



## FICHA TECNICA

**UBICACIÓN:** SEGUNDO PISO  
**LOCAL COMERCIAL:** NO.209  
**Área construida:** 40,00 m2  
**NOMBRE DEL COMPRADOR:** FABIO HUMBERTO QUESADA BARONA  
**Dirección:** Cra. 72 # 11-30 Apto. 305 torre 3  
**Teléfonos:** 3318716  
**CIUDAD:** Cali

## ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOCALES EN OBRA GRISasí:

**ESTRUCTURA METÁLICA:** Losa con Steel Deck  
**PESO:** Contrapiso de concreto.  
**CIELO:** Losas de concreto sobre estructura metálica.  
**MURO FACHADA ANTERIOR:** (pisos 2, 3,4): Muro en ladrillo sin repellar.  
**MUROS DIVISORIOS ENTRE LOCALES:** Panel Yeso sin pintar.  
**VITRINA INTERIOR:** No se entrega.  
**FACHADA EXTERIOR:** Se entrega en aluminio anodizado natural y vidrio, solo para los locales de primer piso que colindan con las Avenidas 3 y 4 norte y calle 8 norte.

## REDES

### HIDRO SANITARIO:

No se entregan instalaciones hidráulicas ni sanitarias dentro del local; solo en casos especiales y por solicitud previa se dejará previsto un punto para que el propietario se empalme a la red sanitaria y un punto para que el propietario por medio de un medidor de usos administrativo se conecte a la red hidráulica.

### AIRE ACONDICIONADO:

Equipos de aire acondicionado al interior del local no se entrega. Se entrega 2 toneladas de refrigeración para locales con un área de refrigeración para locales con un área promedio de 40m2, con posibilidad de conectarse a la red de agua de condensación del edificio para poder instalar su equipo A.A. Interior.

### ELECTRICO:

Tablero eléctrico para alumbrado y tomas del local Bifásico 208V. Y 120 V. 4 hilos, 12 circuitos con una capacidad de carga de 4 KVA+ 3.5KVA (aire acondicionado) ubicado en la parte trasera del local cubierto 100% en emergencia, para locales con área de 40M2.

### COMUNICACIONES.

Salida para teléfonos con capacidad para dos (2) líneas telefónicas por local de 40m2.

## OBSERVACIONES

1. Los puntos hidráulicos y sanitarios adicionales que requieran para el funcionamiento del local deberán ser instalados por cuenta del propietario, previa autorización.
2. De acuerdo al diseño hidráulico los aparatos sanitarios que podrán ser instalados en los locales serán tipo tanque.
3. Por requerimiento del DAGMA, los propietarios de locales comerciales que tenga proyectado cocina o cocineta deberán instalar trampas de grasa de acero inoxidable por cada lavaplatos.
4. Según requerimientos de bomberos los propietarios deberán dotar con extintores a sus locales comerciales de acuerdo al tipo de mercancía.
5. Cualquier modificación a las especificaciones de la fachada deberán ser notificadas y serán por cuenta del propietario del local comercial.
6. Fecha de entrega local: Marzo 27 de 2007
7. Fecha limite adecuación local: Abril 21 de 2007