

<i>Offerte ricevute</i>	1 Zanotti Damiano e Cremonini	2 Pallotti Daniele" Caffè del Lido"	3 Gavianu Matteo - Cavola Valentina "Rist. Rosa dei Venti"	4 Serpa Simone e Russo Elisa	5 Campomizzi Gastone	6 Playa del Sol di Ponzi Pierluigi	7 Food and Service Enterprice	8 Raimond's Food	9 Ad Maiora S.r.l.s.
Parametri di valutazione									
A) Fidejussione bancaria PREGIUDIZIALE	=	si	si	si	si	si	si	si	si
B) Assenza procedure giudiziarie	dichiaraz	Certificato orig.	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz
C) Regolarità contributiva	dichiaraz	certificato orig.	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz
D) Esperienza professionale dichiarata	dichiaraz	1	1	1	=	dichiaraz	dichiaraz	dichiaraz	1
E) Struttura organizzativa proposta	dichiaraz.	dichiaraz.	dichiaraz.	dichiaraz.	dichiaraz	dichiaraz.	dichiaraz.	dichiaraz.	dichiaraz.
F) Servizio di ristorante offerto	dichiaraz.	2	2	2	dichiaraz	dichiaraz.	dichiaraz.	dichiaraz.	2
G) offerta economica annuale	2017 12.000 2018-2019-2020 incr. 20%	20.000	2017 20.000 2018 22.000 2019 23.000 2020 24.000	25.000	18.000	2017 12.000 2018 14.000 2019 16.000 2020 18.000	2017 10.000 + incred fatt: 2017 6%; 2018 7%; 2019 e 2020 8%	2017 20.000 2018 22.500 2019 22.500 2020 22.500	14.000

1 Pallotti Daniele Caffè del Lido D. & D. - dal 2006 attività di Bar per la somministrazione di tipo "B" (da certificato CCIAA).

Cavola Valentina Gavianu Matteo - Struttura familiare Gavianu/Brandolini (madre) per il Ristorante Rosa dei Venti di Velletri (Bar Ristorazione Ricevimenti) attiva per oltre 10 anni (dal 1992 al 31/12/2013 da certificato CCIAA) - Cavola e Gavianu: Chiosco Bar Ristorante Consorzio Lido dei Coralli Tor San Lorenzo per Stagioni 2013, 2014, 2015 e 2016 - Cavola: Stabilimento Balneare Roma per Stagioni dal 2007 al 2012

Simone Serpa Elisa Russo - Serpa: dal 2013 al 2016 Gestione Ristorante Bar "La Rosa dei Venti" presso Camping Internazionale Lido dei Pini - dal 2009 al 2012 Responsabile Sala Ristorante "Da Valentino" - dal 2007 al 2009 idem Ristorante "Boccuccia" - primo Cameriere in Ristoranti. Russo: dal 2005 al 2011 Responsabile Bar, cameriera e cassiera presso "Samoa Village" - dal 2011 al 2013 Responsabile Bar presso "Smile" - dal 2013 al 2014 Barista presso Chiosco "La Stiva" del Camping Internazionale e Barista presso la Caserma Santa Barbara di Anzio

Ad Maiora - Crescenzo Gianpaolo: 2 anni di ristorazione e/o gestione alberghiera, 10 anni di gestione balneare, 8 anni di gestione di BCOOL, 2 anni manager Royal Caribbean Cruises, titolare docente di barman, caffetteria, latte art c/o "Party in Bottle" di Latina

2

Pallotti Daniele Caffè del Lido D. & D. - Gestione familiare con ausilio di cuoco e Personale da individuare/assumere. Pranzo "veloce"

Gavianu Matteo e Cavola Valentina - Operatività della struttura familiare consolidata (in cucina mamma Brandolini + cuoco e aiuto) + Personale in divisa (da assumere). Cucina espressa; a pranzo tavola calda; con assenso del Consorzio, creazione di pizzeria

Serpa Simone Russo Elisa - valorizzazione specifiche esperienze Simone e Elisa con cuochi e aiuto + baristi e camerieri. Menù: alla carta; fissi; veloci; per celiaci

Ad Maiora . Crescenzo Gianpaolo - a pranzo menu del g. a partire da 15 €, tavola calda e fredda, paninoteca, rosticceria; a cena: alla carta; dopocena: pianobar, cocktails ecc. Dalle 18 aperitivo sotto l'ombrellone. Da individuare: 3 baristi, 2 barman, 1 chef + 2 aiutanti per turno, 2 per office e bicchieri, 2/3 camerieri

MAGGIORMENTE IDONEI	Pallotti Daniele "Caffè del Lido"	Gavianu Matteo Cavola Valentina "Rist. Rosa dei Venti"	Serpa Simone e Russo Elisa	Ad Maiora S.r.l.s.
--------------------------------	--	---	---------------------------------------	-----------------------------------