

QUESITI 3



Procedura di selezione per l'affidamento di uno spazio commerciale in Area Schengen del T1 dell'Aeroporto di Milano Malpensa per lo svolgimento dell'attività, non in esclusiva, di somministrazione di prodotti da forno con farcitura a richiesta del cliente, a titolo esemplificativo "Piadineria, Toasteria, Panineria, Focacceria"

1. Si richiedono chiarimenti circa i flussi di ingresso/uscita materiale di cantiere, nonché disponibilità di montacarichi.

Risposta 1. Esiste un montacarichi che arriva al piano partenze in area schengen verso la parte nord dell'aerostazione. I flussi verranno mostrati nel dettaglio in fase di realizzazione dello spazio attraverso il DIRS (Documento informativo in merito ai rischi interferenziali) corredato di tavole specifiche.

2. In relazione al quesito 30, si chiede conferma che il locale verrà consegnato senza la distribuzione interna degli impianti esistenti, e quindi al rustico, ma con le predisposizioni a bordo concessione relativamente a tutti gli impianti necessari.

Risposta 2. Si conferma

3. Si chiede conferma che il locale verrà consegnato con serranda.

Risposta 3. Si conferma

4. Considerata l'assenza di sezioni, è possibile avere l'altezza interpiano del locale?

Risposta 4. Mt 3,80, da verificare sul posto

5. Quale sarà lo stato di riconsegna dei locali a fine concessione (punto vendita, magazzino)?

Risposta 5. Si rimanda a quanto indicato all'art 10.3 del format contrattuale.

6. Si richiede la portata del solaio.

Risposta 6. Il carico accidentale ammissibile è 5,00 kN/mq

7. Si richiede sezione del solaio da cui evincere lo spessore del massetto per l'alloggiamento degli impianti, nonché lo spessore del pavimento da considerare.

Risposta 7. Quota finito solaio +7,90 m quota rustico solaio, +7,80 m, spessore massetto e piastrella 10 cm, spessore solaio in cemento armato 14 cm (5 cm di lastra predalles e 9 cm di getto integrativo).

8. Si richiedono chiarimenti circa i limiti del carico di incendio dei locali (punto vendita, magazzino, spogliatoio).

Risposta 8. Si rimanda all'allegato alla lettera invito denominato "Manuale tecnico generale rev 11"

9. Si richiede conferma circa la necessità di dover realizzare una cesata di cantiere o se questa verrà realizzata da SEA.

Risposta 9. La cesata di cantiere dovrà essere realizzata dall'Operatore

10. Si chiedono chiarimenti circa la necessità di serranda. Nell'ipotesi in cui la serranda verrà rimossa, il subconcessionario può scegliere liberamente se prevederla o meno? Nell'ipotesi in cui il subconcessionario uscente non rimuovesse la propria, è possibile riutilizzare quella già esistente?

Risposta 10. L'eliminazione della serranda sarà da valutare in fase di progetto. La serranda che verrà rilasciata dall'attuale cooncessionario sarà in uso al subentrante.

11. Si richiedono le caratteristiche di reazione al fuoco delle pareti perimetrali di tutti i locali (punto vendita, magazzino).

Risposta 11. la reazione al fuoco dei materiali è quella prevista dal D.M. 17.07.2014 in riferimento alle Aerostazioni e relativi decreti richiamati in esso.

12. Si richiede conferma circa la possibilità di prevedere un nuovo pavimento in sovrapposizione a quello esistente, ove presente.

Risposta 12. Tale possibilità sarà valutata in fase di progetto esecutivo

13. Si richiede conferma circa la possibilità di eseguire tracce a pavimento, incluse le aree con pavimentazione aeroportuale.

Risposta 13. Indicativamente è possibile. La valutazione puntuale verrà effettuata in fase di progetto esecutivo

14. Si richiedono chiarimenti circa prescrizioni ed eventuali vincoli per l'installazione del controsoffitto in merito a permeabilità, staffaggi, caratteristiche tecniche, eventuali smokeout, ecc.

