

Appalto multiservizi all'ospedale di Reggio

Firenze restituisce il complesso di Sant'Orsola alla città. L'amministrazione provinciale assegna in concessione l'intervento di restauro e risanamento conservativo dell'ex convento, fondato nel 1300, per un valore di 36 milioni. Si tratta di un avviso indicativo, pubblicato per verificare eventuali proposte da confrontare con quella del promotore - l'Ati Cpf costruzioni di Firenze con Europrogetti finanza di Milano - dopo il termine di scadenza fissato per il 15 maggio. Secondo quanto riportato nel disciplinare la valutazione comparativa - al fine di individuare l'offerta «di pubblico interesse» - avverrà secondo criteri discrezionali dell'amministrazione. L'indicazione dei criteri non genera ancora una formale gara a evidenza pubblica secondo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa e non richiede, per la Provincia, l'associazione di nessun valore ponderale, ma è funzionale soltanto a far rendere motivata la scelta di pubblico

AZIENDA OSPEDALIERA ARCISPEDALE SANTA MARIA NUOVA - REGGIO EMILIA

Indirizzo: Segreteria del Servizio acquisti - viale Umberto I, 50 - 42100 Reggio nell'Emilia
Oggetto: Procedura aperta. Affidamento dell'appalto multiservizio per gli immobili di pertinenza dell'Azienda ospedaliera di Reggio Emilia.
Categoria: Non specificata. **Importo:** 44.326.433,81. **Zona lavori:** Reggio nell'Emilia. **Termine:** 03/04/2012

PROVINCIA DI FIRENZE

Indirizzo: Direzione generale infrastrutture - c/o Ufficio protocollo - via De' Ginori, 10 - 50123 Firenze
Oggetto: Project financing - Gara ai sensi dell'art. 153 comma 19 del Dlgs 163/2006 per l'affidamento in concessione dell'intervento di restauro e risanamento conservativo del complesso S. Orsola di Firenze.
Categoria: Non specificata. **Zona lavori:** Firenze. **Importo:** 36.000.000,00. **Termine:** 15/05/2012

COMUNE DI CAMERINO

Indirizzo: Sede - Corso V. Emanuele II, 17 - 62032 Camerino (MC)
Oggetto: Procedura aperta. Lavori di riparazione danni e rifunionalizzazione immobile ex ospedale S. Maria della Pietà corpi B e C e progettazione esecutiva ed esecuzione lavori di completamento

interesse dell'ente. A Reggio Emilia al via un appalto multiservizi da 44,3 milioni per l'arcispedale Santa Maria Nuova. Il bando dell'azienda ospedaliera riguarda il servizio di gestione con custodia,

funzionale piano primo.
Categoria: OG2. **Importo:** 7.967.166,70.
Zona lavori: Macerata
Termine: 22/03/2012

OPERE PIE RIUNITE PERUGIA

Indirizzo: Sede - via Campo di Marte, 9 - 06100 Perugia
Oggetto: Procedura aperta. Realizzazione di un impianto per la produzione di biogas in regime di cogenerazione della potenza di 999 kw alimentato con matrici vegetali coltivate e reflui zootecnici da realizzare in località San Martino in Campo.
Categoria: OG1, OS18, OS30. **Importo:** 4.498.082,93. **Zona lavori:** Perugia
Termine: 20/02/2012

ERP SPA - EDILIZIA RESIDENZIALE PUBBLICA DI MASSA CARRARA

Indirizzo: Sede - via Roma, 30 - 54033 Carrara (MS)
Oggetto: Procedura aperta. Riquilificazione del comparto urbano di via Torano, Comune di Carrara (MS), per la realizzazione di 34 alloggi di edilizia residenziale pubblica.
Categoria: OG1, OS1, OS6, OS8, OS21, OS28. **Importo:** 3.532.065,70
Zona lavori: Massa Carrara
Termine: 17/02/2012

