

**AVVISO MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER PROCEDURA COMPETITIVA PER
L'AFFIDAMENTO DEGLI SPAZI ADIBITI ALLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE
PRESSO IL COMPLESSO IMMOBILIARE AUDITORIUM PARCO DELLA MUSICA
ENNIO MORRICONE-ROMA**

SPECIFICHE TECNICHE

1. INTRODUZIONE

Le presenti specifiche disciplinano e definiscono, per gli aspetti tecnici, l'affidamento dello Spazio e delle aree (per comodità anche "Locale") di seguito elencati, facenti parte del Complesso Immobiliare denominato Auditorium Parco della Musica Ennio Morricone sito in Roma, Viale Pietro De Coubertin n. 30 (di seguito per comodità il "Complesso") adibiti alle attività di ristorazione.

Il Complesso appartiene al patrimonio indisponibile di Roma Capitale. La Fondazione Musica per Roma (di seguito per comodità Fondazione e/o MpR) è concessionaria del suddetto bene. Si specifica che all'interno del Complesso svolge la propria attività anche la Fondazione Accademia Nazionale di Santa Cecilia (di seguito per comodità Accademia). Si evidenzia altresì che il Complesso ospita ogni anno la Festa del Cinema di Roma, organizzata dalla Fondazione Cinema per Roma.

Lo Spazio e le aree oggetto dell'Affidamento, meglio descritti al successivo art. 3, sono:

- a) Ristorante e relativa area esterna sotto Pensilina;
- b) Magazzino.

Si evidenzia che:

- le attività dovranno svolgersi in un'ambientazione che valorizzi la semplicità e la pulizia formale dell'architettura di interni, tutelando l'unicità del progetto originario dell'Architetto Renzo Piano. La Fondazione accoglierà con favore anche proposte progettuali non conservative, a condizione che siano innovative, coerenti con il linguaggio architettonico contemporaneo e compatibili con il valore culturale e strutturale del luogo, previa approvazione di MpR e dello Studio Renzo Piano Building Workshop;
- l'Affidatario potrà rivolgere la propria attività sia al pubblico del Complesso sia a soggetti terzi, nel pedissequo rispetto delle normative, delle disposizioni regolamentari e amministrative vigenti in materia di somministrazione di alimenti e bevande, di igiene e sicurezza sul lavoro, diritto del lavoro, previdenza e fiscalità. Gli orari di apertura dovranno essere compatibili con quelli del Complesso, fermo restando l'obbligo di garantire operatività durante gli eventi previsti in programmazione;
- l'Affidatario non potrà organizzare né ospitare eventi privati o esibizioni musicali senza la preventiva autorizzazione scritta da parte della Fondazione Musica per Roma.

Lo svolgimento di tali attività in assenza di autorizzazione costituisce violazione delle previsioni contrattuali e comporterà, in conformità a quanto previsto agli articoli 16 e 17 dello Schema di contratto allegato, l'applicazione delle penali contrattuali e, nei casi di particolare gravità o

reiterazione, potrà determinare la risoluzione del contratto per grave inadempimento, fatto salvo ogni ulteriore diritto della Fondazione al risarcimento dei danni.

- l’Affidatario non potrà in alcun caso svolgere attività di fast food, self-service, vendita di cibi da asporto o altre attività simili, e dovrà comunque garantire che le modalità di esercizio dell’attività di ristorazione siano pienamente compatibili con le attività culturali svolte all’interno del Complesso e con il decoro e il prestigio dello stesso.

2. OGGETTO, DURATA E IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO

L’Affidamento degli Spazi adibiti alle attività di ristorazione all’interno dell’Auditorium Parco della Musica Ennio Morricone avrà durata secondo quanto stabilito dall’Articolo 4 dell’*“Avviso manifestazione d’interesse per procedura competitiva per l’affidamento degli Spazi adibiti alle attività di ristorazione presso il Complesso Immobiliare Auditorium Parco della Musica Ennio Morricone-Roma”* (di seguito per comodità anche Avviso).

