

## Allegato B – Linee Guida Progetto e Realizzazione del Locale

### 1. LINEE GUIDA

Il presente documento ha lo scopo di assistere il sub concessionario nel progettare la propria unità F&B, al fine di creare uno spazio che sia attraente per il passeggero, invitandolo a visitare la proposta commerciale, a stazionarvi ed a tornarvi, al fine di generare alte performance commerciali.

Il locale dovrà presentare ampie aperture, ed essere tendenzialmente rivolto in direzione del flusso e dello stazionamento del passeggero. Dovrà prevalere la trasparenza e permeabilità dell'ambiente evitando l'utilizzo di porte e ostacoli creando, ove possibile, un ambiente "walkthrough". Non dovranno essere percepite "barriere" all'ingresso dello spazio in linea con le tendenze dei nuovi spazi commerciali.

In linea con quanto sopra, eventuali vetrine e spazi espositivi dovranno favorire la permeabilità visiva e quindi dovranno essere evitati sfondi opachi che impediscano la percezione dell'intero spazio.

Gli spazi tecnici, piccoli magazzini, camerini di prova e simili dovranno prevalentemente essere posizionati sulle pareti cieche in modo da non occupare superficie permeabile.

Le insegne dovranno essere a rilievo e retroilluminate con luce chiara. Ove richiesto, si valuteranno loghi colorati.

Il layout interno del negozio dovranno facilitare il flusso di passeggeri che avranno trolley e borsoni al seguito.

L'illuminazione del negozio dovrà essere attentamente studiata per massimizzare gli ingressi e valorizzare il prodotto ed allo stesso tempo rassicurare e calmare il passeggero.

Particolare attenzione verrà posta all'utilizzo ed alla qualità dei materiali e degli elementi tecnologici..

Anche il sistema di chiusura dovrà essere in linea con la suddetta ricerca di trasparenza allineandosi con i nuovi sistemi scorrevoli orizzontali permeabili utilizzati per i nuovi negozi della stessa area.

### 2. REALIZZAZIONE DEL LOCALE

#### Premessa

La progettazione e la realizzazione dell'unità commerciale in oggetto dovrà essere svolta nel pieno rispetto della normativa applicabile per le unità commerciali inserite all'interno di una Aerostazione.

In particolare dovrà essere rispettata la normativa di Prevenzione Incendi specifica degli Aeroporti costituita dal DECRETO 17 luglio 2014 *"Regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle attività di aerostazioni con superficie coperta accessibile al pubblico superiore a 5.000 m<sup>2</sup>"*

### Stato dei Luoghi

TA consegnerà il locale completo di pavimentazione e controsoffitto, che saranno quelli esistenti. Eventuali nuovi soffitti con integrazioni di illuminazione personalizzata saranno a carico del sub concessionario. Anche un eventuale cambio o sovrapposizione di pavimentazione, previa autorizzazione da parte di TA, sarà a carico del subconcessionario.

L'allestimento, eventuali nuove separazioni interne, l'arredamento, gli impianti e l'insegna esterna del Locale saranno a cura e carico della Subconcessionaria.

La fornitura della serranda a chiusura del Locale sarà a carico del sub concessionario e sarà in linea con quanto sviluppato per gli altri negozi come specificato nel precedente capitolo, così come le lavorazioni edili e strutturali necessarie per il suo posizionamento e sostegno.

### Impianto elettrico

L'alimentazione elettrica dell'Unità Immobiliare sarà derivata dall'impianto elettrico interno dell'Aeroporto. Sarà a cura di TA la fornitura della linea di connessione dal quadro di zona fino al quadro elettrico interno dell'Unità Commerciale.

La linea sarà protetta e dimensionata sulla base delle specifiche elettriche dichiarate dall'esercente l'Unità Commerciale all'interno del progetto elettrico dell'impianto dell'attività preventivamente approvato da TA.

L'impianto elettrico interno articolato in un quadro generale, vie cavi e distribuzione elettrica dovranno essere progettati e realizzati a carico della Sub Concessionaria, in conformità alla normative tecniche di settore CEI.

L'impianto di illuminazione normale e di emergenza, progettato per rispondere alle principali esigenze commerciali, dovrà essere realizzato con sorgente luminose a LED e dovrà rispettare i livelli di illuminazione destinati a quel tipo di attività.

### Climatizzazione dei locali

Per la climatizzazione dell'Unità Commerciale si prescrive la realizzazione, a carico della Sub Concessionaria, di un impianto a ventilconvettori.

A tal fine TA renderà disponibile adeguata portata di acqua refrigerata (7/12 °C) o calda (60/50 °C) (impianto a due tubi) in prossimità del locale mediante stacco dotato di valvole di intercettazione derivato da impianto centralizzato.

Sempre in prossimità dell'area sarà reso disponibile tubazione per lo scarico della condensa.

In considerazione della totale apertura dell'attività i ricambi d'aria saranno garantiti dall'impianto centralizzato di climatizzazione della sala partenze.

### Impianti di protezione antincendio

L'area dell'intervento è dotata dei seguenti impianti di protezione incendi centralizzati:

- Impianto rilevazione fumi
- Impianto Sprinkler
- Idranti

Il sub concessionario in base alla valutazione del rischio incendio specifico dell'attività dovrà valutare la rispondenza degli impianti centralizzati insistenti nell'area ed eventualmente indicare sul progetto a TA le parti che necessitano di interventi di adeguamento.

Trattandosi di strutture centralizzate di diretta responsabilità di TA, gli eventuali lavori di adeguamento saranno a carico di TA.

Le specifiche tecniche degli impianti centralizzati saranno comunicati al Sub concessionario successivamente l'aggiudicazione.

Resta a carico del sub concessionario la dotazione dell'attività di estintori.

### Diffusione sonora

L'impianto di diffusione sonora è un impianto centralizzato e pertanto gli eventuali lavori di adeguamento saranno a carico di TA

### Impianto controllo accessi per apertura/chiusura negozio

L'impianto controllo accessi per apertura/chiusura negozio è un impianto centralizzato e pertanto gli eventuali lavori di nuova realizzazione o adeguamento saranno a carico di TA.

### Telecomunicazioni

Le connessioni telefoniche e dati sono a totale carico del sub concessionario che dovrà provvedere a richiedere l'attivazione del servizio ad un Provider di sua scelta.

La connessione fisica tra la rete e l'unità commerciale sarà realizzata da TA, che renderà fruibile in prossimità dell'area il punto di allaccio mediante cavo telefonico dedicato.

### Autorizzazioni

Sono a carico del sub concessionario:

- La presentazione del progetto esecutivo a TA per relativa autorizzazione.
- La comunicazione al Comune di Pisa sulla base dell'autorizzazione commerciale

Sono a carico di TA

- Approvazione/comunicazioni ad ENAC
- Approvazioni/comunicazioni ad VVF

### Riconsegna

L'Area dovrà essere restituita a TA nelle stesse condizioni in cui è stata consegnata, come sarà documentato da apposito verbale di consegna - al netto di eventuali diversi accordi presi tra le parti. Si prega di tenerlo presente durante la realizzazione del locale