



## ANEXO II

### DESCRIPTIVO DE INSTALACIONES DE LAS UNIDADES DEL PASEO GASTRONOMICO

#### Eléctrica:

Se prevé el Gabinete para medidores de cada local (No los medidores, a cargo de los concesionarios), tablero Seccional y una instalación mínima de 6 bocas de alumbrado en muros, 4 teclas de encendido, 6 cajas de toma y 3 tomas de usos especiales en el caso de los **locales de 100 m2 (Identificados como 1, 5, 6 y 10)**; de 14 bocas de alumbrado en muros, 6 teclas de encendido, 8 cajas de toma y 4 tomas de usos especiales para los **locales de 119 y 132 m2 ( Identificados como 2, 4, 9 y 7)**; y de 4 bocas de alumbrado en muros, 12 bocas de alumbrado en losa, 8 teclas de encendido, 8 cajas de toma y 6 tomas de usos especiales para los **locales de 228 y 241 m2 (Identificados como 3 y 8)**. Cada local contará con portero eléctrico.

En los espacios Públicos que componen la Rambla Municipal, y exteriores a las Unidades del Paseo Gastronómico, la instalación eléctrica y artefactos lumínicos estará totalmente terminada y a cargo del Municipio desde la fecha de recepción definitiva de la Obra.

En el interior de cada una de las Unidades detalladas anteriormente se contará con un encañado apto para el paso de instalaciones de redes e Internet.

#### Gas Natural:

Los **locales de 228 y 241 m2 (Identificados como 3 y 8)**: Contarán con medidor propio y caño rígido de 38 mm con 4 picos para 4 cocinas de 24.000 Kcal/H, 1 pico para estufa de 5000Kcal/H y 1 Pico para termo tanque de 50.000Kcal/H.

Los **locales de 119 y 132 m2 ( Identificados como 2, 4, 9 y 7)**: Contarán con medidor propio y caño rígido de 38mm con 2 picos para 2 cocinas de 24.000 Kcal/H, 1 pico para estufa de 5000Kcal/H y 1 Pico para termo tanque de 50.000Kcal/H.

Los **locales de 100 m2 (Identificados como 1, 5, 6 y 10)**: Contarán con medidor propio y caño rígido de 25mm con 2 picos para 2 cocinas de 24.000 Kcal/H, 1 pico para estufa de 5000Kcal/H y 1 Pico para termo tanque de 50.000Kcal/H.

La ubicación de los picos en la planta de los locales es genérica y de acuerdo a la propuesta de anteproyecto, quedando a criterio de los concesionarios la remoción, ampliación o reubicación de los mismos previa aprobación por parte de las áreas correspondientes del Municipio, quedando terminantemente prohibido alterar las instalaciones vecinas o los espacios comunes como el Gabinete de Medidores.

**Agua :**

**Agua F/C :** El complejo contará con 16 tanques de reserva de 1100 lts cada uno y 4 tanques de Bombeo de 1000 lts. cada uno. Todas las bajadas y red de distribución estarán embutidas en muros hasta la ubicación de anteproyecto, (No se incluyen artefactos ni griferías).

**Cloacas:**

Los locales contarán con instalación de desagües del sistema primario y secundario hasta los puntos del plano de anteproyecto, incluyendo Piletas de piso abierta, Bocas de acceso, Cámaras de Inspección y rejillas, sin instalación de ningún tipo de artefacto, quedando a criterio de los arrendatarios la reubicación, ampliación o reducción de la misma según las necesidades de su distribución interna, siempre y cuando no perjudique el correcto funcionamiento de la Red de desagüe general.