L’Affidamento sarà a titolo oneroso secondo quanto stabilito dall’Art. 5 dell’Avviso.

Il “concept” che l’Affidatario dovrà adottare per la propria attività dovrà essere sinonimo di ambiente esclusivo ma al tempo stesso accessibile ad un ampio pubblico, identificato in un target trasversale che abbraccia una clientela eterogenea, interessata a una proposta di qualità e alla frequentazione di un contesto cosmopolita, accogliente e polifunzionale, in linea con quanto offerto da realtà culturali di rilievo internazionale quali il Lincoln Center di New York e la Sydney Opera House, assunte come riferimento in termini di programmazione e gestione dello Spazio.

Il Locale dovrà essere arredato e attrezzato per accogliere diverse esperienze di fruizione — dal momento conviviale alla pausa informale — mantenendo sempre elevati standard di comfort e qualità.

Considerata la vocazione culturale del Complesso, l’Auditorium Parco della Musica si caratterizza per una programmazione musicale continuativa e di altissimo livello, che comprende le stagioni lirico-sinfoniche della Fondazione Accademia Nazionale di Santa Cecilia, nonché una ricca proposta di concerti di musica pop, rock e jazz, nazionali ed internazionali, promossi dalla Fondazione Musica per Roma. Il Locale adibito alle attività di ristorazione dovrà essere strutturato in modo da garantire un’accoglienza di elevata qualità agli spettatori e ai visitatori presenti, assicurando un’offerta gastronomica e di somministrazione di livello elevato. Al tempo stesso, il locale dovrà mantenere una piena apertura alla città e alla cittadinanza, promuovendo una fruizione costante anche al di fuori

degli orari di programmazione, così da contribuire alla vitalità quotidiana e all'identità urbana del Complesso.

In virtù dell'importanza del luogo e della rilevanza delle attività che vi si svolgono, l'Affidatario dovrà garantire elevati standard qualitativi nell'erogazione con particolare attenzione alla proposta enogastronomica, alla cura degli ambienti, alla professionalità del personale impiegato e alla coerenza dell'immagine complessiva.

A tal fine, è richiesto lo sviluppo di una proposta enogastronomica innovativa, integrata da eventuali iniziative mirate, in linea con le più attuali tendenze del settore e pensate anche per un pubblico esterno, indipendentemente dalla programmazione nelle sale. Il tutto dovrà tenere conto della specificità del Locale, della sua esclusività e del prestigio culturale e istituzionale dell'Auditorium.

3. SPAZIO IN AFFIDAMENTO

Lo Spazio e le aree del Complesso, oggetto di affidamento, sono i seguenti:

Il Ristorante e relativo spazio esterno sotto la Pensilina (sito in Via Pietro di Coubertin 12/14/16), comprensivo di **Magazzino** (cfr Allegati 1 e 2), ha un'attività indipendente dalle attività programmate nelle Sale, avendo come clienti di riferimento, oltre al pubblico degli spettacoli, anche i visitatori del Complesso e il personale a diverso titolo impiegato nella Struttura.

L'Affidatario dovrà pertanto garantire un'offerta diversificata durante tutto l'arco della giornata che tenga conto delle differenti tipologie di clienti presenti a seconda della fascia oraria.

Si precisa inoltre che in caso di concerti, convegni, congressi e/o eventi simili gli orari di apertura e chiusura del Locale saranno preventivamente comunicati dalla Fondazione all'Affidatario in ragione della durata delle manifestazioni in programmazione.

Resta inteso che l'Affidatario potrà proporre modifiche agli orari di apertura e chiusura, compatibilmente con le esigenze organizzative della Fondazione. In tal caso, gli eventuali costi aggiuntivi derivanti da aperture oltre l'orario ordinario (quali, a titolo esemplificativo, quelli relativi ai servizi di guardiania) resteranno integralmente a carico dell'Affidatario, salvo diversa autorizzazione scritta da parte della Fondazione.

Si precisa altresì che il Locale resterà presumibilmente chiuso nel periodo compreso tra il 5 e il 31 agosto, salvo eventuali deroghe concordate con la Fondazione.

