



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. 1

Per errore materiale, è stata pubblicata una versione superata dell'art. 23 del **capitolato speciale** di appalto rubricato "Clausola sociale – Imposizione di manodopera in caso di cambio appalto".

Si pubblica pertanto la versione corretta del capitolato (testo integrale) che sostituisce la precedente.

#### Rettifica n. 2

Con riferimento alle modalità di redazione del progetto tecnico, il seguente periodo del disciplinare di gara:

*"La redazione del progetto suddetto deve essere realizzata su formato A4, layout verticale, interlinea 1,5, margini minimi 2 cm. Non deve superare le 80 facciate, escluse planimetrie e depliant"*

è **sostituito** dal seguente: *"La redazione del progetto suddetto deve essere realizzata su formato A4, layout verticale, interlinea 1,5, margini minimi 2 cm. Non deve superare le 80 facciate, escluse planimetrie, depliant e schede tecniche"*.

### **Rettifica n. 3**

Con riferimento alle modalità di redazione del progetto tecnico, il seguente periodo del punto 2.3: *“sulla medesima settimana già utilizzata per le diete, presentazione delle ricette con scomposizione bromatologica e ricostruzione del menù a punti, sul modello di quanto già predisposto dall’A.P.S.P. nel capitolato speciale”*

è **sostituito** dal seguente: *“sulla medesima settimana già utilizzata per le diete, presentazione delle ricette con scomposizione bromatologica del pranzo e della cena del primo giorno della prima settimana di menù (martedì); ricostruzione del menù a punti, sul modello di quanto già predisposto dall’A.P.S.P. nel capitolato speciale”*.

### **Rettifica n. 4**

Con riferimento alle modalità di redazione del progetto tecnico, il seguente periodo del punto 2.2: *“partendo dalla prima delle due settimane di menù allegata alla presente gara, predisposizione di una settimana delle seguenti diete: diabete, disfagia, terapia con anticoagulanti, astringente, dieta morbida, per ipertensione, celiachia e per malnutrizione”*

È **sostituito** dal seguente: *“partendo dalla prima delle due settimane di menù allegata alla presente gara, predisposizione, per il pranzo e la cena del primo giorno (martedì), delle seguenti diete: diabete, disfagia, terapia con anticoagulanti, astringente, dieta morbida, per ipertensione, celiachia e per malnutrizione”*.

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*