

ANEXO 2

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO PROVISIONAL

El presente Proyecto de Mercado Provisional se encuentra incluido dentro del Proyecto de Rehabilitación por Modernización del Mercado Central "LANUZA", promovido por el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza.

Para la ejecución de estas obras de Rehabilitación será necesario el desalojo del actual Mercado Central, por lo que con el objeto de asegurar la continuidad de la actividad comercial y del servicio público, surge la necesidad de construir un Mercado Provisional que albergue la actividad de mercado de abastos, durante un período de tiempo no superior a dos años.

1. LOCALIZACIÓN

Este Mercado Provisional se encuentra en el casco histórico de la ciudad de Zaragoza, en el espacio existente entre las Murallas Romanas, junto a la Plaza César Augusto, y circundado por las calles Manifestación, al Sur, y Salduba al Noreste, buscando la mayor cercanía posible al Mercado Central. El espacio previsto para la ubicación del Provisional se trata, por tanto, de vial público.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL

El edificio del Mercado Provisional lo componen dos naves de forma rectangular, siguiendo las formas de las calles, configurándose por esta causa, en forma de L. Al no ser completamente ortogonal la intersección de los dos viales, una de las naves se gira siguiendo la directriz de la calle, por lo que la intersección de las dos naves se realiza con una pieza de transición, con forma trapezoidal con cubierta plana, diferenciándose de los dos volúmenes principales.

Por tanto el Mercado Provisional, lo componen una nave principal que acoge la ubicación de los puestos y por lo tanto la actividad comercial, y una segunda nave que acoge los usos de almacenamiento, cámaras y servicios generales.

Las naves se adaptan al tamaño de las calles; así la nave principal tiene unas dimensiones de 87,20 x 11,90 m, predominando el eje longitudinal, siendo estrecha y alargada, mientras que la otra nave tiene unas dimensiones de 25,97 x 17,95 metros. El cuerpo de unión de las dos naves principales, con forma trapezoidal, tiene unas dimensiones aproximadas de 13,75 m en su lado mayor y de 3,34 m en el menor.

Este Mercado Provisional está concebido con un carácter de máxima austeridad y para su posible reutilización de materiales, desde los que conforman la estructura portante, los propios puestos de venta y hasta la maquinaria empleada.

Desde el punto de vista comercial, el edificio pretende ejercer el suficiente reclamo para asegurar la continuidad de las actividades comerciales que alberga; la composición de fachadas, la decoración exterior, prevista mediante vinilos serigrafiados, la amplitud de la sala de venta, su iluminación, la climatización, etc, quieren contribuir a asegurar el éxito comercial.

3. AREA DE VENTAS

La nave de Mercado dispone de tres accesos al público. Uno en la fachada que vierte hacia el Mercado Central, un segundo en el centro de la nave longitudinal y un tercero en la unión con la otra nave de servicios complementarios. Dos de los accesos están dotados con rampas adaptadas para personas con movilidad reducida.

En el interior de la nave se dispone de los puestos que conforman el mercado provisional, con un total de 75 puestos.

En el acceso principal se prevé un espacio diáfano para poder realizar promociones de productos alimenticios, además de disponer de una pequeña oficina de información al consumidor que acuda al mercado.

La distribución de los puestos se configura creando dos pasillos centrales por donde circula y se distribuye el público. Para ello se adosa una hilera de puestos a cada una de las fachadas longitudinales y se dispone de una hilera de puestos en el centro de la nave, creando de esta forma los dos pasillos de distribución. Enfrentados con las puertas de acceso, se crea un pasillo transversal que interrumpe los puestos y distribuye las circulaciones.

Los puestos se agrupan por especialidades, ubicando los de pescadería al fondo de la nave, al ser funcionalmente un punto de atracción para los visitantes, además de ser la zona más húmeda del mercado y necesitar una especial atención en el mantenimiento.

Esta nave de puestos de venta tiene una cubierta a un agua hacia la calle Murallas Romanas.

4. AREA DE SERVICIOS

Desde la zona de pescados se conecta, por medio de dos accesos privados, con la zona de oficinas y con la de cámaras y servicios.

