



COMUNE DI FIRENZE

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

Numero:	2009/DD/05036
Del :	24/04/2009
Esecutivo da:	24/04/2009
Proponenti :	Posizione Organizzativa (P.O.) Rappresentanza e Cerimoniale Direzione Ufficio del Sindaco

OGGETTO:

Servizi ristorazione 2009 per Ufficio del Sindaco-P.O. Rappresentanza e Cerimoniale: esito procedura di gara di cui alla determinazione n. 2009/DD/1857

IL DIRETTORE

Premesso che con determinazione n. 2009/DD/1857 del 23.02.2009, in originale in archivio ODE, è stata indetta procedura di evidenza pubblica dal titolo "Servizi di ristorazione 2009 per Ufficio del Sindaco-Rappresentanza e Cerimoniale. Determinazione a contrattare";

Dato atto che il relativo avviso è stato pubblicato all'Albo Pretorio ed in Rete Civica dal 26.02.09 al 09.04.09;

Dato atto che il medesimo avviso è stato anche inviato alle Associazioni di categoria allo scopo di darne la massima diffusione, come da documentazione in originale cartaceo conservata in atti;

Preso atto che sono pervenute nei termini le dichiarazioni di disponibilità con relative offerte dei seguenti ristoranti:

- **Ristorante Santa Elisabetta-Torre della Pagliazza c/o Hotel Brunelleschi**
- **Ristorante Da Lino**
- **Trattoria Antico Fattore**
- **Ristorante Gustavino**
- **Ristorante Giannino in San Lorenzo**
- **Ristorante Cibreo**
- **Ristorante Caffè Pitti**
- **Onice & Lounge Restaurant di Villa La Vedetta**
- **Ristorante I Chiostri c/o Grand Hotel Minerva**
- **Garden Lounge Restaurant One c/o Hotel Londra**
- **Ristorante Borgo San Jacopo (di Lungarno Alberghi srl)**
- **The Fusion Bar & Restaurant (di Lungarno Alberghi srl)**
- **Ristorante Gli Amici degli Uffizi**
- **Ristorante ORVM c/o The Westin Excelsior**
- **Self Service Ingromarket (Osmannoro-Sesto F.no)**

- **Free Flow (Self Service) (Osmannoro-Sesto F.no)**

Considerato che le offerte sono tutte pervenute nei termini indicati nella suddetta determinazione n. 2009/DD/1856 del 23.02.2009, sono state debitamente verificate e, pertanto, sono da dichiararsi ammissibili;

Considerato, altresì, che dalle medesime offerte risultano le disponibilità a negoziare con l'amministrazione comunale secondo le condizioni e le tariffe meglio specificate nello schema riassuntivo, allegato parte integrante al presente atto in formato elettronico conforme all'originale cartaceo conservato in atti;

Precisato che l'affidamento ai terzi delle singole prestazioni di ristorazione verrà effettuato in un momento successivo con separati atti, di volta in volta, in relazione alle necessità che si verificheranno nel corso del 2009, scegliendo il contraente tra quelli così selezionati, tenuto conto dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti parametri, già indicati e predeterminati nella determinazione citata in premessa:

1. il livello istituzionale del/i soggetto/i ospitato/i o il rango del/i medesimo/i;
2. il livello qualitativo del ristorante ritenuto adeguato al livello istituzionale del/i soggetto/i ospitato/i o al rango del/i medesimo/i, secondo insindacabile giudizio discrezionale dell'Amministrazione da formulare sulla base dei seguenti parametri: la reputazione di cui gode il ristorante in città presso il pubblico e/o gli operatori; la segnalazione specifica ad opera di guide del settore (es. Guida Michelin, Gambero Rosso o analoghe); l'iscrizione all'Albo degli Esercizi Storici e Tradizionali del Comune di Firenze o prolungata attività storica; riconoscimenti/premi; la presenza di chef rinomati nel personale in dotazione; ogni altro elemento utile e conferente;
3. la distanza tra la sede del ristorante ed il luogo dell'evento (al fine di non aggiungere ai costi di ristorazione anche i costi di trasporto con auto di servizio comunale o vettura privata) / le attività collaterali all'evento principale a cui partecipa/no l'/gli ospite/i, anche ai fini del tempo a disposizione per raggiungere il ristorante;
4. il numero dei commensali / la disponibilità di posti liberi (tale da garantire l'ospitalità di tutti i commensali in una stessa struttura o la necessità di suddividere i medesimi in più ristoranti diversi) / la disponibilità di una sala riservata ove ritenuta opportuna a giudizio discrezionale insindacabile dell'Amministrazione;
5. i servizi collaterali offerti alla clientela: es. sala climatizzata, guardaroba, parcheggio gratuito, sala fumatori, ecc.;
6. il prezzo in relazione alla composizione del menù fisso;

