

N°	QUESITO	RISPOSTA
3	Si richiede la distribuzione media giornaliera dei passeggeri dell'aeroporto per fascia oraria.	Non è possibile fornire questo tipo di informazioni, non potendo al momento calcolare la nuova distribuzione oraria media giornaliera post-covid
4	Si richiede un disegno che riporti le sezioni longitudinali e con altezze del locale.	Non sono disponibili
5	Si richiedono i prospetti del locale.	Non sono disponibili
6	Si richiede la planimetria architettonica con evidenziazione dei pilastri presenti.	Vedi allegato pdf
7	Si richiedono gli elaborati tecnici con predisposizioni impiantistiche.	LE INDICAZIONI SONO STATE DATE IN FASE DI SOPRALLUOGO MA, COMUNQUE, SI ALLEGA DWG IMPIANTI (NON CONSIDERARE LA PARTIZIONE DELLE PARETI) . NB CHE IL VENTILATORE DI ESPULSIONE DELLE CAPPE E' DOTATO DI FILTRI A CARBONI ATTIVI ESSENDO IN PROSSIMITA' DELLE UTA DI AREA
8	Si chiede di specificare il valore massimo (in MJ/mq) entro cui è ammissibile il carico d'incendio, per tutti e 3 i locali oggetto di procedura (ristorante + 2 magazzini).	552 MJ/mq
9	Si prega di specificare il carico massimo del solaio del locale.	5,0 kN/mq
10	Si chiede di confermare che i magazzini verranno consegnati già completamente adeguato al DM 17/07/2014.	Si conferma che i magazzini verranno consegnati completamente adeguati.
11	Si richiede se è necessario prevedere un degrassatore o se è possibile dichiarare l'assimilabilità dei reflui ai domestici. Qualora fosse necessario l'inserimento, si chiede se il locale sarà servito da degrassatore aeroportuale o se sarà necessario dotarsi di degrassatore autonomo, specificando in tal caso la tipologia richiesta.	Il degrassatore attualmente in uso è della Gesac.
12	Si richiede di specificare se è possibile mantenere le serrande attuali o se occorrerà rimuoverle. In questa seconda ipotesi si chiede se l'eventuale rimozione (e successiva sostituzione) delle serrande esistenti sarà a carico di GESAC o del subconcessionario entrante	Il subconcessionario è libero di scegliere la sostituzione o il mantenimento delle serrande. In caso di mantenimento, la manutenzione ordinaria e straordinaria saranno entrambe a carico del subconcessionario subentrante. Ovviamente anche in caso di sostituzione, manutenzione ordinaria e straordinaria saranno a carico del subentrante, come gli oneri di rimozione.
13	Si richiede se è necessario effettuare compartimentazioni all'interno del punto vendita	LE UNICHE COMPARTIMENTAZIONI SONO PER IL LOCALE ELETTRICO CHE DEVE ESSERE MIN REI 60
14	Si chiede di confermare se l'aria primaria sarà garantita in modo adeguato dall'impianto aeroportuale o se il subconcessionario dovrà essere indipendente	OGGI IL SUBCONCESSIONARIO HA IN DOTAZIONE UNA UNITA' DI TRATTAMENTO ARIA A SOFFITTO A SERVIZIO DELLA ZONA TAVOLINI VERSO LA GALLERIA COMMERCIALE. IL CONDIZIONAMENTO DEL RESTO DELLE AREE E' GARANTITO DAGLI IMPIANTI GESAC (CUCINE COMPRESSE)
15	Si chiede di confermare se l'impianto meccanico del punto vendita sarà centralizzato o se il concessionario dovrà dotarsi di impianto autonomo.	SONO PRESENTI ENTRAMBE LE TIPOLOGIE, COME DETTAGLIATO AL PUNTO PRECEDENTE
16	Si chiede di confermare che, qualora il subconcessionario debba dotarsi di impianto autonomo, sarà possibile installare le macchine sul solaio di copertura in corrispondenza del punto vendita, e che tale area sarà libera da altri impianti.	SE NECESSARIO, DOVRANNO ESSERE SFRUTTATI GLI ATTRAVERSAMENTI DI SOLAIO ESISTENTI
17	Si chiede di specificare l'attuale potenza elettrica del locale e di confermare se sarà possibile incrementarla.	INTERRUTTORE GENERALE DA 200 A 4P (100 kW)
18	Si richiede di fornire i dati del personale impiegato dal subconcessionario uscente, indicando per ogni risorsa livello di inquadramento, retribuzione, mansioni, tipologia contrattuale, ore settimanali e data di assunzione	Con riferimento al quesito posto si precisa che l'operatore uscente opera attualmente con un personale composto da 32 unità, tutte assunte con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato e con orario di lavoro full time. Ai rapporti di lavoro anzidetti viene attualmente applicato il CCNL per i dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (Confcommercio), che disciplina anche l'ipotesi del subentro di nuovo operatore ad altro in successivi rapporti di concessione / subconcessione, fattispecie che riguarda esclusivamente l'operatore uscente e l'operatore subentrante.