ACQUAMBIENTE MARCHE SRL DI CASTELFIDARDO

Indirizzo: Sede - via Ho Chi Minh, 8 -

conduzione e manutenzione degli impianti termoidraulici e idrico-sanitari aziendali; il potenziamento del servizio di refrigerazione agli impianti di climatizzazione del complesso ospedaliero, i lavori di

manutenzione complementare, servizi e prestazioni tecniche varie. L'appalto avrà una durata di sei anni dalla data del verbale di consegna. La prestazione principale riguarda il servizio di

60022 Castelfidardo (AN)
Oggetto: Procedura aperta. Lavori e forniture necessarie per l'intervento di realizzazione dell'impianto di depurazione delle acque reflue urbane del Comune di Filottrano (AN) oltre ad opere complementari.
Categoria: OS22. **Importo:** 3.026.677,67.
Zona lavori: Ancona
Termine: 13/03/2012

COMUNE DI BEDONIA

Indirizzo: Ufficio Protocollo - piazza Caduti per la Patria, 1 - 43041 Bedonia (PR)
Oggetto: Procedura aperta. Esercizio degli impianti di illuminazione pubblica comunali esistenti, compresa la fornitura dell'energia elettrica oltre alla manutenzione ordinaria programmata e alla manutenzione straordinaria con interventi finalizzati al miglioramento dell'efficienza energetica e adeguamento normativo.
Categoria: OG10. **Importo:** 2.800.000,00. **Zona lavori:** Parma
Termine: 12/04/2012

ANAS - COMPARTIMENTO DELLA VIABILITÀ PER L'UMBRIA DI PERUGIA

Indirizzo: Compartimento della viabilità per l'Umbria - via XX Settembre, 33 - 06100 Perugia
Oggetto: Procedura aperta. Ss n. 220 Pieviola. Lavori di costruzione della

variante esterna agli abitati di Tavernelle e Osteria Vecchia. Fornitura e posa in opera di barriere stradali di sicurezza.
Categoria: OS12, OS34. **Importo:** 2.532.806,62. **Zona lavori:** Perugia
Termine: 27/02/2012

COMUNE DI MASSAROSA

Indirizzo: Sede - piazza Taddei, 1 - 55054 Massarosa (LU)
Oggetto: Procedura aperta. Esecuzione di tutti i lavori e forniture necessari alla sistemazione di via Fosso Fondacci, mediante realizzazione di tunnel tecnologico per il passaggio dei sottoservizi, e realizzazione del nuovo tracciato del fosso Fondacci.
Categoria: OG6, OG8, OS13. **Importo:** 2.158.812,30. **Zona lavori:** Lucca
Termine: 18/02/2012

COMUNE DI MAIOLATI SPONTINI

Indirizzo: Sede - Largo Pastori, 1 - 60030 Maiolati Spontini (AN)
Oggetto: Procedura aperta. Realizzazione del 1° lotto - 2° stralcio - parte B del polo scolastico di Moie in Via Venezia.
Categoria: OG1. **Importo:** 2.085.463,00. **Zona lavori:** Ancona
Termine: 27/02/2012

IN COLLABORAZIONE CON
EDILIZIA E TERRITORIO
Editrice Il Sole 24 Ore
Il settimanale dedicato ad appalti urbanistica e progettazione

AZIENDE ECCELLENTI - INDUSTRIA DOLCIARIA

Pattini: la qualità e il gusto da sempre, nella food valley italiana

Plumkè, Crostatine e Muffin con il cioccolato: torte e merende soffici e senza alcun conservante

Per chi ha vissuto a San Secondo, a 15 km da Parma, dopo la seconda guerra mondiale, i "Pattini" sono sicuramente un ricordo legato all'infanzia, tanto che ancora oggi all'Industria Dolciaria Pattini viene richiesto di produrli su ordinazione. La storia dell'azienda è legata a un momento triste della vita del Cavalier Giuseppe Pattini, quando imprigionato dagli inglesi e dedicato alla cucina ebbe modo di apprendere le loro tradizioni alimentari e, tornato in patria, nella sua attività di fornaio, elaborò la famosa ricetta dei plum cake con l'uvetta, ribattezzati dai parmigiani i "pattini" un prodotto dolciario allora sconosciuto. Il crescente successo lo portò ad abbandonare il settore della panificazione per dedicarsi esclusivamente a quello dolciario. La scelta si rivelò vincente. L'esperienza decennale nella produzione del