Si specifica ulteriormente che le eventuali esigenze di Fondazione Cinema per Roma, in occasione della Festa del Cinema, verranno comunicate all'Affidatario dalla Fondazione Musica per Roma.

In coerenza con gli indirizzi ambientali adottati dalla Fondazione e con le richieste ricorrenti da parte di artisti e produzioni ospiti, non è ammesso l'uso di materiali plastificati o monouso non compostabili.

4. MODALITÀ DI UTILIZZO DEL LOCALE

L'Affidatario potrà utilizzare il Locale sopra descritto esclusivamente per lo svolgimento delle attività di ristorazione, offrendo un'esperienza gastronomica di alto livello, in linea con gli standard dei migliori esempi di ristorazione nazionale/internazionale, capace di valorizzare sia le eccellenze del territorio che le influenze culinarie globali.

4.1 Attività di ristorazione

Il concept dell'attività di ristorazione sarà interamente a cura dell'Affidatario, il quale dovrà coniugare eccellenza gastronomica e visione contemporanea, affidandosi alla direzione di uno Chef riconosciuto a livello nazionale o internazionale, con esperienza documentabile nel settore della ristorazione di alto livello (di seguito per comodità lo “*Chef*”) capace di conferire all'offerta una chiara connotazione gourmet, senza tuttavia ricorrere alla logica dello “chef-star”, ma valorizzando un approccio corale e collaborativo.

Lo *Chef* rappresenta la direzione culinaria stabile e garantirà la supervisione dell'intera offerta, la formazione della brigata, la validazione dei menu e la definizione delle linee guida per lo sviluppo dell'identità gastronomica.

L'attività dovrà ispirarsi a un modello di ristorazione dinamico e flessibile, capace di adattarsi ai diversi momenti della giornata e ai differenti tipi di pubblico. Il Locale dovrà proporre un'offerta in costante evoluzione — colazione, pranzo, aperitivo, cena ed eventuale “dopo teatro”/late-night snack — mantenendo una identità riconoscibile di qualità, eleganza e stile.

La proposta dovrà esprimere un equilibrio tra tradizione e innovazione, fondendo ingredienti locali e stagionali con tecniche moderne e contaminazioni creative. L'innovazione dovrà esaltare, e non alterare, l'identità della cucina italiana.

L'approccio dovrà rispettare i principi di sostenibilità, tracciabilità, sicurezza alimentare e responsabilità sociale, in coerenza con la filosofia e i valori della Fondazione.

L'obiettivo è proporre una cucina che rispetti le radici italiane ma guardi al futuro, celebrando la gastronomia nazionale non come mera riproduzione del passato, ma come un linguaggio in continua trasformazione.

4.2 Format gastronomico a Ciclo Continuo

L’Affidatario dovrà assicurare una proposta enogastronomica completa e diversificata, articolata per fasce orarie e tipologia di pubblico, in coerenza con il concept generale e la direzione dello *Chef*.

Il servizio dovrà prevedere almeno cinque momenti distinti di fruizione:

- Colazione: offerta di prodotti dolci e salati con opzioni salutistiche e bevande di alta qualità;
- Pranzo: piatti espressi e leggeri, con attenzione a diete speciali e tempi di servizio certi;
- Aperitivo: proposta conviviale di piccoli piatti o assaggi accompagnati da cocktail e vini italiani;
- Cena: esperienza gourmet con menu “à la carte” stagionali e degustazioni tematiche;
- Eventuale “dopo teatro”/late night: offerta culinaria post-evento e/o snack e bevande di qualità.

L’offerta dovrà risultare accessibile e inclusiva, con fasce di prezzo differenziate ma standard qualitativi costanti.

Sono incoraggiate iniziative periodiche a tema — ad esempio cucina mediterranea, sostenibile, vegetale o territoriale — purché coerenti con il concept approvato e validate dalla direzione culinaria.

