

386674-2026 - Gara

Italia – Servizi di ristorazione scolastica – Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria della Città di San Giorgio a Cremano per il triennio scolastico 2026-2029 con eventuale proroga contrattuale per ulteriore triennio 2029-2032

OJ S 107/2026 05/06/2026

Bando di gara o di concessione – regime ordinario

Servizi

1. Committente

1.1. Committente

Nome ufficiale: Comune di San Giorgio a Cremano

E-mail: protocollo.generale@cremano.telecompost.it

Forma giuridica del committente: Autorità locale

Attività dell'amministrazione aggiudicatrice: Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

2. Procedura

2.1. Procedura

Titolo: Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria della Città di San Giorgio a Cremano per il triennio scolastico 2026-2029 con eventuale proroga contrattuale per ulteriore triennio 2029-2032

Descrizione: Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria della Città di San Giorgio a Cremano per il triennio scolastico 2026-2029 con eventuale proroga contrattuale per ulteriore triennio 2029-2032

Identificativo della procedura: e5d89d7a-10bf-457c-b19c-3a07443ac809

Tipo di procedura: Aperta

La procedura è accelerata: no

2.1.1. Finalità

Natura dell'appalto: Servizi

Classificazione principale (cpv): 55524000 Servizi di ristorazione scolastica

2.1.2. Luogo di esecuzione

Località: SAN GIORGIO A CREMANO (NA)

Suddivisione del paese (NUTS): Napoli (ITF33)

Paese: Italia

2.1.3. Valore

Valore stimato al netto dell'IVA: 4 320 000,00 EUR

2.1.4. Informazioni generali

Base giuridica:

Direttiva 2014/24/UE

2.1.6. Motivi di esclusione

Fonti dei motivi di esclusione: Documento di gara unico europeo (DGUE)

5. Lotto

5.1. Lotto: LOT-0001

Titolo: Servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuola dell'infanzia e primaria della Città di San Giorgio a Cremano per il triennio scolastico 2026-2029 con eventuale proroga contrattuale per ulteriore triennio 2029-2032

Descrizione: Servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuola dell'infanzia e primaria della Città di San Giorgio a Cremano per il triennio scolastico 2026-2029 con eventuale proroga contrattuale per ulteriore triennio 2029-2032

5.1.1. Finalità

Natura dell'appalto: Servizi

Classificazione principale (cpv): 55524000 Servizi di ristorazione scolastica

5.1.2. Luogo di esecuzione

Località: SAN GIORGIO A CREMANO (NA)

Suddivisione del paese (NUTS): Napoli (ITF33)

Paese: Italia

5.1.3. Durata stimata

Data di inizio: 01/09/2026

Data di fine durata: 31/08/2029

5.1.5. Valore

Valore stimato al netto dell'IVA: 4 320 000,00 EUR

5.1.6. Informazioni generali

Partecipazione riservata:

La partecipazione non è riservata.

Progetto di appalto non finanziato con fondi UE

L'appalto è soggetto all'accordo sugli appalti pubblici (AAP): no

5.1.9. Criteri di selezione

Fonti dei criteri di selezione: Documento di gara unico europeo (DGUE)

5.1.10. Criteri di aggiudicazione

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Approvvigionamento e stoccaggio delle derrate. Saranno valutate la chiarezza, l'efficacia, l'eshaustività e l'adeguatezza del Piano di approvvigionamento delle derrate e modalità di stoccaggio e conservazione delle stesse descritto nella relazione tecnica. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 7$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 7

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Verifica e monitoraggio della qualità dei propri fornitori. Saranno valutate la chiarezza, l'efficacia, l'eshaustività e l'adeguatezza dei metodi e delle procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali, descritte nella Relazione Tecnica. A titolo esemplificativo e non esaustivo: certificazioni da queste possedute, sistemi di autocontrollo da questi adottati, qualità dei prodotti forniti, audit di parte terza sui fornitori, controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori, ecc. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 8$ dove mc è

la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 8

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Organizzazione del processo di produzione pasti presso il centro cottura.

