

Roma, 23 ottobre 2025

Prot. N. 44/25/GA/CAFCAT25

## CHIARIMENTI II

**OGGETTO: PROCEDURA COMPETITIVA PER L'AFFIDAMENTO DEGLI SPAZI E DELLE AREE ADIBITI ALLE ATTIVITA' DI CAFFETTERIA E CATERING PRESSO IL COMPLESSO IMMOBILIARE AUDITORIUM PARCO DELLA MUSICA ENNIO MORRICONE – ROMA**

### PREMESSA

In via preliminare si precisa che in sede di chiarimenti Fondazione Musica per Roma deve limitarsi a fornire mere delucidazioni in relazione alle disposizioni dell'Avviso Manifestazione d'Interesse. Le risposte ai quesiti non possono risolversi in una consulenza giuridica, anche alla stregua del principio di autoresponsabilità del concorrente. In questa prospettiva si riporta quanto segue.

### QUESITO 19

**Domanda:** Requisiti economico-finanziari: Si chiede di voler precisare se l'espressione "fatturato maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque" debba intendersi come somma aritmetica dei tre esercizi selezionati ovvero come media annua degli stessi. Inoltre, si richiede conferma che l'eventuale soglia di € 600.000 (ove prevista ai fini dell'ammissibilità) debba intendersi in via cumulativa come somma dei tre esercizi prescelti e non come valore annuo per ciascun esercizio.

**Risposta:** Come indicato all'art. 6, comma 1, lett. a) dell'Avviso di Manifestazione di Interesse, il requisito economico-finanziario deve essere dimostrato con riferimento al fatturato complessivo maturato nei migliori tre esercizi dell'ultimo quinquennio. Pertanto, il valore di riferimento deve intendersi in via cumulativa, quale somma dei tre esercizi selezionati, e non come media annua o valore minimo per singolo esercizio.

### QUESITO 20

**Domanda:** Spazi accessori: Si richiede di conoscere se, oltre ai locali espressamente indicati negli elaborati, siano disponibili magazzini, depositi, celle frigorifere o ulteriori aree tecniche destinabili

allo stoccaggio/backup a servizio delle attività di caffetteria e catering; in caso affermativo, si domanda di specificarne ubicazione, metrature, condizioni d'uso, eventuali oneri, orari di accesso e responsabilità manutentive.

**Risposta:** In prossimità dei singoli punti bar sono presenti piccoli locali di servizio adibiti a deposito e supporto operativo. Non sono attualmente disponibili magazzini o aree di stoccaggio centralizzate ulteriori rispetto a quelli rappresentati nelle planimetrie allegate alle Specifiche Tecniche. La gestione e la manutenzione ordinaria degli spazi accessori sono a carico dell'operatore economico affidatario.

## **QUESITO 21**

**Domanda:** Identità visiva e naming del progetto: Si chiede di confermare se, nell'ambito della proposta di restyling/comunicazione, sia ammesso proporre un naming/brand dedicato per la caffetteria e i punti somministrazione, purché coerente con l'immagine dell'Auditorium e nei limiti delle linee guida dell'Ente. Qualora non fosse consentita l'introduzione di un naming autonomo, si domanda quale denominazione ufficiale possa essere utilizzata in tutti i materiali (segnaletica, menù, comunicazione al pubblico, divise, packaging, canali digitali)

**Risposta:** Qualsiasi elemento grafico, logotipo o materiale promozionale dovrà essere preventivamente condiviso e approvato dalla Fondazione, al fine di garantirne la compatibilità con l'immagine coordinata dell'Auditorium Parco della Musica "Ennio Morricone" e con l'identità visiva e le linee di comunicazione istituzionali della Fondazione Musica per Roma.

## **QUESITO 22**

**Domanda:** "Modello gestionale proposto": Si chiede di chiarire meglio la definizione di modello gestionale e di indicare quali componenti debbano confluire nel relativo elaborato (es.: struttura organizzativa e turnistica, standard qualitativi e procedure, piano di aperture/chiusure per ciascun punto di somministrazione, integrazione con la programmazione culturale). Eventualmente, si chiede cortesemente se sia possibile disporre di un template orientativo o di un calendario tipo degli eventi dell'Auditorium, da utilizzare come riferimento per la definizione del piano operativo.

**Risposta:** Per "modello gestionale proposto" si intende la descrizione del sistema organizzativo e operativo con cui l'operatore intende gestire il servizio di caffetteria e catering. Il contenuto minimo è descritto al punto 9.1.2 denominato "Offerta Tecnica", paragrafo "Elaborato 2" Pag. 15.

### **QUESITO 23**

**Domanda:** In riferimento a quanto previsto all'art.8 delle Specifiche tecniche, laddove si evidenzia che La strategia promozionale dovrà prevedere strumenti digitali compatibili con l'ecosistema della Fondazione (sito, newsletter, app, CRM), e potrà includere anche un proprio sistema interattivo per prenotazioni, promozioni o raccolta di feedback, si chiede di chiarire:

- quali siano le Specifiche dell'ecosistema digitale della Fondazione, ovvero gli strumenti digitali attualmente utilizzati dalla Fondazione per la propria comunicazione istituzionale e promozionale (es. piattaforme, canali, applicativi ecc.);
- in che modo si intenda che i suddetti strumenti digitali debbano essere compatibili con l'ecosistema della Fondazione, ossia se si richiede un'integrazione tecnica con i sistemi esistenti o un puro allineamento in termini di linguaggio e identità comunicativa.

**Risposta:** L'ecosistema digitale della Fondazione" comprende gli strumenti e canali ufficiali utilizzati per la comunicazione e la promozione istituzionale, quali: sito web, newsletter, app, CRM e social media ufficiali.

