C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLI DI LANZO

CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI STRAMBINO – A.S. 2025/2026-2026/2027-2027/2028

Informazioni sulla gara	
ID	396
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55524000-9
Protocollo:	312
CIG:	B5602E7458
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	DT CUC 2/2025 -DET. 39/25 - DT CUC 4/2025
RUP:	Daniela Domenica Dellutri
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	D.SSA DANIELA DELLUTRI
Per richiedere informazioni:	TEL. 0125636606 segreteria@comune.strambino.to.it
Stato:	In svolgimento
Soggetto aggiudicatore:	CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo
Centro di costo:	UFFICIO SEGRETERIA CUC STRAMBINO
Destinatario fornitura/servizio:	UFFICIO SEGRETERIA CUC STRAMBINO
Aggiudicatario:	SODEXO ITALIA S.P.A.
Descrizione:	SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
Comunicazione:	Con determinazione n. 39/2025 del 06/02/2025 del Comune di Strambino è stato rettificato il disciplinare di gara (allegato) e conseguentemente con determinazione della CUC n. 4/2025 in data 7/02/2025, si è preso atto della documentazione di gara rettificata ed è stata disposta la proroga dei termini scadenza. Scadenza presentazione offerta il 17/03/2025 ore 13,00 Scadenza termini richiesta chiarimenti il 12/03/2025 ore 13,00. Data 1 seduta di gara 18/03/2025 ore 9,00.

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	831.518,82 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	825.968,82 €
Oneri:	5.550,00 €
Importo contributo ANAC:	90,00 €
Garanzia fideiussoria:	16.630,38 €
Termini di pagamento:	30 GG DF

Criterio di valutazione dell'offerta economica	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	1.1 Proporzionalità inversa sull'offerta
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	20

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	28 gennaio 2025 12:00:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	12 marzo 2025 13:00:00
Data scadenza:	17 marzo 2025 13:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
E DGUE PDF
Domanda di partecipazione
Dichiarazione integrativa
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
Eventuali documenti integrativi
E-dgue request
VERSAMENTO ANAC
PATTO DI INTEGRITA
INFORMATIVA PRIVACY
SCHEMA CONTRATTO
ATTESTAZIONE SOPRALLUOGO

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Offerta economica
Eventuali documenti integrativi

Documentazione gara
Disciplinare di gara rettificato
avviso di gara rettificato
Allegato 7 - Duvri
Allegato 6- Prospetto Personale
Allegato 5 - Inventario
Allegato 4 - Planimetria centro cottura
Allegato 3 - Pulizie ed igiene spazi
Allegato 2 - Menù
CAPITOLATO SPECIALE appalto
Relazione Tecnica
Allegato 1 - Caratteristiche derrate
avviso di gara
Disciplinare di gara

Chiarimenti	
Domanda	**Risposta**
In riferimento al criterio di attribuzione del punteggio 1.4) si richiede di meglio specificare l'oggetto della richiesta: cosa s'intende per presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista? Sono mansioni differenti, svolte da operatori differenti e che richiedono adeguate qualifiche. La richiesta circa la presenza di un cuoco responsabile dovrebbe già essere soddisfatta e superata dalla presenza nell'attuale organico di un Cuoco Unico 3° livello tra l'altro oggetto di clausola sociale (art. 56 CSA). La richiesta quindi deve essere intesa quale presenza a supporto del servizio di un Dietista o Nutrizionista iscritti nel rispettivo albo professionale, per un puntuale monitoraggio del servizio? In attesa di cortese riscontro, cordiali saluti.	Vedasi il disciplinare di gara che ha rettificato il sub-criterio 1.4.
Domanda	**Risposta**
In riferimento al criterio di attribuzione del punteggio 2.7) "Potenziamento del centro cottura e dei locali ricevimento pasti e refettori" si ritiene opportuno evidenziare come nell'orientamento giurisprudenziale comune, valga il principio per cui la conoscenza di elementi economici da parte della Commissione di gara, nella fase della valutazione dell ` offerta tecnica che precede quella di valutazione dell ` offerta economica, possa apparire di per sé idonea a determinare anche solo in astratto un condizionamento dell ` operato della Commissione medesima, alterando o perlomeno rischiando potenzialmente di alterare la serenità e l ` imparzialità dell ` attività valutativa della Commissione stessa. Ciò premesso, si richiede quindi conferma che la valorizzazione economica delle soluzioni proposte debba essere inserita nell'offerta tecnica quando invece, potrebbe essere inserita direttamente nell'offerta economica. In attesa di riscontro, si porgono cordiali saluti.	Vedasi disciplinare di gara rettificato
Domanda	**Risposta**
In riferimento alla fidejussione provvisoria e più precisamente al punto b) dell ` art. 9, visto che il nuovo codice non prevede quanto richiesto, si chiede se si tratta di un refuso o se è comunque richiesta tale dichiarazione. Si comunica altresì che su ANAC il CIG non è ancora disponibile (ERRORE GAE07). In attesa di cortese riscontro, cordiali saluti.	La dichiarazione di cui al punto b) dell'art. 9 del Disciplinare di gara è richiesta. Il CIG risulta pubblicato .
Domanda	**Risposta**
In merito al requisito 6.3.C che prevede il possesso della certificazione "UNI EN ISO 9001 per il trasporto dei pasti" si richiede se avendo la nostra	

