別添資料②

内装設計指針書
（対象物件箇所抜粋）

ブライトステラ摂津千里丘　ノース

内装設計指針書

【抜粋版】

目 次

Ⅰ 建築概要

1. 一般概要

2. 建築概要

3. 設備概要

Ⅱ 内装工事区分

1. 工事区分について

Ⅲ 内装設計基準

1. 設計上の規制及び審査
2. 関連法規
3. 建築基準法･消防法規関連による規制事項
4. バリアフリー法の規制事項
5. 飲食店営業の施設基準
6. 一般規制事項

1. 一般概要

1）	名称	ブライトステラ摂津千里丘 ノース
2）	所在地	大阪府摂津市千里丘1丁目の一部
3）	計画敷地面積	1,049.85㎡
4）	用途地域	商業地域
5）	防火地域	防火地域
6）	その他	市街化区域・高度利用地区・再開発事業区域・北部大阪都市計画高度利用地区・北部大阪都市計画第一種市街地再開発事業

2. 建築概要

1）	建ペイ率	70%
2）	容積率	500%
3）	建築面積	632.72㎡
4）	延べ床面積	3,057.57㎡
5）	構造種別	鉄骨造、耐火建築物
6）	建築規模	地上６階 最高の高さ　：29.197m 最高の軒の高さ：26.277m
7）	主要用途	物販、銀行、診療所、事務所
8）	駐車台数	5台
9）	エレベーター	乗用エレベーター　2台

3. 設備概要

1）	電気設備	
	①電源	受電方式：高圧5.5ｋV60Hz）
		動力　3φ3W 200V
		電灯　1φ3W 200-100V
	②情報・通信	電話：回線数は電話会社が需要に合わせて決定
		テレビ共聴：ＵＨＦ（地上デジタル）、ＢＳ、ＣＳ110°対応
2）	空調・換気設備	
	①空調	電気による個別冷暖房方式
	②換気	3種換気、自然の給気・排気
3）	排煙設備	自然排煙方式
4）	給排水衛生設備	
	①給水	給水系統：上水の直圧方式及び受水槽方式
	②排水	排水方式：汚水・雨水分流、建物内外共に汚雑合流方式
	③ガス	ガス種：都市ガス13A（低圧）　供給会社：大阪ガス
5）	防災設備	
	①消火設備	屋内消火栓設備、消火器
	②警報設備	自動火災報知設備、ガス漏れ警報設備
	③避難設備	誘導灯
	④消防活動上必要な施設	消防用水、連結送水管
	⑤その他	非常用照明設備、非常用放送設備、防火設備、特定防火設備、非常用発電機

工事区分表

工事種別 ＼ 工事区分		整備済み項目（A工事）	原状回復工事（入店者負担工事）	備考
建築工事	天井 基本天井高さ（基準FL+）	LGS＋石膏ボード12.5素地 CH2500	全工事	梁貫通工事A工事
	壁・柱	柱型及び専有区画を形成する壁のみ ALC又はLGS＋石膏ボード12.5素地 （外壁は断熱材まで）	全工事	
	床	コンクリートこて押え	全工事	リースラインの床見切り目地A工事 C工事置床は遮音性のあるものとすること
	スラブレベル	FL-300		
	建具	専有・共用部間サッシ	全工事	自然排煙設備A工事 自動ドアの電源供給はC工事分電盤より
	空調室外機基礎	設備基礎（鋼材）を設置 及び冷媒管ルート確保		冷媒管布設後の開口処理はC工事
	天井点検口	A工事に関わる点検口		
	天井開口補強	A工事に関わる天井開口補強		
電気設備工事	電灯・動力設備	区画までの基準容量幹線及び電力量計・主開閉器取付まで	全工事	基準容量は 『A工事で設置する区画内の換気ファン・誘導灯・ 非常用照明』 も含んだ値
	照明・コンセント設備	----------	全工事	
	電話・情報設備	区画内までの空配管突き出し(PF22φx2本）＋呼線	全工事	申し込みは入店者 個別契約
	テレビ視聴設備	区画内までの空配管突き出し(PF22φx1本）＋呼線	全工事	申し込みは入店者 個別契約
	有線放送設備	区画内までの空配管突き出し(PF22φx1本）＋呼線	全工事	申し込みは入店者 個別契約　カットリレー設備必要
	BGM	----------	全工事	
空調設備工事	空調設備	ドレンのメイン配管 （共用部に配管）より分岐	全工事	
	換気設備	区画内までの排気ダクト（ダンパー止め）・ファン無し （法定換気のみ取付（間仕切りは考慮しない））		
給排水衛生設備工事	給水設備	区画内までの配管量水器取付 （バルブ止め）	全工事	
	給湯設備	----------	全工事	
	ガス設備	区画天井内コック止め	全工事	
	排水設備	区画内までの排水配管立上＠100Ax 1	全工事	
	厨房排水設備	区画内までの排水配管立上＠100Ax 1 ※排水対応に制限あり(配管のスラブ貫通不可)	全工事	
防災設備工事	自動火災報知設備	設計法定基準設備	全工事	
	非常放送設備	設計法定基準設備	全工事	
	非常用照明設備	設計法定基準設備	全工事	
	誘導灯設備	設計法定基準設備	全工事	
	カットリレー	EPS内端子止め	全工事	
	排煙設備	自然排煙	全工事	
	消火器	設計法定基準設備	全工事	
その他	機械警備設備	----------	全工事	指定警備会社(個別契約)
	共通サイン	共通サイン本体 （外部・内部共）	全工事	

