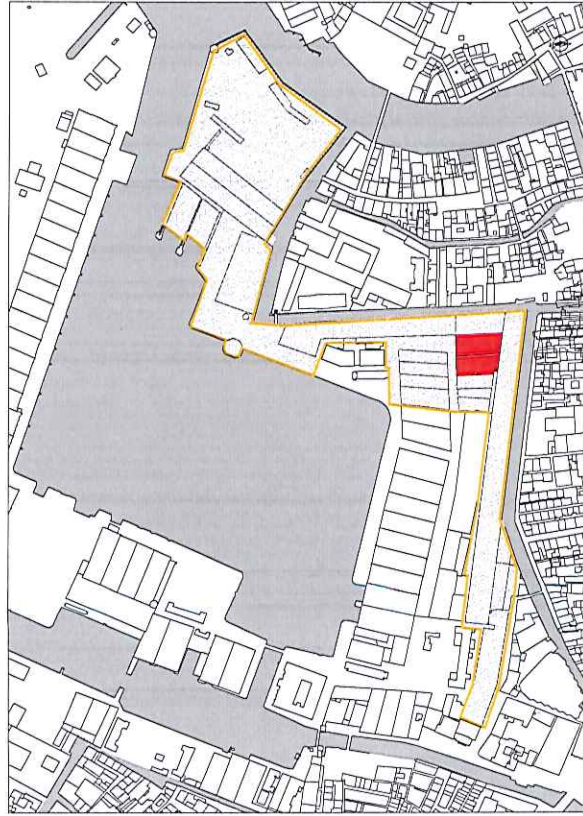
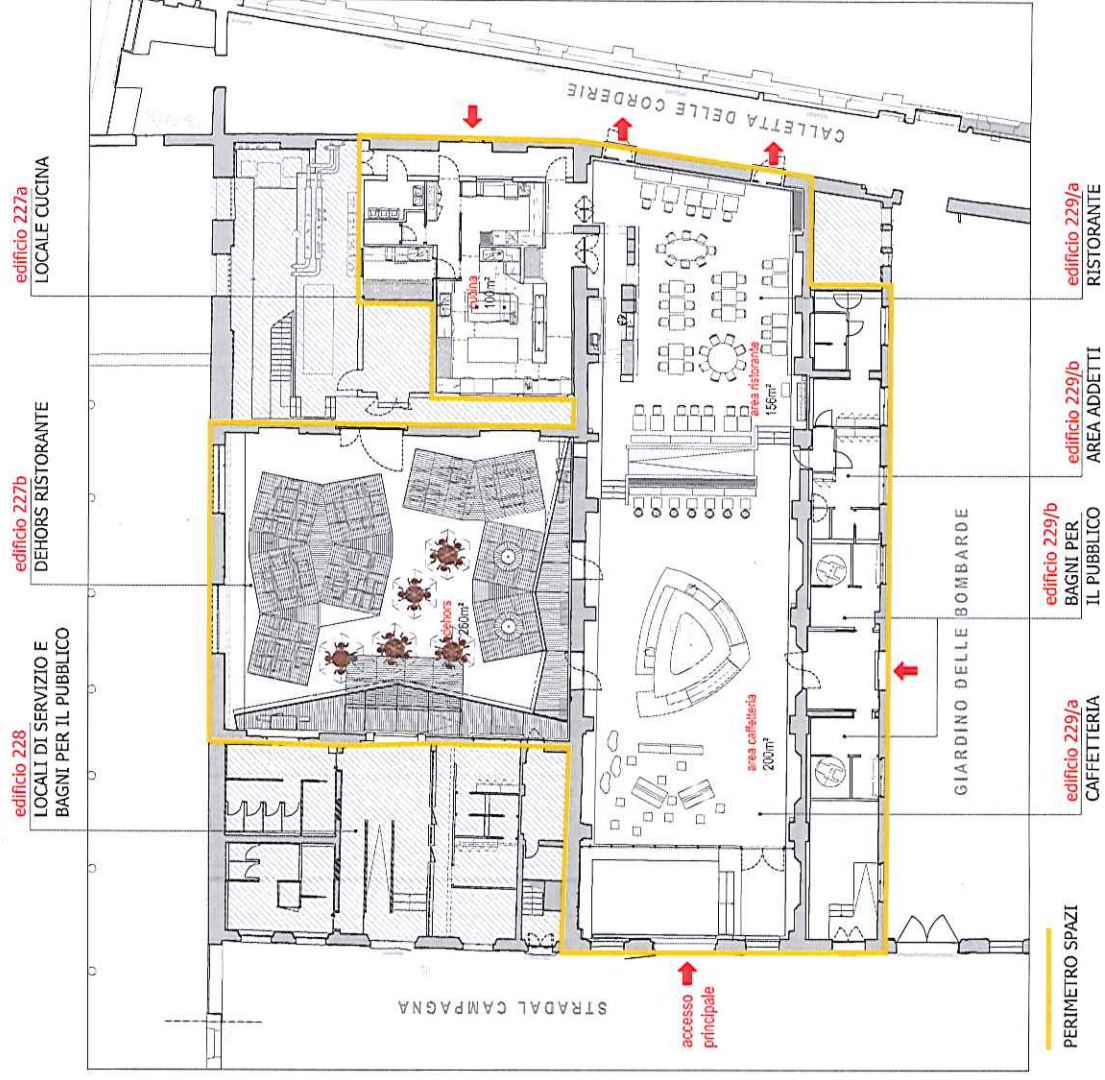


