

VALMONTONE / La massima civica assise si occuperà del piano regolatore Il "Piano strategico" in consiglio fotograferà il futuro della città

L'assessore Attiani: «Un progetto che si farà insieme ai cittadini»

VALMONTONE - Disegnare la Valmontone del futuro indicando le nuove aree di sviluppo produttivo e residenziale nell'arco dei prossimi dieci anni.

Sono questi gli obiettivi del Piano Strategico Urbanistico della città di Valmontone che sarà presentato in consiglio comunale dall'assessore all'Urbanistica Piero Attiani entro la fine di Novembre.

Il Piano Strategico è l'atto propedeutico all'adozione della variante al Piano Regolatore Generale. Una variante che la città attende da tempo, dal momento che la vita urbanistica della città è regolata da un piano Regolatore che risale agli anni ottanta.

Nel Piano Strategico sono riportate tutte le trasformazioni urbanistiche avvenute negli ultimi anni sul territorio,



Panoramica di Valmontone

le infrastrutture produttive e viarie anche di progetto (come, ad esempio, la Bretella Cisterna-Valmontone) nonché le linee strategiche di sviluppo urbanistico della città che indicheranno come sarà la crescita di Valmontone e le sue

nuove aree di sviluppo in un arco di tempo che va dal 2006 al 2016.

Per la redazione del Piano Strategico e del successivo piano regolatore l'amministrazione comunale si sta avvalendo della fattiva collabora-



L'assessore Piero Attiani

zione di professionisti del settore fra cui docenti della facoltà di urbanistica dell'Università La Sapienza di Roma.

«Con l'approvazione di questo importante strumento di programmazione urbanistica - ha detto l'assessore

Piero Attiani - si mette finalmente un punto fermo sulla strada per dotare la città del nuovo piano regolatore. Infatti all'interno del piano strategico sono inserite le linee guida che ispireranno il nuovo prg.

Nei prossimi mesi, poi, sulla base di queste indicazioni, si aprirà un confronto con le realtà produttive e associative della città (comitati di quartiere, associazioni culturali, tecnici del settore e rappresentanti di categorie produttive) al fine di avere un piano regolatore che sia partecipato e condiviso dall'intera città e che coniughi crescita economica e qualità della vita. Sulla base di queste indicazioni, i tecnici rimetteranno all'amministrazione comunale il piano regolatore vero e proprio che contiamo di adottare nei prossimi mesi».

“Colleferro in Vino”, al ristorante “Il Tempio di Bacco”

COLLEFERRO - Si svolgerà presso il Ristorante Enoteca “Il Tempio di Bacco”, dall'1 al 4 dicembre prossimo, l'evento “Colleferro in Vino”, la prima manifestazione sul vino di qualità a Colleferro.

L'idea di Riccardo Latini, titolare del ristorante, sta già riscuotendo moltissimo interesse tra gli appassionati e non solo. Infatti se il vino sarà la “star” dell'evento, non da meno saranno i piatti della cucina italiana che li accompagneranno... Ebbene sì... in quei quattro giorni sarà la buona cucina a fare da “damigella” alle oltre 400 etichette in esposizione tra le quali figurano grandi “supertuscans”, brunelli, baroli, vini emergenti regionali, nazio-

nali ed internazionali, ed ancora spumanti e champagne.

Una “Fiera del vino” vera e propria, aperta dalle 10 del mattino a mezzanotte, in occasione della quale ammirare e degustare il fior fiore del “nettare di Bacco”. Tutte le sere, su prenotazione, avranno luogo mini-cene degustative e tutti i partecipanti saranno invitati ad esprimere giudizi, anche profani, sui vini degustati. Le etichette più apprezzate saranno le “prime donne” della serata di gala “La cena dei migliori”, prevista per Lunedì 4 Dicembre, festa di Santa Barbara patrona di Colleferro. “La cena dei migliori” sarà il momento conclusivo dell'evento, il quale giunge al cul-

mine di un autunno nel quale il Ristorante Enoteca “Il Tempio di Bacco” ha dedicato diversi appuntamenti alla buona tavola ed al buon vino. Dopo la serata del novello, e quella delle castagne, infatti, questo giovedì si andrà alla scoperta della tradizione romana, con pajata e coda alla vaccinara...

