

**PROYECTO DE MEJORAMIENTO DEL
MERCADO DE ANTOJITOS
DE SAN AGUSTÍN
CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MORELIA**

TÉRMINOS DE REFERENCIA

**INSTITUTO MUNICIPAL DE DESARROLLO URBANO DE MORELIA
IMDUM**

1.- INTRODUCCION

La antigua ciudad de Valladolid surgió en el siglo XVI en medio de disputas entre don Vasco de Quiroga y encomenderos españoles, quienes ejercieron presiones muy fuertes al virrey Antonio de Mendoza para que se llevara a cabo la fundación de una villa de españoles. La ciudad se fundó el 18 de mayo del año de 1541 en el valle de Guayangareo.

Una de las cualidades del centro de la ciudad de Morelia que influyó para su inclusión en la Lista de Patrimonio Cultural de la Humanidad fue su traza, con una gran plaza central de donde parte una distribución ortogonal, con modificaciones para adecuarse a la topografía del lugar. La importancia de la iglesia católica durante el período virreinal dejó como legado un gran número de templos, referencias visuales importantes en la actualidad. La arquitectura habitacional se desarrolló en predios amplios en torno a patios centrales con una notable horizontalidad.

El Centro Histórico fue incluido en la lista de Patrimonio Cultural de la Humanidad el día 12 de diciembre de 1991 durante la XV sesión del Comité del Patrimonio Mundial de la UNESCO celebrada en la ciudad de Cartago, Tunes.

Hoy, el área Patrimonial de la ciudad de Morelia tiene una extensión territorial de 3.43 kilómetros cuadrados. Sus coordenadas de localización geográfica son 21° 42' 16" latitud norte y 101° 11' 30" longitud oeste.

La conservación del aspecto homogéneo del Centro Histórico de Morelia es notable; la integración de arquitectura del siglo XX produjo pocas rupturas en la arquitectura en términos de la cromática, los materiales y las alturas.

Durante el siglo XX, la ciudad de Morelia creció de 40,000 habitantes hasta acercarse al millón a fines de siglo. Este crecimiento desmedido además de generar nuevas áreas residenciales, comerciales e industriales fuera del Centro Histórico, ha ejercido fuertes presiones sobre el corazón de la Ciudad.

2.- ANTECEDENTES

Con la creación de los diferentes planes, programas y acciones de revitalización del Centro Histórico de Morelia coordinados por el Gobierno Constitucional del Estado de Michoacán y el H. Ayuntamiento de Morelia que se ha apoyado en diversas dependencias y asociaciones civiles, se han hecho

grandes esfuerzos tendientes a resolver la problemática del Centro Histórico. Entre las acciones que se han llevado a cabo, se destaca la reubicación del comercio informal con la creación de plazas comerciales y la reubicación de la Central de Autobuses.

Por otra parte el Gobierno Estatal y Municipal han impulsado a lo largo de varios años la restauración y mejoramiento de un gran número de edificaciones y espacios abiertos dentro del Centro Histórico en los últimos años, entre los que se pueden mencionar: el Acueducto, el Palacio del Poder Judicial, el Palacio de Gobierno, el Palacio Legislativo, la Casa Natal de Morelos, la Plaza de Armas, la Plaza Valladolid entre muchas otras. Además se sustituyó el cableado eléctrico existente por un cableado subterráneo, y se han mejorado los pavimentos de banquetas en varias calles del área patrimonial entre muchas obras más.

3.- OBJETIVO GENERAL

Mejorar la imagen urbana y las instalaciones del MERCADO DE ANTOJITOS DE SAN AGUSTÍN, ubicado sobre la calle de Corregidora esquina con Abasolo en el Área de Monumentos del Centro Histórico.

3.1.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- **URBANO-ARQUITECTÓNICO**

Mejorar su imagen urbana, su plazoleta central y las banquetas de sus tres frentes.