# Allegato B



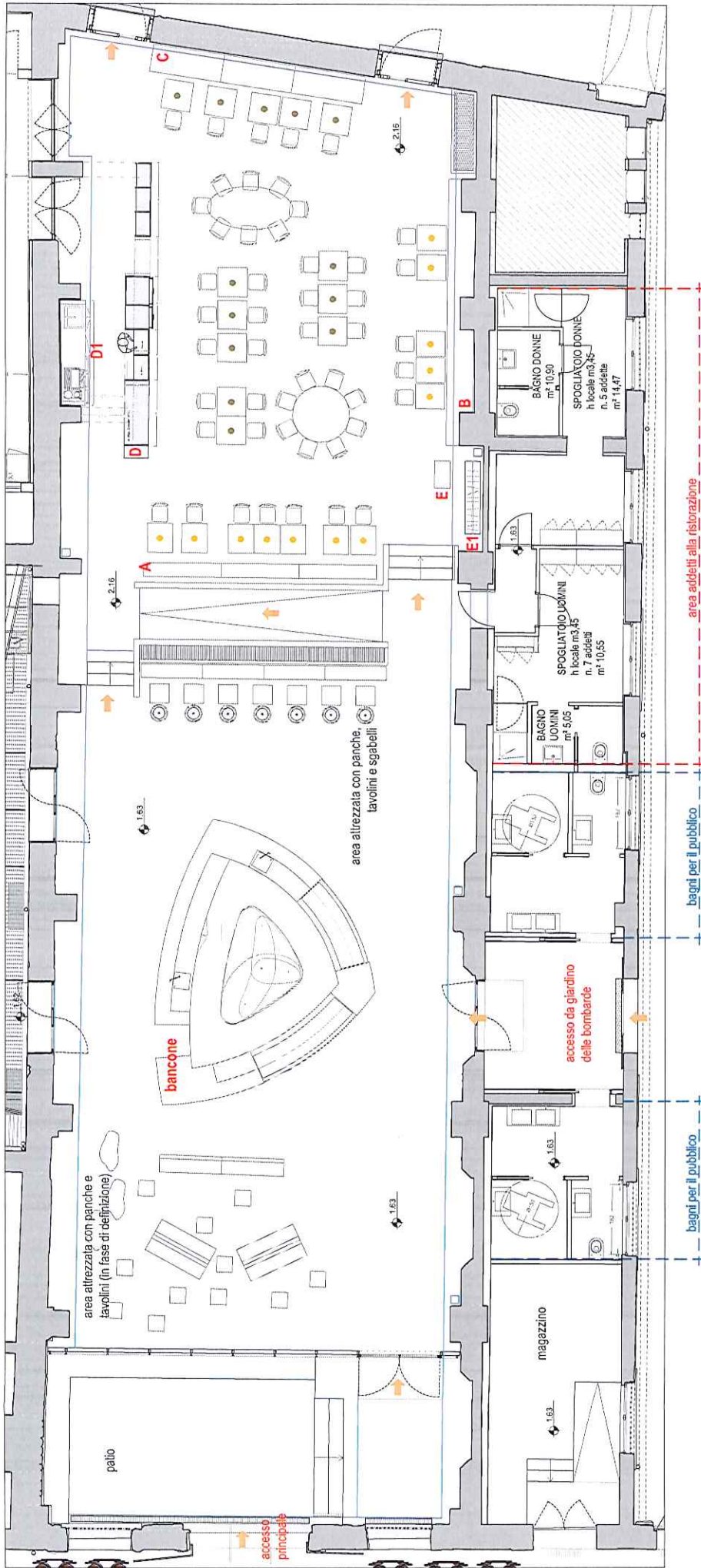
Arsenale di Venezia, area sud est - Comparto Bombarde  
 ALLESTIMENTO FUNZIONALE ED ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE  
 ALL'ARSENALE DI VENEZIA - RISTORANTE COMPARTO BOMBARDE

LA BIENNALE DI VENEZIA  
 Arte  
 Architettura  
 Cinema  
 Musica  
 Teatro  
 Danza  
 Architettura  
 Dorsico

TAV. 01

## LOCALIZZAZIONE E PLANIMETRIA GENERALE

Handwritten signature and initials.




**Caffetteria (200 m<sup>2</sup> circa):** questo spazio è dedicato al servizio veloce. Al centro è collocato un grande **bancone** (vedi tav.3) di forma quasi triangolare, il cui sviluppo del fronte è di circa 20m. Il suo posizionamento è strategico rispetto agli ingressi per la gestione dei flussi del pubblico e del servizio. Lo spazio è inoltre attrezzato con tavoli e sedie (30/35 posti) per la consumazione senza servizio. Le postazioni di cassa sono previste nel bancone (n.2 posti).

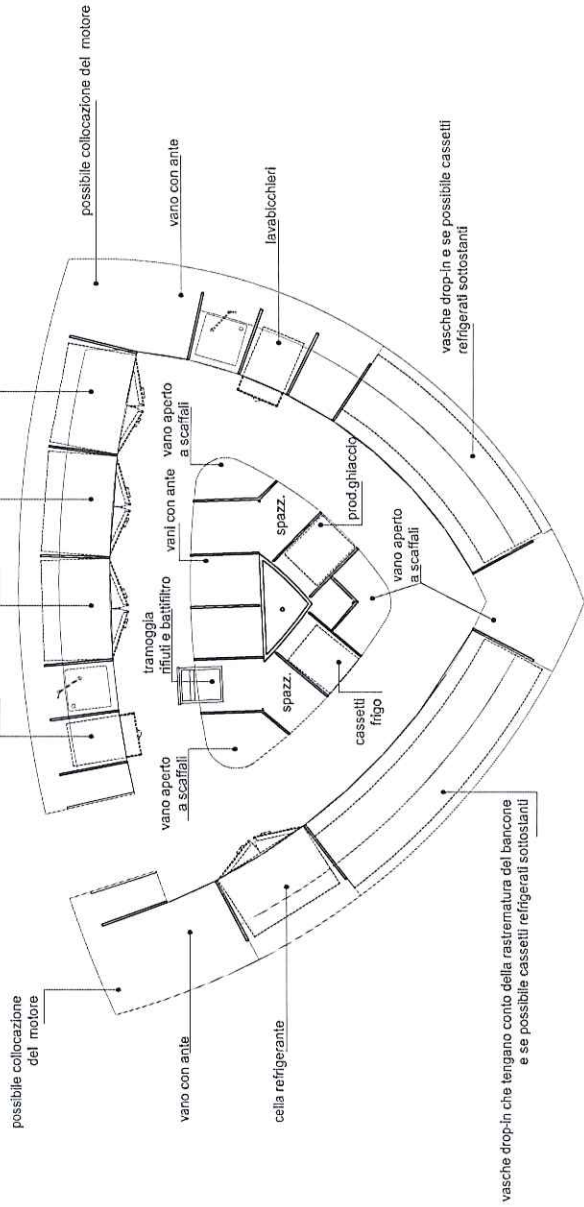
**Ristorante (156 m<sup>2</sup> circa):** qui viene svolto il servizio al tavolo per minimo 66 posti. La sala si trova a una quota superiore di + 0,50m rispetto al piano della caffetteria e vi si accede tramite due scale e una rampa. Un **desk reception** e un **quadraro** (E e E1) sono collocati in prossimità di una delle scale. L'allestimento è costituito da sedie, panche e tavoli di diverse forme e dimensioni. Il ristorante è collegato con l'adiacente cucina; a schermo il passaggio dei camerieri verso il ristorante è collocato un **mobile quinta** (D - vedi tav.4) attrezzato con ante e cassetti, completo di una cantinetta per vini e due elementi separati. Questa zona è integrata da un **bancone di servizio** (D1 - vedi tav.4) accostato alla parete.

L'area dedicata agli addetti alla ristorazione è di circa 76m<sup>2</sup> suddivisa in 2 spogliatoi tutti attrezzati e dotati di servizio igienico e doccia. Gli spogliatoi sono dimensionati rispettando gli standard di superficie minima pari a 1,50 m<sup>2</sup> per addetto.