Ricordato che all'Amministrazione è sempre consentita la facoltà di attivare nuove procedure di evidenza pubblica nel corso del 2009 (diverse da quella di cui al presente atto) per selezionare, eventualmente, altri contraenti per servizi di ristorazione in relazione ad esigenze particolari e per motivi di pubblico interesse che dovessero sorgere nel corso del 2009, come già precisato nella determinazione citata in premessa;

Considerato che il presente atto non comporta, al momento, alcun obbligo di spesa, rimandando l'aggiudicazione ad eventuali ulteriori atti con i quali si provvederà anche all'assunzione dei relativi impegni di spesa e che, quindi, non occorre il visto di cui all'art. 191 TUEL;

Visto l'art. 107 del TUEL;

Visto l'art. 58 dello Statuto e l'art. 13 del Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi;

DETERMINA

Per tutti i motivi espressi in narrativa e qui integralmente richiamati:

Di approvare in via definitiva l'esito della presente procedura di evidenza pubblica come risulta dallo schema riassuntivo, allegato parte integrante al presente atto in formato elettronico conforme all'originale cartaceo conservato in atti;

Di precisare che l'affidamento ai terzi delle singole prestazioni di ristorazione verrà effettuato in un momento successivo con separati atti, di volta in volta in relazione alle necessità che si verificheranno nel corso del

2009, scegliendo il contraente tra quelli così selezionati tenuto conto dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti parametri:

1. il livello istituzionale del/i soggetto/i ospitato/i o il rango del/i medesimo/i;
2. il livello qualitativo del ristorante ritenuto adeguato al livello istituzionale del/i soggetto/i ospitato/i o al rango del/i medesimo/i, secondo insindacabile giudizio discrezionale dell'Amministrazione da formulare sulla base dei seguenti parametri: la reputazione di cui gode il ristorante in città presso il pubblico e/o gli operatori; la segnalazione specifica ad opera di guide del settore (es. Guida Michelin, Gambero Rosso o analoghe); l'iscrizione all'Albo degli Esercizi Storici e Tradizionali del Comune di Firenze o prolungata attività storica; riconoscimenti/premi; la presenza di chef rinomati nel personale in dotazione; ogni altro elemento utile e conferente;
3. la distanza tra la sede del ristorante ed il luogo dell'evento (al fine di non aggiungere ai costi di ristorazione anche i costi di trasporto con auto di servizio comunale o vettura privata) / le attività collaterali all'evento principale a cui partecipa/no l'/gli ospite/i, anche ai fini del tempo a disposizione per raggiungere il ristorante;
4. il numero dei commensali / la disponibilità di posti liberi (tale da garantire l'ospitalità di tutti i commensali in una stessa struttura o la necessità di suddividere i medesimi in più ristoranti diversi) / la disponibilità di una sala riservata ove ritenuta opportuna a giudizio discrezionale insindacabile dell'Amministrazione;
5. i servizi collaterali offerti alla clientela: es. sala climatizzata, guardaroba, parcheggio gratuito, sala fumatori, ecc.;
6. il prezzo in relazione alla composizione del menù fisso;

Di precisare che all'Amministrazione è sempre consentita la facoltà di attivare nuove procedure di evidenza pubblica nel corso del 2009 (diverse da quella di cui al presente atto) per selezionare, eventualmente, altri contraenti per servizi di ristorazione in relazione ad esigenze particolari e per motivi di pubblico interesse che dovessero sorgere nel corso del 2009.

Firenze, lì 24/04/2009

Il Responsabile Proponente
Claudio Martini

ALLEGATI PARTE INTEGRANTE