

RISTORANTE E CAFFETTERIA DEL MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA

M.A.C.RO DI ROMA

ALLEGATO 2 A

RELAZIONE DESCRITTIVA DEI LOCALI ADIBITI A BAR- CAFFETTERIA

ELENCO DI ARREDI ED ATTREZZATURE.

PARTE 1-

Descrizione dei locali adibiti a bar-caffetteria e degli impianti presenti.

PARTE 2-

Elenco di arredi ed attrezzature presenti

PARTE 1-

1 a. Descrizione dei locali

Il locale bar-caffetteria del museo MACRO, occupa il volume vetrato che forma l'angolo di chiusura dell'edificio tra via Nizza e via Cagliari. L'intero volume sembra galleggiare sull'entrata principale del museo, poiché sospeso attraverso tiranti posti dietro la facciata vetrata e ancorati alle travi reticolari collocate in sommità.

Il locale è sito al primo livello del museo, quota 0.00, mentre il foyer ha la stessa quota di via Nizza, -4.50.

Alla stessa quota della caffetteria si trovano la galleria espositiva e la sala lettura, quest'ultima è uno spazio di accesso libero, raggiungibile attraverso le passerelle sospese sul foyer.

Il locale bar è collegato al foyer in modo diretto, da una scala a doppia rampa lineare e dai due ascensori panoramici, che partono dal primo livello interrato di parcheggio, fino ad arrivare alla terrazza del museo, che rappresenta una vera e propria "piazza di quartiere".

Un accesso ad uso esclusivo del personale addetto all'attività è costituito dal montacarichi, il quale permette di collegare i locali di servizio con il deposito per lo stoccaggio delle merci e delle celle frigorifere, collocato a quota -7.90, primo livello interrato di parcheggio, raggiungibile attraverso la rampa posizionata lungo via Cagliari.

I moduli vetrati della facciata d'angolo hanno una dimensione di 600x150cm e sono composti da un doppio vetro contenente l'intercalare strutturale trasparente e una maglia di trefoli d'acciaio, realizzata artigianalmente (brevetto Simone Prouvé), che permette di filtrare la luce all'interno.

Anche la facciata interna, sul giardino d'ingresso, ha una modularità di 150 cm, con altezza ridotta rispetto alla vetrata d'angolo e presenta un sistema di guide, che permettono un'apertura a "fisarmonica" per l'intero sviluppo di 12 ml della facciata. La totale apertura consente di avere un ambiente completamente aperto sul giardino, dove si trovano piantati gli "Aliantas Altissima", alberi con tronco snello, che arrivano fino alla quota della terrazza.

La sala per il servizio di somministrazione ha una superficie complessiva di 174 mq, con la possibilità di contenere 22 tavoli per un totale di 44 posti.

La pavimentazione è in resina di colore rosso, mentre il soffitto è stato lasciato grezzo con la lamiera grecata del solaio e canali degli impianti a vista, per mantenere quel carattere “industriale” che aveva il sito. Tutto il soffitto, comprese le canalizzazioni a vista, è di colore nero.

Gli arredi presenti nella sala del bar sono stati disegnati dall'architetto Odile Decq. Tra questi vi è il banco di servizio al pubblico, completamente rivestito in acciaio, che corre lungo la facciata vetrata con l'ultima parte in aggetto, che arriva al centro della sala.

Oltre al banco servizio vi è anche il banco lavoro, che contiene gli elettrodomestici e le attrezzature necessarie all'attività.

Infine vi sono i tavoli “Notre Table” e le sedie “Ma Chaise” disegnati sempre dall'architetto e realizzati da Poltrona Frau.

L'altezza totale della sala è di 5.20 m.

I servizi igienici per il pubblico sono posti in corrispondenza del passaggio tra la sala del bar e lo spazio espositivo, uno dei locali presenta i requisiti dimensionali di accessibilità per utenti diversamente abili. Sia il rivestimento delle pareti che la pavimentazione e gli stessi sanitari, sono completamente in acciaio, il lavabo in vetro dell'antibagno, disegnato dall'architetto Odile Decq, attraverso sensori nascosti, si illumina ed attiva la fuoriuscita dell'acqua.

