



COMUNE DI FIRENZE

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

Numero:	2007/DD/01570
Del :	19/02/2007
Esecutivo da:	19/02/2007
Proponenti :	Posizione Organizzativa (P.O.) Supporto giuridico e cerimoniale Direzione Ufficio del Sindaco

OGGETTO:

Servizi di ristorazione 2007 per Ufficio Cerimoniale. Determinazione a contrattare.

IL DIRETTORE

Premesso che l'Ufficio Cerimoniale, per adempiere ai suoi compiti istituzionali, ricorre nel corso dell'anno più volte ad una serie di prestazioni di contenuto analogo fornite da soggetti privati;

Precisato che tra queste rientrano anche i servizi di ristorazione a tavola presso ristoranti in città per assicurare l'ospitalità di partecipanti ad incontri/convegni/cerimonie/eventi vari, tutti riconducibili a funzioni di rappresentanza istituzionale;

Dato atto che la spesa storica per servizi di ristorazione nell'anno 2006 è stata di circa 17.700 euro;

Considerato che, a fronte di tale spesa, appare opportuno adottare criteri di selezione dei contraenti che consentano di ottimizzare l'individuazione dell'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione in relazione alle singole specifiche esigenze, assicurando sempre la massima trasparenza delle procedure e realizzando, al contempo, economie per il committente;

Dato atto che i servizi di ristorazione rientrano nell'allegato II B del Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 163/06) e che, pertanto, sono assoggettati soltanto agli obblighi di cui all'art. 20 del D.Lgs. cit.;

Visto l'art. 124 comma 3 del D.Lgs. cit.;

Ritenuto, quindi, di poter individuare una disciplina di evidenza pubblica ad hoc che consenta di rispettare i principi di trasparenza, rotazione, parità di trattamento e previa consultazione degli operatori, in modo da garantire la più ampia concorrenza, in osservanza dei principi del Trattato

UE, dell'art. 2 del D.Lgs. cit. ed in analogia alla disciplina dei servizi in economia di cui all'art. 125 del D.Lgs. cit. ed al Regolamento per le spese in economia del Comune di Firenze (Delibera di Giunta n. 326/03);

Considerato opportuno pubblicare all'Albo Pretorio ed in Rete Civica un avviso, nelle forme di cui all'allegato parte integrante al presente atto, con cui invitare i fornitori di servizi di ristorazione in città a dichiarare la propria disponibilità a negoziare con quest'Amministrazione, rimettendo la loro migliore offerta per l'anno 2007, secondo l'allegato fac-simile parte integrante del presente atto;

Precisato che il suddetto avviso sarà inviato anche alle Associazioni di categoria, allo scopo di darne la massima diffusione e garantire la più ampia trasparenza;

Ritenuto che tali forme di pubblicità garantiscano un'adeguata diffusione del presente atto, senza oneri per l'Amministrazione e che, pertanto, appare non opportuna ed economicamente conveniente anche una pubblicazione sui quotidiani;

Dato atto che, con tale indagine di mercato, è possibile reperire in modo assolutamente trasparente e concorrenziale le varie condizioni economiche praticate dai fornitori privati in città, allo scopo di disporre in ogni momento di un elenco di prestatori fra cui operare un confronto ai fini dell'affidamento di singole prestazioni di ristorazione connesse all'evento specifico per il quale occorre assicurare anche l'ospitalità a ristorante;

Precisato che l'affidamento ai terzi delle singole prestazioni di ristorazione verrà effettuato in un momento successivo alla presente indagine di mercato con separati atti, di volta in volta in relazione alle necessità che si verificheranno nel corso del 2007, scegliendo il/i contraente/i tra tutti quelli che avranno presentato la loro offerta entro il termine di cui all'avviso allegato parte integrante al presente atto;

Precisato ancora che, ai fini dell'affidamento delle singole prestazioni ai terzi selezionati con la presente procedura, sarà tenuto conto dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base di alcuni parametri predeterminati come di seguito indicati;

Considerato che per i ristoranti non esiste attualmente una classificazione di qualità analoga a quella degli alberghi contraddistinti dalle "stelle";

Ritenuto, pertanto, che il livello di qualità debba essere desunto sulla base di alcuni elementi presuntivi quali ad esempio: 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;

Ritenuto di indicare i seguenti parametri, in ordine di importanza, ai fini della valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa:

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;

Dato atto che, in tal modo, sono rispettati ex ante i criteri di selezione mediante procedura ad evidenza pubblica, da richiamare di volta in volta nei singoli atti amministrativi di affidamento del servizio di ristorazione;

Precisato che, di anno in anno, si provvederà a pubblicare specifico avviso allo scopo di aggiornare l'elenco dei contraenti selezionati;

Precisato che all'Amministrazione è sempre consentita la facoltà di attivare nuove procedure di evidenza pubblica nel corso del 2007 (diverse da quella di cui al presente atto) per eventualmente selezionare altri contraenti per servizi di ristorazione in relazione ad esigenze particolari e per motivi di pubblico interesse che dovessero sorgere nel corso del 2007;

Precisato 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;

Considerato, quindi, che 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

Di pubblicare all'Albo Pretorio ed in Rete Civica un avviso, nelle forme di cui all'allegato parte integrante al presente atto, dal giorno 20.2.07 al giorno 12.3.07 con cui invitare i fornitori di servizi di ristorazione a dichiarare la propria disponibilità a negoziare con quest'Amministrazione, rimettendo la loro migliore offerta per l'anno 2007, secondo l'allegato fac-simile parte integrante del presente atto;

Di stabilire che il suddetto avviso sarà inviato anche alle Associazioni di categoria, allo scopo di darne la massima diffusione e garantire la più ampia trasparenza;

Di richiamare quanto in narrativa ai fini della fissazione delle regole di evidenza pubblica per l'affidamento ai terzi così selezionati di servizi di ristorazione, in virtù dello spazio di autonomia riconosciuto dall'art. 20 del D.Lgs. 163/06 e nel rispetto dei principi generali del medesimo D.Lgs.;

Di precisare che all'Amministrazione è sempre consentita la facoltà di attivare nuove procedure di evidenza pubblica nel corso del 2007 (diverse da quella di cui al presente atto) per eventualmente

selezionare altri contraenti per servizi di ristorazione in relazione ad esigenze particolari e per motivi di pubblico interesse che dovessero sorgere nel corso del 2007.

Firenze, lì 19/02/2007

Il Responsabile Proponente
Claudio Martini

ALLEGATI PARTE INTEGRANTE