

**RISTORANTE E CAFFETTERIA DEL MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA
M.A.C.RO DI ROMA**

ALLEGATO 2 A

**RELAZIONE DESCRITTIVA DEI LOCALI RISTORANTE, CUCINA E LOCALI DI
SERVIZIO ANNESSI -
ELENCO DI ARREDI ED ATTREZZATURE.**

PARTE 1-

Descrizione dei locali del ristorante (*sala, cucina e locali di servizio annessi*) e degli impianti presenti.

PARTE 2-

Elenco di arredi ed attrezzature

PARTE 1

1a- Descrizione dei locali adibiti a ristorante, cucina e locali di servizio annessi

Il ristorante del museo MACRO, sito in via Nizza, angolo via Cagliari, è collocato alla quota della terrazza + 4.70, all'interno dell'unico volume conservato dell'ex Birreria Peroni, occupandolo per quasi due terzi, mentre la parte rimanente è adibita a sala educativa.

L'accesso principale al ristorante, durante l'orario di apertura del museo, si ha attraverso la terrazza, raggiungibile dal foyer con i due ascensori panoramici e mediante la cordonata che attraversa la vecchia ala del museo, oppure percorrendo la scala esterna, che ha origine direttamente dall'angolo via Nizza – via Cagliari.

Durante l'orario di chiusura del museo sono presenti due accessi al ristorante.

Uno dalla corte su via Nizza, ricavata tra la facciata mantenuta dell'ex Birreria e la facciata arretrata del nuovo edificio, dove sono presenti un ascensore ed una scala metallica e dove è presente un impianto citofonico di comunicazione con il ristorante.

Il secondo dal parcheggio interrato a pagamento a quota – 7.90, raggiungibile mediante la rampa carrabile lungo via Cagliari, da dove è possibile salire alla terrazza ed al ristorante a quota + 4.60, a mezzo di scale e dei due ascensori panoramici.

Un ascensore montacarichi di servizio permette di trasportare le merci dal primo piano interrato del parcheggio a quota -7.90, al locale bar a quota 0.00, alla cucina a quota + 4.60, fino al locale laboratorio pasticceria a quota + 7.60.

La facciata del ristorante sulla terrazza è composta da moduli vetrati che contengono la stessa "maglia metallica artigianale" della vetrata d'angolo, in questo caso la maglia è degradata con maggiore densità dall'alto verso il basso. L'intera facciata è lunga 17,50 ml e, come per la facciate della caffetteria sul giardino, un sistema di guide poste alla base e alla sommità permette l'apertura totale della stessa, ottenendo per la sala un ambiente completamente all'aperto. Una griglia interna, che corre lungo la facciata, consente un'adeguata ventilazione sulla superficie vetrata.

La sala ha una superficie di 237 mq con la possibilità di installare 40 tavoli per un totale di 80 posti.

Come per il locale bar l'intradosso della copertura della sala, le capriate e le canalizzazioni, sia elettriche che per la ventilazione, sono lasciate a vista e verniciate di colore nero.

La sala ha una pavimentazione in resina rossa ed è divisa dai locali adibiti a cucina e locali di servizio annessi da una parete opaca.

All'interno della sala è presente la "scatola toilette", con un antibagno e tre locali igienici per il pubblico, uno dei quali presenta i requisiti dimensionali di accessibilità per utenti diversamente abili. Il volume ha una copertura in acciaio, ribassata rispetto al tetto della sala, che presenta un'altezza massima di ml 7.50, per evidenziare ancor più un singolo volume all'interno di uno più grande. Il rivestimento del paramento esterno, interno e della pavimentazione sono in acciaio, internamente si ribadisce l'ambiente suggestivo delle altre toilettes del museo, con riflessioni infinite degli specchi e lavabo luminoso.

Gli arredi della sala ristorante sono realizzati su disegno dall'architetto Odile Decq.

Il banco-bar è un volume completamente vetrato, illuminato da "curve di livello" a led. Dietro il banco-bar si trova il banco lavoro, completamente in acciaio, con il lavabo incassato sul piano e i vani sottostanti necessari allo stoccaggio del materiale per il servizio ai tavoli.

Nella sala è presente un vano attrezzato quale "riserva di vino", un guardaroba e la zona accoglienza-cassa.

Sono altresì presenti i tavoli denominati "Notre Table" e le sedie "Ma Chaise".

Ad illuminare la sala vi sono 75 lampade disegnate da Odile Decq e realizzate da Luce Plan, denominate "javelot", ancorate alla struttura di copertura per mezzo di staffe di colore nero.

Nello spazio esterno antistante la vetrata del ristorante sono installati i corpi illuminanti "javelot", collocati su un'asta ancorata al solaio.