La zona de oficinas la componen dos espacios, una oficina para sanidad y otro despacho para la gerencia del mercado.

El acceso a la zona de servicios se realiza por una puerta doble, que vierte a un pasillo longitudinal que va distribuyendo a las diferentes estancias de servicios y comunica con el otro testero del edificio, donde se producen las operaciones de carga y descarga.

En primer lugar se disponen de unos vestuarios para los trabajadores del mercado, así como un pequeño cuarto de limpieza.

A continuación se van distribuyendo los espacios para cámaras, dotándole de cámaras de pescados, pollería, congelados, alimentación varia y frutas y hortalizas, todos ellos agrupados y dotados de antecámaras.

En el lado simétrico del pasillo distribuidor se ubican los obradores de carnes y pollerías, con un total de 10 obradores independientes y climatizados que para poder usarse, según establecen las normas sanitarias, habrá de disponerse de turnos de trabajo y utilización.

A continuación se ubican las cámaras de carnes y menuceles, también con su correspondiente antecámara. El interior de la cámara de carnes se divide en 15 jaulas independiente, una para cada puesto de carnes.

Adosado a la fachada del testero, junto al acceso, se ubica los espacios reservados para el circuito de almacenamiento de residuos, encontrándose, también refrigerados. En su interior se desarrolla el circuito de almacenamiento de residuos, lavado de contenedores y almacén de contenedores limpios.

En este acceso del edificio se dispone de un pequeño muelle, para facilitarlas tareas de carga y descarga.

Esta nave de servicios tiene una cubierta a dos aguas.

5. CENTRALIZACION DE INSTALACIONES

Entre las dos naves se establece un cuerpo más bajo, como ya se ha comentado anteriormente, en donde se ubican en su cubierta, las máquinas de climatización.

En el espacio residual que queda en la parte trasera de la unión de las dos naves se dispone de un espacio para ubicar las máquinas de producción de frío industrial para las cámaras, al ser la zona más alejada de las viviendas y encontrarse protegida por la propia edificación.

Dada la escasez de espacio y con la idea de hacer la menor obra posible, para la dotación de aseos públicos se utilizará la existente bajo la Fuente de la Hispanidad, que dispone de 8 cabinas de mujeres y siete de hombres, además de dos aseos adaptados.

6. CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS DE LAS NAVES DESMONTABLES

El Mercado Provisional está concebido como una instalación de carácter temporal que cumpla todas las exigencias funcionales y técnicas sanitarias propias de la actividad que alberga.

Constructivamente se trata de una estructura ligera en una sólo planta de altura, buscando criterios de máxima espacialidad y mínima interferencia funcional, a la vez que un rápido montaje y reutilizaciones futuras.

Es por esto que se han empleado perfiles metálicos de acero laminado, con uniones atornilladas, y paneles frigoríficos autoportantes, como principales materiales de estructura y cerramiento, todo ello al objeto de que una vez finalizado su cometido, sean fácilmente desmontables y reutilizables por el Excmo. Ayuntamiento para otras finalidades.

La estructura de la sala de venta está realizada a base de pilares y cerchas metálicas trianguladas, arriostradas con tirantes.

La nave que contiene los servicios generales, se sustenta por pilares metálicos y vigas de perfilera laminada de acero.

La intersección entre ambas naves se resuelve con pilares metálicos y vigas de perfilera laminada de acero, y el forjado con chapa colaborante, formando junta de dilatación.

Dada la ubicación en el entorno del casco histórico y con el fin de hacer la menor intervención de obra civil posible, se ha diseñado la cimentación para que apoye directamente en la superficie del vial, adaptándose al desnivel del solar y elevando la solera de apoyo sobre unos casetones huecos apoyados directamente también en el vial. De esta forma pueden diseñarse las redes de saneamiento, que en un mercado son muy importantes y cuantiosas, sin tener que enterrarlas, discurriendo entre los huecos de los casetones y acometiendo a los pozos existentes de alcantarillado. De este modo se protegerá el entorno del impacto que supondría una cimentación enterrada, facilitando asimismo la recuperación posterior del espacio público, una vez desmontada las naves.

Los cerramientos de fachada se realizan con panel frigorífico de 100 mm autoportantes, dando ya el acabado exterior e interior del Mercado.