19	In merito all'allegato I, si chiede di specificare se sia necessario indicare tra i procuratori anche i soggetti ai quali è stata conferita soltanto la delega di funzioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.	No, non è richiesto specificarli

20	indicazioni delle altezze interne dei locali: altezza al controsoffitto esistente, altezza al solaio strutturale. Disponibilità di sezione del locale.	NON ESISTE UNA SEZIONE DEL LOCALE. LE ALTEZZE DEI CONTROSOFFITTI INTERNI AL LOCALE SONO IN MEDIA 3M E L'ALTEZZA DEL SOLAIO, DA TERRA, E' DI 4,50
21	conferma della presenza di eventuali colonne impiantistiche in corrispondenza dei pilastri strutturali: disponibilità di planimetrie as built degli impianti di estrazione e degli impianti meccanici esistenti (scarichi, adduzione idrica ecc.)	NON CI SONO COLONNE IN PROSSIMITÀ DEI PILASTRI MA NEL DWG E' EVIDENZIATO DOVE SI TROVA LA COLONNA DI SCARICO.
22	esiste la possibilità di lavorare con controsoffitto completamente aperto (eventuali vincoli ai fini della compartimentazione incendio)	NON CI SONO VINCOLI ANTINCENDIO SE NON PER LA COMPARTIMENTAZIONE DEL LOCALE ELETTRICO
23	la possibilità di applicare una pavimentazione a basso spessore (6mm) sopra la pavimentazione esistente?	NON CI SONO PRESCRIZIONI MA BISOGNERÀ CURARE I CAMBI DI PAVIMENTAZIONE DA ESTERNO AD INTERNO ONDE EVITARE RISCHIO INCIAMPO ED IL COEFFICIENTE D'ATTRITO DEVE RISPETTARE LE PRESCRIZIONI DEL DM 236/89
24	l'impianto di condizionamento (raffrescamento e riscaldamento) è derivato dall'impianto generale dell'aeroporto o è autonomo a carico del singolo spazio commerciale con macchine remote in copertura?	OGGI IL SUBCONCESSIONARIO HA IN DOTAZIONE UNA UNITA' DI TRATTAMENTO ARIA A SOFFITTO A SERVIZIO DELLA ZONA TAVOLINI VERSO LA GALLERIA COMMERCIALE. IL CONDIZIONAMENTO DEL RESTO DELLE AREE E' GARANTITO DAGLI IMPIANTI GESAC (CUCINE COMPRESSE)
25	i condotti e/o impianti di estrazione (cappe cucina, estrattori bagni e spazi di servizio) sono in posizione fissa e non modificabile o è possibile prevederne spostamenti?	E' POSSIBILE EFFETTUARE MODIFICHE MA NON E' POSSIBILE REALIZZARE ALTRI FORI DI ATTRAVERSAMENTO DEL SOLAIO CHE, PERTANTO, DOVRANNO ESSERE RIUTILIZZATI.
26	Sullo schema di contratto (Allegato B inclusi i corrispondenti allegati), oltre alla firma del Legale Rappresentante o suo delegato va apposta su ogni pagina anche la dicitura "IN SEGNO DI INTEGRALE ACCETTAZIONE"?	Non è necessario
27	come verrà gestito il personale attualmente in forza presso il sub-concessionario uscente in base alla normativa di legge ai sensi dell'art. 346 CCNL di categoria e come il sub-concessionario entrante verrà garantito da eventuali rivendicazioni da parte dei lavoratori licenziati per giustificato motivo oggettivo e/o richieste di reintegro e riassunzione presso il subentrante	Con riferimento al quesito posto si precisa che l'operatore uscente opera attualmente con un personale composto da 32 unità, tutte assunte con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato e con orario di lavoro full time. Ai rapporti di lavoro anzidetti viene attualmente applicato il CCNL per i dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (Confcommercio), che disciplina anche l'ipotesi del subentro di nuovo operatore ad altro in successivi rapporti di concessione / subconcessione, fattispecie che riguarda esclusivamente l'operatore uscente e l'operatore subentrante.
28	Quali sono le categorie di prodotti vendibili a market?	Sarà vietata la vendita di prodotti tipici confezionati come ad esempio mozzarella di bufala / formaggi/salumi /pasta secca o fresca /liquori /conserven , ad eccezione di eventuali prodotti a proprio marchio. La commissione inoltre valuterà negativamente la vendita e la presenza di espositori con prodotti industriali come ad es. patatine ed altri prodotti non in linea con il profilo medio alto del concept.
29	Si chiede conferma che l'inserimento di snack salati per consumo in loco (es. panini freschi) e l'inserimento di prodotti di croissanteria/briocheria per la colazione non sia considerato quale "prodotto da asporto" ai sensi del punto "b" della "descrizione format" dell'allegato L;	Si confermiamo che panini freschi e croissanteria/briocheria non sono considerati quali prodotti da asporto. L'intenzione della commissione è penalizzare la vendita di prodotti confezionati e/o industriali (ad es. mozzarella, patatine, sughi pronti, pasta fresca e secca....) ad eccezione di prodotti a proprio marchio.
30	Si richiede di fornire un dettaglio o alcuni esempi di ciò che viene inteso per "prodotto da asporto" ai sensi del punto "b" della "descrizione format" dell'allegato L (es. prodotti preconfezionati, prodotti da asporto da open cooler, bibite in plastica o lattina in open cooler, altro)	I prodotti freschi preparati in loco per l'asporto sono ammessi. L'intenzione della commissione è penalizzare la vendita di prodotti confezionati e/o industriali (ad es. mozzarella, patatine, sughi pronti, pasta fresca e secca....) ad eccezione di prodotti a proprio marchio.