



POLITECNICO DI BARI
DIREZIONE GENERALE
Settore Servizi Tecnici

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI LAVORI
PER LA REALIZZAZIONE DI UN PUNTO RISTORO, UN FLAG STORE E UN
INFOPOINT, CON GESTIONE DEL PUNTO RISTORO
NEL CAMPUS “E. QUAGLIARIELLO” DI BARI
CIG 6532073529**

BANDO DI GARA

Sezione I (Ente aggiudicatore): Politecnico di Bari **I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto:** Politecnico di Bari - Settore Servizi Tecnici, Via Amendola 126/B – 70126 – BARI. Tel. 080/5962572, fax 080/5962520, PEC risorseedilizie.poliba@legalmail.it

Sezione II (Oggetto dell'appalto): **II.1.1) Denominazione conferita all'appalto:** Procedura aperta per l’affidamento in concessione dei lavori per la realizzazione di un punto ristoro, un *flag store* e un *infopoint*, con gestione del punto ristoro, nel Campus “E. Quagliariello” di Bari. **II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione:** Concessione di lavori. Luogo di esecuzione dei lavori: Bari. Codice NUTS ITF42. **II.1.5) Breve descrizione dell’appalto:** Il presente bando ha per oggetto l’assegnazione in concessione ai sensi degli artt. 143 e 144 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i., di un’area per:

- la progettazione definitiva ed esecutiva delle opere;
- la realizzazione e la gestione di una struttura adibita a punto ristoro, completa di arredo e attrezzature interne, la sistemazione esterna, oltre alla realizzazione degli allacciamenti della struttura con le reti dei sottoservizi principali, quali acqua, luce, gas e fognatura, nonché la manutenzione degli spazi fruibili ivi situati;
- la realizzazione di un *infopoint* e di un *flag store*.

II.1.6) Vocabolario comune per gli appalti (CPV): 45212000-6 **II.1.8 Lotti:** Appalto non suddiviso in lotti. **II.2) Quantitativo o entità dell'appalto** **II.2.1) Valore complessivo stimato dell’appalto:** Importo complessivo dei lavori pari a €298.000,00 (Euro duecentonovantottomila/00) oltre IVA, comprensivo degli oneri per la sicurezza. **II.2.3) Rinnovi:** Appalto non suscettibile di rinnovi. **II.3) Durata dell'appalto o termine di esecuzione:** 60 (sessanta) giorni per l’esecuzione dei lavori, decorrenti dalla data del verbale di consegna dei lavori.

Sezione III (Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico): **III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste:** Fideiussione o cauzione provvisoria, pari al 2% dell’importo fissato a base d’asta, ridotto del 50% ex art. 75, co. 7, D.Lgs. n. 163/06 s.m.i. Fideiussione definitiva per l’esecuzione dei lavori, pari quindi al 10% dell’importo dei lavori. Impegno di un fideiussore a rilasciare la fideiussione definitiva qualora il concorrente risultasse aggiudicatario, ex art. 113 D.Lgs. n. 163/06 s.m.i. Fideiussione definitiva per il servizio, pari al 10% del costo annuo operativo di esercizio, ed è dovuta dalla data di inizio di esercizio del servizio. Sono altresì richieste garanzie assicurative RCT/RCO. Vedere Disciplinare di gara. **III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all’iscrizione all’albo professionale o nel registro commerciale:** Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all’art. 34, D.Lgs. n. 163/06, nonché operatori con sede in altri stati UE che non si trovino in una delle cause di esclusione di cui all’art. 38, D.Lgs. n.163/06, e che siano in possesso

dei seguenti requisiti: iscrizione al Registro delle Imprese – o in registro professionale o commerciale equivalente, in caso di operatore economico straniero – anche per l'attività oggetto dell'appalto; **III.2.2) Capacità economico-finanziaria (vedere Disciplinare): a)** possesso di attestazione, rilasciata da SOA regolarmente autorizzata, in corso di validità, che documenti la qualificazione in categoria e classifica adeguata ai lavori da assumere: OG1 - classifica I. Agli operatori economici stabiliti in Stati diversi dall'Italia, si applica l'art. 47 del D.Lgs. n. 163/06; **b)** possesso, ex art. 95, co. 1, D.P.R. n. 207/10 s.m.i., dei seguenti requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi (vedere Disciplinare di gara):

- i. fatturato medio, relativo alle attività svolte negli ultimi cinque anni antecedenti la data di pubblicazione del Bando, non inferiore al 10% dell'investimento previsto per l'intervento;
- ii. capitale sociale non inferiore al 5% dell'investimento previsto per l'intervento;
- iii. aver svolto negli ultimi cinque anni, antecedenti la data di pubblicazione del Bando, servizi affini a quello previsto dall'intervento per un importo medio non inferiore al 5% dell'investimento previsto per l'intervento;
- iv. aver svolto negli ultimi cinque anni, antecedenti la data di pubblicazione del bando, almeno un servizio affine a quello previsto dall'intervento per un importo medio pari ad almeno il 2% dell'investimento previsto dall'intervento.

In alternativa ai requisiti previsti dai precedenti punti iii) e iv), il concorrente può incrementare i requisiti previsti dai punti i) e ii), nella misura pari al doppio. Il requisito previsto di cui al punto ii) può essere dimostrato anche attraverso il patrimonio netto; **e)** adeguate risorse finanziarie necessarie a coprire il costo dell'investimento con esplicito riferimento alla prestazione dell'appalto (vedere Disciplinare).

III.2.2) Capacità tecnica (vedere Disciplinare): c) certificazione di qualità UNI EN ISO 9000 rilasciata da soggetti accreditati, per l'esecuzione dei lavori. **d)** requisiti per svolgere l'attività di somministrazione di alimenti e bevande previsti dall'art. 71 del D.Lgs. n. 59/10; **f)** requisiti di capacità tecnica e professionale ex art. 42 del D.Lgs. n. 163/06, concernente l'elenco dei principali servizi di somministrazione di alimenti e bevande prestati negli ultimi tre anni (2012-2014) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati; **g)** aver gestito almeno un punto ristoro negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando, per un'utenza pari a quella della popolazione universitaria (10.000 unità ca.) del Politecnico di Bari (10.000 unità ca.); **h)** di essere in possesso di certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001 edizione 2008 e UNI EN ISO 14001 (qualità e ambiente) in corso di validità, rilasciata da soggetti accreditati; **i)** certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005 (*food safety management system*) in corso di validità, rilasciata da soggetti accreditati.

Sezione IV (Procedura): IV.1.1) Tipo di procedura: ex artt. 143-144, D.Lgs. n. 163/06 s.m.i. **IV.2) Criterio di aggiudicazione:** Offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 83 D.Lgs. n. 163/06 s.m.i. **IV.3.4) Scadenza:** 23/03/2016 ore 12:00. **IV.3.6) Lingua utilizzabile per le offerte e la documentazione:** italiana. **IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:** 180 gg. dal termine di ricevimento offerte. **IV.3.8) Apertura offerte:** vedere comunicazioni sul sito di Ateneo <http://www.poliba.it/amministrazione-e-servizi/gare-e-appalti> **VI.3) Informazioni complementari:** la documentazione di gara è reperibile sul sito di Ateneo: <http://www.poliba.it/amministrazione-e-servizi/gare-e-appalti> **RUP:** Ing. Carmela Mastro (vedere I.1, indirizzi e punti di contatto).

Il Direttore Generale
Dott. Antonio Romeo