Resta a carico dell’Affidatario ogni responsabilità organizzativa, amministrativa e igienico-sanitaria del servizio, ivi compresi gli adempimenti relativi al personale, alla formazione e alla sicurezza sul lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008.

4.3 Temporary Chef Experience-Driven Dining

Oltre alla programmazione ordinaria di cui al punto 4.2, l’Affidatario potrà proporre un programma di “Temporary Chef” finalizzato a valorizzare nuovi talenti e promuovere la contaminazione tra esperienze gastronomiche.

Il programma potrà includere Chef ospiti, anche provenienti da ambiti di ricerca o tradizione locale, che proporranno menu tematici o piatti speciali ispirati alle rassegne, ai festival e alle attività del Complesso.

Il Temporary Chef Program si svolgerà sotto la supervisione e validazione dello *Chef*, che garantirà la coerenza con il concept generale e il rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti.

Ogni collaborazione dovrà essere preventivamente comunicata e autorizzata dalla Fondazione, con almeno 15 (quindici) giorni di preavviso, indicando tema, durata e modalità operative.

Tutte le attività dovranno rispettare le disposizioni in materia di sicurezza alimentare, HACCP, allergeni e salute nei luoghi di lavoro.

La responsabilità organizzativa, amministrativa e igienico-sanitaria delle attività svolte nell’ambito del Temporary Chef Program resta integralmente in capo all’Affidatario.

Le iniziative dovranno essere coordinate con la Fondazione anche per quanto riguarda la comunicazione e la promozione, utilizzando strumenti digitali e materiali coerenti con l'immagine istituzionale.

L'obiettivo è offrire al pubblico un'esperienza gastronomica in costante evoluzione, nel rispetto della qualità, della creatività e della coerenza con il concept generale approvato.

4.4 Obblighi dell'Affidatario

L'Affidatario, al fine di un corretto utilizzo del Locale, si obbliga allo svolgimento a proprio esclusivo carico delle seguenti attività:

- a) stipula del contratto, compresa la registrazione, delle eventuali imposte e bolli per atti inerenti alle attività svolte e relativa contabilizzazione;
- b) assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- c) imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione delle attività da esercitarsi nel Locale oggetto dell'Affidamento;
- d) adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai servizi, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- e) effettuazione di tutti i lavori necessari per l'ottenimento delle necessarie autorizzazioni sanitarie e amministrative;
- f) oneri relativi alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, nonché delle sanzioni (multe, ammende, ecc.) eventualmente irrogate dall'Autorità competente, per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- g) presentazione all'ente competente dei titoli abilitativi in corso di validità, all'esercizio delle attività di ristorazione, ai sensi delle disposizioni normative, regolamentari e amministrative di riferimento;
- h) resta in capo all'Affidatario l'onere di effettuare tutte le attività propedeutiche alla voltura e all'attivazione delle utenze relative al Locale oggetto dell'Affidamento, nonché di curarne la gestione ordinaria e di sostenere i relativi costi (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, forniture di energia elettrica, servizi telefonici, idrici, contatermie per la climatizzazione estiva e invernale, nonché tassa sui rifiuti – TARI);

- i) la Fondazione provvederà al ribaltamento in capo all’Affidatario dei costi dei consumi relativi alla climatizzazione estiva e invernale, al gas e all’acqua.

Resta altresì a carico dell’Affidatario la manutenzione ordinaria del Locale affidato, ivi compreso il mantenimento in piena efficienza di tutti gli impianti tecnici (elettrico e di illuminazione, idrico, fognario, di aspirazione e manutenzione della cappa, antincendio – comprensivo di estintori, rilevatori di fumo termici e ottici ed estrazione fumi), nonché degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di ogni altro bene necessario per l’espletamento delle attività di ristorazione;

- j) gestione delle scorte e delle eccedenze, con procedure atte a ridurre lo spreco alimentare nel rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

L’Affidatario dovrà inoltre garantire:

