

## CHIARIMENTI III

**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 31

**Domanda:** I parametri economici di fatturato della caffetteria comunicati nelle specifiche tecniche fanno riferimento ai corrispettivi di tutti i bar (Centrale, Artisti, Santa Cecilia etc. etc.) comprensivo anche delle attività del bar temporaneo Cavea superiore o esclusivamente del bar centrale?

**Risposta:** I dati economici indicati nelle Specifiche Tecniche si riferiscono al fatturato complessivo di tutte le attività di somministrazione svolte nel Complesso, inclusi i punti fissi e temporanei (ivi compreso il bar stagionale in area Cavea), indicati all'art. 3 delle Specifiche Tecniche.

#### QUESITO 32

**Domanda:** Ci sono dati sulla contemporaneità delle aperture dei bar (al netto del bar centrale e artisti) e una stima di giorni di apertura dei singoli punti?

**Risposta:** Le aperture dei singoli punti bar sono strettamente correlate alla programmazione artistica e agli eventi ospitati nelle rispettive sale e spazi. Non è previsto un calendario fisso di contemporaneità o di giorni medi di apertura, poiché la frequenza varia in funzione delle stagioni e della tipologia di eventi.

Come previsto dall'art. 3 delle Specifiche Tecniche, gli orari e i periodi di apertura saranno concordati con la Fondazione in relazione alle esigenze operative e alla programmazione culturale.

### **QUESITO 33**

**Domanda:** Dal sopralluogo effettuato avendo preso visione delle aree oggetto di affidamento volevamo chiedere se il restyling degli spezi prevedesse il rinnovamento di tutti i punti bar oggetto della concessione in quanto, ad esempio, nel sopralluogo effettuato ci è sembrato di riscontrare che il punto bar SALA SINOPOLI oltre ad essere raramente utilizzato è anche in ottime condizioni.

**Risposta:** Si rimanda alla risposta fornita al quesito n.26

### **QUESITO 34**

**Domanda:** Per gli spazi di servizio dedicati alla ristorazione esiste un inventario con attrezzature di proprietà della fondazione?

**Risposta:** Allo stato non è disponibile un inventario.

### **QUESITO 35**

**Domanda:** In relazione al progetto di restyling, lo smaltimento delle attrezzature e degli arredi presenti sarà sempre a carico del gestore?

**Risposta:** Come previsto dalle Specifiche Tecniche e dall'Avviso di Manifestazione di Interesse, eventuali interventi di restyling o sostituzione di arredi e attrezzature saranno a carico dell'operatore economico; pertanto gli interventi dovranno necessariamente prevedere anche lo smaltimento e il corretto conferimento dei materiali dismessi, nel rispetto della normativa ambientale vigente.

La Fondazione non prevede contributi o rimborsi per tali operazioni.

### **QUESITO 36**

**Domanda:** Le attrezzature presenti negli spazi di cucina (forni, bollitori, piastre induzioni, frigoriferi, scaffalature magazzino etc. etc.) sono di proprietà della Fondazione o del gestore?

**Risposta:** No, sono di proprietà dell'attuale gestore. La maggior parte delle attrezzature operative è di proprietà del gestore uscente.

### **QUESITO 37**

**Domanda:** Avendo riscontrato spazi di cucina sottodimensionati rispetto all'ipotetico fabbisogno quotidiano e preso visione di procedure di produzione in loco volevamo sapere se al momento le autorizzazioni presenti (SCIA) siano conformi alle attuali procedure.

**Risposta:** L'attuale gestore ha ottenuto le prescritte autorizzazioni. E' onere dell'Offerente ottenere gli assentimenti necessari.

### **QUESITO 38**

**Domanda:** Nella ristrutturazione dobbiamo considerare anche il rifacimento degli spazi cucina con relativi progetti finalizzati all'ottenimento delle autorizzazioni tecnico sanitarie necessarie per il regolare svolgimento delle attività?

**Risposta:** Eventuali interventi di riqualificazione funzionale o sostituzione di attrezzature potranno essere proposti dal concorrente nell'ambito del proprio progetto, nel rispetto delle caratteristiche edilizie e impiantistiche esistenti e delle normative igienico-sanitarie vigenti (ASL). E' onere dell'Offerente ottenere gli assentimenti necessari.

