezza mantello mm. 2.500</p> <p>Altezza totale mm. 3.800</p> <p>Materiale: interamente inox AISI 304, compresi gli accessori</p> <p>Spessori : secondo dimensionamento e garanzia del costruttore</p> <p>Finitura interna lamiera: 2b</p> <p>Finitura esterna lamiera: fiorettata</p> <p>Scambio termico: n. 1 fascia di scambio con altezza mm. 500 e superficie di mq. 2,5 c.a pressione di esercizio max 1,5 bar.</p> <p>Isolamento termico: escluso</p> <p><b>ACCESSORI DA INCLUDERE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n. 1 braccio di sollevamento</li> <li>n. 1 argano di sollevamento del tetto galleggiante</li> <li>n. 1 galleggiante pneumatico inox, con valvola di sfiato in mopen</li> <li>n. 1 camera d'aria in gomma alimentare</li> <li>n. 1 appoggio scala</li> <li>n. 1 pompa per sistema pneumatico completa di staffa e manometro</li> <li>n. 1 preleva campioni</li> <li>n. 1 indicatore di livello con asta di protezione inox</li> <li>n. 1 termometro analogico, completo di pozzetto porta sonda inox</li> <li>n. 1 pozzetto porta sonda L= 200, (escluso sonda)</li> <li>n. 1 portella rettangolare 500x400 mm, a filo fondo, con apertura esterna</li> <li>n. 2 valvole a sfera, maschio/femmina DIN DN 50, complete di tappo</li> <li>n. 1 gruppo di decantazione sullo scarico parziale</li> <li>n. 1 raccordo femmina DIN DN 65, per resistenza elettrica (esclusa)</li> </ul>	1
<p><b>SERBATOIO MICROVINIFICATORE INOX - HL. 5 CON FASCIA DI SCAMBIO</b></p> <p>Tetto conico e fondo conico su 3 piedi h 600 mm. con regolazione in altezza</p> <p>Capacità Geometrica lt. 500 circa</p> <p>Diametro interno mm. 740</p> <p>Altezza mantello mm. 1.250</p> <p>Altezza totale mm. 2.000 circa</p> <p>Materiale: interamente inox aisi 304, compresi gli accessori</p> <p>Spessori : secondo dimensionamento e garanzia del costruttore</p> <p>Finitura interna lamiera: 2b</p> <p>Finitura esterna lamiera: fiorettata</p> <p>Scambio termico: n. 1 fascia di scambio con altezza = mm. 500 c.a e superficie mq. 1,15 c.a</p> <p><b>ACCESSORI DA INCLUDERE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n. 1 chiusino superiore DN 400 h 90 mm inox AISI 304, in posizione centrale</li> </ul>	5