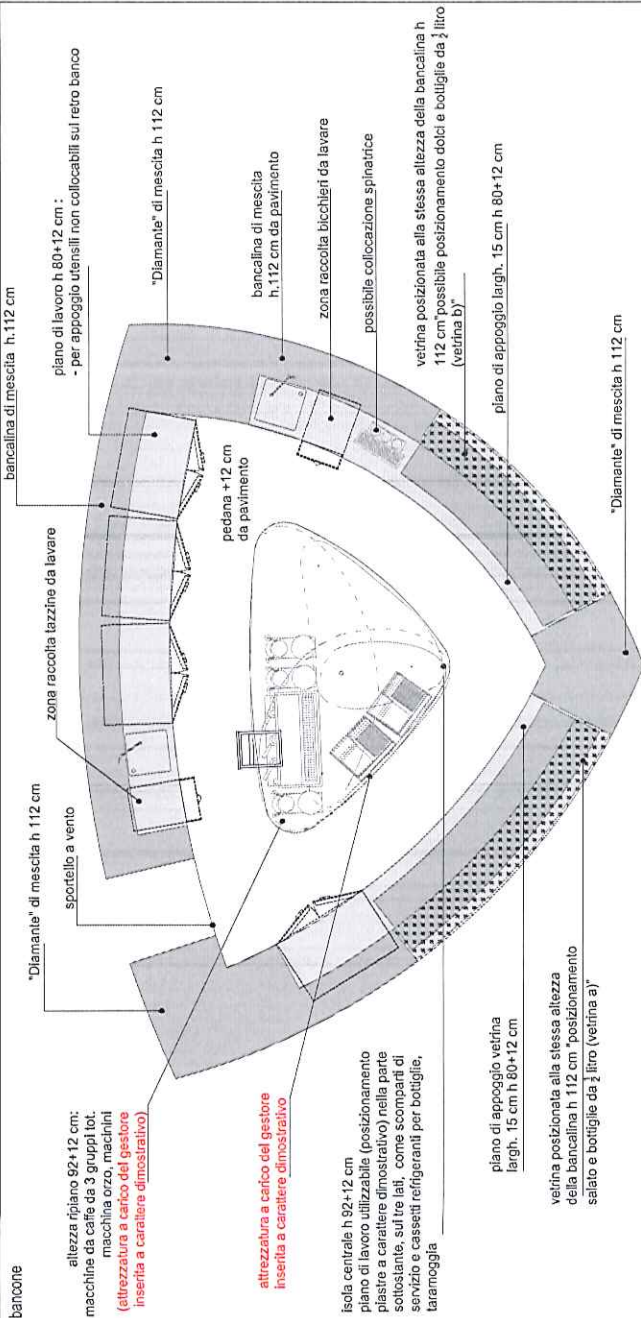
**NB:** in fase di realizzazione il distributivo interno e le forme degli arredi potrebbero subire delle modifiche rispetto a quanto indicato

<b>Arredo di massima e capienza:</b> - caffetteria: 30 posti a sedere - ristorante: 66 posti a sedere minimo	<b>Ristorante:</b>	n.1 tavolo ovale
<b>Caffetteria:</b>	n.13 tavolini 65x75cm	n.65 sedie (min 49 / max 66)
	<b>bancone</b>	panca (sviluppo totale 640cm)
n.7 tavolini 60x60cm	n.7 tavolini 75x75cm	panca (sviluppo totale 680cm)
n.7 sgabelli	n.1 tavolo tondo Ø150cm	panca (sviluppo totale 560cm)
		mobile quinta attrezzato
		D e D1

struttura interna bancone bar  
scala 1:50



descrizione top bancone  
scala 1:50

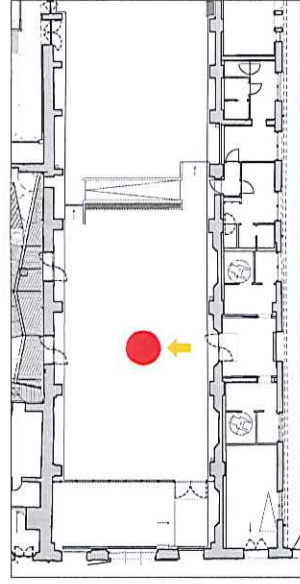


**Il Bancone bar**

La struttura di rivestimento è un'opera fabbri in ferro calamina. Il bancone bar è sagomato arrotondato e realizzato con sviluppo lineare pari a 20m per un'altezza complessiva pari a 112cm e larghezza 90cm. La struttura interna del bancone bar è realizzato in multistrato melaminico come anche le restanti parti del bancone; i frontali interni, i piani di lavoro - successivamente rivestiti in acciaio inox - i diversi ripiani a giorno, cassettiere ecc. Il piano di mescola, che è parte integrante della struttura in ferro calamina è intervallato su due lati da due grandi vetrine refrigerate - di dimensioni ciascuna di circa 300cm e 250cm - con alzate e piani in cristallo e complete di vasche in acciaio.

Il bancone bar è dotato di:

- pedana portante di cm 12 di altezza;
- rivestimento dei piani di lavoro in acciaio inox;
- n. 2 lavabicchieri/lavastoviglie - capacità di lavaggio per piatti interni di diametro cm 32 e bicchieri di altezza cm 30 complete di dosatore detergente e pompa di scarico;
- n.4 celle refrigeranti in acciaio inox di cm 100x63 di profondità, provviste complessivamente di sei sportelli;
- n. 2 cassettiere doppie in acciaio inox;
- predisposizione per n. 2 posazioni cassa;
- n. 2 vetrine refrigeranti realizzate su misura in acciaio inox "Drop-In" finitura in Schotch - Brile, inserite sul piano e realizzate a misura, ciascuna a tre settori lineari, complete di bancalino in cristallo come da disegno. Refrigerazione ventilata con temperatura d'esercizio +2°/17, complete di vasche di esposizione del cibo e delle bevande.
- cassettini neutri al di sotto delle vasche "Drop-In";
- vanti neutri chiusi da sportelli e vanti a giorno con ripiani in multistrato melaminico;
- n. 2 lavelli in acciaio inox integrati nel piano a una vasca completa di miscelatori a leva;
- n. 1 sportello a vento in multistrato melaminico per accesso alla zona operativa.



**NB:** in fase di realizzazione il distributivo interno e le forme degli arredi potrebbero subire delle modifiche rispetto a quanto indicato

**Arsenale di Venezia, area sud est - Comparto Bombarde**

**ALLESTIMENTO FUNZIONALE ED ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE ALL'ARSENALE DI VENEZIA - RISTORANTE COMPARTO BOMBARDE**

