



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

**Servizio Appalti****Ufficio Gare**

Via Dogana n. 8 – 38122 Trento

T +39 0461 496444

F +39 0461 496422

pec [serv.appalti@pec.provincia.tn.it](mailto:serv.appalti@pec.provincia.tn.it)@ [serv.appalti@provincia.tn.it](mailto:serv.appalti@provincia.tn.it)web [www.appalti.provincia.tn.it](http://www.appalti.provincia.tn.it)

Sito internet

[www.appalti.provincia.tn.it](http://www.appalti.provincia.tn.it)

1745-2018

*Numero di protocollo associato al documento come metadato (DPCM 3.12.2013, art. 20). Verificare l'oggetto della PEC o i files allegati alla medesima. Data di registrazione inclusa nella segnatura di protocollo.*

Oggetto: Gara europea a procedura aperta per l'appalto di servizi di ristorazione a favore delle APSP Civica di Trento, Margherita Grazioli e Beato de Tschiderer. **Nota di rettifica e pubblicazione testo coordinato con le rettifiche.**

Con riferimento alla gara in oggetto, su indicazione della committente APSP Civica di Trento, si dispongono le seguenti rettifiche agli atti di gara.

**Rettifica n. 5**

Si dispone la seguente modificazione all'allegato APP-RIST 02 Piano alimentare.

La voce:

“CREMA DI NOCCIOLA

Le confezioni devono essere in confezioni catering e di produzione nazionale oppure in monoporzione da 25 gr circa.

Il prodotto non deve essere sottoposto a processi chimici, non deve contenere additivi, né coloranti, né aromi artificiali. Deve essere prodotta con nocciole di origine nazionale, e non contenere olio di palma e grassi idrogenati, né aromi, conservanti e coloranti”.

è sostituita dalla seguente:

“CREMA DI NOCCIOLA

Le confezioni devono essere in confezioni catering e di produzione nazionale oppure in monoporzione da 25 gr circa.

Il prodotto non deve essere sottoposto a processi chimici, non deve contenere additivi, né coloranti, né aromi artificiali. Deve essere prodotta con nocciole di origine nazionale e non contenere grassi idrogenati, aromi, conservanti e coloranti”.

### **Rettifica n. 6**

Si dispone la seguente modificazione all'allegato APP-RIST 02 Piano alimentare.

La voce:

"Grissini monoporzione

I grissini devono essere in confezione sigillata "tipo ristorante", del peso di gr. 15 circa, preparati con ingredienti previsti dalla legislazione vigente in materia ed in particolare: farina di frumento tipo "0" o "00" o integrale, oli o grassi vegetali (olio extravergine di oliva, olio di oliva, olio di arachide, olio di mais, olio di girasole), estratti di malto, lievito di birra, sale. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate."

è **sostituita** dalla seguente:

"Grissini monoporzione

I grissini devono essere in confezione sigillata "tipo ristorante", del peso di gr. 15 circa, preparati con ingredienti previsti dalla legislazione vigente in materia ed in particolare: farina di frumento tipo "0" o "00" o integrale, oli o grassi vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva, olio di oliva, olio di arachide, olio di mais e olio di girasole), estratti di malto, lievito di birra, sale. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate."

### **Rettifica n. 7**

Visto l'art. 17, comma 5, lettera v) della legge provinciale n. 2/2016, l'elemento di valutazione n. 9 "conciliazione Famiglia-Lavoro" è integrato come segue (integrazione in carattere grassetto sottolineato):

#### **9. conciliazione Famiglia-Lavoro – punti max 0,9:**

9.1. dimostrabile da documentazione idonea:

- il possesso di un Marchio "Family" regolarmente registrato, attestante l'attuazione di interventi significativi e rilevanti per la conciliazione famiglia-lavoro all'interno della organizzazione, rilasciato da Regioni, Province autonome o altri enti;
- il possesso del Marchio "Family Audit" rilasciato dalla Provincia Autonoma di Trento.

Punteggio: 0,9 punto al concorrente che è in grado di dimostrare il possesso di un marchio acquisito **o l'avvio del processo di acquisizione.**

### **Rettifica n. 8**

Si pubblica separatamente la tabella riportata a pag. 12 dell'allegato n. 9 in quanto a causa di un disguido tecnico il testo non risulta leggibile nella sua interezza.

### **Rettifica n. 9**

La tabella n. 3 riferita al lotto n. 1 pubblicata a pagina 7 del disciplinare, l'importo totale soggetto a ribasso è pari a euro 5.831.852,04 e non, come erroneamente riportato, a euro 5.5612.852,04.

Si provvede alla pubblicazione del **disciplinare di gara** e del **capitolato speciale** di appalto **coordinati con le rettifiche** di cui alla presente nota.



IL DIRIGENTE  
- dott. Paolo Fontana -

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3 bis e 71 D.Lgs. 82/05). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D. Lgs. 39/1993).

RP – ES

*Responsabile del procedimento: dott. Enrico Sartori*