Attigui al locale caffetteria sono collocati gli ambienti di servizio, costituiti da un locale multiuso con impianto idrico e un locale deposito, entrambi con finestre, inoltre sono presenti i servizi igienici del personale addetto. Tali locali sono accessibili attraverso una porta posta dietro il banco bar, in modo da preservare l'accesso esclusivamente al personale, oltreché dal montacarichi di servizio.

E' presente un parcheggio a pagamento al livello -7,90, con accesso dalla rampa posta su via Cagliari, da dove, a mezzo degli ascensori panoramici e della rampa di scale si può salire ai diversi livelli del museo ed ai locali ristorante e caffetteria.

1b. *Descrizione degli impianti*

Tutti gli ambienti descritti sono dotati di impianti tecnologici, adeguati all'uso cui sono adibiti, di seguito si descrivono sommariamente le principali dotazioni impiantistiche ed illuminotecniche :

Impianto elettrico di illuminazione e forza motrice

Il quadro elettrico principale e i quadri secondari sono posizionati nel corridoio di distribuzione degli ambienti di servizio, attigui al locale di somministrazione.

Tutti i quadri elettrici risultano cablati, con interruttori installati, completi e certificati. E' realizzato l'impianto di terra.

L'illuminazione del locale è realizzata con lampade sospese, ancorate al soffitto.

In ogni locale è stato realizzato un impianto di illuminazione di emergenza, in grado di garantire l'illuminamento medio, richiesto dalla normativa vigente, in caso di assenza di illuminazione normale, oltretutto un impianto di illuminazione di sicurezza per l'indicazione delle vie di fuga.

Impianto idrico-sanitario

L'impianto di distribuzione di acqua fredda potabile e acqua calda sanitaria, prodotta con boiler alimentati elettricamente, serve tutti i punti utilizzatori, quali lavatoi, lavamani presenti nel banco del locale caffetteria, nei locali servizi igienico-sanitari e locali di servizio.

Impianto di climatizzazione

I locali sono dotati di impianto di areazione con bocchette di immissione dell'aria installate a parete, impianto di climatizzazione con i ventilconvettori per il riscaldamento invernale e il raffreddamento estivo installati a pavimento lungo le pareti vetrate, alloggiati in carenature metalliche a scomparsa, con grigliato calpestabile, Un'unità di trattamento aria al servizio dell'impianto ad aria primaria del bar, è collocata nei locali tecnici interrati dell'edificio.

Nei locali igienici del pubblico e del personale addetto è presente un impianto di aspirazione aria.

Sono presenti altresì l'impianto di rilevazione incendio e fumi, e gli impianti speciali fonia e dati.

PARTE 2

Elenco di arredi ed attrezzature presenti

Di seguito sono sommariamente elencati e descritti i principali arredi ed attrezzature in dotazione a ciascun locale.

La disposizione delle attrezzature nei locali rappresentati potrebbe avere avuto alcune variazioni.

- n.1 macchina per il ghiaccio in acciaio inox, con vaschetta portaghiaccio,
- n. 2 frigoriferi in acciaio inox,
- n. 1 vetrine frigo per gastronomia,
- banco da lavoro in acciaio inox, composto da n. 3 parti di varie dimensioni, comprensivo di n.2 lavelli in acciaio inox completi di rubinetteria,
- n.1 lavastoviglie in acciaio inox,
- battifondi per il caffè con apertura a ribalta,
- portarifiuti con apertura a ribalta,
- n.1 mensola in acciaio inox ad angolo,
- n. 1 tavolo acciaio inox,
- n. 1 armadio metallico a due ante per i prodotti di pulizia,
- n. 1 scaffalatura.

TAVOLI E SEDIE

Nella sala ristorante e nella sala caffetteria sono presenti complessivamente n. 80 tavoli mod. "Notre Table" e n. 71 sedute mod. "Ma Chaise".