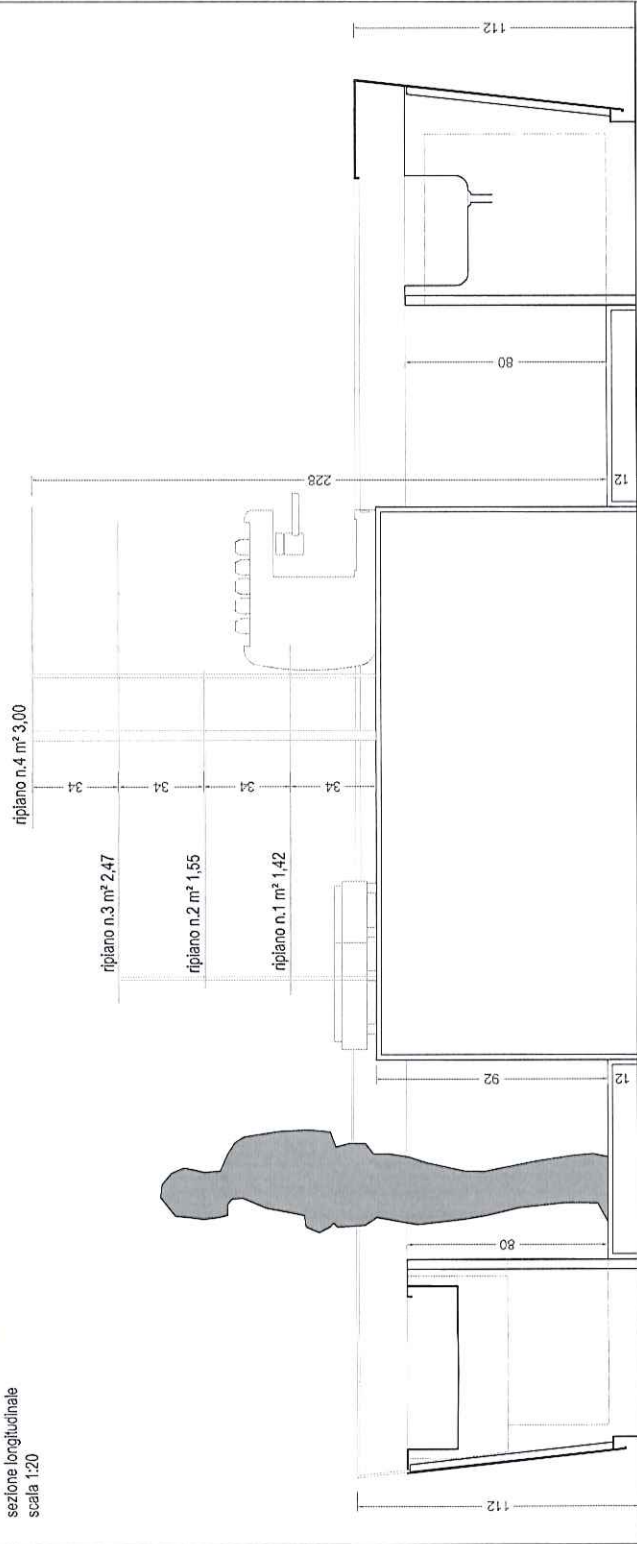
TAV. 03

**DESCRIZIONE BANCONE BAR**

scala 1:50

ATA  
Architettura  
Cultura  
Danza  
Musica  
Natura  
Piacere  
Attorno al Bar

sezione longitudinale  
scala 1:20



### L'isola centrale del bancone bar

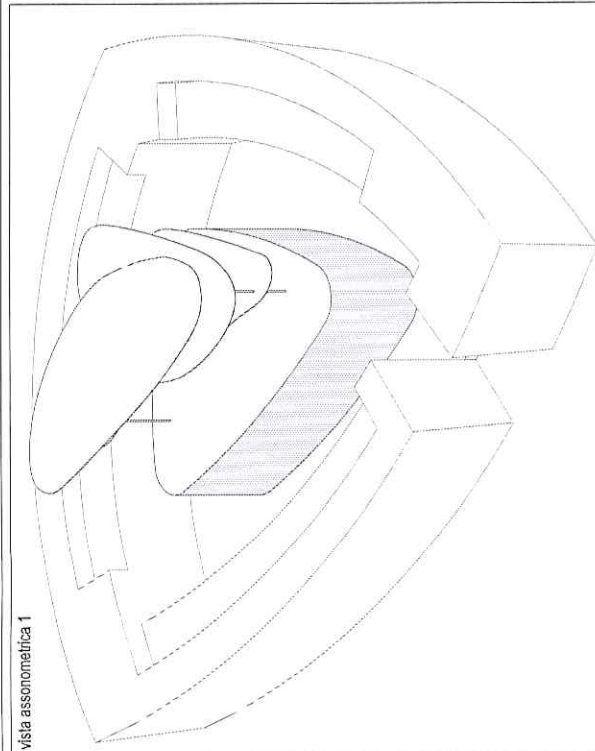
L'isola centrale del bancone bar riprende le forme del bancone; qui andranno collocate, a cura del gestore dell'attività di ristorazione, le attrezzature a servizio del banco di mescola quali la macchina per il caffè, preparazione succhi, tostiere, ecc.

Lo sviluppo lineare indicativo della struttura è di circa cm 750x65x104h. All'interno di essa sono ricavati i vani di alloggiamento delle attrezzature elencate in seguito e saranno presenti predisposizioni per alimentazioni elettriche e idriche necessarie al funzionamento delle varie attrezzature. Lo sviluppo superiore dell'isola centrale è costituito da un elemento composto da n. 4 ripiani con funzione di porta bottiglie, bicchieri, ecc.;

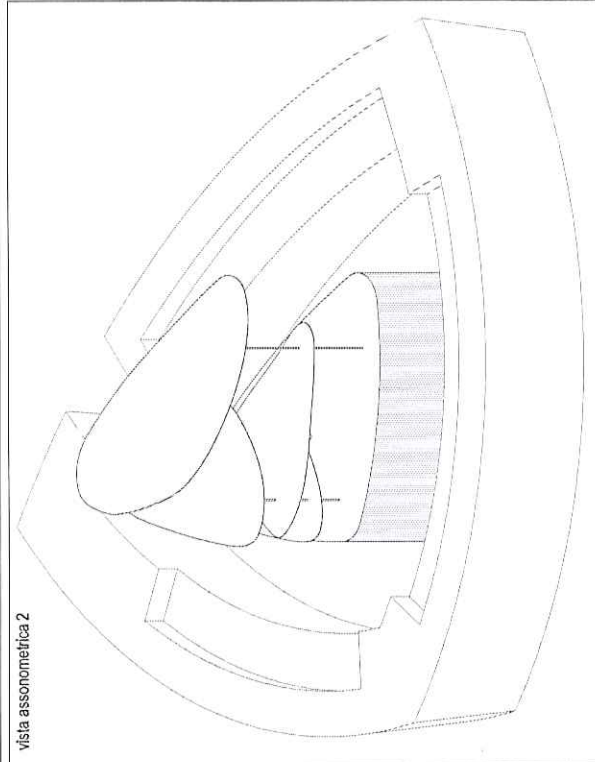
Di seguito l'elenco delle attrezzature collocate nella isola centrale del Bancone bar.

- n.1 produttore di ghiaccio a cubetti cavi, con condensazione ad acqua, produzione di Kg 35/24 h e capacità deposito di 123 Kg.;
- n.1 tramoggia battifondi con contenitore inferiore in acciaio inox, con contenitore di raccolta;
- n.2 sportelli tramoggia per portarifiuti, dim. circa 45x70cm.