Descrizione dei processi produttivi dell'organizzazione logistico- funzionale delle diverse aree e /o locali di produzione del centro di cottura. Si terrà conto dello schema organizzativo, che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed obiettivi del servizio nonché all'efficientamento tecnologico e funzionale dello stesso. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 8$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 8

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Piano di assorbimento del personale uscente (Clausola sociale) Si valuterà la maggiore grado percentuale di assorbimento del personale in carico all'appaltatore uscente. In caso assorbimento parziale si valuterà modalità con cui si intende coprire turni di servizio necessari per il corretto svolgimento dello stesso.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 8

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Piano di emergenza. Descrizione delle modalità proposte per assicurare, il corretto svolgimento del servizio, per tutta la durata contrattuale. Saranno valutate l'eshaustività e l'adeguatezza - anche in termini di analisi delle fattispecie possibili - la fattibilità e l'efficacia delle misure per garantire la continuità del servizio al verificarsi di cause di interruzione descritte nella Relazione Tecnica, quali, a titolo esemplificativo: guasti, malfunzionamenti, scioperi del personale. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 5

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Piano di analisi sui campioni alimentari sulle superfici/attrezzature. Procedura, tipologia e frequenza delle verifiche e dei controlli analitici che si intendono effettuare ai sensi dei vigenti Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e successiva adozione di azioni risolutive rispetto alle criticità rilevate. Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggior pregnanza e qualità dei controlli effettuati (frequenza, tipologie, modalità e qualità) rispetto a quanto definito nel Capitolato. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 5

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico. Sarà valutato il progetto che il concorrente si impegna ad attuare - descritto nella Relazione Tecnica - relativo a: a) iniziative di educazione alimentare che il concorrente si impegna ad organizzare: numero di iniziative, obiettivi, argomenti, tempi e relative modalità d'attuazione, con attenzione ad attività laboratoriali rivolte all'utenza, al personale scolastico e alle famiglie = fino a 7 punti; b) piano di azioni informative rivolte all'utenza, anche tramite l'utilizzo di nuove tecnologie = fino a 1 punto. Il punteggio sarà assegnato in ragione della qualità, efficacia ed adeguatezza dei progetti ed interventi proposti. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 8$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 8

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza. Sistema adottato dalla ditta per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza (docenti e bambini). Elaborazione di idonea reportistica da inviare all'amministrazione con frequenza almeno semestrale, suggerendo eventuali azioni correttive (ad es. variazioni di menù da concordarsi con IASL). Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 4

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Progetto formativo per gli operatori. Percorsi formativi ulteriori rispetto alle attività di formazione obbligatorie previste dal capitolato, per il personale impiegato nell'appalto, finalizzati ad innalzare il livello qualitativo del servizio anche dal punto di vista culinario nutrizionale e igienico-sanitario. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 8$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 8

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Impatti ambientali della logistica mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale Utilizzo mezzi a minore emissione e a minori consumi energetici ai sensi art. 1 sub. C. lett.b. punto 2 dell'allegato 1 del D.M. 10 Marzo 2020 Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari". Il concorrente dovrà riportare - nella Relazione Tecnica - la percentuale di mezzi offerti a ridotto impatto ambientale che si impegna ad utilizzare per l'esecuzione del servizio. Il punteggio verrà attribuito in base alla percentuale di mezzi a basso impatto ambientale offerti, come segue: tra il 75 % e il 100% del parco mezzi offerto per l'esecuzione del servizio = 5 punto; tra il 50% e il 74% del parco mezzi offerto per l'esecuzione del servizio = 3 punti; inferiore al 50% del parco mezzi offerto per l'esecuzione del servizio = 0 punti.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 5

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Progetto di recupero di prodotti non somministrati. Da destinare ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 Ago

2016, N.166 (rif. D.M. 18/12/2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" - G.U. 5/4/2018, n. 79). Il punteggio sarà attribuito in funzione della qualità, efficacia ed adeguatezza delle misure proposte per il recupero di prodotti non somministrati da destinare ad organizzazioni no profit di utilità sociale, ed erogazione pasti gratuiti ad indigenti. Inoltre, si valuterà il sistema di rilevamento, monitoraggio e gestione delle eccedenze. Il tutto migliorativo rispetto alle clausole minime definite in Capitolato. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 7$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 7