<p>n. 1 valvola di sfiato 1"1/4 a doppio effetto a tenuta di azoto  n. 1 manicotto f/gas 3/8" sul chiusino per immissione gas inerte  n. 1 appoggio scala in posizione frontale  n. 1 preleva campioni  n. 1 termometro analogico completo di pozzetto porta sonda  n. 1 pozzetto porta sonda L= 200, inox AISI 304 (sonda esclusa)  n. 1 portella circolare DN 300, a filo fondo, con apertura esterna  n. 2 valvole a sfera, maschio/femmina DIN DN 25 complete di tappo</p>	
<p><b><u>IMPIANTO DI TERMOREGOLAZIONE COSTITUITO DA:</u></b></p> <p><b>QUADRO ELETTRICO</b> in cassa inox con grado di protezione IP55  Il quadro elettrico inox dovrà contenere, assemblate al suo interno, le seguenti apparecchiature opportunamente cablate: n. 1 Interruttore blocco porta; n. 1 Trasformatore 400/24V con protezioni; n. 8 Termoregolatori con display; n. 8 Selettori 0/1 per valvole motorizzate; n. 8 Spie luminose per valvole motorizzate; n. 8 Minirelè 24Vac per valvole motorizzate;  A completamento: cordine, morsetti ed accessori vari di cablaggio.</p>	1
<p><b>IMPIANTO ELETTRICO.</b></p> <p>Fornitura in opera di canalina porta cavi in lamiera d'acciaio zincato a caldo o tubi isolanti rigidi in PVC serie pesante, conformi alle normative vigenti, per installazione a vista. Data in opera staffata a parete e/o soffitto, completa di piastre di giunzione in lamiera d'acciaio zincato, corredate di bulloni;  supporti di fissaggio a soffitto e/o a parete mediante piastre di sospensione a mensola.  Fornitura in opera di guaine isolanti flessibili o tubazioni in PVC, conformi alle normative vigenti, per installazione a vista. Compreso l'onere derivante dal fissaggio mediante collari, fissa tubi, graffette.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- derivazioni per collegamenti da canalina a 7 valvole motorizzate;</li> <li>- derivazioni per collegamenti da canalina a 7 sonde termiche PT100;</li> <li>- derivazioni per collegamenti da canalina a compressore frigo (per consenso);</li> </ul> <p>Fornitura in opera di cavi non propaganti l'incendio ed a limitato sviluppo di gas tossici, opachi e corrosivi. Isolante costituito da mescole speciali a base di gomme EPR, a norme CEI 20/22. Dati in opera entro tubazioni, cavidotti, canaline, passerelle.  Compreso l'onere derivante dalle connessioni ai quadri ed agli utilizzatori da alimentare.  Delle seguenti formazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cavo gommato 2F+T per consenso da quadro elettrico a compressore frigo;</li> <li>- cavo gommato 3F+T per alimentazione da quadro elettrico a 7 valvole motorizzate;</li> <li>- cavo schermato per collegamento da quadro elettrico a 7 sonde termiche PT100;</li> </ul>	1
<p><b>IMPIANTO IDRICO DI COLLEGAMENTO</b></p> <p>Per il collegamento del gruppo frigorifero con n. 7 serbatoi termocondizionati.  Dovrà essere realizzato con tubazione in acciaio inox o rame successivamente coibentate in armaflex e rivestite in isogenopak a giunti rivettati.  I collegamenti idrici saranno costituiti da un collettore principale, per il collegamento del serbatoio polmone al locale destinato ad ospitare i serbatoi termo condizionati. Realizzati con tubi completamente coibentati e rivestiti. Completi di curve, tee e staffe di ancoraggio;  n. 7 coppie di discensori per il collegamenti tra collettore primario e le fasce di scambio dei serbatoi. Realizzati con tubi completamente coibentati e rivestiti. Completi di curve, tee e staffe di ancoraggio;  n. 7 valvole motorizzate modulanti Comparato mod. DIAMONT complete di valvole manuali di intercettazione ed isolamento linea, bocchettoni in bronzo, raccorderia varia; le valvole d'intercettazione consentono qualsiasi manutenzione sulle valvole motorizzate nonché l'isolamento delle utenze dalla linea principale per qualsiasi fase di spostamento imprevista degli stessi.  Curve, TEE, raccordi, staffe di ancoraggio, materiali di consumo e quant'altro necessario per la</p>	1