vista assonometrica 1



vista assonometrica 2



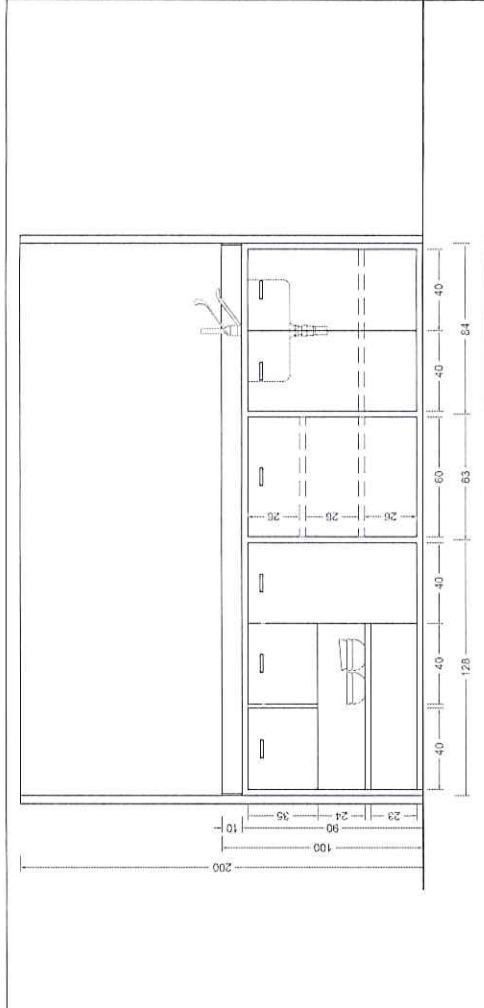
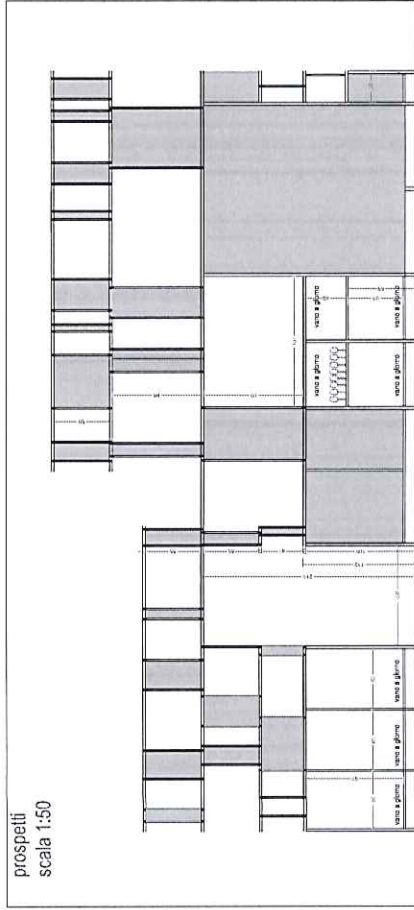
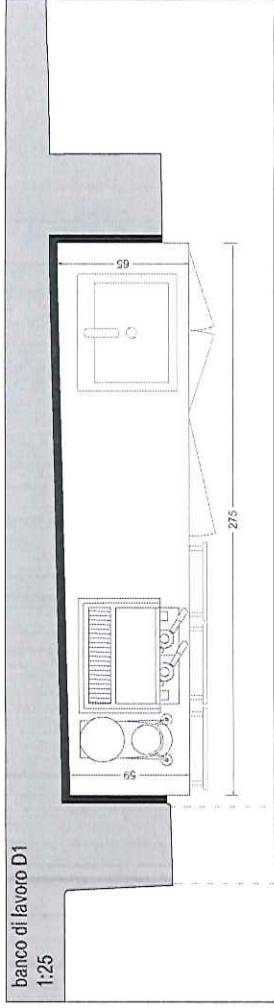
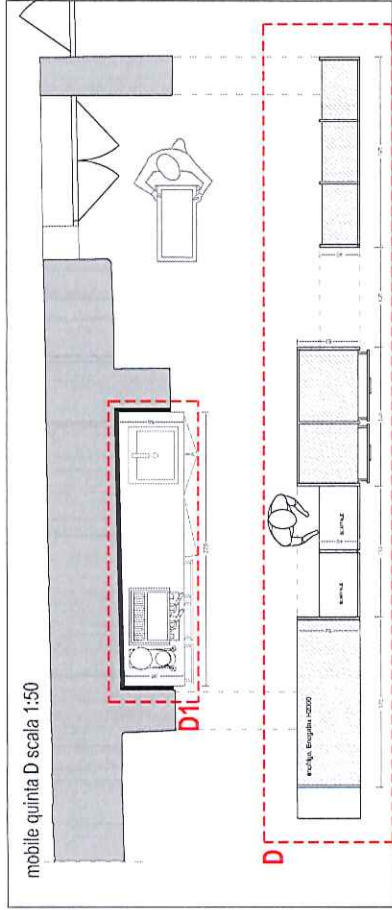
Arsenale di Venezia, area sud est - Comparto Bombarde

ALLESTIMENTO FUNZIONALE ED ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE  
ALL'ARSENALE DI VENEZIA - RISTORANTE COMPARTO BOMBARDE

TAV. 04

DESCRIZIONE ISOLA CENTRALE BANCONO BAR

scala 1:20



**Quinta attrezzata di servizio (D)**

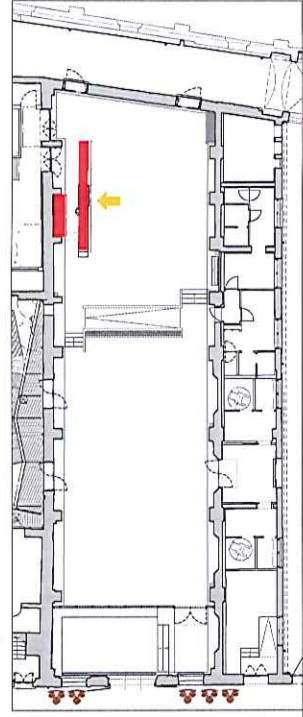
di dimensioni di 720x60cm, per due altezze 360 e 270 cm. Realizzato in metallo, accessibile dai due lati per il passaggio degli addetti alla ristorazione, accessorato con:

- n. 1 vetrina frigorifera di cm 143x48,5x216,5h (cantinetta) con ante e schiena in vetro trasparente;
- n. 6 cassetti per dotazione cameriere in sala: posate, forvagliette, menu, ecc.
- scaffali a giorno sempre per dotazione cameriere di sala: oliere, cestini pane, bicchieri, elementi decorativi, ecc. (nel prospetto lato passaggio camerieri)

**Banco di lavoro (D1)**

banco di lavoro in acciaio inox di dimensioni circa cm 275x65x90h completo di una schematura di rivestimento a protezione della parete in mattoni realizzata in multistrato melaminico - profondità cm 52, altezza cm 200, spessore cm 4) - posta su piedini regolabili e ancorata al banco di lavoro. Il banco di lavoro è composto da:

- n. 1 livello integrato nel piano di lavoro e completo di miscelatore a leva.
- n. 1 tramoggia rifiuti;
- n. 1 tramoggia battifondi in acciaio inox con contenitore di raccolta;
- n. 1 vano di servizio con mensola chiuso da sportello;
- n. 1 piano di lavoro con alzatina in acciaio AISI 304 su tre lati di 10 cm di altezza.



NB: in fase di realizzazione il distributivo interno e le forme degli arredi potrebbero subire delle modifiche rispetto a quanto indicato

Arsenale di Venezia, area sud est - Comparto Bombarde

ALLESTIMENTO FUNZIONALE ED ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE  
ALL'ARSENALE DI VENEZIA - RISTORANTE COMPARTO BOMBARDE

TAV. 05

STRUTTURE DI SERVIZIO DEL RISTORANTE, MOBILE QUINTA  
scala 1:50 / 1:25

Alfa  
Architettura  
Cuneo  
Danza  
Mecca  
Molteni  
Nobile  
Piretti

## Dehors

Si tratta di uno spazio scoperto a pianta quadrata circondato dai muri perimetrali degli edifici adiacenti tra cui l'edificio delle Ariglierie che presenta due importanti portali in pietra d'Istria. A questo spazio si accede direttamente dalla Caffetteria tramite due porte vetrate e, attraverso un portico sovrastato da una parete, si accede ai servizi igienici dedicati ai visitatori. L'arredo dei dehors prevede:

- **area ristorante** di circa 60 posti a sedere con tavoli e sedie di adeguato comfort ergonomico;
- **area veloce** di circa 35 posti con tavoli di altezze varie per una consumazione in piedi o con sedute.