Risposta 14. Le principali indicazioni sono riportate nell'allegato alla lettera invito denominato "Manuale tecnico generale rev 11".Eventuali scelte specifiche saranno valutate in fase di progetto esecutivo

15. Si richiedono chiarimenti circa eventuali prescrizioni in merito alla superficie massima da dover rispettare per l'area del back of house.

Risposta 15. L'area di backoffice non deve superare il 20% della superficie dell'attività

16. Si richiedono chiarimenti circa la necessità di dover prevedere eventuali spazi di rispetto dal perimetro della concessione (Es. bancone arretrato rispetto al perimetro, ecc).

Risposta 16. Si rimanda a quanto indicato a pag 3 nell'allegato alla lettera invito denominato "capitolato tecnico"

17. Si richiedono chiarimenti circa il punto di consegna dell'alimentazione elettrica. Questo sarà a bordo concessione? In che punto dell'area? La montante elettrica avrà le giuste caratteristiche tecniche secondo normativa, nonché la corretta sezione per soddisfare quanto previsto da progetto del subconcessionario?

Risposta 17. I punti di consegna saranno a bordo del locale in relazione anche al progetto esecutivo, così come la portata della linea elettrica

18. Si richiedono chiarimenti circa la potenza elettrica disponibile per il magazzino.

Risposta 18. Il magazzino dovrà prendere alimentazione dallo stesso contatore del negozio utilizzando un nuovo sottoquadro contenete n°2 int (negozio + magazzino) con relativi pulsanti di sgancio elettrici a lancio di corrente.

19. Si richiedono chiarimenti circa il posizionamento dei contatori.

Risposta 19. Attualmente il negozio è collegato al locale denominato "LOCALE CONTATORI SUD-TRIFASE".

Di seguito una immagine che evidenzia la posizione del magazzino e del locale contatori di riferimento.



Oggi il negozio è collegato sotto un contatore ENEL trifase con potenza stima di 16kW. Il contatore esistente è collegato al negozio tramite cavo 5G25 mmq (da verificare). Il negozio, inoltre, risulta essere dotato di bobina di sgancio

20. Si richiedono specifiche tecniche e portate, nonché uno schema dell'impianto sia per negozio che magazzino.

Risposta 20. Tali specifiche verranno fornite all'assegnatario in fase progettuale

21. Si richiede se presente impianto di trattamento aria condominiale.

Risposta 21. Si rimanda alle indicazioni contenute nell'allegato alla lettera invito denominato "Capitolato tecnico" paragrafo DESCRIZIONE DEGLI SPAZI E PRINCIPALI DOTAZIONI IMPIANTISTICHE.

22. In riferimento alla risposta al quesito 27, si chiede conferma che il punto di estrazione fumi cucina sarà comunque a bordo concessione.

Risposta 22. Attualmente non è presente l'estrazione fumi cucina.

Saranno verificate le richieste dell'operatore ed eventualmente il punto estrazione fumi sarà realizzato da SEA e portato sul perimetro del locale.

23. In riferimento alla risposta al quesito 32, si richiede su quale lato del perimetro verrà posizionato lo scarico.

Risposta 23. Lo stesso verrà posizionato in funzione del progetto esecutivo



24. Si richiedono chiarimenti circa il degrassatore fornito da SEA, sia come capacità che come posizionamento.

Risposta 24. Attualmente non è presente il degrassatore.

25. Si richiedono chiarimenti circa l'adduzione di acqua calda sanitaria. Questa verrà fornita da SEA oppure dovremo provvedere in autonomia tramite installazione di boiler?

Risposta 25. Saranno garantiti acqua fredda, calda, ricircolo calda ed industriale.

26. Si richiede conferma circa la possibilità di installare attrezzature refrigerate con motori a bordo.

Risposta 26. Si conferma

27. Si richiedono chiarimenti rispetto alle tempistiche di rilascio nulla osta al progetto o eventuali richieste di integrazioni.

Risposta 27. Le tempistiche dipendono dalla complessità e dalla completezza del progetto esecutivo

S.E.A. – Società p.a. Esercizi Aeroportuali
Luigi Battuello
CHIEF COMMERCIAL OFFICER