

Sintesi delle attività per lo svolgimento della procedura esplorativa per l'affidamento non stagionale del servizio di bar e ristorante ubicato all'interno dello stabilimento in concessione al Consorzio Lido dei Pini - Anzio via Malvito Vecchiarelli - Lungomare delle Sterlie s.n.c.

*da estratto del Verbale di Consiglio del 14 e 28.01.2017 (già pubblicato nel sito)*

Viene affrontato il tema dell'affidamento della gestione del bar - ristorante presso lo Stabilimento. Viene ricordato che, allo stato delle norme, quella dell'ex Governo Monti prevede il termine del 31 dicembre 2020 per le concessioni demaniali. Termine che necessariamente occorrerà prevedere nel nuovo contratto di affitto di ramo d'azienda pur se tutte le previsioni ipotizzano una prosecuzione per consentire agli imprenditori balneari che hanno effettuato investimenti il loro ammortamento. Si decide di affidare al sig. Romano Businaro il censimento e l'asseverazione di funzionamento dell'attrezzature. Si delibera di non indicare una cifra e lasciare all'offerta di valutarla tenendo conto dei requisiti richiesti. Il Presidente propone, e il Consiglio approva, di chiedere a Maurizio Criscuolo, Presidente della nostra Associazione balneari della CNA e stimato titolare di noto Stabilimento e ristorante a Lavinio, di assisterci nella valutazione delle proposte che perverranno. All'unanimità si decide di varare una procedura esplorativa per l'affidamento non stagionale del bar ristorante basata su: Fidejussione (esclusivamente) bancaria a garanzia, irrevocabile ed escutibile a prima richiesta pari a importo annuale comprensivo di iva per la durata contrattuale più centoottanta giorni; Assenza di procedure giudiziarie o amministrative e condanne penali, regolarità contributiva; Professionalità: Esperienza professionale del proponente per attività pluriennale nel settore della ristorazione; Descrizione della struttura organizzativa proposta per la gestione del servizio in oggetto; Descrizione del tipo di servizio di ristorazione offerto (orario e tipologia) in relazione alle stagioni; L'importo relativo al canone d'affitto di ramo d'azienda; Affidamento regolato da contratto d'affitto del ramo d'azienda fino al 31 dicembre 2020. Gli interessati potranno visionare i locali dalle alle 10 alle 12 fino al 21 febbraio 2017. Previo richiesta alla segreteria. Termine per formulare la propria offerta: 24 febbraio 2017 ore 12,00. Il CdA prenderà in considerazione una selezione delle offerte e, coadiuvato da professionista del settore bar ristorazione, effettuerà una prima selezione il 25 febbraio 2017.

*da estratto del Verbale di Consiglio del 25.02.2017 (già pubblicato nel sito)*

Per la valutazione delle offerte per l'affidamento del servizio di bar e ristorante in relazione alla "procedura esplorativa per l'affidamento non stagionale del servizio di bar e ristorante" resa pubblica il 30.01.2017 si passa al controllo delle proposte. Sono pervenuti 9 plichi ed è stata acquisita la disponibilità di esperto ad essere presente alla fase successiva a quella dell'apertura delle buste. Viene segnalato che le attività stagionali possono operare per sei mesi l'anno e che nel restante periodo l'attività non può essere episodica. Viene aggiunto che non c'è difficoltà ad avere una autorizzazione annuale e che la questione dovrà essere illustrata al Gestore prescelto chiarendo gli oneri connessi.

Si passa all'apertura dei singoli plichi consegnati. Di ciascun proponente vengono dettagliatamente esaminati i documenti prodotti, le proposte, le caratteristiche, le esperienze, le offerte, ecc. con interventi dei presenti.

Al termine dell'esame, vengono selezionate quattro proposte ritenute all'unanimità maggiormente idonee: Pallotti Daniele "Caffè del Lido"; Gavianu Matteo, Cavola Valentina, Ristorante "Rosa dei Venti"; Serpa Simone e Russo Elisa; Ad Maiora S.r.l.s.. Viene deciso di invitare i quattro proponenti a colloquio di approfondimento e valutazione per sabato 4 marzo con cadenza di 30' ad iniziare dalle ore 15:00.

(nдр.: allegato quadro di sintesi delle proposte pervenute).

*da estratto del Verbale di Consiglio del 18.03.2017 (già pubblicato nel sito):*

Per l'affidamento del servizio di bar e ristorante in relazione alla "procedura esplorativa" avviata viene dato conto del risultato degli incontri con i quattro proponenti selezionati dopo la prima sintesi tra le nove proposte pervenute. Viene evidenziato che, negli incontri con i quattro selezionati, il Consorzio ha potuto avvalersi del supporto di esperto quale è Maurizio Criscuolo (che viene ringraziato). I colloqui, tutti tenuti a distanza di 30' uno dall'altro, gli approfondimenti, le domande/risposte sui programmi dai singoli formulati hanno riguardato i Signori 1) Pallotti Daniele, 2) Gavianu Matteo, Cavola Valentina, accompagnati dalla mamma Brandolini Maria Antonietta (già titolare de La Rosa dei Venti di Velletri), presenza operativa in caso di assegnazione, 3) Serpa Simone e Russo Elisa, 4) Giampaolo Crescenzo. A lungo esaminate le singole posizioni, le risposte ricevute, la disponibilità alla integrazione dei programmi tra Consorzio e Gestore, le valenze, le esperienze, le prospettive di successo qualitativo, le valutazioni ed il parere forniti dal nostro esperto Criscuolo, ecc., come anche gli aspetti economici di ritorno al Consorzio, il Consiglio ha deliberato di far pervenire ai Signori Gavianu e Cavola, per la loro eventuale accettazione, copia del Contratto di affitto d'azienda predisposto d'intesa con il nostro Avvocato. Contratto nel quale inserire una clausola che consenta ad entrambe le Parti di recedere prima della fine del 2017 in modo che ciascuno abbia la possibilità, sulla base dei risultati, di permanere o uscire dal contratto. All'unanimità viene conferito mandato al Presidente a sottoscrivere il Contratto in caso di accettazione da parte dei Signori Cavola Valentina e Gavianu Matteo.

Quadro di sintesi delle proposte pervenute