RISTORANTE E CAFFETTERIA DEL MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA

M.A.C.RO DI ROMA

ALLEGATO 2 A

RELAZIONE DESCRITTIVA DEI LOCALI ADIBITI A **BAR- CAFFETTERIA**

ELENCO DI ARREDI ED ATTREZZATURE.

PARTE 1-

Descrizione dei locali adibiti a bar-caffetteria e degli impianti presenti.

PARTE 2-

Elenco di arredi ed attrezzature presenti

PARTE 1-

1 a. Descrizione dei locali

Il locale bar-caffetteria del museo MACRO, occupa il volume vetrato che forma l'angolo di chiusura dell'edificio tra via Nizza e via Cagliari. L'intero volume sembra galleggiare sull'entrata principale del museo, poiché sospeso attraverso tiranti posti dietro la facciata vetrata e ancorati alle travi reticolari collocate in sommità.

Il locale è sito al primo livello del museo, quota 0.00, mentre il foyer ha la stessa quota di via Nizza, -4.50.

Alla stessa quota della caffetteria si trovano la galleria espositiva e la sala lettura, quest'ultima è uno spazio di accesso libero, raggiungibile attraverso le passerelle sospese sul foyer.

Il locale bar è collegato al foyer in modo diretto, da una scala a doppia rampa lineare e dai due ascensori panoramici, che partono dal primo livello interrato di parcheggio, fino ad arrivare alla terrazza del museo, che rappresenta una vera e propria "piazza di quartiere".

Un accesso ad uso esclusivo del personale addetto all'attività è costituito dal montacarichi, il quale permette di collegare i locali di servizio con il deposito per lo stoccaggio delle merci e delle celle frigorifere, collocato a quota -7.90, primo livello interrato di parcheggio, raggiungibile attraverso la rampa posizionata lungo via Cagliari.

I moduli vetrati della facciata d'angolo hanno una dimensione di 600x150cm e sono composti da un doppio vetro contenente l'intercalare strutturale trasparente e una maglia di trefoli d'acciaio, realizzata artigianalmente (brevetto Simone Prouvé), che permette di filtrare la luce all'interno.

Anche la facciata interna, sul giardino d'ingresso, ha una modularità di 150 cm, con altezza ridotta rispetto alla vetrata d'angolo e presenta un sistema di guide, che permettono un'apertura a "fisarmonica" per l'intero sviluppo di 12 ml della facciata. La totale apertura consente di avere un ambiente completamente aperto sul giardino, dove si trovano piantati gli "Aliantas Altissima", alberi con tronco snello, che arrivano fino alla quota della terrazza.

La sala per il servizio di somministrazione ha una superficie complessiva di 174 mq, con la possibilità di contenere 22 tavoli per un totale di 44 posti.

La pavimentazione è in resina di colore rosso, mentre il soffitto è stato lasciato grezzo con la lamiera grecata del solaio e canali degli impianti a vista, per mantenere quel carattere “industriale” che aveva il sito. Tutto il soffitto, comprese le canalizzazioni a vista, è di colore nero.

Gli arredi presenti nella sala del bar sono stati disegnati dall'architetto Odile Decq. Tra questi vi è il banco di servizio al pubblico, completamente rivestito in acciaio, che corre lungo la facciata vetrata con l'ultima parte in aggetto, che arriva al centro della sala.

Oltre al banco servizio vi è anche il banco lavoro, che contiene gli elettrodomestici e le attrezzature necessarie all'attività.

Infine vi sono i tavoli “Notre Table” e le sedie “Ma Chaise” disegnati sempre dall'architetto e realizzati da Poltrona Frau.

L'altezza totale della sala è di 5.20 m.

I servizi igienici per il pubblico sono posti in corrispondenza del passaggio tra la sala del bar e lo spazio espositivo, uno dei locali presenta i requisiti dimensionali di accessibilità per utenti diversamente abili. Sia il rivestimento delle pareti che la pavimentazione e gli stessi sanitari, sono completamente in acciaio, il lavabo in vetro dell'antibagno, disegnato dall'architetto Odile Decq, attraverso sensori nascosti, si illumina ed attiva la fuoriuscita dell'acqua.