### **QUESITO 39**

**Domanda:** La presenza di un food Truck mobile nell'area OB VAN è condizione obbligatoria e fondamentale per l'attività di catering? In alternativa, il montaggio di strutture temporanee finalizzate esclusivamente al singolo evento, provviste di dotazioni elettriche e di quanto necessario, non è più, come già fatto in passato, una condizione organizzativa perseguibile?

**Risposta:** Si rimanda a quanto indicato all'art 3 sub punto 8) delle Specifiche Tecniche.

### **QUESITO 40**

**Domanda:** IL Food Truck è subordinato esclusivamente per la gestione degli eventi oppure potrebbe essere compensativo e di supporto alla gestione delle produzioni per i servizi ordinari delle aree di bar/tavola calda?

**Risposta:** No. Il food truck è destinato esclusivamente alle attività di catering. Non può essere impiegato per le attività ordinarie di caffetteria o ristorazione interna.

### **QUESITO 41**

**Domanda:** Ci sono dati sul numero di eventi catering realizzati nella passata gestione (2024) e stime di fatturato attendibili?

**Risposta:** I valori di riferimento pubblicati nell'Avviso rappresentano una stima indicativa del volume complessivo delle attività di catering effettuate in Auditorium nel biennio 2023/2024 e non costituiscono base economica vincolante.

### **QUESITO 42**

**Domanda:** In relazione all'esclusiva dei servizi catering, esistono parametri e condizionalità specifiche (fatturato del singolo evento o altre motivazioni) per la gestione delle deroghe a terzi motivate dalla fondazione?

**Risposta:** Come previsto dall'Avviso di Manifestazione di Interesse e dalle Specifiche Tecniche "...È riconosciuta all'Affidatario l'esclusiva per le attività di catering solo nei confronti di MpR. L'esclusiva potrà subire deroghe motivate dalla Fondazione per esigenze istituzionali, artistiche, culturali o commerciali, consentendo in tali casi lo svolgimento di attività da parte di terzi. Nessuna indennità sarà dovuta



*all'Affidatario...*” Pertanto eventuali deroghe potranno essere concesse solo per motivate esigenze, come rappresentate, della Fondazione e previa sua autorizzazione scritta.

#### **QUESITO 43**

**Domanda:** Nella transizione tra l'attuale gestione e quella futura dobbiamo considerare il passaggio di manodopera in relazione alla clausola sociale vigente? A tal proposito, al fine di poter organizzare un BP attendibile sulla gestione, è possibile avere l'elenco del personale/forza lavoro attualmente impiegato nei punti ristoro, con indicazione di numero, mansione e modalità contrattuali

**Risposta:** Si rimanda alle risposte fornite ai quesiti 4 e 5

#### **QUESITO 44**

**Domanda:** Oltre la royalty di riferimento ci sono dati economici sui costi relativi alle utenze, TARI e costi di manutenzione?

**Risposta:** Si rimanda alla risposta fornita al quesito 30

#### **QUESITO 45**

**Domanda:** Esiste una data prevista di avvio del nuovo servizio premessa la procedura di gara e i tempi tecnici di cessazione dell'attuale gestore?

**Risposta:** La decorrenza dell'affidamento sarà definita in relazione all'esito della procedura e ai tempi tecnici di cessazione del contratto in essere. La Fondazione comunicherà la data di avvio successivamente alla conclusione della fase di aggiudicazione e delle verifiche.

#### **QUESITO 46**

**Domanda:** Si richiede se esistono eventuali progetti di copertura con i vetri per le parti espositive dei banconi dei bar o in alternativa se potete indicarci la superficie attuale dei vetri presenti sui banconi.

Inoltre vorremmo sapere se è necessario presentare anche il progetto del foodtruck.

**Risposta:** Si prende atto che il quesito è pervenuto oltre il termine stabilito all'Art. 3.2 dall'Avviso di manifestazione di interesse.

Si precisa tuttavia che le informazioni necessarie ai fini della partecipazione sono integralmente riportate nella documentazione di gara e nei chiarimenti già forniti dalla Fondazione Musica per Roma, consultabili sulla Piattaforma Appalti e su Amministrazione Trasparente.

Il Responsabile Unico del Progetto

(Arch. Marianna Addeo)