impresa Certificazione “UNI EN ISO 9001 per la Preparazione e la Somministrazione dei pasti” e la Certificazione “DIN EN ISO 22000:2018 per la Preparazione, Trasporto e Fornitura dei pasti” si richiede se il requisito può ritenersi soddisfatto In caso di risposta negativa si richiede se lo specifico requisito “certificazione UNI EN ISO 9001 per il trasporto dei pasti” può essere oggetto di avvalimento	Le certificazioni necessarie di cui all ` art. 6 p.t 6.3 devono essere tutte possedute dall ` operatore. Il concorrente può soddisfare la richiesta di cui al punto 6.3 anche mediante ricorso all’avvalimento (art. 7 disciplinare) .
Domanda	**Risposta**
Buon pomeriggio, In relazione alla gara indicata a margine si chiede: 1) relativamente al personale indicato nell’All. 6, di voler indicare il contratto applicato e la tipologia di contratto (determinato, indeterminato, interinale, ecc) per singola figura. 2) visto l’importo della manodopera indicato all’art. 3 del disciplinare, di voler indicare su quante settimane lo stesso sia stato quantificato e la percentuale di incremento stimato 3) di confermare che nella predisposizione dell’offerta tecnica non siano da conteggiare nelle 30 facciate concesse, copertina e indice. Inoltre, si chiede se siano ammessi allegati. 4) di indicare se attualmente vengono prodotti pasti per altre amministrazioni/clienti extra appalto 5) di confermare che la distribuzione della merenda pomeridiana nelle sezioni sia in capo al personale scolastico 6) tenuto conto di quanto riportato all’art 13 comma 10 del csa, di confermare che trattasi di refuso il riferimento “all’impegno a realizzare i menù proposti in sede di gara” visto che non vi sono parti progettuali dedicate alla presentazione di menu. 7) l’importo presunto relativo alle spese contrattuali in capo all’aggiudicatario. 8) Tenuto conto che durante il sopralluogo non è possibile fare foto/video, si chiede di ricevere le planimetrie dei locali oggetto di affidamento in formato .dwg e si chiede il layout delle attrezzature di cui all’All. 5 precisando se la proprietà sia se del comune o del gestore uscente. 9) Di voler pubblicare i kwh elettrici, mc di gas e mc di acqua consumati nell’ultimo triennio In attesa di riscontro, porgiamo Cordiali saluti	1. Il contratto applicato è il CCNL per i dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo. Tutto il personale indicato nell’allegato 6) al capitolato ha un contratto di lavoro a tempo indeterminato. 2. L’importo della manodopera indicato all’art. 3 del disciplinare è stato quantificato su 36 settimane. La percentuale di incremento stimata è del 2,5%. 3. Si veda disciplinare di gara rettificato. 4. Si conferma che è stato autorizzato l ` utilizzo del centro cottura di Strambino per produrre pasti per altre amministrazioni comunali. 5. Si conferma che la distribuzione della merenda pomeridiana nelle sezioni è in capo al personale scolastico. 6. Si conferma che quanto riportato all’art 13, comma 10, del Capitolato è un refuso. 7. L’importo presunto relativo alle spese contrattuali in capo all’aggiudicatario ammonta a circa ad euro 2.791,87 di cui euro 200,00 per imposta di registro ed euro 2.591,87 per diritti di rogito, oltre l ` imposta di bollo da assolvere per il CIG della procedura mediante F24. 8. L’Ente non dispone delle planimetrie dei locali oggetto di affidamento in formato .dwg né del layout delle attrezzature, pertanto, se ne potrà prendere visione in sede di sopralluogo. Le attrezzature di cui all’all. 5 sono di proprietà dell’Ente. Con successivo chiarimento verranno comunicati i dati del quesito al punto 9.
Domanda	**Risposta**
Con la presente siamo a richiedere una stima delle spese contrattuali. Si ringrazia.	L’importo presunto relativo alle spese contrattuali in capo all’aggiudicatario ammonta a circa ad euro 2.791,87 di cui euro 200,00 per imposta di registro ed euro 2.591,87 per diritti di rogito, oltre l ` imposta di bollo da assolvere per il CIG della procedura mediante F24.
Domanda	**Risposta**
Con la presente si richiede se le 30 facciate della Relazione Tecnica debbano essere intese copertina	

