



ÁREA DE EMPLEO Y EMPRESA  
REF: R.B.A  
COD: 0352/2014

### MERCADO MUNICIPAL DE INÉS DE CASTRO (SANTA LUCIA)

El Mercado de Inés de Castro (Santa Lucia) situado en el corazón de un barrio muy próximo a la Plaza de Vigo y a la calle de Juan Flórez, alberga en su alrededor un gran núcleo de población de vecinos, pero también es una zona de paso de muchos ciudadanos. Tiene un potencial que bien aprovechado puede ser un motor de revitalización de la zona y albergar en ese edificio servicios de ocio y encuentro para los vecinos. A día de hoy los vecinos de ese barrio carecen de espacios de reunión y encuentro así como un espacio de aparcamiento público y una pequeña plaza de diversión para los niños donde poder jugar y hacer deporte. Esta mejora del mercado impulsaría el tejido comercial y empresarial de la zona y dotaríamos a este barrio de la ciudad de unos mejores servicios públicos y unas mejoras en las infraestructuras que harían mas cómoda la vida cotidiana de los vecinos, dinamizando todo el entorno.

Se plantea la siguiente propuesta para el Mercado Municipal de Inés de Castro, para acometer la fase de organización de puestos y actividades en el mercado, así como una mejora necesaria debido al estado en el que se encuentra el actual edificio del Mercado.

Esta propuesta recoge los diferentes puestos y actividades que debería de existir en ese número que se indica para dar un cierto mix comercial y potenciar de esa forma el Mercado Municipal. En ella además de una reorganización de puestos y espacios y una mejor distribución de los mismos, incluyéndose mejoras en puestos y en las dotaciones y servicios del nuevo y futuro Mercado Municipal

La propuesta se centra en disponer toda la alimentación en el interior del mercado en una única planta y dejar para los locales exteriores aquellas actividades que aunque tengan una relación y estén vinculadas al mercado no se aconseja su ubicación dentro por como desarrollan su actividad cotidiana.

Pretendemos con esta propuesta una mejor organización de los puestos por actividades y lineales y una adaptación y unificación en los puestos según la actividad en mobiliario, iluminación, equipamiento manteniendo una imagen unificada e igual, para todos ellos en función de su actividad. La intención es la de crear un mercado en tamaño acorde a las necesidades reales del Barrio, ya que no tiene sentido el numero actual de puestos posibles del actual mercado que son un total de 270 puestos de los cuales podemos ver que la gran mayoría no son funcionales ni por tamaño ni por ubicación.



## PLANTA DE CARGA Y DESCARGA Y SÓTANO DEL MERCADO ACTUAL.

Esta zona que actualmente se encuentra dando servicio a la carga y descarga del mercado, así como donde se ubican los puestos de Pescadería. Esta zona que claramente tiene dos alturas la propuesta si es posible sería acondicionarla con un aparcamiento público dotándolo de un ascensor que subiera directamente al mercado y otro ascensor que diera acceso a la vía pública a poder ser a la plaza o espacio de ocio que nos gustaría que hubiera próximo a Doctor Fleming. Este aparcamiento su gestión podría sacarse a concesión lo que reduciría ese gasto de la obra de acondicionamiento y su posterior gestión al Ayuntamiento.

## PLANTA BAJA

En esta zona queremos que se concentren todos los puestos de alimentación del mercado. La intención es de hacer un mercado en cuanto a número de puestos pequeño pero con un mix comercial atractivo.

La intención es tener 18 puestos de alimentación con una cierta coherencia en su número y sus actividades y espacio para dotaciones necesarias para dar servicio a los placeros, el mercado contaría con Wifi. Por lo tanto nuestra intención sería la de:

- **3 Puestos de Carnicería** donde ya se vendiera todo tipo de carne. Estos puestos deberían de tener una dimensión de unos 20 - 25 m<sup>2</sup>. La dotación de estos puestos sería la de disponer en el propio puesto de un pequeño obrador acondicionado para tal fin con su lavamanos y su termo para el agua caliente, un mostrador de frío que hiciera las funciones de cierre del puesto y expositor de la mercancía, una cámara para la carne, un mesado de trabajo. Puntos de luz y una iluminación acorde a la necesidad del puesto. Conexiones de voz y datos
- **6 Puestos de Pescadería y Marisco.** Se pretende buscar un puesto de acorde a un mercado moderno y funcional y vanguardista con una distribución y mobiliario en ellos acorde a las necesidades de las pescaderías de hoy en día aprovechando los metros del lineal del puesto. Se propone un mostrador de exposición del producto en Acero inoxidable al que se le incorpora una nevera con amplia capacidad y con acceso a la cámara por puertas dispuestas tanto hacia el interior del puesto como por el exterior del puesto (estas últimas dotándolas de un sistema de cierre). La rejilla de recogida de agua no solo deberá de ir fuera sino también deberá de instalarse una rejilla de recogida de aguas en el interior de los puestos. Así mismo se indica que en el interior de los puestos es preciso disponer de una bancada de trabajo con grifo de manguera y separador de restos de pescado, similar al que se encuentra dispuesto en las pescaderías de los supermercados y de las grandes superficies de alimentación. Espacio de los puestos entre los 12 y 14 m<sup>2</sup>. Un carril central de iluminación así como una iluminación para resaltar el producto.