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Integrazione fornitura di prodotti biologici. Ulteriori quote percentuali di alimenti di produzione biologica rispetto a quelle stabilite dal D.M. 65 del 10 Marzo 2020. Saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dichiarerà, il proprio impegno ad integrare le specie di prodotti biologici, indicando la specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata. Il punteggio verrà attribuito come di seguito specificato: a) ortaggi, frutta, legumi, cereali = 1 punto per ogni specie offerta; b) pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati = 1 punto per ogni specie offerta. Sarà attribuito 1 punto per ogni specie offerta, fino ad un massimo di 4 punti.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 4

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Fornitura di prodotti a chilometro zero e filiera corta. Saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dichiarerà, nella Relazione tecnica, il proprio impegno alla fornitura di prodotti a chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61 del 2022, indicando la specie e le quantità. La quantità deve essere coerente con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Il punteggio verrà attribuito come di seguito specificato: a) ortaggi, frutta, legumi, cereali = 1 punto per ogni specie offerta; b) pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati = 1 punto per ogni specie offerta. Sarà attribuito 1 punto per ogni specie offerta, fino ad un massimo di 4 punti.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 4

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Valorizzazione prodotti tipici e tradizionali Presentazione di un piano per la valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali che abbiano connotazioni DOP, IGP, STG. In particolare, sarà valutata la somministrazione di una giornata al mese in cui il menù si andrà a sostituire a quello previsto dall'Asl (con sostituzioni bilanciate) ma ripercorrendo un percorso del gusto con ricette e rivisitazioni tipiche. Queste giornate di menu andranno poi essere validate dall'Asl di riferimento nella sostituzione dello specifico pasto.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 2

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Migliorie, innovazioni e servizi aggiuntivi per il servizio e lutenza. Proposte migliorative formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato. Verranno prese in considerazione esclusivamente le proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel Capitolato speciale dappalto e che effettivamente rispondano alle reali necessità del servizio. Le proposte e gli interventi migliorativi e/o aggiuntivi dovranno essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con precisazione dei tempi e delle modalità di attuazione, al fine di valutare la concretezza, lutilità e il grado di realizzabilità. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 8$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 8

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Miglioramento del rapporto operatore/utente. Viene espressa preferenza per lofferta che preveda un miglioramento del rapporto operatore/utente previsto dal capitolato (cioè superiore a 1:30). 1:20 = 4 punti; 1:30 = 2 punti; 1:40 = 0 punti.

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 4

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Certificazione ISO 14001 (sistema di gestione ambientale) oppure registrazione EMAS di cui al Reg. (CE) n. 1221/2009. Viene assegnato il punteggio in caso di possesso di tale certificazione, in corso di validità, rilasciata da organismi di valutazione della conformità e relativa al servizio oggetto di appalto, ai sensi dellAllegato II.8 del D.Lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per lottenimento del punteggio, la certificazione deve essere posseduta da ogni ditta/impresa. [Lofferente deve dichiararne il possesso, producendo copia della certificazione]

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 1

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Certificazione ISO 22000 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti). Viene assegnato il punteggio in caso di possesso di tale certificazione, in corso di validità, rilasciata da organismi di valutazione della conformità e relativa al servizio oggetto di appalto, ai sensi dellAllegato II.8 del D.Lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per lottenimento del punteggio, la certificazione deve essere posseduta da ogni ditta/impresa. [Lofferente deve dichiararne il possesso, producendo copia della certificazione]

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 1

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Certificazione ISO 22005 (sistema di rin-tracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica). Viene assegnato il punteggio in caso di possesso di tale certificazione, in corso di validità, rilasciata da organismi di valutazione della conformità e relativa al servizio oggetto di appalto, ai sensi dellAllegato II.8 del D.Lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per lottenimento del punteggio, la certificazione deve essere posseduta da ogni ditta/impresa. [Lofferente deve dichiararne il possesso, producendo copia della certificazione]

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 1

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Certificazione ISO 45001 (Sistemi di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro) Viene assegnato il punteggio in caso di possesso di tale certificazione, in corso di validità, rilasciata da organismi di valutazione della conformità e relativa al servizio oggetto di appalto, ai sensi dell'Allegato II.8 del D.Lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per l'ottenimento del punteggio, la certificazione deve essere posseduta da ogni ditta/impresa. [Lofferente deve dichiararne il possesso, producendo copia della certificazione]