ed indice esclusi. Si richiede inoltre se alla Relazione Tecnica possano essere inseriti allegati per meglio rappresentare i contenuti esposti all'interno del progetto come ad esempio CV Direttore del Servizio, Diagramma Gant, Tabelle ecc. Si ringrazia.	Si veda disciplinare di gara rettificato
Domanda	**Risposta**
Buongiorno, in riferimento al criterio di attribuzione del punteggio 3.3 si chiede conferma che per KM0 debba essere inteso un raggio di approvvigionamento entro 200 km dal Municipio di Strambino. Si ringrazia.	Si conferma quanto richiesto. La definizione di KM zero come noto è contenuta nell ` ALLEGATO 1 (Art. 1) Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI. Nello specifico per "chilometro zero" (o, nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile") si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del D.I.18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche").
Domanda	**Risposta**
L'art. n. 42 del CSA definisce per l'elaborazione del piano trasporti che la consegna dei pasti debba avvenire con un anticipo di 15 minuti: si chiede di confermare che sia corretta l'interpretazione che i pasti possano essere consegnati con 15 minuti e più di anticipo. Tutte le scuole dell'infanzia infatti consumano il pasto alle 11,45 come definito all'art. n. 3 del CSA e quindi sarebbe impossibile arrivare in tutte le scuole con 15 minuti di anticipo (alle 11,30). Con la presente siamo quindi a richiedere conferma che le 11,30 sia l'orario limite entro il quale poter consegnare i pasti (all'Infanzia) che invece potranno essere consegnati nella fascia oraria antecedente tra le 11.10 e le 11.30. Si ringrazia.	La consegna deve essere effettuata almeno 15 minuti prima rispetto all'orario di consumo, senza pregiudicare la temperatura e la qualità dei pasti.
Domanda	**Risposta**
Buongiorno, in merito alla fidejussione si chiede conferma che si possono operare tutte le riduzioni previste dall ` art. 106 (30% per ISO 9001 + 10 %, cumulabile con la riduzione di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico presenti una fideiussione, emessa e firmata digitalmente, che sia gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi del comma 3 + 20% , cumulabile con le riduzioni di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico possegga uno o più delle certificazioni o marchi individuati, tra	In merito alla garanzia provvisoria si applicano le riduzioni previste all'articolo 106, comma 8, del Codice dei Contratti.