- k) esecuzione di qualunque attività, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile a fornire un utilizzo puntuale ed efficiente del Locale affidato, con espresso divieto di utilizzarlo ad uso diverso da quello pattuito, né per attività difformi o ulteriori a quelle indicate nelle presenti Specifiche, fatte salve quelle espressamente autorizzate dalla Fondazione;
- l) segnalazione immediata alla Fondazione di qualunque anomalia tecnica/funzionale riscontrata negli impianti tecnici del Locale e pattuizione con la stessa di qualunque intervento che ecceda la manutenzione ordinaria;
- m) esposizione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero in lingua inglese e italiana;
- n) sconto pari al 25% dei prezzi di listino, in favore del personale e dei collaboratori della Fondazione e di Accademia;
- o) accettazione, come metodo di pagamento, dei buoni pasto più diffusi e comunque quelli in uso dal personale in forza presso la Fondazione Musica per Roma e la Fondazione Accademia Nazionale di Santa Cecilia.

La Fondazione si riserva la possibilità di concordare, con cadenza almeno annuale, eventuali aggiornamenti ai listini, agli sconti praticati o alle condizioni operative previste, alla luce di variazioni documentate nei costi gestionali o nell’assetto normativo di riferimento.

Al fine di favorire la sostenibilità del progetto, in particolare nella fase di avvio, potranno essere valutate misure di sostegno quali: canone agevolato nei primi sei mesi, prelazione su servizi richiesti da terzi, riconoscimenti in visibilità o agevolazioni logistiche.

4.5 Gestione dei rifiuti

L’Affidatario si obbliga a propria cura e spese al processo di smaltimento dei rifiuti in ottemperanza e nel rispetto delle norme vigenti in materia. In particolare, dovrà:

- a) attivare una propria posizione autonoma, presso i Servizi preposti, per lo smaltimento giornaliero dei rifiuti solidi urbani ed assimilabili, ed eventualmente di quelli speciali, prodotti dallo stesso e/o dalla propria clientela, nel Locale affidato;
- b) provvedere alla rimozione e allo smaltimento di eventuali rifiuti speciali in base alle disposizioni della vigente normativa in materia;
- c) differenziare i rifiuti secondo quanto indicato dalle Autorità competenti rispettando la calendarizzazione prevista dalle stesse Autorità competenti e comunque senza alcun disservizio per la clientela;
- d) smaltire, in pedissequa osservanza della normativa vigente, qualsivoglia tipo di rifiuto.

In caso di inadempimento, Fondazione si riserva di agire nelle sedi opportune per il risarcimento dei danni, anche d'immagine, subiti e/o subendi.

L'Affidatario si obbliga, altresì, ad occuparsi della pulizia e della sanificazione del Locale oggetto dell'Affidamento, ivi compresi i relativi impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie, la posateria e gli arredi nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP. In particolare, l'Affidatario dovrà provvedere a eseguire a propria cura e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le seguenti attività:

- pulizia giornaliera e periodica, comprendente anche la sanificazione, dello spazio aperto alla clientela e dell'area esterna sotto la Pensilina come da Allegato 2 entro le ore 8.00;
- pulizia giornaliera di tutti gli arredi, le suppellettili, le stoviglie e la posateria;
- pulizie straordinarie, da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili e/o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria;
- disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica del Locale oggetto dell'Affidamento, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia;
- controllo periodico degli scarichi delle acque bianche e nere e la manutenzione degli stessi;
- spurgo e pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degassatori e fosse biologiche, a servizio del Locale, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti.

In relazione agli obblighi sopra elencati, si precisa che l'Affidatario è tenuto a provvedere alla pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria del Locale e degli impianti a lui assegnati in uso esclusivo. Gli interventi relativi ad aree comuni, spazi tecnici condivisi, caditoie generali o scarichi non

direttamente collegati al Locale in Affidamento dovranno essere concordati preventivamente con la Fondazione, al fine di evitare sovrapposizioni operative o duplicazioni di intervento.

L’Affidatario dovrà tenere un apposito registro delle attività di pulizia e sanificazione (cartaceo o digitale), aggiornato e disponibile per eventuali controlli da parte della Fondazione o delle Autorità competenti. La Fondazione si riserva di effettuare verifiche periodiche, anche a campione, sul rispetto delle procedure previste.