1．関連法規

当施設は様々な店舗の集合体となる事から、法規上、安全管理上、その他出店者の皆様に遵守して頂く建築・設備上の規制事項があります。

店舗の設計にあたっては、主に下記の法規が関連しますので、充分考慮の上計画して下さい。

1) 建築基準法及び同施行令・施行規則
（内装制限・排煙設備・シックハウス対策等）
2) 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（省エネ計画書）
3) 消防法・同施行令並びに同施行細則等（所轄消防署指導含む）
4) 摂津市火災予防条例及び行政指導事項等
5) 大阪府の行政指導事項に基づく関連規制
6) 福祉のまちづくり条例
7) 屋外広告物条例
8) 電気事業法及び内線規定
9) 食品衛生法及び食品衛生規制・薬事法・環境衛生法・ビル管理法
10) 健康増進法（受動喫煙防止対策について）
11) 水質汚濁法
12) その他関連法規及び行政指導

3．建築基準法・消防法規関連による規制事項

1) 区画内で設置する間仕切り壁は必ず不燃・準不燃として下さい。（防煙区画部は不燃）
2) 厨房内（火気使用室）は下地・仕上とも不燃として下さい。
※火気使用室とは、厨房機器・湯沸し器・その他類似した機器を設置した室
3) 火気使用系統、油脂分を含む系統の排気フードには、必要に応じてダクト・フード消火装置を設置して下さい。
4) 油脂を含む蒸気を発生するおそれのある設備機器を設置する場合、フードにはグリースフィルター等のグリース除去装置の設置が必要です。
5) クロス等の内装仕上材においては不燃、準不燃以上で計画し、見える場所へ認定ラベル貼付けをして下さい。
（防煙区画部は不燃）
6) 防炎物品に係る仕上材・カーテン・カーペットについては、認定品にて計画して下さい。
7) 仕上材の施工後は合格認定書を確認出来る場所に貼付して下さい。
8) カーテン類は第1次防炎加工された物を使用し、防炎ラベルを1枚毎に縫付けて下さい。
9) カーペット類の床材も同様に1枚毎（施工後店舗通路側）に防炎証明ﾌﾟﾚｰﾄを縫付けて下さい。
（認定番号は図面・仕上表に記載のこと）
10) 各区画設置されています扉は原則として建築避難開口巾（建築基準法施行令第125条3項）に算出されておりますので扉部分を塞がないよう計画して下さい。
11) シックハウス対策の規制対象について
Ⅰ 内装(床・壁・天井)使用材及び接着材について、該当するものは全てホルムアルデヒド放射量等級F☆☆☆☆(規制対象外)に認定されている材料、もしくは対象外の材料を使用し、仕上表にも必ず記載して下さい。また、造り付け家具・天井裏に使用する材料・居室に設けられる収納スペースの内部仕上も対象範囲に含まれます。
Ⅱ 告示対象外の建材を基材として二次加工された場合で、使用される接着剤がホルムアルデヒド系接着剤であれば、規制対象となります。
Ⅲ 原則として、柱の軸材・間柱・廻り縁・巾木・見切り・建具枠・方立て等は規制の対象となりませんが、当該部分の面積が設置部分の見付面積の1/10を超える場合は、規制対象となります（1/10以下の場合は算定根拠を図示して下さい）。
Ⅳ 個室となる居室には、給排気口（もしくは排気口＋ガラリ等）を設けてください。
Ⅴ F☆☆☆☆材料の使用個所は設計図書内に記載して下さい。