quelli previsti dall'allegato II.13). In attesa di riscontro, cordiali saluti.	
Domanda	**Risposta**
1)Ai fini della richiesta della garanzia provvisoria, si chiede di conferma la stessa vada intestata alla ` ` CUC Canavese e Valli di Lanzo ` ` o al ` ` Comune di Strambino ` ` 2)Si chiede conferma che alla garanzia provvisoria possano essere applicate tutte le seguenti riduzioni previste dall'art. 106, comma 8 del D. lgs. n. 36/2023: Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 Riduzione del 20% per cento, cumulabile con le riduzioni di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico possegga uno o più delle certificazioni o marchi individuati, tra quelli previsti dall'allegato II.13 (SA 8000, UNI EN ISO 14001, UNI/PdR 125). Inoltre si chiede conferma che si possa aggiungere anche la seguente riduzione prevista dallo stesso comma 8: ` ` L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 10%, cumulabile con la riduzione di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico presenti una fideiussione, emessa e firmata digitalmente, che sia gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi del comma 3 ` ` (dello stesso articolo 106). Si chiede di confermare la verificabilità della garanzia stessa attraverso scambio di pec con il soggetto garante, all'indirizzo di posta certificata indicata nella stessa garanzia fidejussoria. In attesa di un vostro cortese riscontro, si porgono cordiali saluti.	Per quanto attiene alle riduzioni della garanzia provvisoria ed alla verifica telematica trova applicazione l'articolo 106, comma 8, del Codice dei contratti, cosi come integrato dal D.lgs. 209/2024.
Domanda	**Risposta**
Buongiorno, Si chiede di voler: • indicare il nominativo del gestore uscente; • indicare l'attuale prezzo di gestione; • pubblicare il prospetto dei pasti somministrati per ogni ordine di scuola nel mese di Maggio 2024 e Novembre 2024. • Indicare l'aumento percentuale di cui l'AC ha tenuto conto nella determinazione del costo della manodopera afferente al rinnovo del CCNL indicato all'art. 3 del Disciplinare di gara. - Si chiede riscontro ai chiarimenti richiesti in data 30 Gennaio ad oggi ancora privi di riscontro. In attesa di cortese cenno di riscontro, porgiamo Cordiali saluti	L'operatore uscente è la ditta "Sodexo Italia S.p.a.". L'attuale prezzo di gestione è 5,20 oltre iva. SCUOLA Pasti maggio 2024 Pasti novembre 2024 INF. CERONE 536 461 INF. CROTTE 270 176 INF. STRAMBINO 587 414 PRIMARIA STRAMBINO 3.689 3.438 SECONDARIA STRAMBINO 1.262 1.276 INSEGNANTI 407 374 La percentuale di incremento stimata per il nuovo CCNL è del 2,5%

Domanda	Risposta
Buongiorno, Si chiede: 1)In relazione alla risposta al chiarimento 5) punto 4. si chiede di indicare il numero di pasti giorno prodotti per le altre amministrazioni comunali. Inoltre, siamo a richiedere di voler precisare, relativamente all'organico pubblicato, il monteore dedicato esclusivamente all'appalto del Comune di Strambino per singola figura. 2)Visto la risposta al chiarimento 12), si chiede di confermare che rispetto al numero degli iscritti al servizio è stata considerata una riduzione di oltre il 25% per la definizione dei pasti annui. Da tabella, il totale degli iscritti è pari a 477 mentre da chiarimento si giunge ad una media di ca 350 pasti. In attesa di riscontro, porgiamo Cordiali saluti	Il quesito di cui al punto 1) non riveste interesse concreto alla partecipazione alla presente procedura. L'organico elencato nell'allegato 6) al Capitolato ed il monte ore indicato è relativo esclusivamente all'appalto del Comune di Strambino. Come precisato negli atti di gara, il calcolo del numero dei pasti è stato determinato sulla base dei dati sui pasti fruiti nell'ultimo anno scolastico 2023/2024 e ad inizio dell'anno scolastico 2024/2025.

Domanda	Risposta
Buon pomeriggio, In relazione alla gara indicata a margine si chiede: 1) relativamente al personale indicato nell'All. 6, di voler indicare il contratto applicato e la tipologia di contratto (determinato, indeterminato, interinale, ecc) per singola figura. 2) visto l'importo della manodopera indicato all'art. 3 del disciplinare, di voler indicare su quante settimane lo stesso sia stato quantificato e la percentuale di incremento stimato 3) di confermare che nella predisposizione dell'offerta tecnica non siano da conteggiare nelle 30 facciate concesse, copertina e indice. Inoltre, si chiede se siano ammessi allegati. 4) di indicare se attualmente vengono prodotti pasti per altre amministrazioni/clienti extra appalto 5) di confermare che la distribuzione della merenda pomeridiana nelle sezioni sia in capo al personale scolastico 6) tenuto conto di quanto riportato all'art 13 comma 10 del csa, di confermare che trattasi di refuso il riferimento "all'impegno a realizzare i menù proposti in sede di gara" visto che non vi sono parti progettuali dedicate alla presentazione di menu. 7) l'importo presunto relativo alle spese contrattuali in capo all'aggiudicatario. 8) Tenuto conto che durante il sopralluogo non è possibile fare foto/video, si chiede di ricevere le planimetrie dei locali oggetto di affidamento in formato .dwg e si chiede il layout delle attrezzature di cui all'All. 5 precisando se la proprietà sia se del comune o del gestore uscente. 9) Di voler pubblicare i kwh elettrici, mc di gas e mc di acqua consumati nell'ultimo triennio In attesa di riscontro, porgiamo Cordiali saluti	1. Il contratto applicato è il CCNL per i dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo. Tutto il personale indicato nell'allegato 6) al capitolato ha un contratto di lavoro a tempo indeterminato. 2. L'importo della manodopera indicato all'art. 3 del disciplinare è stato quantificato su 36 settimane. La percentuale di incremento stimata è del 2,5%. 3. Si veda disciplinare di gara rettificato. 4. Si conferma che è stato autorizzato l ` utilizzo del centro cottura di Strambino per produrre pasti per altre amministrazioni comunali. 5. Si conferma che la distribuzione della merenda pomeridiana nelle sezioni è in capo al personale scolastico. 6. Si conferma che quanto riportato all'art 13, comma 10, del Capitolato è un refuso. 7. L'importo presunto relativo alle spese contrattuali in capo all'aggiudicatario ammonta a circa ad euro 2.791,87 di cui euro 200,00 per imposta di registro ed euro 2.591,87 per diritti di rogito, oltre l ` imposta di bollo da assolvere per il CIG della procedura mediante F24. 8. L'Ente non dispone delle planimetrie dei locali oggetto di affidamento in formato .dwg né del layout delle attrezzature, pertanto, se ne potrà prendere visione in sede di sopralluogo. Le attrezzature di cui all'all. 5 sono di proprietà dell'Ente. Con successivo chiarimento verranno comunicati i dati del quesito al punto 9. 2022 Gas Mc. 2.147 Acqua Mc. 446 Energia Kw 38.498,00 2023 Gas Mc. 2.302 Acqua Mc. 512.50 Energia Kw 29.793,20 2024 Gas Mc. 2.297 Acqua Mc. 525 Energia Kw 33.397,00

