

場所	工事区分		京都市動物園費用にて施工 A工事(本体工事施工)	店舗使用者費用にて施工 C工事(店舗使用者による施工)	注意事項
2階 レストラン	共通事項		原則スケルトン渡しとなります。 本体工事以降の各部仕上、設備工事はテナント様工事となっておりますので、(注意事項)を参照いただいた上で、関係法令に準拠し工事をお願いします。 また、工事完了後は、建築基準法及び消防法等に基づく、工事完了検査を受検し、各種検査済証を受領してください。 なお、各種手続きに係る全ての費用は負担下さい。 その他、各種使用手続き(通信、ガス使用 etc)についても、テナント業者様にて行ってください。		
	建築物	床	コンクリートコテ押さえ	床仕上げ	1. スラブレベルが仕上げレベル-50となっておりますので、50mmの仕上げを施して下さい。 2. 厨房相当部分は、嵩上げを行う場合、乾式工法にて施工してください。防水については、床仕上げに応じた位置に設けてください。
		壁	周囲間仕切り壁(区画形成)のみ	各部内装間仕切り壁および仕上げ	1. 外壁側は断熱材ウレタン吹付t15相当を施して下さい。 2. 客室部分から屋外階段2への避難ルートを確認してください。 3. 厨房・便所等を間仕切り壁にて区切る場合は、客室(自然排煙の居室)と便所・廊下(非居室)は仕上を準不燃材料以上とし、厨房・事務室(自然排煙ではない居室)は下地材・仕上材とも不燃材料としてください。 4. 排煙オペレーターを間仕切り壁等に隠すまいとしてください。また、客室部分より操作できるようにしてください。 5. 一部仕上げを施している部分(杉板型枠のコンクリート打放し仕上、外装タイル張り、鉄骨柱SOP塗)には新たな仕上げを施さないよう留意願います。
		天井	なし	天井仕上げ	1. 排煙有効高さを床レベルより2.1m以上としているため、平均天井高さを3m以上とするよう天井高さを設定してください。 2. 客室部分は自然排煙となりますので、上部排煙窓を間仕切り壁や天井にて塞がないでください。 3. 厨房・便所等を間仕切り壁にて区切る場合は、客室(自然排煙の居室)と便所・廊下(非居室)は仕上を準不燃材料以上とし、厨房・事務室(自然排煙ではない居室)は下地材・仕上材とも不燃材料としてください。
家具・什器備品		なし	カウンター、家具・什器備品全て		
電気設備工事	電力設備		・電灯動力開閉器盤(電力量計付) 電灯:MCCB 1φ3W 100AT, 動力:MCCB 3φ3W 150AT (※うち空調動力開閉器盤送り約100AT使用) ・レストラン空調動力開閉器盤(電力量計付) 動力:MCCB 3φ3W 30AT	・各テナント電灯動力分電盤設置を含む全工事 ・レストラン空調動力開閉器盤以降、客室系統を除く全工事	1. 電灯動力開閉器盤はテナント内の壁面に設置しています。 2. レストラン空調動力開閉器盤は、屋上室外機置場に設置しています。
	電灯設備	一般照明コンセント	なし	全工事	1. 照明電源、厨房機器電源を含むすべての電灯電源を利用下さい。
		非常照明・誘導灯	テナント工事前段階での法令上必要な機器類	テナント工事に伴う法令上必要な機器類	1. 本体工事以降の各部仕上、間仕切り変更・追加に伴い、法令上必要な非常照明器具等の機器を追加設置してください。
	動力設備		客室系統の空調動力配管配線	客室系統の空調電源送りを除く全工事	1. 厨房用空調電源、厨房機器電源を含むすべての動力電源を利用下さい。
	構内交換・情報通信		テナント内までの配管突出し	園内引込みからテナント内への配線、通信会社へ必要費用 テナント内の全工事	1. テナントまでの引込配線は、全て配管を通る園指定のルートとなります。
	放送		園内放送回線	全工事	1. 消防法における非常放送設備は必要ありません。 2. 園内放送が確認できるよう、園内放送回線に接続できるスピーカを設置して下さい(既設事務所等主装置調整を含む) 3. BGM放送設備を用意される場合、BGM放送中でも園内放送が確認できるようにして下さい。
	インターホン	敷地北側搬入ゲート出口	搬入用の専用インターホンの設置 搬入ゲートの電気錠解錠ボタンの設置(1箇所)		