12) 防災設備・消火設備機能を妨げないようにして下さい。
(感知器・誘導灯・非常照明・排煙窓及び手動開放装置等)
13) サンプルケースやキャビネット内部が1㎡以上の場合は感知器の設置が必要となります。
14) 内装設計により、各防災設備の増・移設が発生しますので留意してご計画下さい。
15) 排煙設備について
Ⅰ.計画される間仕切り壁設置の部屋において妨げになる場合は排煙窓の設置されている区画側への床面積１/５０以上の有効排煙開口を天井より５００㎜下方までの部分で確保して下さい。
上記措置が認められるのは、排煙口設置位置の隣接区画（1室とみなすのは2室まで）迄です。
（その旨を図面に記載して下さい。）
Ⅱ.1/50以上の排煙開口を設置する場合は、計算式を併記して下さい。尚、排煙開口部にガラリ等を設置する場合は開口率を考慮した有効開口面積を算出すると共に、不燃材として下さい。
Ⅲ.操作に支障ないようご計画下さい。適切な位置でない場合、移設の指示を致します。
又、商品陳列の際、視認障害とならない様、予め設計にて検討下さい。
16) 有線放送及び単独BGMを計画される場合、機器用電源は専用のカットリレーコンセントから供給して下さい。又、カットリレーコンセントの位置は提出図面に明記して下さい。
なお電源供給はテナント盤からとなります。
17) 高圧ネオンタイプのネオン管を計画される場合、ひとつの系統で２KVA以上の場合は消防への届出が必要となります。
18) 店舗区画内の避難動線は、摂津市火災予防条例により以下の通りとなっております。
・ 床面積150㎡以上 300㎡未満：幅員1.2m以上の避難動線
・ 床面積300㎡以上 600㎡未満：幅員1.6m以上の避難動線
・ 床面積600㎡以上：幅員1.6m以上かつ、補助動線1.2m以上
19) 上記記載の避難通路は、床材貼分け等による色替え若しくはドットシール等による明示が必要となります。

4．バリアフリー法の規制事項

1) 店舗区画内の通路幅員は、車椅子利用者に配慮しW＝900㎜以上を確保して下さい。
2) 屋内において、お客様が利用される通路（床面）に段差が出来る場合は、
必ず1/12以下の勾配として下さい。
又、有効幅は1200㎜以上とし両側に車輪脱落防止の立上りを設けて下さい。
高さが160㎜以上の場合は、片側に手摺を設置して下さい。
※段差については、原則認められません。
3) 区画内に傾斜路がある場合は、その前後が識別しやすい様に色を変える等の対応をして下さい。
4) 階段は設置可能ですが、内寸1400㎜以上、蹴上160㎜以下、踏面300㎜以上とし両側に手摺を設置して下さい。また、点字ブロックの敷設が必要となります。
5) お客様が利用される扉は有効開口幅W＝900㎜以上確保して下さい。
6) 区画内に扉を設ける際は、扉前後には段差は不可とします。