<p>perfetta esecuzione dell'impianto;</p> <p>NOTA: LA CARICA ANTI GONGELANTE (GLICOLE MONO-PROPILENICO USP) DEVE ESSERE INCLUSA NELLA FORNITURA</p>	
<p><b>REFRIGERATORE</b></p> <p>Gruppo frigorifero carrellato con struttura portante e carter realizzati in acciaio inox. Compressore semiermetico di tipo SCROLL. Da impiegare per il mantenimento delle temperature di fermentazione su serbatoi muniti di fasce di scambio termico. Deve essere dotato al suo interno di un SERBATOIO POLMONE di adeguata capacità, anch'esso realizzato in acciaio inox e totalmente coibentato. Il frigo deve disporre, inoltre, di una pompa secondaria per la circolazione della soluzione refrigerante sull'impianto. Il condensatore deve essere completo di n. 1 ventola elicoidale. L'evaporatore di raffreddamento, di tipo a piastre, deve essere immerso nel polmone interno (scambio diretto). La macchina deve essere dotata di un quadro elettrico di potenza e comando con dispositivi di protezione a norma CE. Una pompa centrifuga con girante in acciaio inox per garantire la circolazione dell'acqua glicolata tra il serbatoio polmone interno e le utenze esterne (serbatoi e/o vasche). POTENZA MAX ASSORBITA kW 6 RESA FRIGORIFERA con acqua a +7 °C (e aria esterna a +35 °C) Fr/h 13.500</p> <p><b>ACCESSORI DA INCLUDERE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- POMPA DI CALORE. per la reversibilità dell'impianto con produzione di acqua a 35 °C</li> <li>- SCAMBIATORE DI CALORE inox AISI 304 DN 40 per l'abbattimento delle temperature sui vini.</li> </ul>	1
<p><b>IMPIANTO DI SATURAZIONE CON AZOTO</b> Previsto per 7 serbatoi</p> <p>Impianto per la saturazione con gas inerte realizzato con distributore realizzato in acciaio inox AISI 304. Dal distributore principale, le linee verranno intercettate per mezzo di valvole a sfera in acciaio inox, dalle quali partiranno le derivazioni fino ad ogni singolo serbatoio; il tutto per mezzo di attacchi rapidi e collegamenti con tubi RIELSAN. Ogni singolo impianto deve comprendere: n. 1 riduttore primario da collegare sulla bombola di azoto n. 1 riduttore secondario per erogazione a 20 millibar con portata oraria di 20 mc/h. Completo di: curve, raccordi, staffaggi e quant'altro necessario per garantire la perfetta esecuzione a regola d'arte.</p>	1
<p><b>POMPA PER TRAVASI E RIMONTAGGI CON GIRANTE IN GOMMA ALIMENTARE</b></p> <p>PORTATA ORARIA hl/h 40/225 POTENZA MOTORE HP 2,5 Pompa volumetrica rotativa con corpo pompa inox AISI 304 e girante flessibile in gomma alimentare, auto adescante, reversibile, a basso regime di giri e collegata assialmente ad un motore elettrico. La girante della pompa deve essere in gomma atossica. La pompa deve essere completa di: Interruttore con comando a doppio senso di rotazione; Carrello inox; Variatore meccanico della velocità; BY-PASS inox</p>	1
<p><b>TUBI ENOLOGICI E RACCORDI INOX</b></p> <p>A completamento della fornitura devono essere forniti:</p>	1

<ul style="list-style-type: none"> <li>· mt. 30 TUBO SPIRALATO per alimenti DN 80</li> <li>· mt. 25 TUBO SPIRALATO per alimenti DN 50</li> <li>· N. 2 RACCORDI porta gomma inox AISI 304 DN 80</li> <li>· N. 6 RACCORDI porta gomma inox AISI 304 DN 50</li> <li>· N. 2 CHIAVI universali DIN</li> <li>· N. 1 RACCORDO NIPLES F/F DIN DN 80</li> <li>· N. 1 RACCORDO NIPLES F/F DIN DN 50</li> <li>· N. 1 CURVA 90° GAROLLA 100 – F/DIN DN 80</li> <li>· N. 1 CURVA 90° M/DIN DN 50 – F/DIN DN 50</li> </ul>	
--	--

## REQUISITI GENERALI DEL FORNITORE

Il fornitore dovrà essere in grado di garantire con le proprie strutture i servizi di Assistenza Tecnica e Manutenzione volti a ripristinare il corretto funzionamento dei sistemi in caso di comparsa di guasti/anomalie, entro le 24h dalla segnalazione da parte dell'istituto scolastico.

## REQUISITI DI CONFORMITÀ

Le apparecchiature fornite devono essere munite dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'Unione Europea. Il Fornitore dovrà garantire la conformità delle apparecchiature alle normative CEI o ad altre disposizioni internazionali riconosciute e, in generale, alle vigenti norme legislative, regolamentari e tecniche disciplinanti i componenti e le modalità di impiego delle apparecchiature medesime ai fini della sicurezza degli utilizzatori.

## CONSEGNA ED INSTALLAZIONE

Tutto il materiale dovrà essere consegnato direttamente presso la sede di riferimento Via XX Settembre Alanno (PE), entro e non oltre il termine previsto dal Disciplinare, pari a 30 giorni lavorativi decorrenti dalla stipula del contratto con l'aggiudicatario e previo accordo con il Dirigente Scolastico. Non sono accettati periodi massimi di consegna superiori a quelli indicati, salvo espressa approvazione da parte della stazione appaltante. Il soggetto aggiudicatario deve obbligatoriamente consegnare beni e apparecchiature nuove di fabbrica e nella versione corrispondente all'offerta; nel caso siano state introdotte innovazioni, il soggetto aggiudicatario è obbligato a darne tempestiva comunicazione alla stazione appaltante e deve offrire l'attrezzatura nella sua versione più avanzata senza maggiori oneri.