4.6 Approvvigionamento delle merci

Il carico e lo scarico delle merci, nonché di qualsiasi materiale inerente all’esercizio dell’attività, dovranno avvenire obbligatoriamente al di fuori degli orari di apertura al pubblico e comunque in orari compatibili con le disposizioni della Fondazione e con il regolare funzionamento del Complesso.

Durante le fasi di approvvigionamento, l’Affidatario si impegna a:

- adottare e far adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la salute, la sicurezza e l’incolumità del personale addetto e dei terzi, osservando e facendo osservare tutte le vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni e sicurezza sul lavoro, ivi comprese quelle previste dal D.Lgs. 81/2008, per quanto applicabili;
- adottare e far adottare tutte le misure idonee a evitare danni ai pavimenti, alle strutture e a qualsiasi altro bene di proprietà della Fondazione.

5. PROPOSTA ENOGASTRONOMICA

La priorità strategica e di investimento dovrà essere rivolta alla proposta enogastronomica, elemento fondante e qualificante dell’attività di ristorazione. Tale priorità dovrà prevalere, in termini di allocazione delle risorse economiche e operative, sugli interventi di restyling o riqualificazione dello spazio fisico, così da garantire l’eccellenza nella qualità delle materie prime, nell’innovazione culinaria e nell’armonia degli abbinamenti. L’esperienza gustativa e il prodotto gastronomico rappresentano infatti il principale generatore di valore per l’utenza e il vero asset distintivo del Complesso.

Nell’offerta, l’Affidatario dovrà impegnarsi a limitare l’utilizzo di prodotti industriali, a lunga conservazione e congelati/surgelati, nel rispetto della cosiddetta “catena del freddo”.

La proposta dovrà riflettere le tendenze del mercato contemporaneo e ispirarsi ai canoni dei migliori ristoranti nazionali e internazionali, con una carta capace di coniugare tradizione e innovazione nel rispetto della materia prima. Essa dovrà collocarsi in continuità con la ristorazione delle più prestigiose sedi dedicate all’arte, alla musica e allo spettacolo a livello mondiale, offrendo

un'esperienza culinaria di alto livello e attenta anche alle esigenze alimentari specifiche (gluten free, vegana, vegetariana).

L'Affidatario dovrà garantire l'elevata qualità degli alimenti e delle bevande somministrate, che dovranno essere di primaria marca, di comprovata freschezza e conformi alle normative vigenti. È fatto espresso divieto di qualunque forma, anche parziale, di riciclo dei prodotti.

Dovrà inoltre essere sempre indicato, in lingua italiana e inglese, l'elenco completo degli ingredienti, con particolare riferimento a quelli allergizzanti (glutine, latte e derivati, ingredienti di origine animale). In caso di danni derivanti da mancata segnalazione o da somministrazione di alimenti avariati o nocivi, la responsabilità ricadrà esclusivamente sull'Affidatario, configurandosi come grave inadempimento che legittima la Fondazione a dichiarare la risoluzione del contratto.

La Fondazione si riserva la facoltà di indicare, in via esclusiva, specifici marchi o fornitori di alimenti e bevande, in relazione a propri contratti di sponsorizzazione.

Sarà valutata favorevolmente l'adozione di pratiche sostenibili e responsabili, finalizzate alla riduzione dell'impatto ambientale, alla scelta di prodotti provenienti da filiere corte e alla minimizzazione degli sprechi. Parimenti, costituirà elemento di pregio l'esperienza pregressa dell'Operatore economico nel settore della ristorazione, con particolare riferimento alla durata dell'attività, alla gestione di locali o format di alto livello e ad esperienze maturate in contesti culturali, artistici o di spettacolo.

La Fondazione si riserva di verificare periodicamente la coerenza dell'offerta con gli standard dichiarati, richiedendo eventuali aggiornamenti o adeguamenti, nonché di effettuare controlli in ogni momento sull'igiene, la qualità e la tipologia dei prodotti somministrati. Tali prescrizioni sono inderogabili.