### A/A1 - area ristorazione

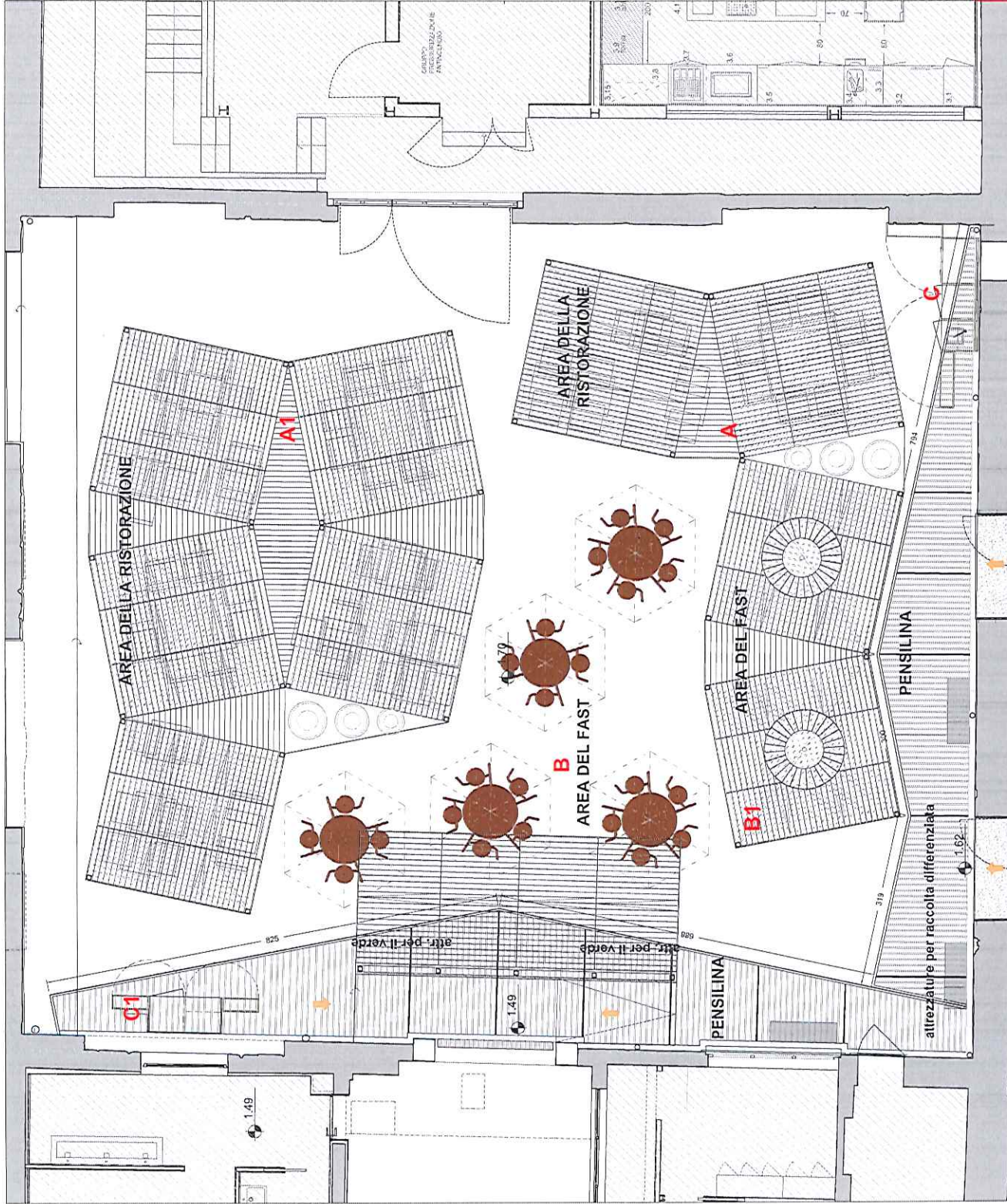
destinata alla consumazione tradizionale del ristorante, sotto pergole aperte con copertura ombreggiante e dotate di tenda per la protezione da precipitazioni di modesta intensità.

### B/B1 - area del fast

dedicata alla ristorazione veloce, con più posti a sedere su un unico tavolo, dotati di ombrellone. Al di sotto delle due pergole saranno collocati due grandi tavoli per una ristorazione veloce Ø150cm.

### C/C1 - mobili consolle

vedi descrizione nella tavola 07 e 08



NB: in fase di realizzazione il distributivo interno e le forme degli arredi potrebbero subire delle modifiche rispetto a quanto indicato

Arsenale di Venezia, area sud est - Comparto Bombarde

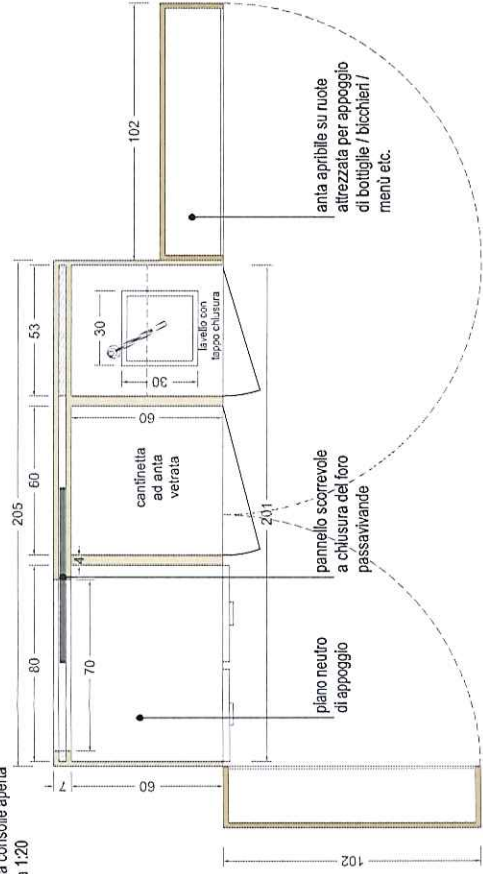
ALLESTIMENTO FUNZIONALE ED ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE  
ALL'ARSENALE DI VENEZIA - RISTORANTE COMPARTO BOMBARDE

TAV. 06

DEHORS  
scala -

LA BIENNE DI VENEZIA  
Architettura  
Giardinaggio  
Danza  
Musica  
Natura  
Pittura  
Spazio Urbano

