

UNIVERSITA' DI PISA
Avviso di aggiudicazione
Servizi

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I. 1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

Università di Pisa, Lungarno Pacinotti 43/44, All' attenzione di
dott.ssa Giulia Appendino, 56100 Pisa, ITALIA, Telefono: + 39
0502212154

Posta elettronica: economato.gare@adm.unipi.it Fax: +39
0502212392 **Indirizzi internet:** Indirizzo generale dell'
amministrazione aggiudicatrice: www.unipi.it

Indirizzo del profilo di committente:
<http://www.unipi.it/ateneo/bandi/gare/servizi>

I.2) Tipo di amministrazione aggiudicatrice Organismo di diritto
pubblico

I.3) Principali settori di attività Istruzione

I.4) Concessione a nome di altre amministrazioni aggiudicatrici

L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre
amministrazioni aggiudicatrici: no

SEZIONE II: OGGETTO DEL CONTRATTO

II. 1) Descrizione

II.1.1) Denominazione conferita al contratto Affidamento del
servizio di gestione del bar del Polo Didattico Interfacoltà di via
Matteotti.

II.1.2) Tipo di contratto e luogo di consegna o di esecuzione

Servizi Categoria di servizi n. 17: Servizi Alberghieri e di Ristorazione, Pisa, via Matteotti.

II.1.4) Breve descrizione del contratto o degli acquisti

Affidamento del servizio di gestione del bar del Polo Didattico Interfacoltà di via Matteotti. CIG 43875565BF.

II.1.5) Vocabolario comune per gli appalti (CPV) 55410000-7

servizi di gestione bar.

II.2) VALORE FINALE TOTALE DEL CONTRATTO

II.2.1) Valore finale totale del contratto: Valore del canone complessivo triennale: 112.500,00 Euro IVA esclusa.

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV.1) TIPO DI PROCEDURA

IV.1.1) Tipo di procedura Aperta

IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri:

1) Qualità del servizio: ponderazione: 60 punti così ripartiti tra gli elementi qualitativi (a) e (b), ciascuno suddiviso in sub elementi qualitativi a.1), a.2), a.3) e b.1), b.2).

a) modalità organizzative del servizio e della relazione, -max 40 punti- di cui: **a.1)** per l'organico previsto per l'esecuzione del servizio: numero delle persone complessivamente addette al servizio; distribuzione di tale personale tra i vari servizi: cassa/riscossione, preparazione, distribuzione, pulizie; orario della

prestazione del servizio delle diverse unità – max punti: 20; **a.2)** modalità e procedure che saranno utilizzate per garantire l'osservanza delle norme igienico-sanitarie nell'espletamento del servizio (modalità di pulizia dei locali e delle attrezzature; tipologia di prodotti utilizzati; modalità di rispetto delle norme igieniche nella preparazione degli alimenti)- max punti 10; **a.3)** metodi di rotazione e sostituzione del personale durante il servizio e nel caso di ferie, malattia etc.– max punti 10;

b) qualità delle iniziative di formazione ed aggiornamento professionale che l'offerente intende intraprendere -max punti 20- di cui b.1) numero complessivo delle ore dedicate alla formazione- max punti 10 -; b.2) tipologia dei corsi e delle iniziative di formazione che l'offerente intende intraprendere prima e durante l'esecuzione del servizio -max punti 10- il tutto meglio indicato nel capitolato d'oneri;

2) offerta economica: ponderazione: 40 punti. così ripartiti:

a) per corrispettivo annuo di gestione (CAG): -max 15 punti-; attribuiti sulla base della seguente formula: $P_c = (C_o / C_{max}) \times 15$

Dove P_c = punteggio assegnato all'offerta

C_o = CAG offerto

C_{max} = CAG massimo offerto

b) prezzo articoli confezionati: -max 25 punti-; attribuiti sulla base della seguente formula: $P_i = (M_{min} / M_o) \times 25$

Dove P_i = punteggio assegnato all'offerta

M_o = Media offerta ponderata degli indici percentuali

Mmin = Media ponderata minima offerta degli indici percentuali

IV.2.2) Informazioni sull'asta elettronica

Ricorso a un'asta elettronica: no

IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso contratto

Bando di gara pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana V serie speciale n. 82 del 16/07/2012 e **avviso di rettifica** pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana V serie speciale n. 105 del 10/09/2012.

SEZIONE V: AGGIUDICAZIONE DEL CONTRATTO

V.1) Data della decisione di aggiudicazione del contratto:

14/12/2012.

V.2) Informazioni sulle offerte

Numero di offerte pervenute: 6. Numero di offerte ammesse: 5.

Numero offerte escluse per irregolarità del plico: 1.

V.3) Nome e recapito dell'operatore economico in favore del quale è stata adottata la decisione di aggiudicazione del contratto:

D.A. S.r.l. Ristorazione Collettiva, con sede in Piazza Porto Cervo, Fraz. Navacchio –Cascina (PI)

V.4) Informazione sul valore dell'appalto Valore finale totale del contratto: Valore 112.500,00 Euro IVA esclusa.

V.5) Informazioni sulla sub concessione: E' possibile che il contratto venga subconcesso: no

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.2) Informazioni complementari:

- 1) I criteri di aggiudicazione del contratto sono meglio specificati nel capitolato d'oneri.

VI.3) PROCEDURE DI RICORSO

VI.3.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso TAR

Toscana Firenze ITALIA

VI. 4) DATA DEL PRESENTE AVVISO: 29 gennaio 2013

Direzione Economato, Patrimonio e Servizi Generali

f.to -Il Dirigente- (Dott. Federico Massantini)