



COMUNE DI FIRENZE

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

Numero:	2007/DD/02819
Del :	23/03/2007
Esecutivo da:	23/03/2007
Proponenti :	Posizione Organizzativa (P.O.) Supporto giuridico e cerimoniale Direzione Ufficio del Sindaco

OGGETTO:

Servizi di ristorazione 2007 per Ufficio Cerimoniale - esito procedura di gara di cui alla determinazione n. 2007/DD/01570.

IL DIRETTORE

Premesso che con determinazione n. 2007/DD/01570, in originale in archivio ODE, è stata indetta procedura di evidenza pubblica dal titolo "Servizi di ristorazione 2007 per Ufficio Cerimoniale. Dichiarazione di disponibilità a negoziare e offerte";

Dato atto che il relativo avviso è stato pubblicato all'Albo Pretorio ed in Rete Civica dal 20.2.07 al 12.3.07;

Dato atto che il medesimo avviso è stato anche inviato via fax 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 seguenti dichiarazioni di disponibilità con relative offerte:

- Ristorante Santa Elisabetta - Hotel Brunelleschi
- Ristorante Da Lino
- Trattoria Antico Fattore

Preso atto che è pervenuta fuori termine la disponibilità a negoziare con relative offerte dell'Harry's Bar;

Dato atto che, in data 13.2.07 ai sensi degli artt. 12 e 46 del D. Lgs. 163/06, è stato richiesto via telefonica al Ristorante Da Lino e alla Trattoria Antico Fattore di precisare la loro offerta, in quanto i vari menù non riportavano con precisione le relative pietanze, come al contrario indicato dal Ristorante Santa Elisabetta;

Considerato che tale precisazione risulta indispensabile al fine di un concreto confronto concorrenziale in condizioni di parità di trattamento;

Dato atto che il Ristorante Da Lino ha fornito la precisazione suddetta facendola pervenire a mano in data 14.3.07, come da documentazione conservata in originale cartaceo agli atti;

Dato atto che la Trattoria Antico Fattore ha fornito la precisazione suddetta facendola pervenire a mano in data 22.3.07, come da documentazione conservata in originale cartaceo agli atti;

Dato atto che l'offerta dell'Harry's Bar è da escludersi in quanto, sebbene spedita in data 12.3.07, è pervenuta in data 15.3.07, oltre il termine del 12.3.07 indicato nell'avviso di cui alla determinazione n. 200/DD/01570, come espressamente ivi precisato ***“Indirizzo al quale dovranno essere inviate le dichiarazioni di disponibilità e le offerte: in busta chiusa utilizzando l'allegato fac-simile a mezzo raccomandata, agenzia autorizzata o a mano al seguente indirizzo, pena l'esclusione dalla procedura: Comune di Firenze - Direzione Ufficio del Sindaco Ufficio Cerimoniale - Palazzo Vecchio P.zza della Signoria 50122 Firenze c/o l'Ufficio Corrispondenza e Notifiche (Archivio Generale) del Comune di Firenze in Palazzo Vecchio al 1° piano entro le ore 12 del giorno 12.3.07. Non farà fede la data del timbro postale di spedizione. Resta inteso che il recapito dei plichi rimane a esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, i plichi stessi non giungano a destinazione entro il termine suddetto”***;

Dato atto che le offerte del Ristorante Santa Elisabetta - Hotel Brunelleschi, Ristorante Da Lino, come sopra integrata, Trattoria Antico Fattore, come sopra integrata, debitamente verificate sono da dichiararsi ammissibili e che dalle medesime risultano le disponibilità a negoziare e le tariffe come 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 2007, 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 cit.:

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 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, come già precisato nella determinazione cit.;

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

Di comunicare, ai sensi dell'art. 79 del D. Lgs. 163/06, l'esclusione dalla procedura di gara ed i relativi motivi all'Harry's Bar;

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 2007, 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 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 23/03/2007

Il Responsabile Proponente
Claudio Martini

ALLEGATI PARTE INTEGRANTE