piana consolle aperta  
scala 1:20



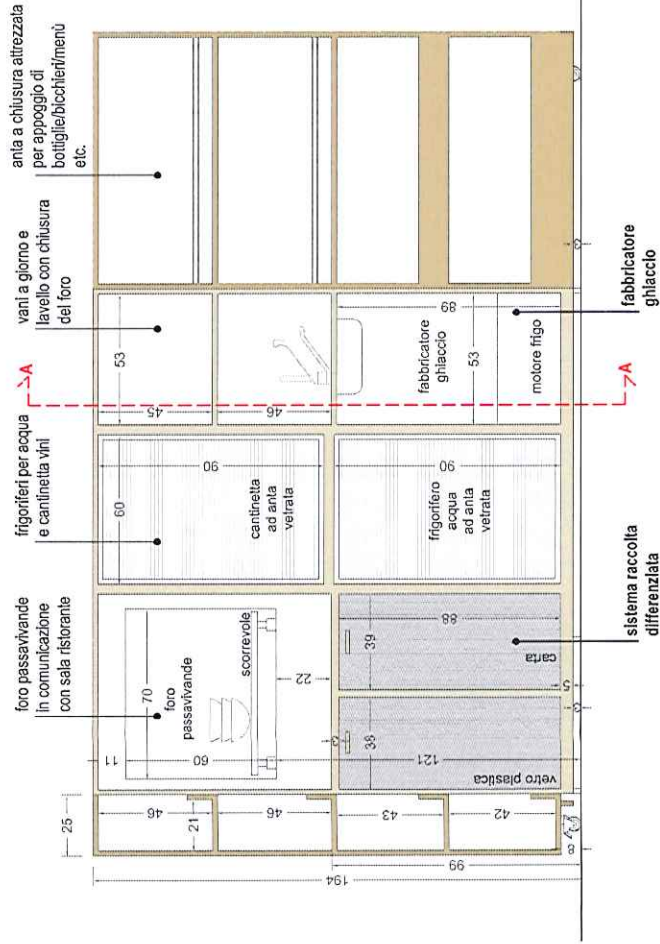
### Mobile Consolle C

La Consolle C ha dimensioni esterne di cm 205x92x184h. La Consolle si presenta nella versione chiusa come un armadio con un corpo centrale di dimensioni cm 205x71x197 e due ante richiudibili e incernierate allo stesso di circa cm 102x25x1187. Nel corpo centrale della Consolle, dove sono presenti le attrezzature sotto descritte, è prevista nella schiena un'apertura di dimensioni cm 70x60 che costituisce il passaggio del "passavivande" posto nel muro dell'edificio. Caffetteria/Ristorante richiudibile da un'anta scorrevole a tenuta stagna. Le ante della Consolle saranno accessoriate con ripiani completi di spondine di contenimento per la collocazione di bottiglie, bicchieri, etc..

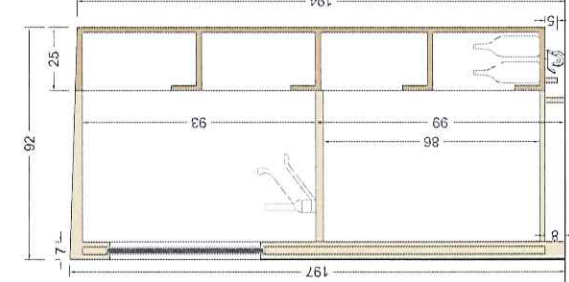
Le attrezzature inserite nel corpo centrale della Consolle sono :

- n.1 piano di lavoro in metallo di circa cm 200x60;
- n.1 lavello incorporato nel piano, completo di chiusura a filo piano vasca completo di miscelatore a leva;
- n.2 cassetti estraibili con contenitori per la raccolta differenziata;
- n.1 ripiano nella parte sopra al lavello;
- n.1 cantinetta di cm 60x60x90h ad ania vetrata;
- n.1 frigorifero di cm 60x60x90h per raffreddamento bottiglie/acqua ad ania vetrata;
- n.1 produttore di ghiaccio

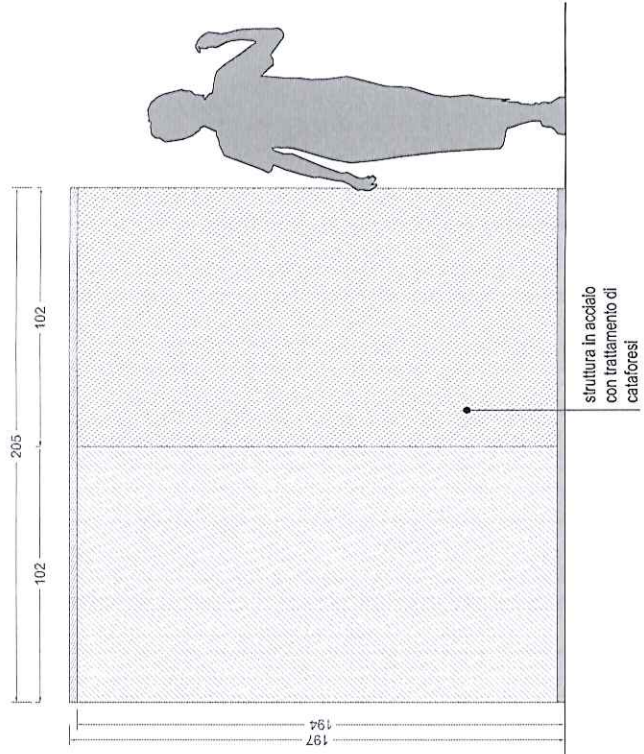
prospetto consolle aperta  
scala 1:20



sezione AA  
scala 1:20



prospetto consolle chiusa  
scala 1:20



Arsenale di Venezia, area sud est - Comparto Bombarde

ALLESTIMENTO FUNZIONALE ED ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE  
ALL'ARSENALE DI VENEZIA - RISTORANTE COMPARTO BOMBARDE