6．一般規制事項

① 内装設計基準

1) ユニバーサルデザインに即した店づくりを計画して下さい。
   ① 安心・安全への配慮
   ② 公平な使用への配慮
   ③ 使用における柔軟性の確保
   ④ 簡単で明解な使用法の追求
   ⑤ あらゆる知覚による情報への配慮
   ⑥ 事故の防止と誤作動への受容
   ⑦ 身体的負担の軽減
   ⑧ 使いやすい使用空間（大きさ・広さ）と条件の確保
2) A工事壁に配線隠蔽、コンセント埋め込み及び造作・荷重を加えるような計画は一切禁止します。必ずA工事壁の前面に新たにふかし壁を設けて下さい。
3) 建物の床設計荷重300kg/㎡以内で設計を行って下さい。
4) 天井スラブデッキ面へのアンカー打設は原則禁止とさせて頂きます。
   天井から吊り下げを行う場合は、予め天井スラブデッキへの専用金具取り付けを行いそこから吊りボルトを降ろす計画として下さい。
5) サインについて、設置場所・寸法・仕様など調整させて頂く場合があります。
6) 安全性を考慮した設計として下さい（造作・壁面サイン・什器・棚板等の鋭角な角を丸める等）。やむを得ず、角をRに出来ない場合はコーナーガードを設置して下さい。他店等からの持込み什器についても同様です。
7) ミラー(姿見）は落下防止対策のため、裏金物・額縁等で固定し、壁面仕上げでタイルを使用する場合、下地はケイカル板を使用して下さい。
8) 建築物に損傷（床のハツリ・フロアコンセント及び天井・天井内設置設備機器の破損）を与えない設計として下さい。
9) 天井・壁・床面等に保守用の点検口・扉等がある場合は、保守の妨げにならないよう設計して下さい。
10) 建物の外壁（ALC等）や、その他躯体に関わる部分のＧＬ工法は全て禁止します。
11) 建築防火区画壁内への開口及び下地補強金物・配線隠蔽等は禁止します。
12) 区画内に事務所及び倉庫を設け施錠する場合、防犯及び防災の観点からスペアキーを1錠につき1鍵施設側にて預かりと致しますので、ご了承下さい。
13) 天井高さは引き渡される仕様・高さを基準に、基本はフラット天井にてご計画下さい。
   又、原則、スケルトン天井は禁止とさせて頂きます。
14) テナント分電盤設置計画位置の天井面に点検口を設置して下さい。
15) A工事主開閉器盤およびテナント分電盤と天井との間に隙間が生じる場合は、意匠的な塞ぎを計画して下さい。又、鼠等の進入の恐れがある開口部（配管引込口など）は塞ぎ処理を実施下さい。
16) 外壁サッシュについては、外部からの見えがかりに十分考慮して頂き、機能上止むを得ず目隠し処理する必要がある場合は、意匠計画図をご提出下さい。
   外部サッシュのガラス面へのシート貼りは熱割れの恐れあり、禁止と致します。
   デザイン編で指定されたバーチカルブラインド等設置の規制での日除け対策をお願いします。
17) ストック内のラック等は頭つなぎ等の転倒防止措置を行って下さい。
18) 施設内は全館禁煙です。飲食店舗に於いても、テナント区画内は禁煙で計画して下さい。
19) 区画出入口扉を自動ドア化及び扉の仕様変更に関してはご相談ください。

② 電気設備設計基準

1) 設備容量は、A工事設定容量内で納まるよう設計して下さい。
2) A工事にて設置する主開閉器盤（ＭＣＢ付）から直接配線はできません。
必ずテナントごとに専用分電盤（分岐回路盤）を計画し、テナント専用分電盤内に漏電遮断器（ＥＬＢ）を設置して下さい。主幹をＭＣＢとする場合は、子ブレーカーをＥＬＢとして下さい。
3) 子ブレーカーより取得できる容量は、安全率を考慮してブレーカー許容電流値の75%以下として下さい。
4) 定格電流が1台で15Ａを超える器具は、専用回路として下さい。
5) 分電盤は基本は鉄函とし、メンテナンス容易な場所に設置し、扉の開閉を妨げないようにして下さい。
主開閉器盤、テナント分電盤・動力盤を内装壁にて隠ぺいする場合は、内装壁の上下2か所に熱抜きを設けて下さい。
6) 分電盤は増し締めを実施し、記録をして下さい。
7) 照明電源はすべて回路スイッチを設けて下さい。盤切りは禁止します。
8) 下記の電気回路は専用として、24時間電源として下さい。
・ダクト消火制御盤、ガス遮断弁操作器、タイマー回路など
9) 外部サッシュ面には、閉店後も一定時間タイマー制御で点灯する照明（残置灯）を設置してください。
タイマー設定時間は後日お伝えします。
10) LED照明器具の採用を前提とし、基準電気容量を設定しています。LED照明器具にて計画下さい。
※基本照明（厨房・ストック・事務室等を除く）について、逆富士型トラフ完全露出型の器具は禁止
11) 器具メーカーの選定にあたっては、原則として大手メーカーの製品を使用して下さい。
厨房フード内照明を設置する場合は、消防適正品（耐熱性能を要する）として下さい。
12) ペンダント照明を設置の際、振動による割れ防止の為、振れ止めを設置して下さい。
13) 熱を発散する照明器具を密閉部で使用する場合は冷却用通風孔を設けてください。
14) 電気容量計算で、常時接続されている機器がないコンセントの電気容量は、1ヵ所当たり150ＶＡとして計算してください。
15) 厨房用コンセントは火気厨房機器より、150mm以上の離隔距離を確保してください。
また、水がかかる恐れのあるコンセントは、防水仕様にしてください。
16) 延長ケーブル（ケーブルタップなど）は原則として使用できません。
17) ショーケース間の渡り配線は接地付コンセントとし、キャブタイヤケーブルにて計画して下さい。
18) 発火の恐れあり、配線は7本を超えて束ねないように図面上に記載し、施工会社に指導して下さい。
19) 電気配線の接続方法として、差込型電線コネクタを採用した場合、発火事故の恐れがあります。
事故を未然に防ぐためにリングスリーブによる圧着接続を原則とし、差込型電線コネクタ使用は禁止します。
天井直付けの配線ダクトは天井内に下地材（Mバー）に取付けた施工とし、パットハンガーなどを用いて落下防止固定をして下さい。
20) 吊式の配線ダクトは必ず下地材（造作ボーダー、シーリングバーなど）に取り付けた施工方法として下さい。また、引っ掛け式器具・重量のある器具には落下防止用ワイヤーを施して下さい。
21) A工事での弱電回線用等の空配管は所定の区画天井内への突き出し迄です。以降、区画内の機器設置位置迄の空配管はテナント工事にて対応して下さい。
22) 館内共用部の防犯対策として監視カメラ・パッシブセンサーなどが店舗区画内に設置されている場合がありますので、ご了承下さい。なお店舗区画毎へ個別の防犯設備は設置されていませんので、必要な場合はテナント工事にての対応となります。
23) 有線放送・単独BGMを設ける場合は、音響設備に非常放送用カットリレーコンセント設置の必要があります。

