



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Servizio Appalti

Via Dogana n. 8 – 38122 Trento

T +39 0461 496444

F +39 0461 496422

pec serv.appalti@pec.provincia.tn.it@ serv.appalti@provincia.tn.itweb www.appalti.provincia.tn.it

S171/2019/3.5/232-2019

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: Disciplinare di gara mediante procedura aperta sopra soglia comunitaria con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 16 e 17 della l.p. n. 2/2016 e del relativo regolamento di attuazione approvato con d.P.P. 21 ottobre 2016, n. 16-50/Leg. e su delega della Comunità della Valle di Sole (TN), per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole primarie e secondarie della medesima Comunità – CIG 787020067E, CUP G19E19000070003.

AVVISO DI RETTIFICA

Si comunica che la committente Azienda pubblica di servizi alla persona di Brentonico, con nota di data 02.10.2019, acquisita al protocollo provinciale sub n. 607851 dd. 03.10.2019, ha apportato le seguenti modifiche – non sostanziali – al Piano alimentare allegato al Capitolato speciale d'appalto – parte tecnica:

Grissini monoporzione (pag. 21)

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, olio di palma proveniente da coltivazioni sostenibili), estratti di malto, lievito di birra, sale. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate.

Biscotti (pag. 21)

Sono richiesti biscotti secchi (con circa il 10% di grassi) in confezione singola da due/tre biscotti o catering. Sono preferibili i biscotti prodotti con burro o olii vegetali tipo olio extravergine di oliva, arachide, girasole o mais, olio di palma proveniente da coltivazioni sostenibili. La farina impiegata può essere quella di tipo "0" o di tipo integrale.

Crema di nocciola (pag. 26)

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, può contenere olio di palma proveniente da coltivazioni sostenibili e non deve contenere grassi idrogenati, né aromi, conservanti e coloranti.

Per l'effetto, si dispone la pubblicazione dell'intero documento alla pagina relativa alla procedura del sito internet www.appalti.provincia.tn.it e nella piattaforma di gara SAP-SRM.



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 / LZB

Responsabile del procedimento: dott. Leopoldo Zuanelli Brambilla