

UNIVERSITA' DI PISA

**Avviso di aggiudicazione di appalto**

**Servizi**

Direttiva 2004/18/CE

**SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

**I. 1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto**

Università di Pisa Lungarno Pacinotti 43/44 All'attenzione di: dott.

Gabriele Tabacco 56100 Pisa ITALIA Telefono: + 39 0502212154

Posta elettronica: [economato.gare@adm.unipi.it](mailto:economato.gare@adm.unipi.it) Fax: +39

0502212392 **Indirizzi internet:** Indirizzo generale dell'amministrazione aggiudicatrice: [www.unipi.it](http://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 di un appalto a nome di altre amministrazioni aggiudicatrici**

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

**SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO**

**II. 1) Descrizione**

**II.1.1) Denominazione conferita all'appalto** Affidamento del servizio di gestione di alcuni bar universitari: gara in 3 lotti – lotto 3 “bar ex Fiat Etruria” – CIG 5025210679.

### **II.1.2) Tipo di appalto e luogo di consegna o di esecuzione**

Servizi Categoria di servizi n. 17: Servizi alberghieri e di ristorazione

### **II.1.4) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti**

Affidamento del servizio di gestione di alcuni bar universitari: gara in 3 lotti: lotto 3: "bar ex Fiat Etruria"

### **II.1.5) Vocabolario comune per gli appalti (CPV) 55410000**

## **II.2) VALORE FINALE TOTALE DEGLI APPALTI**

### **II.2.1) Valore finale totale degli appalti Valore: 600000 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. Modalità organizzative del servizio. Ponderazione 30
2. Qualità delle iniziative di formazione e aggiornamento professionale che l'offerente intende intraprendere. Ponderazione 10.
3. Procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione dei cibi. Ponderazione 20
4. Corrispettivo annuo di gestione. Ponderazione 15
5. Prezzo articoli confezionati. Ponderazione 25

### **IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO**

**IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto**

**Bando di gara** Numero dell' avviso nella GUUE: 2013/S 61-102577 del 27.3.2013

**SEZIONE V: AGGIUDICAZIONE DELL' APPALTO**

**V.1) Data della decisione di aggiudicazione dell' appalto:**

21.4.2015

**V.2) Informazioni sulle offerte**

Numero di offerte pervenute: 9

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

Serenissima Ristorazione SpA Viale della Scienza 26  
36100 Vicenza ITALIA

**V.4) Informazione sul valore dell'appalto** Valore finale totale dell'appalto: Valore: 600.000 EURO IVA esclusa

**V.5) Informazioni sui subappalti** E' possibile che l' appalto venga subappaltato: no

**SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI**

**VI.2) Informazioni complementari:**

- 1) Il contratto è una concessione di servizi.
- 2) L' aggiudicazione del lotto 3 "bar ex Fiat Etruria" precedentemente effettuata è stata annullata e il lotto 3 dell' affidamento in oggetto è stato riaggiudicato a Serenissima Ristorazione SpA, seconda classificata.
- 3) La data della decisione di aggiudicazione si riferisce alla data in cui il provvedimento di nuova aggiudicazione è diventato efficace.

**VI.3) PROCEDURE DI RICORSO**

**VI.3.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso TAR**

Toscana Via Ricasoli 40 50122 Firenze ITALIA

**VI. 4) DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO ALL’**

**UNIONE EUROPEA: 4.6.2015**

f.to

Il Dirigente della Direzione Economato,

Patrimonio e Servizi Generali

(Dott. Federico Massantini)

Publicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana,V serie speciale, contratti pubblici del 1 luglio 2015 n. 76.