- **CUBIERTA y MUROS DE CANTERA**

Revisar la cubierta construida en base a vigas de madera y terrados; identificando aquellas partes donde se requiera sustituir vigas, o cambiar pendientes en la cubierta. Igualmente habrá que identificar el origen de las humedades en los muros de cantera, con el propósito de resolver dicho problema.

- **AZOTEA.**

Readecuar pendientes, mejorar el desalojo de las aguas pluviales e impermeabilizar el techo.

- **MUEBLES DE COCINA**

Contemplar el diseño de los módulos para la preparación de comidas: área de preparación, lavado y guardado de trastes, y atención de clientes; buscando en ello la facilidad para su mantenimiento, y la seguridad de los accesorios e implementos de cocina.

- **MOBILIARIO PARA LAS ÁREAS DE COMER**

Unificar el diseño de mesas y sillas para los diferentes locales de venta de comida.

- **MOBILIARIO URBANO**
Instalar cestos de basura y contenedores para alojar los desechos orgánicos e inorgánicos.
- **SEÑALIZACIÓN**
Crear un sistema de señalética que busque el mejoramiento de los anuncios comerciales de cada uno de los expendedores de comida; que incluya la instalación de directorios en los tres accesos; nombre del mercado; servicios sanitarios; salidas de emergencia y ubicación de extinguidores entre otros más.
- **ESPACIO INTERIOR**
Mejorar los acabados de pisos, muros y plafón; buscando facilitar las labores de mantenimiento. Procurando asimismo el paso de la luz natural y la ventilación natural.
- **LOCALES COMERCIALES**
Mejorar sus condiciones actuales en favor de los locatarios y comensales, tratando de conservar su posición actual.
- **INSTALACIONES ELÉCTRICA, HIDRÁULICA Y SANITARIA.**
Mejorar y ampliar las líneas de infraestructura (eléctrica, sanitaria, hidráulica); buscando la independencia de los locatarios en cuanto a los servicios. Asimismo de incluir una cisterna para almacenar agua y un sistema contra incendios.
Nota: Habrá que considerar en el sistema sanitario la colocación de trampa(s) de grasas.
- **SISTEMA LUMÍNICO**
Diseñar un sistema de iluminación general ahorrador de energía para el interior de las arquerías, y un sistema de iluminación de acento para los núcleos de preparación de alimentos.
- **INSTALACIÓN DE GAS**
Incorporar un sistema de distribución de gas, a aquellos lugares de preparación de alimentos que así lo requieran.
- **DUCTOS PARA DE DESALOJO DE HUMOS**
Incorporar un sistema de ductos para evacuar humos, grasas y olores productos de la preparación de alimentos.
- **DESPERDICIOS ORGÁNICOS Y GRASAS VEGETALES**
Considerar la inclusión de un espacio para alojar contenedor(es) para contener los desechos orgánicos e inorgánicos.

- **PISOS DE PASILLOS Y ESPACIOS EXTERIORES E INTERIORES.**
Incorporar acabados en los pisos que sean de fácil limpieza y resistentes a la abrasión.
- **SERVICIOS SANITARIOS**
Incorporar un núcleo de sanitarios públicos (instalación hidráulica-sanitaria, muebles, accesorios, acabados de muros, pisos y plafond). Contemplando en el diseño de los diferentes sistemas técnicos el ahorro del agua y de la energía eléctrica.
- **SUMINISTRO DE AGUA POTABLE**
Crear un sistema que contemple el suministro municipal, el aprovisionamiento por medio de "carro tanque", y el almacenamiento y distribución del agua, tanto al núcleo de sanitarios como a los diferentes módulos gastronómicos y la plazoleta al interior de las arquerías.
- **SISTEMA CONTRA INCENDIOS**
Instalar extinguidores y/o mangueras.
- **TOLDOS Y CORTINAS**
Instalar toldos y cortinas plásticas en los vanos en donde se requieran para proteger del asoleamiento, la lluvia o el viento.
- **SEGURIDAD E HIGIENE**
Instalar puertas de hierro forjado y enrejado en aquellos vanos que no sean accesos al área de comida; con el propósito de que por la noche se cierren las instalaciones y así impedir el acceso de personas ajenas al servicio gastronómico.