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 1

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Certificazione SA 8000:2014 (Responsabilità sociale d'impresa) Viene assegnato il punteggio in caso di possesso di tale certificazione, in corso di validità, rilasciata da organismi di valutazione della conformità e relativa al servizio oggetto di appalto, ai sensi dell'Allegato II.8 del D.Lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per l'ottenimento del punteggio, la certificazione deve essere posseduta da ogni ditta/impresa. [Lofferente deve dichiararne il possesso, producendo copia della certificazione]

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 1

5.1.11. Documenti di gara

Indirizzo dei documenti di gara: <https://sangiorgioacremano-appalti.maggiolicloud.it/PortaleAppalti/it/procedure/codice/G01329>

5.1.12. Condizioni di appalto

Modalità di presentazione:

Presentazione elettronica delle offerte: Consentita

Indirizzo per la presentazione: <https://sangiorgioacremano-appalti.maggiolicloud.it/PortaleAppalti/it/procedure/codice/G01329>

Lingue in cui possono essere presentate le offerte o le domande di partecipazione: italiano

Catalogo elettronico: Non consentita

Termine per il ricevimento delle offerte: 05/07/2026 23:00:00 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale, ora legale dell'Europa centrale

Durata durante la quale l'offerta deve rimanere valida: 180 Giorni

Informazioni sull'apertura pubblica delle offerte:

Data di apertura: 08/07/2026 10:00:00 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale, ora legale dell'Europa centrale

Condizioni contrattuali:

L'esecuzione dell'appalto deve avvenire nel contesto di programmi di lavoro protetti: No

Fatturazione elettronica: Obbligatoria

Si farà ricorso all'ordinazione elettronica: no

Sarà utilizzato il pagamento elettronico: sì

Accordo finanziario: Vedi documentazione di gara

5.1.15. Tecniche

Accordo quadro:

Nessun accordo quadro

Informazioni sul sistema dinamico di acquisizione:

Nessun sistema dinamico di acquisizione

5.1.16. Ulteriori informazioni, mediazione e ricorsi

Organizzazione competente per i ricorsi: TAR Campania - Napoli

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulla procedura di appalto : Comune di San Giorgio a Cremano

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulle procedure di ricorso: Comune di San Giorgio a Cremano

Organizzazione che riceve le domande di partecipazione: Comune di San Giorgio a Cremano

8. Organizzazioni

8.1. ORG-0001

Nome ufficiale: Comune di San Giorgio a Cremano

Numero di registrazione: 01435550635

Indirizzo postale: Piazza Carlo di Borbone n. 10

Località: SAN GIORGIO A CREMANO

Codice postale: 80046

Suddivisione del paese (NUTS): Napoli (ITF33)

Paese: Italia

E-mail: protocollo.generale@cremano.telecompost.it

Telefono: 0815654400

Fax: 0815654400

Indirizzo internet: <https://www.comune.sangiorgioacremano.na.it/sito/>

Profilo del committente: <https://www.comune.sangiorgioacremano.na.it/sito/>

Ruoli di questa organizzazione:

Committente

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulla procedura di appalto

Organizzazione che riceve le domande di partecipazione

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulle procedure di ricorso

8.1. ORG-0002

Nome ufficiale: TAR Campania - Napoli

Numero di registrazione: 94028990631

Indirizzo postale: Piazza municipio n. 64

Località: NAPOLI (NA)

Codice postale: 80133

Suddivisione del paese (NUTS): Napoli (ITF33)

Paese: Italia

E-mail: tarna-segrprotocolloamm@ga-cert.it

Telefono: 0817817100

Fax: 0817817100

Indirizzo internet: <https://www.giustizia-amministrativa.it/tribunale-amministra>

Ruoli di questa organizzazione:

Organizzazione competente per i ricorsi

Informazioni sull'avviso

Identificativo/versione dell'avviso: 7ffc6212-30e5-43ad-a56c-0128662c5840 - 01

Tipo di formulario: Gara

Tipo di avviso: Bando di gara o di concessione – regime ordinario

Sottotipo di avviso: 16

Data di trasmissione dell'avviso: 04/06/2026 12:13:34 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale,
ora legale dell'Europa centrale

Lingue in cui il presente avviso è ufficialmente disponibile: italiano

Numero di pubblicazione dell'avviso: 386674-2026

Numero dell'edizione della GU S: 107/2026

Data di pubblicazione: 05/06/2026