I locali adibiti a cucina ed i locali di servizio ad essa annessi, sono situati alle quote +4.70 e +7.60 dell'edificio. Più precisamente, alla quota +4.70, attigui alla sala, si collocano la cucina, il locale lavaggio, il locale magazzino, per una superficie totale di 70 mq.

Al sovrastante piano mezzanino, a quota +7.60, con una superficie di circa 77 mq, si trovano il locale laboratorio di pasticceria, gli spogliatoi ed i servizi igienici per il

personale addetto, raggiungibili tramite una scala ed un ascensore montacarichi, entrambi ad uso esclusivo del personale di servizio.

Al primo piano interrato, a quota -7.90, raggiungibile tramite l'ascensore montacarichi ed accessibile ai mezzi dall'ingresso al parcheggio situato su via Cagliari, è presente un magazzino di circa 200 mq una cui porzione, pari a circa 35 mq, recintata mediante pannelli in grigliato keller, è destinata ad uso esclusivo della cucina del ristorante e del bar.

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 forza motrice e di illuminazione

Il quadro elettrico generale è installato all'interno del locale ristorante, dimensionato sulla base delle utenze, con adeguate linee dedicate ed un quadro elettrico secondario, installato nello spazio distributivo antistante la cucina.

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

All'interno del locale cucina a quota +4.70 l'impianto di forza motrice per l'alimentazione delle apparecchiature, è distribuito in tubazioni in pvc di tipo corrugato posate sotto traccia a pavimento, sono stati installati centralini a parete all'interno della cucina completi di prese tipo bipasso 10/16 A + T e tipo UNEL 16 A + T. L'impianto di illuminazione è costituito da plafoniere con corpo e schermo in policarbonato.

Nel locale lavaggio adiacente alla cucina, l'impianto di forza motrice è costituito da prese tipo bipasso 10/16 A + T e tipo UNEL 16 A + T. L'impianto di illuminazione è costituito da plafoniere con corpo e schermo in policarbonato.

Nei locali di servizio/magazzino è stato realizzato un impianto di illuminazione mediante installazione di faretti con lampade fluorescenti compatte.

Al piano superiore, alla quota +7.60 il locale adibito a laboratorio di pasticceria, i locali dei servizi igienici e gli spogliatoi del personale sono completi di impianto di illuminazione e forza motrice costituiti da corpi illuminanti tipo plafoniere, con corpo e schermo in policarbonato e faretti con lampade fluorescenti compatte, prese tipo bipasso 10/16 A + T e tipo UNEL 16 A + T.

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, oltreché un impianto di illuminazione di sicurezza per l'indicazione delle vie di fuga.

Impianto idrico-sanitario di adduzione di acqua fredda e calda sanitaria, impianto di smaltimento acque.

L'impianto di smaltimento delle acque chiare e nere è collegato alla rete fognaria per il tramite di un pozzetto degrassatore, collocato ai piani interrati dell'edificio.

L'impianto di distribuzione di acqua fredda potabile e acqua calda sanitaria prodotta con boiler alimentati elettricamente, installati nella cucina e nel locale lavaggio, serve tutti i punti utilizzatori, quali lavatoi, lavamani, lavabi, presenti nei locali a quota +4.50.

L'impianto di adduzione e di distribuzione interna di acqua fredda potabile e calda sanitaria, prodotta con boiler elettrico installato in un locale di servizio, è altresì presente nei locali a quota +7.60, a servizio di tutti i punti utilizzatori.

Impianto di climatizzazione

I locali sono dotati di impianto di climatizzazione, i ventilconvettori per il riscaldamento invernale e il raffreddamento estivo, sono installati a pavimento lungo le pareti vetrate, alloggiati in carenature metalliche a scomparsa, con grigliato calpestabile.

All'interno del locale cucina è stato realizzato un impianto di ventilazione meccanica dell'aria, alimentato da un'unità di trattamento dell'aria ad uso esclusivo della cucina ed installata nei locali tecnici, situati all'interno dei piani interrati. Nella cucina arrivano i canali di mandata dell'aria e i canali di aspirazione che raggiungono la sommità del tetto di copertura dell'edificio, è presente la cappa avente caratteristiche adeguate al locale e all'attività.

Nei locali deposito e lavaggio sono presenti impianti di estrazione aria.

Nei servizi igienici e nei locali di servizio del piano primo è presente un impianto di aspirazione dell'aria.

Impianto di rilevazione incendio e fumi

Un impianto di rilevazione fumi è presente all'interno della cucina e del laboratorio al livello superiore, con rivelatori di fumo, allarme ottico-acustico d'incendio e centralina di allarme installata nella control room, sita al primo piano interrato dell'edificio.

Impianto del gas

E' presente l'impianto di distribuzione interna del gas di alimentazione delle apparecchiature della cucina.