Ma, oltre agli eventi, va ricordato che tutti i giorni (ad eccezione del martedì) in questo ristorante il pesce fresco e la carne chianina sono di casa, senza considerare i menù vegetariani ed i dolci di produzione propria. Il Ristorante Enoteca “Il Tempio di Bacco” è a Colleferro in Via dei Pioppi, 82... ma per gli eventi è meglio prenotare al numero 347.0688704.



L'interno del Tempio di Bacco

COLLEFERRO / Professionalità, competenza e qualità le parole chiave di uno storico e grande marchio

Maffucci Moda, la grande superficie con il cuore di bottega dal 1937...

Dall'incontro con Itala Maffucci la storia dell'azienda da nonno Alberto ad oggi

COLLEFERRO - Professionalità, competenza, qualità: sono queste le parole chiave del marchio “Maffucci Moda”, simbolo di un'azienda che da settant'anni soddisfa con passione e dedizione le esigenze della propria clientela. “Fu mio nonno Alberto - ci ha raccontato Itala Maffucci, responsabile del punto vendita insieme ai genitori, Antonietta e Gianfranco, e al marito, Francesco - che un bel giorno diede il via a questo mercato e sono stati i miei genitori che, con gli anni e l'esperienza, lo hanno allargato ed esteso. Non solo: mio nonno capì che per aprire un'attività di vendita di tessuti c'era bisogno di un'appropriatezza ed efficace “ricerca di mercato”.

Ho sempre sorriso quando mi raccontavano che un pomeriggio, di fronte ai cancelli della fabbrica Bpd, si mise a contare uno ad uno tutti gli operai che uscivano: era un modo per capire quanto gente avrebbe avuto ben presto bisogno anche di semplici fazzoletti.

E' un simpatico aneddoto che mi ha accompagnato sin da quando ero piccola e, non era certo uno scherzo, né un'idea sbagliata”.

La piccola azienda di allora è diventata oggi una vera e propria impresa, al passo con la progressiva trasformazione del mercato. Grinta, sforzi e sacrifici hanno reso il marchio sinonimo di affidabilità e fiducia, rispetto per la tradizione ma soprattutto proiezione verso il futuro.

Questi punti fermi, che hanno guidato l'evoluzione dell'azienda, ne sono ancora oggi il fondamento e garantiscono la piena soddisfazione di tutti i clienti.

Le cifre e i fatturati, da soli, non bastano a garantire il successo dell'impresa: sono necessari l'attenzione al rapporto umano con il cliente, l'analisi del territorio nel quale si opera, la riflessione e l'anticipazione dei cambiamenti del mercato all'interno del quale ci si muove.

“Puntiamo molto - prosegue Itala - sulla profes-

sionalità del personale e di tutto il team che lavora all'interno della nostra impresa: quando un cliente entra nel nostro negozio deve essere assistito da persone competenti che sappiano offrirgli il meglio.

Allo stesso tempo deve anche essere coccolato da un sorriso familiare che lo spinga a tornare nuovamente. Capire le esigenze della clientela e coglierne anche le più piccole sfumature è un lavoro che affidiamo a tutti i nostri dipendenti.

Da tempo inoltre ci stiamo battendo per la realizzazione sul nostro territorio di corsi professionali per addetti alla vendita, per consentire alle medio-piccole imprese di cogliere delle opportunità oggi a disposizione solo delle grandi catene.

Secondo noi, questo, potrebbe essere un passo importante per sostenere la crescita di quelle imprese medio-piccole che sembrano essere diventate il motore del nostro sistema economico.

All'importanza nei confronti dell'aspetto umano si aggiunge poi l'attenzione continua alla qualità: ogni capo è controllato e garantito nella provenienza e nella marca.

L'offerta, inoltre, è stata progressivamente ampliata agli accessori, alla bigiotteria e all'oggettistica.