La compatibilità richiesta non comporta un'integrazione tecnica, ma un allineamento di linguaggio visivo e comunicativo, nel rispetto delle linee guida grafiche e dell'immagine coordinata dell'Ente. Eventuali strumenti aggiuntivi potranno essere proposti purché non interferiscano con i sistemi informativi esistenti.

### **QUESITO 24**

**Domanda:** Dalla lettura dell'art. 3 delle Specifiche tecniche, Spazi in affidamento, si evince che l'apertura dei Bar Foyer Santa Cecilia, Bar Sala Ospiti, Bar Sala Stampa, Bar Galleria Sinopoli, Bar temporaneo Cavea, è legata agli eventi programmati nelle rispettive Sale. Con l'obiettivo di valutare realisticamente il volume di attività e soprattutto l'impegno in termini di risorse umane, si chiede di disporre di un dato storico delle aperture, ossia di conoscere il numero di giorni di apertura effettivamente registratisi nell'anno 2024 per i suddetti Bar.

**Risposta:** Le programmazioni e i calendari di apertura dei punti bar sono strettamente correlati agli eventi artistici e alle esigenze operative della Fondazione e possono variare di stagione in stagione in funzione della programmazione culturale.

**Non è prevista la pubblicazione di ulteriori prospetti di dettaglio nell'ambito della presente procedura.**

## **QUESITO 25**

**Domanda:** In relazione ai valori di fatturato indicati alla pagina 2 dell'Avviso di M.I. così come comunicati dall'operatore economico uscente, si chiede di chiarire se questi includano l'IVA di legge oppure sia IVA di legge esclusa.

**Risposta:** I valori di fatturato riportati nell'Avviso di Manifestazione di Interesse sono espressi al netto dell'IVA di legge, in quanto riferiti a dati di natura economico-gestionale e non contabile-fiscale.

## **QUESITO 26**

**Domanda:** Ambito del restyling. Si chiede di voler precisare se gli interventi di restyling oggetto dell'Elaborato 1 debbano riguardare tutti gli otto punti di somministrazione presenti nel complesso (Bar Centrale, Bar Foyer Santa Cecilia, Bar Artisti, Bar Sala Sinopoli, Bar Sala Ospiti, Bar Sala Stampa, Bar Galleria Sinopoli, Bar temporaneo Cavea/OB-Van) oppure esclusivamente il Bar Centrale e il Bar degli Artisti.

**Risposta:** Gli interventi di restyling e riqualificazione oggetto dell'Elaborato 1 devono riguardare, in via prioritaria, il Bar Centrale e il Bar degli Artisti, individuati come spazi principali di riferimento. È facoltà dell'operatore economico estendere la proposta anche ad altri spazi, purché gli interventi risultino compatibili con le caratteristiche architettoniche e funzionali degli spazi, senza modificare le condizioni economiche o le destinazioni d'uso previste dall'Avviso, come definite nelle Specifiche Tecniche.

## **QUESITO 27**

**Domanda:** Definizione di “piccola ristorazione veloce”. Ai fini della corretta predisposizione dei menù e della proposta enogastronomica, si chiede di chiarire cosa debba intendersi per “piccola ristorazione veloce”.

**Risposta:** Per “piccola ristorazione veloce” si intende l'offerta di piatti e preparazioni di pronta fruizione – caldi o freddi – da consumarsi sul posto o da asporto, compatibili con i tempi di servizio e con la natura di caffetteria. Rientrano in tale categoria, a titolo esemplificativo, piatti unici leggeri, insalate, primi piatti pronti, panini gourmet, toast, prodotti di gastronomia semplice e dessert monoporzioni

### QUESITO 28

**Domanda:** Destinazione d'uso dell'area "piccole preparazioni". Si richiede di specificare in che modo debba essere utilizzata e attrezzata l'area denominata "piccole preparazioni" indicata nelle planimetrie.

**Risposta:** L'area denominata "piccole preparazioni" è destinata ad attività di supporto operativo alla somministrazione, quali la preparazione e rigenerazione di prodotti gastronomici, porzionamento e composizione di piatti veloci.

### QUESITO 29

**Domanda:** Utilizzo area OB-VAN e perimetro delle attività consentite. Si domanda di confermare che solo ed esclusivamente le attività di catering dovranno essere svolte nell'area destinata ai food truck / OB-Van, e che pertanto le attività di caffetteria e di piccola ristorazione veloce non dovranno, né potranno, essere esercitate all'interno di tale area, restando confinate ai punti bar interni al complesso.

**Risposta:** Si conferma che l'area denominata OB-VAN è riservata esclusivamente alle attività di catering. Non è consentito esercitare in tale area attività di caffetteria o ristorazione ordinaria, che dovranno svolgersi esclusivamente nei punti bar interni indicati nelle Specifiche Tecniche.

### QUESITO 30

**Domanda:** Si chiede di specificare l'ammontare delle utenze per gli anni 2022-2023-2024 inerenti a elettricità, acqua, conta termie per i riscaldamenti invernali e il raffrescamento estivo, Tari.

**Risposta:** Si riportano di seguito i valori approssimativi allo stato riscontrabili, relativi al bar centrale:

	2023	2024
<b>fornitura elettrica</b>	€ 25.000,00	€ 28.000,00
<b>climatizzazione</b>	€ 13.000,00	€ 13.000,00
<b>fornitura idrica</b>	€ 3.000,00	€ 4.000,00

Il Responsabile Unico del Progetto

(Arch. Marianna Addeo)