④ 空調設備設計基準

1) 区画内の空調設備設計・施工はテナント工事となっています。
   空調方式はEHPとし決められていますので他の空調方式での設計・施工は禁止させて頂きます。
2) 室外気設置場所は6階屋上となっています。区画別に定められた位置への設置及び冷媒配管・配線し接続をお願いします。
3) 空調用動力に関しては6階屋上にA工事で動力盤を設置しています。区画別に定められた空調動力容量を供給しますので必ず容量を超えないように設計・施工をお願いします。
4) 換気に関しては区画で法的に必要な換気のみ設置しています。
   テナント工事での設計計画で間仕切り壁設置、各部屋も設ける場合は必ずテナント工事で必要換気量を計算し配管・取り付けを行ってください。
   A工事ではボリュームダンパー渡しとなっています。又、ファンの設置もありませんのでC工事でお願いします。
5) 厨房の排気フードの風量は該当厨房器具のガス消費量に応じて、法で定められている次式で算出した値以上としてください。（排気風量Ｖ＝ｎＫＱ）またフード面風速は0.3m/s以上を推奨します。
6) ガス湯沸器は「業務用排気フード受け設置」型としてください。
   排気ダクト直結型（ＨＰフード内蔵）の使用は禁止です。
7) 設備容量は、A工事設定容量内で納まるよう設計して下さい。
8) 排気フード設置の場合ははステンレス製として下さい。
9) 厨房排気ダクトの横引き部分には、ダクト側面に清掃の為に有効な点検口を設置して下さい。
10) 排気フードの天井内露出天板部及び厨房排気ダクトには断熱被覆 （ロックウール）を施して下さい。
11) 臭気対策はテナント工事にて行って下さい。

⑤ 衛生設備設計基準

1) 機器、器具への給水接続は必ずバルブまたは止水栓を設けて下さい。
2) 給水・給湯・ガス配管類に関して、壁・床面は露出配管として下さい。
3) A工事にて設置する排水は雑排水、汚水合流の１系統です。
4) 食品加工、調理行為のある区画の排水にはグリーストラップをテナント工事にて設置してい頂きます。グリーストラップ設置に関わる諸官庁への申請ならびに検査対応はテナント工事にて実施して下さい。
5) グリーストラップの選定はテナント設計者にて容量算定を行って頂き算定書の提出をお願いします。なお、床開口しての埋込型グリーストラップは施工できませんので、予め浅型グリーストラップを選定下さい。
6) グリーストラップ以降の排水管には60℃以上の高温排水が流出しないよう、高温排水系統は側溝に放流した後にグリーストラップに接続するなど、排水温度に配慮した計画として下さい。
7) ガス設備は大阪ガスの設計基準及び工事基準に従って下さい。
8) ガスメーター（大阪ガスとの取引メーター）はテナント専有部内に設置してください。
9) ガス器具は立消え安全装置付きの機器を使用してください。
10) ガス設備は換気設備が有効に運転している時間帯のみ利用可能です。
11) ガス工事の申込みは、テナント側で行って下さい。
12) ガス使用場所には、ガス漏れ検知器及び警報連動遮断装置の設置を計画して下さい。
13) 冷蔵庫・冷凍庫は温度計付とし停電時自動復帰式の機器を使用して下さい。厨房機器には耐震処置を施して下さい。
14) 厨房機器は検査機関の合格シールのあるものを使用し、ガス機器には安全装置付きの機器を使用して下さい。
15) 防水区画はテナント工事にてお願いします。防水区画の計画・図面等を提出して頂き内容確認させて頂きます。