Ogni violazione delle norme igienico-sanitarie o omissione informativa sugli ingredienti allergizzanti sarà considerata grave inadempienza contrattuale, ai sensi degli articoli 1455 e 1456 del Codice Civile.

6. PROGETTO DI ALLESTIMENTO E RESTYLING DEL LOCALE

Il Progetto, a firma di ingegnere/architetto iscritto all'Ordine, dovrà includere necessariamente il restyling del Locale, secondo un concept contemporaneo che lo renda identificabile come uno spazio esclusivo ma al tempo stesso accessibile ad un ampio pubblico. Il Locale dovrà infatti essere sinonimo di un ambiente elegante ma accogliente, in linea con le tendenze attuali nel design per la ristorazione. Si richiede inoltre di specificare gli impianti, le attrezzature, gli arredi e i materiali che l'Operatore economico intende utilizzare sia per gli ambienti di cucina/laboratori e sia per la sala, i banconi e gli

ambienti di accoglienza esterni e interni. Il progetto dovrà essere corredato da planimetrie, riproduzioni fotografiche/rendering di buona qualità, con indicazione dei marchi/fornitori delle condizioni di garanzia e di quant'altro si ritenga utile alla valorizzazione della propria offerta. L'allestimento proposto dovrà riguardare il Locale e l'area esterna sotto la Pensilina come individuata in Allegato 2. A maggior chiarimento si specifica che il progetto proposto di allestimento e restyling dovrà essere esteticamente coerente con l'immagine del Complesso, progettato dall'Arch. Renzo Piano.

Ogni onere e spesa relativi all'investimento iniziale rimangono a totale carico e responsabilità dell'Affidatario, senza alcun diritto di rivalsa o compensazione sui flussi di pagamento previsti dal contratto di Affidamento.

Il progetto dovrà includere un cronoprogramma dettagliato degli interventi proposti, con tempi di realizzazione compatibili con l'avvio delle attività, e comunque non superiori a 60 giorni dalla sottoscrizione del contratto, salvo diversa autorizzazione della Fondazione. L'uso di materiali e arredi conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) o dotati di certificazione ambientale è fortemente raccomandato. In presenza di investimenti strutturali particolarmente rilevanti, la Fondazione potrà valutare, su richiesta motivata dell'Affidatario, eventuali misure di riequilibrio, compatibilmente con gli obiettivi di tutela, funzionalità e sostenibilità economica del progetto.

7. PIANO DI GESTIONE DEGLI SPAZI AFFIDATI

Il Piano dovrà indicare, in relazione alla specifica attitudine dell'Affidatario, anche sulla base di analoghe esperienze pregresse nella gestione di spazi per attività di ristorazione:

- a) le caratteristiche e le modalità di erogazione e gestione delle attività di ristorazione, con indicazione delle distinte offerte in relazione al calendario e agli orari indicati, nonché dei servizi di pulizia e manutenzione degli spazi in Affidamento. Dovranno essere descritte in modo puntuale l'organizzazione dei flussi operativi e la capacità di garantire un servizio continuativo e di qualità, anche in occasione di eventi e programmazioni culturali, assicurando la piena compatibilità con le attività artistiche e con i pregi architettonici del Complesso;
- b) la descrizione degli strumenti che l'Affidatario intende attuare al fine di monitorare la qualità delle attività prestate all'utenza, con particolare riferimento a sistemi di controllo qualità, procedure operative e modalità di verifica e miglioramento continuo dei servizi;
- c) l'organizzazione e l'organigramma del personale dedicato, con indicazione del numero delle risorse, dei relativi ruoli e professionalità, della formazione e delle competenze, inclusa la conoscenza della lingua inglese, nonché dei criteri di avvicendamento e sostituzione.