Sono aumentati i servizi offerti al cliente: la sartoria interna, la confezione di capi a misura, la formula di pagamento rateizzata con interessi a TASSO 0, la “Fidelity Card”, che offre opportunità e risparmio, la prenotazione di biancheria e oggettistica per la casa nelle liste di nozze, liste di battesimo e per il futuro è prevista anche l'entrata nel mercato globale con la vendita on-line”.

Tutto questo, cari lettori, è “Maffucci Moda”.

Antonietta, Gianfranco, Itala e Francesco vi aspettano con tutto il loro team il 16 e il 17 Dicembre per offrirvi caldarroste e vino per farvi vivere il Natale in Piazza Italia! Non mancate!



L'entrata principale di Maffucci Moda in piazza Italia

Città di Valmontone Valmontone Stazioni S.p.A.

Pubblico incanto (procedura aperta) per l'affidamento del contratto relativo alla esecuzione dei lavori di riqualificazione urbana “opere di completamento nodi di scambio intermodale stazione FF.SS. di Valmontone”

1. STAZIONE APPALTANTE: Valmontone Stazioni S.p.A. con sede in Valmontone Piazza u. Pilozzi, sede legale Via Casilina n. 141 tel. 06/95990220;
2. PROCEDURE DI GARA: procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs n. 163/2006.
3. LUOGO, DESCRIZIONE, IMPORTO COMPLESSIVO DEI LAVORI, ONERI PER LA SICUREZZA E MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLE PRESTAZIONI:
- Comune di Valmontone - Stazione Ferroviaria - Descrizione: l'intervento persegue la finalità di riqualificare la Stazione Ferroviaria di Valmontone mediante lavori che, sommarariamente, ma non esaustivamente di seguito si descrivono:
- IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO: Euro 1.217.004,00, I.V.A. esclusa
- Oneri per attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso: Euro 36.510,00
- Lavorazioni come da capitolato
TERMINI DI ESECUZIONE: Giorni 150 naturali e consecutivi decorrenti dalla data di consegna dei lavori. TERMINI INDIRIZZO DI RICEZIONE, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE - TERMINE: ore 12,00 del giorno 15 dicembre 2006 - INDIRIZZO: “Valmontone Stazioni S.p.A.” Via Casilina n. 141.
- MODALITÀ: secondo quanto previsto dal disciplinare di gara di cui al punto 5 del presente bando; - APERTURA OFFERTE: seduta pubblica presso la sede di Via Casilina n. 141 alle ore 12,00 del giorno 18 dicembre 2006; la seconda seduta presso la medesima sede stesso giorno. SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE: i legali rappresentanti di ciascun concorrente di cui al successivo punto 10, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti. CAUZIONE: L'offerta dei concorrenti deve essere corredata: da una cauzione provvisoria dell'importo di Euro 24.340,00 pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto di cui al punto 3.3 (ovvero di un importo ridotto del 50% nel caso di cui al comma 7 dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006)
I concorrenti devono obbligatoriamente, essere in possesso di attestazione SOA per la categoria: CATEGORIA PREVALENTE (OS 6-CATEGORIA IV); CATEGORIA SCORPORABILE E NON APALTABILE (OS 18-CATEGORIA II); CATEGORIA SCORPORABILE (OG1-CATEGORIA II); CERTIFICATO QUALITÀ ISO 9001/2000 e del requisito previsto dall'art. 4 del decreto del Presidente della Repubblica n. 34/2000 relativo al sistema di qualità aziendale (All. B) TERMINI DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA: 180 giorni dalla data fissata quale termine ultimo per la presentazione dell'offerta. Versamento all'Autorità LL.PP. Euro 80,00. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 30 comma 1 della direttiva comunitaria 93/37 applicabile al presente bando come chiarito con determinazione dell'Autorità di Vigilanza sui LL.PP. n. 6/2005 VARIANTI: non sono ammesse offerte in aumento.
Copia integrale del bando è pubblicata all'albo pretorio del Comune di Valmontone sui siti www.comunevalmontone.it e dell'Asp Provincia di Roma
IL PRESIDENTE
(Dott. Luigi Rossi)