La politica aziendale è, da sempre, orientata verso il raggiungimento del massimo livello qualitativo. L'utilizzo di ingredienti di prima scelta, unitamente a una capacità tecnologica d'avanguardia, permette elevati standard di produzione

Plumkè secondo la tradizione anglosassone, consentì la realizzazione di una moderna linea di pastafrolla e il lancio della Crostatina, destinata a rivestire un ruolo di primissimo piano nel mercato del settore.

Oggi l'Industria Dolciaria Pattini, trasformata in una S.r.l., è presente sul mercato con il proprio marchio e come produttrice per le più importanti catene della grande distribuzione. La politica aziendale è, da sempre, orientata verso il raggiungimento del massimo livello qualitativo. L'utilizzo di ingredienti di prima scelta, unitamente a una capacità tecnologica d'avanguardia, permette elevati standard di produzione. Un importante successo, dopo la Crostatina, è stato il morbido Plum Cake preparato con

yogurt. Una cura particolare nelle fasi dell'impasto e cottura, consentì di ottenere una merendina molto soffice con una lunga scadenza, senza l'utilizzo alcuno di sostanze conservanti.

A completamento della linea snack è arrivato un altro dolce tipico della cucina anglosassone, il Muffin con gocce di cioccolato: prodotto più "corposo" rispetto al Plum Cake yogurt e con la tradizionale forma rotonda. Un perfetto equilibrio tra una gustosa pasta colata e tante gocce di cioccolato puro. È storia recente l'evoluzione della crostatina in Quadra. Oltre al sostanziale cambiamento della forma, ora molto accattivante, le modifiche di ricetta hanno reso la pasta frolla più croccante e appetitosa.

Alla ricca gamma di merendine, l'azienda unisce anche una linea di Torte e Crostate.

Prodotti a elevato impatto tecnologico nelle fasi di preparazione, cottura e raffreddamento. L'assortimento prevede le classiche Torte al Cioccolato e Torte al Limone, la nuova Torte Frolla Croccante e l'esclusiva Torte Soffice con gocce di Cioccolato. La crostata è disponibile oltre ai tradizionali gusti con confettura di albicocche, prugne e ciliegia, anche nella gustosissima versione con crema al cacao.

Recentemente, l'azienda - attenta alle richieste del mercato e in particolare alle diversificazioni delle categorie del consumatore - ha ampliato la gamma delle proprie torte proponendo formati nel rispetto assoluto delle ricette qualitative in essere. Torte a minor grammatura per far sì che le famiglie di oggi, rappresentate da nuclei meno numerosi, possano continuare a gustare un prodotto sempre fresco contenendo i costi che, oggi come non mai, risultano essere sempre più importanti nel bilancio familiare.

Lo stabilimento è situato nella bassa padana, esattamente a San Secondo Parmense, circa 15 km da Parma, in quella fascia di terreno soleggiato e pianeggiante compreso tra gli Appennini e il fiume Po e occupa da decenni oltre 60 addetti. La distribuzione copre il mercato nazionale, senza esclusione del settore vending, e si estende all'estero.

Per ulteriori approfondimenti è possibile consultare il sito (www.idpsrl.it).

PLUM CAKE
Preparato con yogurt

MUFFIN
Con gocce di cioccolato

TORTA AL LIMONE
Con crema al limone

Pattini

Plum cake, muffin, torte: queste sono solo alcune delle tante specialità Pattini, da oltre cinquant'anni presente sulle tavole di tutti gli italiani. Tutti i prodotti che hanno in comune un semplice segreto: ricetta esclusiva, ingredienti di grandissima qualità e una lunga ed attenta lavorazione. Industria Dolciaria Pattini, San Secondo Parmense (PR) +39 0521 873051 info@idpsrl.it - www.idpsrl.it