Tutte le apparecchiature previste nel contratto dovranno essere consegnate in un'unica soluzione "chiavi in mano", comprensiva dell'installazione, configurazione, assistenza e formazione del personale.

Le attività di consegna ed installazione delle apparecchiature si intendono comprensive di ogni onere relativo ad imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna "al piano", messa in esercizio, verifica di funzionalità delle apparecchiature, asporto dell'imballaggio e qualsiasi altra attività ad esse strumentale.

Le attrezzature e le apparecchiature dovranno essere consegnate a cura e spese del Fornitore nei luoghi e nei locali indicati dell'Istituto Omnicomprensivo di Alanno. Le apparecchiature devono essere consegnate unitamente alla manualistica tecnica d'uso nonché all'attestazione di conformità.

Le attività di installazione e collaudo devono essere svolte successivamente alla consegna.

## SERVIZIO DI ASSISTENZA E MANUTENZIONE IN GARANZIA

Il Fornitore deve garantire un servizio di assistenza e manutenzione in garanzia ponendo in essere ogni attività necessaria alla risoluzione dei malfunzionamenti dell'apparecchiatura ed al ripristino dell'operatività. L'attività di assistenza dovrà essere espletata mediante intervento fisico tramite tecnico specializzato con conoscenza specifica degli ambienti cantina oggetto di fornitura.

Il servizio deve essere assicurato dal Fornitore a partire dalla data di accettazione della fornitura per un periodo di 36 mesi

Per malfunzionamento dell'apparecchiatura si intende ogni difformità del prodotto in esecuzione dalle specifiche indicate nella relativa documentazione tecnica e manualistica d'uso.

La richiesta di informazioni ed assistenza potrà essere effettuata via telefono, via PEC o via mail ordinaria e comunque come indicato in "Requisiti generali del fornitore".

Il ripristino delle funzionalità dell'apparecchiatura guasta o bloccante potrà avvenire anche mediante la sostituzione della stessa con altra equivalente; resta inteso che il Fornitore dovrà provvedere affinché l'apparecchiatura riparata torni a far parte della dotazione dell'Amministrazione interessata entro 30 giorni dalla data di ritiro, a meno di differenti accordi con l'Amministrazione interessata.

Il fornitore è obbligato ad eliminare il malfunzionamento e a ripristinare l'operatività dell'apparecchiatura entro il termine perentorio di 24 ore lavorative, esclusi sabato, domenica e festivi, dalla ricezione della richiesta di intervento.

Per ogni intervento dovrà essere redatto un apposito rapporto di intervento tecnico, sottoscritto da un incaricato dell'Amministrazione e da un incaricato del Fornitore, nel quale dovrà essere registrato il numero progressivo assegnato all'ordinativo di fornitura cui si riferisce l'apparecchiatura per la quale è stato richiesto l'intervento.

#### **SICUREZZA NELL'ESECUZIONE DEGLI APPALTI RELATIVI A SERVIZI E FORNITURE**

Tutti i lavori di fornitura, montaggio, messa in opera dovranno rispettare tassativamente la normativa vigente per la sicurezza sui luoghi di lavoro, D.lgs 81/2008 e s.m.i.

#### **COLLAUDO**

Entro 20 giorni solari dalla data della consegna, tutte le apparecchiature fornite verranno sottoposte a Collaudo da parte dell'Istituto, in contraddittorio con il Fornitore.

Il collaudo riguarderà la totalità delle apparecchiature oggetto della Fornitura. Il verbale di collaudo dovrà essere controfirmato per accettazione e rilasciato dal Dirigente Scolastico, ai fini della decorrenza della garanzia. In caso di esito negativo, la fornitura sarà considerata come "non conforme" e la stazione appaltante concederà all'impresa 15 giorni lavorativi per la sostituzione di quanto necessario a garantire l'operatività per la quale l'attrezzatura è stata richiesta. Scaduto il termine di 15 giorni lavorativi, si provvederà all'applicazione delle penali previste nel Disciplinare di Gara, fermo restando il risarcimento dei danni subiti.

**Alanno, 13 luglio 2019**

**IL PROGETTISTA**

**Prof. Carlo Donato Civitarese**