4.- ALCANCES DEL TRABAJO:

El proyecto será elaborado contemplando en todo momento la normatividad Municipal, Estatal así como Federal ya que se trata de un proyecto de la mejoramiento de las instalaciones del Mercado Gastronómico.

Deberá integrarse un expediente técnico con toda la información necesaria que justifique el proyecto de intervención urbano-arquitectónica. Este se hará considerando el siguiente:

- **Programa:**

Con el objeto de asegurar la óptima ejecución y desarrollo técnico constructivo del proyecto, se requiere elaborar los planos de **Registro y levantamiento del estado actual de daños y deterioros, la propuesta de intervención, mantenimiento y remodelación del espacio arquitectónico y de los lugares para la venta de alimentos** (locales,

andadores, áreas de servicio, etc.), además de los documentos que a continuación se describen:

- **Memoria Descriptiva:**

- Índice (paginación y codificación de etapas, capítulos, subcapítulos, incisos, etc.).
- Introducción (diagnóstico de la problemática del mercado y su entorno inmediato, objetivos del estudio, organización del trabajo y alcances del mismo).
- Método de investigación (entrevista locatarios, administrador de mercados, usuarios, etc.).
- Análisis del problema (deterioro de la cubierta, instalaciones, acabados, pisos, etc.;
- Definición del programa de requerimientos arquitectónicos, mobiliario y equipo, seguridad y técnicos.
- Enunciado de los objetivos de diseño urbano-arquitectónicos (general y específicos).
- Criterios de intervención.
- Listado de planos (área de estudio, levantamiento topográfico, diagnóstico, propuesta).

- **Planimetría Estado Actual:**

- Planos del levantamiento del edificio, conteniendo plantas, azotea, alzados interiores y exteriores, cortes, localización de diferentes locatarios y equipo preexistente entre otros más.
- Levantamiento fotográfico mostrando todos los elementos que conforman el espacio interior y exterior.
- Planos mostrando los daños y deterioros del edificio (interiores y exteriores); cubierta e instalaciones eléctricas, hidráulicas y sanitarias.

- **Propuesta de intervención:**

- Planos arquitectónicos (plantas, alzados, cortes y detalles arquitectónicos de locales, sanitarios, ducto y escalera para acceder a la azotea, etc.). Incluye las banquetas y la plazoleta central.
- Planos de acondicionamiento de áreas de comida, mobiliario y equipo; localizando todos los muebles y equipo por cada uno de los lugares de venta.
- Planos de ductos para el desalojo de humos y gases.
- Planos estructurales (de justificarse una renovación de vigas de madera en la cubierta).
- Planos de albañilería y acabados (pisos, muros y plafones).
- Planos de instalaciones eléctricas (sistema de iluminación general, de acento y fuerza).

- Planos de instalaciones hidráulicas (cisterna, tinacos, llaves de paso, grifos, y llaves angulares entre otros componentes más).
 - Planos de instalaciones sanitarias (renovación del sistema, contemplando la ubicación estratégica de registros y trampas de grasas donde sean necesarias).
 - Planos de instalaciones de gas (tanque estacionario, válvula de llenado, concentración de medidores y diseño del sistema de abastecimiento).
 - Planos de herrería (puertas, rejas, gabinetes, etc.).
 - Planos de módulos de preparación y venta de alimentos.
 - Propuesta de señalización (informativa, preventiva y restrictiva) de todas las partes interiores del mercado.
 - Planos de instalaciones especiales (extinguidores, cisterna auxiliar contra incendios y mangueras, toma siamesa, etc.).
 - Planos de detalles de módulos de preparación de alimentos, servicios sanitarios y contenedores para desperdicios orgánicos e inorgánicos, cuarto para artículos de limpieza, entre otros más.
- **Costos y presupuestos:**
 - Fichas técnicas de registro y levantamiento de partes y zonas deterioradas.
 - Generadores de obra.
 - Matrices de precios unitarios.
 - Catálogo de auxiliares.
 - Memorias de cálculo hidráulico, eléctrico y de gas.
 - Manual de procedimientos constructivos.
 - Catálogo de conceptos.
 - Presupuesto y resúmen de presupuesto de obra.
 - Programa de obra.