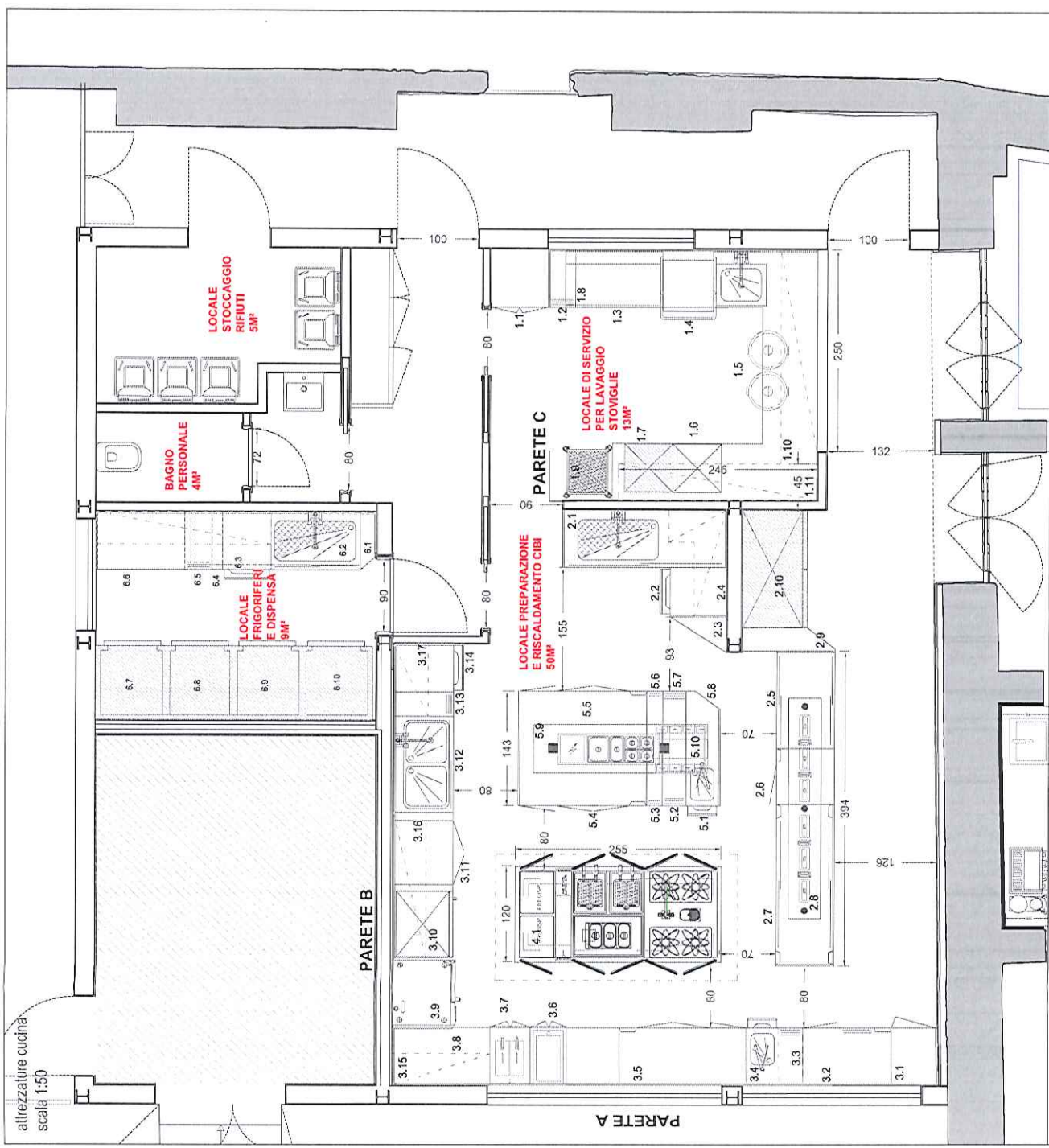
TAV. 07

MOBILE CONSOLLE C - SVILUPPO MOBILE

scala 1:20







CUCINA: ARREDI E ATTREZZATURE

- 1.1 - ARMADIO DISPENSA cm. 71X104X222
- 1.2 - TAVOLO CASSETTIERA CON 3 CASSETTI cm. 31X170X99
- 1.3 - USOTA STOVIGLIE cm. 15X170X99
- 1.4 - LAVASTOVIGLIE cm. 60X72X66
- 1.5 - INGRESSO STOVIGLIE ANGOLARE CON LAVELLO VASCA cm.50X145X93 + BODI CARRELLATI
- 1.6 - LAVABICCHIERI cm. 60X72X66
- 1.8 - CARRELLO cm. 60X72X66
- 1.9 - MENSOLA A MURO cm. 117X61X45
- 1.10 - MENSOLA CENTRALE cm. 25X55X35
- 1.11 - MENSOLA A MURO cm. 24X55X35
- 2.1 - BASE SOTTOLAVELLO ANTA SCORREVOLE CON VASCA cm. 100X50X30
- 2.2 - BASE CON PORTARIFIUTI cm. 60X72X66
- 2.3 - PIANO SAGOMATO cm. 60X72X66
- 2.4 - ARMADIO PENSOLE ANGOLARE cm. 11X17X266
- 2.5 - TAVOLO ARMADIO PASSANTE ANTA SCORREVOLE cm. 10X170X99
- 2.6 - TAVOLO ARMADIATO cm. 10X170X99
- 2.7 - TAVOLO ARMADIO CALDO PASSANTE ANTA SCORREVOLE cm. 10X170X99
- 2.8 - MENSOLA CENTRALE PRESE E LAMPADE cm. 21X145X35
- 2.9 - TAVOLO ARMADIO NEUTRO SAGOMATO cm. 60X72X66
- 3.1 - TAVOLO ARMADIO ANTA BATTENTE cm. 55X170X99
- 3.2 - TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO -2-10°C 2P 1C cm. 191X170X99
- 3.3 - TAVOLO CASSETTIERA CON 3 CASSETTI cm. 31X170X99
- 3.4 - BASE LAVELLO CON PORTARIFIUTI E LAVELLO CON VASCA cm.21X45X35
- 3.5 - TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO -2-10°C 2P 1P cm. 40X170X99
- 3.6 - TAVOLO ARMADIO ANTA BATTENTE + FRY TOP cm. 15X170X99
- 3.7 - TAVOLO ARMADIO ANTA BATTENTE + FRIGORIFREE cm. 80X170X99
- 3.8 - TAVOLO ARMADIO ANGOLARE ANTA SCORREVOLE cm. 10X170X99
- 3.9 - FREGNO cm. 60X72X66
- 3.10 - ABBATTIDUE cm. 60X72X66
- 3.11 - TAVOLO ARMADIO ANTA BATTENTE cm. 100X170X99
- 3.12 - BASE SOTTOLAVELLO ANTA SCORREVOLE CON DIE VASCE cm. 50X50X30
- 3.13 - BASE CASSETTIERA CON 3 CASSETTI cm. 31X170X99
- 3.14 - BASE CON PORTARIFIUTI cm. 60X72X66
- 3.15 - ARMADIO PENSOLE + PORTASPEZIE cm. 11X17X266
- 3.16 - ARMADIO PENSOLE + PORTASPEZIE cm. 11X17X266
- 3.17 - ARMADIO PENSOLE + PORTASPEZIE cm. 60X45X66
- 4.1 - BUCCO COTTURA PIANO UNICO cm. 250X170X99
- 4.2 - PASTIGLIE INDUZIONE TUTTO CAMPO (4 UNITA') cm. 60X72X66
- 4.3 - FRIGORIFREE (2 UNITA') cm. 60X72X66
- 4.4 - ROSER cm. 60X72X66
- 4.5 - COLONNINA RUBINETTO E SISTEMA PULIZIA CUCCHIAI cm. 60X72X66
- 4.6 - CAPPA ASPIRANTE cm. 60X72X66
- 5.1 - BASE CON PORTARIFIUTI cm. 40X170X99
- 5.2 - TAVOLO CASSETTIERA CON 3 CASSETTI cm. 31X170X99
- 5.3 - TAVOLO CASSETTIERA CON 2 CASSETTI cm. 31X170X99
- 5.4 - TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO -2-10°C 2P 1P cm. 15X170X99
- 5.5 - TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO -2-10°C 2P 1P cm. 15X170X99
- 5.6 - TAVOLO CASSETTIERA CON 2 CASSETTI cm. 21X170X99
- 5.7 - TAVOLO CASSETTIERA CON 3 CASSETTI cm. 31X170X99
- 5.8 - TAVOLO ARMADIO NEUTRO cm. 60X72X66
- 5.9 - MENSOLA CENTRALE + VASCHETTE REFRIGERATE + PORTASPEZIE cm. 25X55X35
- 5.10 - SALAMANDRA cm. 60X72X66
- 6.1 - TAVOLO ARMADIO NEUTRO SAGOMATO SU MISURA cm. 100X170X99
- 6.2 - BASE SOTTOLAVELLO ANTA SCORREVOLE CON VASCA cm.100X50X30
- 6.3 - BASE PORTARIFIUTI cm. 60X72X66
- 6.4 - BASE PORTA TAGLIERI cm. 15X170X99
- 6.5 - TAVOLO CASSETTIERA CON 3 CASSETTI cm. 31X170X99
- 6.6 - TAVOLO ARMADIATO cm. 15X170X99
- ATTREZZATURE NON FORNITE (retinate in grigio)
- 1.7 - FABBRICAZIONE GHIELCO cm. 60X72X66
- 2.10 - CELELA FRIGO cm. 60X72X66
- 6.7 - CELELA cm. 60X72X66
- 6.8 - CELELA cm. 60X72X66
- 6.9 - CELELA cm. 60X72X66
- 6.10 - CELELA cm. 60X72X66

Arsenale di Venezia area sud/est - Comparto Bombarde

ALLESTIMENTO FUNZIONALE ED ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE ALL'ARSENALE DI VENEZIA - RISTORANTE COMPARTO BOMBARDE

TAV. 09

LOCALE CUCINA

scala 1:50

