

場所	工事区分		京都市側 A工事(本体工事施工)	運営事業者側 C工事(運営事業者による施工)	注意事項	
工事種別						
共通事項			本体工事以降の各部仕上、設備工事は運営事業者側の工事となっていますので、(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き、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etc)についても、運営事業者にて行ってください。			
	建築物	床	カフェ(客席):フローリングC カフェ通路部:ビニル床シート 床点検口、床吹出金物あり カフェ(厨房):ビニル床シート(ノンスリップ)仕上 カフェ(厨房事務室):ビニル床シート仕上	別途必要とする床仕上げ	1. 厨房の床仕上げシート下の室端部には塗膜防水を行っていますが、別途床に打ち込みを行う場合は漏水防止処理をお願いします。	
		壁	周囲間仕切り壁(区画形成)のみ 東面 RC打ち放し 西面 ガラス	各部内装間仕切壁および仕上げ	1. (西面ガラス側)高透過ガラス(透明度の高いガラス)を採用しているため、西日対策はカーテンなどによります。カーテンレール及びカーテンは本市側で設置します。 2. 客席部分から屋外階段1(南側)への避難ルートを確認してください。 3. 厨房内等を間仕切壁にて区切る場合は、下地材・仕上材とも準不燃材料以上としてください。	
		天井	RC打ち放しLCL仕上+設備用パネル(金属製)	天井仕上げ	1. 内装を改装する場合は、厨房、事務所、厨房前通路は、平均天井高さを床レベルより2.3m、カフェ及びショップは平均天井高さを2.5mを確保できるように天井高さを設定してください。 2. 厨房・客席間の間仕切壁を移動する場合は、法令適合させることとし、客席及び廊下は仕上を準不燃材料以上としてください。	
	家具・什器備品	なし		カウンター、家具・什器備品全て		
	屋外テラス	なし				
	液晶ディスプレイ、映像システム	なし				
電気設備工事	厨房設備	電灯動力開閉器盤(電力量計付) 電灯:MCCB 1φ3W 75AT(15kVA)、 動力:MCCB 3φ3W 100AT(29.3kW)		分電盤	1. 開閉器盤はテナント内の壁面に設置しています。	
	電灯設備	ベース照明 一般コンセント	ベース照明、一般コンセント(厨房事務室3箇所程度、客席10箇所程度)	厨房内コンセント	1. 床面にはコンセントは増設できません。	
		可動器具 (スポットライト等)	なし	テナント工事に伴う必要な機器類		
		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	間仕切り増設工事に伴う法令上必要な追加器具類	1. 本体工事以降の各部仕上、間仕切り変更・追加を行った場合は、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。	
	空調設備	空調室外機電源3φ3W 125A(カフェ)、 空調室外機電源3φ3W 30A(カフェ厨房)、 空調室内機電源1φ200V			空調設備は床吹き出し式となります。	
	構内交換設備・情報通信設備	厨房事務所に各1箇所			1. 地中引込のため、MDFまでの引込を美術館でまとめて行う予定です。	
	放送設備	非常放送・館内放送		BGM放送	1. BGM放送設備を用意される場合、BGM放送中でも非常放送が確認できるようにして下さい。 2. BGM放送の想定箇所への配管はA工事、カットリレーはA工事、BGMアンプの電源はA工事	
	自火報設備	テナント工事前段階での法令上必要な機器類		間仕切り増設工事に伴う法令上必要な追加器具類	1. 本体工事以降の各部仕上、間仕切り変更・追加を行った場合は、法令上必要な感知器等の機器を追加設置してください。	
	デジタルサイネージ、プロジェクター	なし				
	その他					
機械設備工事	給水設備	厨房用は、厨房導入部にて、給水管キャップ止め上(二重床内)。給湯器用給水配管は、機械置場導入部にてキャップ止め。		厨房・機械置場導入部以降の配管・末端器具接続まで。	1. 給水量計測用の子メーターは、本体工事にて設置していません。	
	排水設備	厨房導入部にて、排水管キャップ止め(二重床内)。給湯器用排水配管は、機械置場導入部にてキャップ止め。		厨房・機械置場導入部以降の配管・末端器具接続まで。厨房排水には、必要な容量グリストラップを設置すること。	1. グリストラップは厨房内の二重床内に設置して下さい。 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。 3. 厨房排水の量は、排水ポンプの吐出量(200L/min)未満としてください。	
	衛生器具			厨房内衛生器具		
	ガス設備	-		-	1. 原則、電化厨房としてください。	
	給湯設備	機械置場から、厨房導入部までの給湯配管(二重床内)。		全工事(給湯器、配管全て)。ただし、A工事で設置する二重床内の給水管と給湯管を除く。		
	厨房器具			全工事(調理ヒーター、流しシンク...他)		
	空調設備	床上点検口 機器直近までの、ドレン管、冷媒管、電源、内外渡り制御線まで 室外機設置用基礎 空調配管用スリーブ		空調機設置、配管及び電源接続工事、リモコン設置工事等	1. 空調機は電気式空調機として下さい。 2. 室外機はドライエア内の機械置場に設置してください。 3. 設置スペース、電気容量の範囲内で設置してください。	
	換気設備	一般系統	換気扇、ダクト、ベントキャップ		-	1. 一般室(厨房事務室)系統の換気量は全風量100m <sup>3</sup> /hを想定しています。
		厨房系統	送風機、換気ダクト(屋外～厨房導入部まで)		厨房導入部以降のダクト、レンジフード、グリストラップ等	1. 一般室(客席、厨房用他)系統の換気量は全風量2000m <sup>3</sup> /hを想定しています。
消火設備	テナント工事前段階での法令上必要な機器類		間仕切り増設工事に伴う法令上必要な追加器具類、厨房フード・ダクト内の消火設備	1. 関係法令及び、所轄消防署との協議のうえ、追加が必要となる消火設備はC工事にて設置して下さい。		