5.- PRESENTACION DE DOCUMENTOS

Resúmen ejecutivo (documento escrito):

Deberá entregarse un original y cuatro copias de un reporte sucinto que describa los aspectos más relevantes de cada una de las partes del proyecto.

Documentos anexos:

Todos aquellos necesarios que den sustento al proyecto, además de los informes y levantamientos fotográficos necesarios.

Documentos finales:

- Memoria del proyecto: será entregado en un original y cuatro copias debidamente encuadernadas. Deberán entregarse como respaldo Discos Compactos (CD) conteniendo la información completa en ambiente Windows (incluye diseño de portada y número progresivo del disco, caja, créditos y logos institucionales, contenido y fecha).

- Planimetría del proyecto: deberán presentarse tres juegos de planos impresos en papel "Bond" (40 x 60 cm.). Se entregarán como respaldo en disco compacto en Formato DWG para su lectura en programa CAD.

6.- GESTIÓN PARA LA AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO ANTE EL INAH.

7.- NOTAS GENERALES

- Tanto el documento resúmen, como los documentos anexos, contendrán la información necesaria que describa los trabajos, el método de trabajo y los resultados en forma de textos, gráficas, cuadros y figuras. Asimismo, deberán incluirse reducciones de todos los planos (doble carta) que permitan una comprensión del proyecto.
- Deberá cuidar (en la memoria descriptiva) de incorporar contenidos relevantes y acordes a los requerimientos solicitados; asimismo atender a las reglas básicas de sintáxis y ortografía.
- Cuidar la legibilidad en la planimetría, el tamaño de los letreros, claves, títulos, escala gráfica, etc., para que en la reducciones sean claros.
- Todos los planos deberán llevar los títulos, letreros, claves y logotipos establecidos por el Instituto Municipal de Desarrollo Urbano de Morelia (IMDUM).
- El contratista deberá revisar los datos de diseño que le proporcione el Instituto Municipal de Desarrollo Urbano de Morelia (IMDUM) y tendrá la obligación de informar a ésta, en el caso de que se presenten incongruencias o contradicciones con las normas emitidas por entidades responsables de la materia que se trate.
- Los alcances mencionados en **los términos de referencia** son enunciativos y no limitativos, por lo que cada punto puede ser ampliado de acuerdo con la experiencia del contratista, debiendo cumplirse, como mínimo, con los puntos solicitados.
- De considerar una modificación a los términos o a los alcances enunciados con anterioridad, debido a la opinión de los locatarios o autoridades municipales, que redunden en beneficio del trabajo; se deberá hacer la propuesta de modificación a este Instituto quien efectuará la revisión y aprobación, en su caso.
- El contratista será responsable por cualquier discrepancia, error u omisión en los trabajos que presente, aún cuando estos hayan sido aprobados por el Instituto Municipal de Desarrollo Urbano de Morelia (IMDUM).
- En el caso de presentarse cualquiera de las condiciones citadas en el punto anterior, será obligación del contratista realizar los trabajos necesarios para corregir, modificar, sustituir o complementar la parte o partes del trabajo a que haya lugar, sin que esto implique costos adicionales para el Instituto Municipal de Desarrollo Urbano de Morelia (IMDUM).

- El IMDUM proporcionará al consultor las indicaciones, formatos, créditos y contenidos complementarios que deberán incluirse en la Memoria Descriptiva del Proyecto y la Planimetría.
- El IMDUM en coordinación con el consultor establecerá presentaciones a la ciudadanía, entregas y correcciones parciales con el propósito de cumplir con las características y alcances propuestos.

7.- TIEMPO DE EJECUCIÓN DEL ESTUDIO

El tiempo para la elaboración del proyecto será de 75 días-calendario a partir de la aceptación de la propuesta.

Morelia, Michoacán; 2 de julio de 2013