		正面エントランス入口	来園者用の共用インターホン (エントランス側の子機は1階事務所、1階カフェ、2階レストラン共用)		
	自火報		テナント工事前段階での法令上必要な機器類 ダクト消火用回線(1回線)	テナント工事に伴う法令上必要な機器類取付	1. 本体工事以降の各部仕上、間仕切り変更・追加に伴い、法令上必要な感知器等の機器を追加設置してください。 2. 厨房ダクト消火設備が必要な場合は、用意いただくダクト消火設備にダクト消火用回線を接続ください。
	給水設備		屋外引込から厨房想定エリア天井レベルにキャップ止めまで(SGP-VA, 40A, PS内バルブあり)	キャップ止め以降の二次側配管及び末端器具接続まで	1. 給水量計測用の子メーターは、本体工事にて屋外(学習施設北側)に設置しています。
排水設備		厨房想定エリア内及び厨房想定便所床スラブ上突出し、キャップ止め(VP, 100A)	テナント内配管、グリストラップ含む	1. テナント内配管及びグリストラップは床スラブ上設置して下さい。 2. グリストラップは日本阻集器工業会認定品として下さい。	
衛生器具			厨房内器具、厨房用便所器具	1. 厨房用便所の大便器はロタンク式として下さい。	
ガス設備		屋外引込から厨房想定エリア天井レベルにバルブ止めまで(ガス配管 80A, PS内ガスコックあり)	テナント内配管、ガスメーター設置	1. 厨房内のガス消費量の上限はフードの有無で変わります。 フード有(排気フードI形):191.70kW フード無 :145.16kW ※上記数値は厨房排気量の上限値により決めています。 ※フードは本体工事では設置していません。	
給湯設備			全工事(給湯器、配管全て)		
厨房器具			全工事(調理コンロ、流しシンク...他)		
機械設備工事	空調設備	客室系統	全工事(空調機、空調配管(冷媒・ドレン))		1. 空調機は電気式パッケージエアコンを本工事で設置しています。 店舗オフィス用エアコン 冷房能力(最大値)16.0kW×3台 ※客室系統を上記機器で空調します。 2. ※設計温度は夏26℃、冬22℃としています。 吹出し口等やリモコン設置位置については店舗使用者との調整とします。本体工事が始まっていますので、調整時期は早期にお願い致します。
		厨房系統	ドレン立管にテナント系統の合流継手キャップ止めまで(立管:VP, 50A)(継手:VP, 50A) 室外機設置用基礎 空調配管用スリーブ	空調機、冷媒配管は全工事 ドレン管はテナント内配管と付近PSまで	1. 空調機は電気式パッケージエアコンとして下さい。 2. 室外機は屋上室外機置場に基礎(W500×D2400)×2基をレストラン系統で設けています。客室系統の室外機3台の残りスペースに設けてください。 3. 機器能力は下記を想定しています。 店舗オフィス用エアコン 冷房能力(最大値)16.0kW×1台 設置スペース、電気容量の範囲内で設置してください。 4. 空調機ドレン管はテナントスペース付近PSに本工事で建物共用の立管に合流継手を用意しているため、その継手まで接続してください。
	換気設備	客室系統	全工事(換気ファン、ダクト、制気口)		1. 換気ファンは全熱交換器を本工事で設置しています。 天井埋込型 600m3/h×3台 2. 吹出し口等やリモコン設置位置については店舗使用者との調整とします。本体工事が始まっていますので、調整時期は早期にお願い致します。
		厨房系統	厨房(火気使用室)系統ダクトは屋上解放部から厨房内ダクト接続口まで(矩形ダクト、500×400) 厨房(一般換気)系統ダクトは給排気のダクト接続口まで	本体工事以外全工事(換気機器、ダクト、制気口、他)	1. 厨房(火気使用室)系統の換気量は5400m3/hを想定しています。 2. 厨房用排気ファンの設置は厨房内天井設置として下さい。 厨房(一般換気)系統の換気量は全風量550m3/hを想定しています。
消火設備		消火器:設置基準に従い設置	消火器 :テナント工事に伴う変更対応 ダクト消火:全工事	1. 所轄消防署との協議及び京都市火災条例により、厨房設備を有する室にはダクト消火設備を設置するようして下さい。	