

Manifestazione interesse assegnazione di aree per l'esercizio di attività commerciali Food and Beverage all' interno del Terminal A, zona partenze area "land side" – Lotto nr. 5

Domanda n.33: Si chiede di ricevere il profilo passeggero relativo all'anno 2023.

Risposta: Si allega quanto richiesto

Domanda n.43: E' possibile ricevere file dwg contenente planimetria, sezioni e prospetti del negozio?

Risposta: La documentazione disponibile risulta già allegata

Domanda n.44: Le predisposizioni impiantistiche (elettrico, condizionamento, cappe, antincendio) verranno fornite a bordo concessione?

Risposta: Le predisposizioni impiantistiche sono quelle esistenti. In merito alle cappe di scarico fumi da forno, non esiste un impianto dedicato, soltanto impianto estrazione aria del terminal A.

Domanda n.45: È possibile avere una planimetria da cui evincere punto di adduzione idrica, scarichi, punto di consegna della montante elettrica?

Risposta: Si trasmette quanto richiesto in pdf.

Domanda n.46: Considerata la necessità di prevedere un bagno ed uno spogliatoio, si chiedono chiarimenti circa la presenza di un punto di scarico delle acque nere a cui collegare un wc.

Risposta: La porzione di rete fognaria del p. terra del terminal A più prossima al lotto n.05 è quella che passa esternamente al fabbricato ed individuabile sul marciapiede esterno, mediante i pozzetti dedicati.

Domanda n.47: Qual è la potenza elettrica fornita?

Risposta: interruttore da 100 A.

Domanda n.48: Nel caso in cui non fosse presente un punto di scarico delle acque nere, si chiede:

- se sia prevista un'area esterna al punto vendita in cui poter realizzare spogliatoio e servizio igienico ad uso esclusivo del personale del punto vendita e quale sia la tariffa;

- se sia presente un'area comune a più subconcessionari, che includa spogliatoio e servizio igienico, e quale sia la tariffa prevista per poterne usufruire;"

Risposta: no

Domanda n.49: La fornitura di acqua calda è a carico di SAC oppure il subconcessionario dovrà prevedere uno scaldabagno o similari?

Risposta: Il Sub-concessionario deve provvedere a se stesso.

Domanda n.50: È presente un degrassatore? Se sì, dove è posizionato?

Risposta: No

Domanda n.51: Si richiedono chiarimenti circa le lamiere installate sul perimetro esterno del bancone, hanno una particolare funzione?

Risposta: la lamiera in acciaio inox copre i vecchi fan coil a pavimento ora dismessi, non in uso, ma contenenti le tubazioni di acqua refrigerata dell'impianto di condizionamento del terminal A. E' possibile prevedere una copertura diversa da concordare con SAC.

Domanda n.52: si chiede di indicare la Royalty riconosciuta dall'attuale subconcessionario.

Risposta: non è un dato che si può fornire in sede di gara

Domanda n.53: si richiedono i dati storici di vendita riferiti almeno all'ultimo anno di attività possibilmente suddivisi per aggregazione (Bar/Caffetteria, Ristorante/Free Flow, affetteria/Gelateria/Pasticceria/Rosticceria);

Risposta: non è possibile fornire i dati richiesti

Domanda n.54: con riferimento alla risposta ai chiarimenti di cui alla domanda n. 28, si chiede gentilmente di specificare se la tipologia di contratto dei 14 dipendenti a tempo indeterminato sia quella CCNL Turismo e Pubblici Esercizi. Inoltre, si chiede quanti siano i dipendenti full time e quanti part time e, di questi, in quale percentuale (50% - 60% - ecc). Infine si chiede quale sia l'anzianità di servizio;

Risposta: I dipendenti sono tutti full time ed il contratto è quello relativo al Turismo - pubblici esercizi.

Domanda n.55: indicazioni sulla presenza di un'area logistica a supporto, per il deposito e lo stoccaggio della merce e di un sistema centralizzato per la gestione delle forniture basato sulla modalità del cross docking.

Risposta: si rimanda a quanto indicato in fase di sopralluogo obbligatorio