La cubierta se realiza con panel sándwich de 50 mm.

7. LOS PUESTOS DE VENTA

Los puestos de este Mercado Provisional se realizan también de forma prefabricada, de tal forma que se puedan preparar en taller y montar fácilmente, así como para facilitar su posterior desmontaje y posible reutilización. Se componen de una estructura de tubo metálico, que sirve de soporte y apoyo de los cerramientos y techos, así como de las instalaciones y el rotulo del puesto.

Los cerramientos se realizan con panel de madera fenólica compacta, totalmente lisos, anclados sobre guías perimetrales metálicas.

El puesto se encuentra elevado 15 cm sobre el nivel de los pasillos distribuidores. Todo el pavimento, tanto de zonas comunes como el interior del puesto, se resuelve con una pintura al clorocaucho. Las paredes de puesto en contacto con el suelo, dispondrán de una media caña de unión, para facilitar su limpieza.

Se dispondrá de un falso techo lavable y registrable, donde se empotrá la iluminación del interior del puesto.

Los puestos se entregaran a sus adjudicatarios completamente terminados a nivel de acabados, disponiendo de lavamanos con dotación de agua fría y caliente. Cada puesto tendrá su cuadro eléctrico y tomas eléctricas para usos varios, con toma de teléfono y datos.

Se dispondrá de barra de colgar, rotulo identificativo y un cierre del puesto.

Los puestos de carnes, charcutería, pollerías y menuceles, dispondrán de mostrador frigorífico, mientras que los de pescados y los de frutas y hortalizas tendrán mesas expositores. Los puestos de alimentación varia, dependiendo de su actividad, se les dotará de vitrinas frigoríficas o mesas.

El mercado cuenta con un sistema de climatización sencillo, por medio de una producción de frio o calor y una distribución lineal, a lo largo de toda la nave, para producir un atemperamiento del espacio general tanto en invierno como en verano.

8. REQUERIMIENTOS DE UTILIZACIÓN

Dado el carácter del emplazamiento, la superficie disponible y la provisionalidad de la construcción, se hace necesario que en su utilización se cumplan los siguientes requerimientos:

- Control exhaustivo por parte de los detallistas de que los desperdicios que se generen no sean desechados por la red de saneamiento.
- Limpieza mensual, o cuando ello sea necesario si se requiriera una menor periodicidad, de la red de vertido del Mercado.
- Señalamiento de horario limitado de carga y descarga, así como de turnos por tipo de productos.

9. UTILIZACIÓN DE LAS DEPENDENCIAS AL SERVICIO DE LOS DETALLISTAS

- Cámara de pescados: en esta cámara pueden conservarse todo tipo de pescados, mariscos frescos y productos de la pesca extractiva o de cultivo
- Cámara de aves: su utilización es exclusiva para la conservación de todo tipo de aves.
- Cámara de alimentación varia: en ella se conservarán productos que necesiten de frío no recogidos en todas las anteriores cámaras. Su uso podría ser compartido por varios gremios.
- Cámara de frutas y hortalizas: se podrán conservar todo tipo de frutas, verduras, hortalizas frescas y setas silvestres o de cultivo.
- Cámara de carnes: está compartimentada en 15 espacios, uno para cada uno de los carniceros. En ella se pueden conservar carnes de todo tipo, vacuno, porcino equino y lanar. Excepto aves

- Cámara de menuceles: Es la cámara donde se pueden almacenar las vísceras de las anteriores especies, hígados, riñones, madejas ...
- Cámara de congelados: cámara de utilización indistinta por los concesionarios para todo tipo de productos de alimentación congelados.
- Obradores de carnes y pollería: Se utilizarán por turnos quedando todo ello bien documentado para el control de la inspección sanitaria.

- Los horarios de limpieza y de carga y descarga serán determinados por el Ayuntamiento en razón a las circunstancias concurrentes una vez acabada la instalación provisional. Serán comunicadas a la Entidad Gestora de encontrarse constituida.

- Los planos unidos a esta Memoria grafiando los espacios del mercado provisional quedan sujetos a las modificaciones en obra que puedan ser llevadas a cabo por la Dirección Facultativa.