Attigui al locale caffetteria sono collocati gli ambienti di servizio, costituiti da un locale multiuso con impianto idrico e un locale deposito, entrambi con finestre, inoltre sono presenti i servizi igienici del personale addetto. Tali locali sono accessibili attraverso una porta posta dietro il banco bar, in modo da preservare l'accesso esclusivamente al personale, oltreché dal montacarichi di servizio.

E' presente un parcheggio a pagamento al livello -7,90, con accesso dalla rampa posta su via Cagliari, da dove, a mezzo degli ascensori panoramici e della rampa di scale si può salire ai diversi livelli del museo ed ai locali ristorante e caffetteria.

1b. Descrizione degli impianti

Tutti gli ambienti descritti sono dotati di impianti tecnologici, adeguati all'uso cui sono adibiti, di seguito si descrivono sommariamente le principali dotazioni impiantistiche ed illuminotecniche :

Impianto elettrico di illuminazione e forza motrice

Il quadro elettrico principale e i quadri secondari sono posizionati nel corridoio di distribuzione degli ambienti di servizio, attigui al locale di somministrazione.

Tutti i quadri elettrici risultano cablati, con interruttori installati, completi e certificati. E' realizzato l'impianto di terra.

L'illuminazione del locale è realizzata con lampade sospese, ancorate al soffitto.

In ogni locale è stato realizzato un impianto di illuminazione di emergenza, in grado di garantire l'illuminamento medio, richiesto dalla normativa vigente, in caso di assenza di illuminazione normale, oltretutto un impianto di illuminazione di sicurezza per l'indicazione delle vie di fuga.

Impianto idrico-sanitario

L'impianto di distribuzione di acqua fredda potabile e acqua calda sanitaria, prodotta con boiler alimentati elettricamente, serve tutti i punti utilizzatori, quali lavatoi, lavamani presenti nel banco del locale caffetteria, nei locali servizi igienico-sanitari e locali di servizio.

Impianto di climatizzazione

I locali sono dotati di impianto di areazione con bocchette di immissione dell'aria installate a parete, impianto di climatizzazione con i ventilconvettori per il riscaldamento invernale e il raffreddamento estivo installati a pavimento lungo le pareti vetrate, alloggiati in carenature metalliche a scomparsa, con grigliato calpestabile, Un'unità di trattamento aria al servizio dell'impianto ad aria primaria del bar, è collocata nei locali tecnici interrati dell'edificio.

Nei locali igienici del pubblico e del personale addetto è presente un impianto di aspirazione aria.

Sono presenti altresì l'impianto di rilevazione incendio e fumi, e gli impianti speciali fonia e dati.

PARTE 2

Elenco di arredi ed attrezzature presenti

Di seguito sono sommariamente elencati e descritti i principali arredi ed attrezzature in dotazione a ciascun locale.

La disposizione delle attrezzature nei locali rappresentati potrebbe avere avuto alcune variazioni.

- n.1 macchina per il ghiaccio in acciaio inox, con vaschetta portaghiaccio,
- n. 2 frigoriferi in acciaio inox,
- n. 1 vetrine frigo per gastronomia,
- banco da lavoro in acciaio inox, composto da n. 3 parti di varie dimensioni, comprensivo di n.2 lavelli in acciaio inox completi di rubinetteria,
- n.1 lavastoviglie in acciaio inox,
- battifondi per il caffè con apertura a ribalta,
- portarifiuti con apertura a ribalta,
- n.1 mensola in acciaio inox ad angolo,
- n. 1 tavolo acciaio inox,
- n. 1 armadio metallico a due ante per i prodotti di pulizia,
- n. 1 scaffalatura.

TAVOLI E SEDIE

Nella sala ristorante e nella sala caffetteria sono presenti complessivamente n. 80 tavoli mod. "Notre Table" e n. 71 sedute mod. "Ma Chaise".