## Ayuntamiento de A Coruña Concello da Coruña

- **1 Puesto de Congelado.** Puesto que deberá de tener unas dimensiones entre 25 y 30 m<sup>2</sup>, dadas las dimensiones de los arcones y neveras necesarias que deberá ponerlas el concesionario. Este puesto deberá de disponer de un sistema de cierre y de un pavimento antideslizante, así como un alicatado haciendo juego al resto de puestos del mercado. Iluminación acorde y necesaria al puesto y conexión de voz y datos.
- **1 Puesto de Panadería.** Puesto con un mostrador y vitrinas expositoras axial como estanterías en la parte de atrás donde disponer el pan. Posibilidad de salida de humos por el tema de instalar un horno donde poder cocer pan, así como otros productos de panadería como bollería y empanadas. Las dimensiones del puesto unos 15 m<sup>2</sup>.
- **2 Puesto de Aves, Elaborados y Huevos y Quesos.** Este puesto debería de disponer de un pequeño obrador donde poder hacer los elaborados. Hablamos de un espacio mínimo de unos 18m<sup>2</sup>. En el puesto tendríamos una pequeña cámara de frío y un mostrador de frío a modo de vitrina expositora, un mesado de trabajo, un termo de agua caliente y un lavamanos de un seno en acero inoxidable. Importante a poder ser que estos puestos tubieran proyectada una salida de humos.
- **3 Puestos de Fruta, Verdura, Hortalizas.** En estos puestos se plantean poner mostradores en vertical para que el espacio para el producto sea mayor y a la vez sea más visible para el cliente. Se plantea en la parte trasera del puesto unas estanterías a modo de cajones transparentes para jugar con los colores de la fruta y las hortalizas. Las dimensiones entorno a los 15m<sup>2</sup>. Bajo los expositores en vertical la posibilidad de instalar neveras a modo de cámara para la fruta. Conexión de voz y datos, así como un carril central de iluminación.
- **1 Puesto de Charcutería y Quesos (Demás artículos de alimentación).** En este puesto seria necesario dotarlo de dos mostradores de frío o vitrinas expositoras donde disponer la mercancía haciéndola visible al cliente. Seria necesario un termo y un lavamanos de acero inoxidable de un seno. Una cámara no muy grande para guardar la mercancía, así como una maquina envasadora. Dimensiones entorno a los 20 m<sup>2</sup>.
- **1 Cafetería.** El mercado tendría que tener acceso a la cafetería que se ubicaría en esta planta que a su vez debería de tener acceso a la calle doctor Fleming y la posible plaza que en ella se dispusiera. Las dimensiones de la misma aproximadamente entorno a los 40m<sup>2</sup>. Con la posibilidad de dejar salida de humos para la cocina.

### DOTACIONES:

- Seria importante que el mercado pudiera contar con una cámara de frío de unas dimensiones entorno a los 20m<sup>2</sup>.



## Ayuntamiento de A Coruña Concello da Coruña

- Valorar la posibilidad de disponer de una máquina de hielo con silo refrigerado de unas dimensiones entorno a los 1000Kg de hielo en escama al día, dotado de un temporizador que permita regular el funcionamiento en días y horas. Coste aproximado entorno a los 18.000€
- Sistema de renovación del aire en el mercado, dotándolo de aire acondicionado
- Dos baños interiores adaptados para minusválidos coste aproximado de 5.000 €
- Un vestuario con una parte para hombres y otra para mujeres para uso de los placeros dotados con un par de duchas con un aseo y dos lavamanos, así como media docena de taquillas. Coste aproximado unos 12.000€
- Un cuarto para contenedores con ventilación
- Un despacho pequeño para la conserjería del mercado
- Si el Mercado tuviera otra altura seria interesante poder dotar en esa planta de almacenes o trasteros con acceso a los mismos con un montacargas para que los concesionarios tuvieran espacio para guardar alguna cosa.
- Espacio de unos 30 m<sup>2</sup> para la realización de eventos, muestras, catas o promociones varias en los mercados. O bien unos corners bien definidos donde poder disponer en ellos productos de determinadas marcas para su promoción y que tengan relación con el mercado y así poder alquilarlos a esas marcas para que potencien su producto y lo den a conocer (corners para aceites, jamón, vinos, quesos, productos de la huerta y ecológicos, mariscos y pescados, etc...)
- Los mostradores de frio tanto de carnicerías, charcuterías, aves , etc... tienen un coste aproximado cada uno de 3.000€

A Coruña a 24 de noviembre del 2014.

Fdo: Rubén Boullón Agrafojo  
Técnico Medio de Empleo