Domanda	Risposta
Buongiorno Con riferimento all ` art. 3 del Disciplinare di gara, si chiede su quanti giorni medi annui è stato calcolato il costo della manodopera di € 438.749,82 ovvero quanti giorni annui è previsto il servizio di refezione scolastica? Grazie	Si veda al riguardo il chiarimento n. 5 punto 2)
Domanda	**Risposta**
Buongiorno, si chiede conferma che la garanzia provvisoria debba essere intestata al Comune di Strambino, come riportato a pagina 17 del Disciplinare. In attesa di riscontro immediato, si porgono Distinti saluti	Si conferma che la garanzia provvisoria dovrà essere intestata al Comune di Strambino come indicato nel disciplinare di gara.
Domanda	**Risposta**
Buongiorno In merito al punto 6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE a) aver gestito in maniera continuativa nell ` ultimo triennio (2021-2022-2023), servizi nel settore specifico di attività oggetto dell'appalto (gestione servizi di refezione scolastica), con un fatturato annuo pari o superiore all'importo stimato a base d ` appalto. Si richiede: L'importo stimato a base d'appalto và inteso come importo annuo (Euro 277.172,94) o per tutta la durata dell'appalto e quindi pari a € 831.518,82 e se in sostanza occorre avere un requisito pari a 3 volte il valore della base d'asta?	Con riferimento al requisito di capacità tecnica e professionale di cui all ` art. 6.3 lett. a) del disciplinare di gara, l'importo stimato a base d ` appalto va inteso come importo complessivo pari ad Euro 831.518,82, iva esclusa.

Criteri punteggio documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	**Punteggio massimo attribuibile**
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
2.1 Approvvigionamento e magazzino Specificare le modalità di selezione dei fornitori, di approvvigionamento	4.00
2.2 Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti	6.00
2.3 Gestione degli imprevisti ed emergenze	4.00
2.4 Trasporto	3.00
2.5 Caratteristiche mezzi di trasporto	2.00
2.6 Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali	3.00
2.7 Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori	3.00
Totale criterio	25.00
PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	
1.1 Curriculum del Direttore del Servizio	4.00
1.2 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto.	12.00
1.3 Redazione diagramma di GANTT	3.00
1.4 Presenza di dietista o nutrizionista	3.00
1.5 Piano di formazione e addestramento Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito	3.00
Totale criterio	25.00
PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI	
4.1 Progetto di comunicazione efficace e custumer satisfaction	3.00
4.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi	2.00
Totale criterio	5.00
QUALITA ` DEL SERVIZIO	
3.1.1 - Carni avicole	5.00
3.1.2 Carni suine	5.00
3.2 - Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi	4.00
3.3 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori	6.00
3.4 Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati.	5.00

Totale criterio	25.00
Totale	**80.00**

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
Offerta tecnica
Eventuali documenti integrativi
Offerta tecnica generata da sistema
Offerta tecnica oscurata per la pubblicazione