Impianto di ascensore montacarichi

È stato installato un impianto elevatore tipo ascensore montacarichi che mette in comunicazione i seguenti livelli: quota -7.90 dei magazzini, quota 0.00 del bar, quota +4.70 della cucina e quota +7.60 del deposito e locali per il personale. L'elevatore per persone e cose, collaudato e messo in esercizio a cura dell'Amministrazione, ha le seguenti caratteristiche: velocità 1 m/s, portata 900 kg, corsa 15,50 metri, fermate 5, azionamento elettrico.

Sono altresì presenti gli impianti speciali fonia/dati con punti presa per cablaggio strutturato e impianto di citofonia.

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.

SALA RISTORANTE

- n.1 banco del bar-ristorante,
- n. 1 macchina per il ghiaccio in acciaio inox,
- n. 2 frigoriferi in acciaio,
- n.1 banco lavoro-ristorante,
- n. 1 lavastoviglie in acciaio inox,
- n. 1 vetrina frigo per gastronomia.

LOCALE CUCINA (livello + 4.70)

- n.1 lavamani a parete,
- n. 2 tavoli refrigerati,
- n.1 tavolo armadio con portine scorrevoli e cassettera,
- n.3 tavoli armadio con portine scorrevoli, dim. varie,
- n.1 tavolo armadio con cassettera,
- n. 2 tavoli con telaio inferiore, dim. varie,
- n.1 lavatoio armadiato a 2 vasche con gocciolatoio e gruppo miscelatore,
- n. 4 pensili con portine scorrevoli, misure varie
- n.1 forno combinato gas-vapore diretto con supporto base,
- n.1 abbattitore rapido di temperatura misto da incasso,
- n.1 armadio frigorifero 600 litri 1 porta (-18°-21 °C),
- n.1 armadio frigorifero 600 litri 1 porta (-2°+ 8°C),
- piano di cottura top 2 fuochi gas con base vano da 40 cm, con portina,
- n.2 cappe aspiranti,
- fray-top a gas con piastra liscia-rigata, base vano, con portina,

n.1 elemento neutro, base vano con portina,
 tavolo armadio riscaldato con portine scorrevoli,
 n. 2 piani di cottura top 4 fuochi gas, basi vano con portine,
 cuoci pasta a gas a due vasche, con coperchio e cestino,
 n. 2 carrelli isotermitici in acciaio per il trasporto degli alimenti,
 n.1 affettatrice monofase a gravità,
 n.1 tritacarne-grattugia da banco,
 pattumiera carrellata con coperchio a pedale, diam. 39 x h 60,
 serie completa di portarotoli e dispenser di sapone,

LOCALI LAVAGGIO E MAGAZZINO (livello + 4.70)

n. 3 scaffalature in acciaio, misure varie,
 n. 4 scaffali con ripiani, misure varie,
 n. 2 armadietti in ferro per i materiali di pulizia,
 lavatoio armadiato a 2 vasche con gocciolatoio dx, gruppo miscelatore,
 tavolo armadio con portine scorrevoli, piano con alzatina,
 mensola porta cestelli a parete,
 tavolo di scarping e prelavaggio dx con piano inferiore e vasca, con
 doccia completa di rubinetto monoforo,
 macchina lavastoviglie a cappottina,
 tavolo di carico con ripiano inferiore,
 lavastoviglie a caricamento frontale.

LABORATORIO PASTICCERIA (livello + 7.60)

n. 1 tavolo in acciaio con cassetto,
 n. 1 tavolo in acciaio,
 n. 1 cappa aspirante,
 n.1 lavamani a parete con rubinetto azionabile a ginocchio,
 n.1 fabbricatore ghiaccio,
 n.1 ripiano pensile a parete grigliato,
 vetrinetta refrigerata,
 lavatoio armadiato a 2 vasche con gocciolatoio dx e gruppo miscelatore a leva,
 n.1 tavolo armadio con portine scorrevoli, piano con alzatina 120x70x85h,
 n.1 tavolo armadio con portine scorrevoli, piano con alzatina, 180x70x85,
 n.3 armadi frigorifero,
 n.1 forno pasticceria ventilato elettrico completo di cappa e cella di lievitazione,
 n.1 tavolo con telaio inferiore tre lati, piano con alzatina su tre lati, 210x80x85,
 completo di n.4 tramogge con coperchio,

n.2 tavoli armadio con portine scorrevoli e cassetiera,
n.4 tavoli refrigerati,
n.1 taglia verdure e taglia mozzarelle e kit accessori,
n.1 pattumiera carrellata con coperchio, apertura a pedale,
n.1 impastatrice planetaria,
n.1 sfogliatrice da banco,
n.1 paretina divisoria in acciaio,
serie completa di portarotoli e dispenser di saponi.

LOCALE DEPOSITO FREDDO (livello -7.90)

Gruppo celle completo di celo e pavimento, con 2 porte a tampone, completi di n. 2
Kit di illuminazione e ripiani interni.

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".