Si specifica che il personale dedicato dovrà essere munito di preparazione professionale e di conoscenze tecniche adeguate. Lo stesso personale dovrà conoscere le norme antinfortunistiche, curare il proprio aspetto personale e mantenere un atteggiamento di cortesia nei confronti del personale della Fondazione, di Accademia, degli artisti, degli operatori e del pubblico presenti a qualsiasi titolo presso il Complesso e negli Spazi oggetto dell’Affidamento.

Il modello gestionale proposto dovrà garantire la piena compatibilità delle attività svolte nel Locale in Affidamento con le attività culturali realizzate nel Complesso e con i suoi pregi architettonici. Particolare preferenza sarà rivolta alle proposte sviluppate in collaborazione con brand orientati alla protezione dell’ambiente, alla cura della persona nei suoi bisogni essenziali e alla promozione di attività culturali e sociali, anche mediante un’integrazione interculturale ed intergenerazionale.

Sarà valutata positivamente la coerenza del modello gestionale con principi di sostenibilità economica e ambientale, l’attenzione alla qualità della vita lavorativa del personale, nonché la capacità di integrazione culturale e sociale. Costituirà titolo preferenziale la collaborazione con brand o realtà dotate di certificazioni ambientali, etiche o sociali riconosciute.

Il personale assegnato dovrà possedere, oltre alle competenze tecniche richieste, un’adeguata conoscenza della lingua inglese, in ragione della vocazione internazionale del Complesso.

8. CONNOTAZIONE, IMMAGINE E PROMOZIONE DEL LOCALE AFFIDATO

L’Affidatario dovrà illustrare in modo chiaro e coerente l’identità/connotazione che intende dare al Locale affidato, con particolare riferimento all’identità visiva e alla linea coordinata degli accessori (“mise en place”, abbigliamento/uniformi del personale di servizio, stoviglie, ecc.). In termini generali, la qualità del prodotto, la presentazione e il servizio dovranno possedere una forte riconoscibilità da parte del pubblico, contribuendo a rendere il Locale un luogo distintivo e di aggregazione, pienamente coerente con l’immagine e la missione culturale del Complesso.

La strategia commerciale, di comunicazione e promozione delle iniziative, degli eventi e dei servizi offerti dovrà essere strutturata in modo organico e integrata su una piattaforma informatica in grado di interagire con gli strumenti di comunicazione e di gestione già in uso dalla Fondazione Musica per Roma. Particolare attenzione sarà riservata ai progetti che proporranno azioni originali e innovative, in grado di valorizzare i prodotti e i servizi offerti, anche in coerenza con elevati standard ESG.

Le modalità, gli strumenti e le strategie di comunicazione che l’Affidatario intenderà adottare dovranno evidenziare chiarezza, coerenza ed efficacia, con l’obiettivo di posizionare il Locale come parte integrante dell’esperienza culturale dell’Auditorium, promuoverlo e valorizzarlo, incrementarne

l'utenza e fidelizzare differenti tipologie di pubblico, in sinergia con l'immagine e le attività della Fondazione.

L'identità visiva proposta dovrà essere supportata da un concept grafico coerente con il brand e il linguaggio architettonico del Complesso, comprensivo di logo, font, palette colori, materiali di comunicazione (menu, packaging, divise, accessori), e accompagnata da una descrizione dettagliata della linea coordinata per la mise en place.

La strategia promozionale dovrà prevedere l'utilizzo integrato di strumenti digitali e canali tradizionali, 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, così da garantire piena sinergia con i canali istituzionali.

Sarà valutata positivamente l'adozione di strategie che includano obiettivi ESG concreti e documentabili, tra cui approvvigionamento sostenibile, governance trasparente, riduzione dei rifiuti, impiego di risorse fragili o progetti di inclusione. Tali impegni dovranno essere dichiarati con chiarezza e risultare verificabili.

La proposta dovrà infine indicare le azioni previste per favorire l'incremento dell'utenza e il posizionamento del Locale come punto di riferimento identitario e culturale all'interno del Complesso, valorizzando l'originalità e l'innovazione delle strategie di comunicazione e promozione, nonché la capacità di integrare in modo efficace strumenti digitali e canali tradizionali.