



#### FICHA TECNICA

**UBICACIÓN:** TERCER PISO  
**LOCAL COMERCIAL:** NO.323  
**Área construida:** 24,00m<sup>2</sup>  
**NOMBRE DEL COMPRADOR:** LUIS BERNARDO DURAN CASTRO  
**Dirección:** CRA 12# 4-12 OF. 203  
**Teléfonos:** 2280182  
**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:

Se entregara:- punto sanitario de 2" tubo con tapón-punto hidráulico de 1/2"- medidor de 1/2" para lectura de consumo de cada local, ubicados en el cuarto de medición del tercer piso- los lavaplatos a instalarse en los locales, por cuenta del propietario, deberán incluir trampa de grasas. Por exigencia de bomberos para que cada local entre a operar deberá contar con un extintor de ABC de 10 LBS o en su defecto otro tipo dependiendo del riesgo. Su costo será por cuenta del propietario.

##### RED DE GAS:

Se entregara:-punto de gas- centro de medición

##### ELECTRICO:

Tablero eléctrico para alumbrado y tomas del local Trifásico 208V. Y 120 V. 5 hilos, 12 circuitos (con una capacidad de carga de 15KVA Promedio). Los locales de comidas tienen proyectado sistemas de extracción, incluidos en la capacidad del local.

##### COMUNICACIONES.

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

#### 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 Entrega Local: Febrero 24 de 2007
7. Fecha limite adecuación local: Abril 21 de 2007

Elaboro: Dpto comercial. (Información tomada de la promesa de compraventa)

Fecha de Elaboración: Enero 16 de 2007