

鈴鹿市桜の森公園内
飲食（薬膳）施設建設設計業務委託
特記仕様書

令和7年4月

鈴鹿市

目次

- 1 総則…1
 - (1) 業務特記仕様書の位置づけ…1
 - (2) 事業の趣旨…1
 - (3) 事業のコンセプト…1
 - (4) 事業の対象業務…2
 - (5) 関係法令及び参考基準類…2
- 2 建設予定地等概要…3
- 3 飲食施設に関する仕様…4
 - (1) 施設全体に関する仕様…4
 - (2) 設備に関する仕様…6
 - (3) 補助金等の申請手続き…10
- 4 設計業務に関する事項…10
 - (1) 基本事項…10
 - (2) 業務計画書…10
 - (3) 各種調査（測量調査、地質調査等）…10
 - (4) 基本設計（基盤整備、設備含む）…11
 - (5) 実施設計（基盤整備、設備含む）…12
 - (6) 各種申請書の作成及びその協議…15
 - (7) 設計に伴う近隣対応等…15
- 5 仕様の変更…15
 - (1) 仕様の変更…15
 - (2) 仕様の変更に伴う事業契約等の変更…16
- 6 秘密の保持…16

1 総則

(1) 業務特記仕様書の位置づけ

本特記仕様書は、鈴鹿市桜の森公園飲食（薬膳）施設整備事業（以下「本事業」という。）において、発注者が受注者に求める設計基準（以下「仕様」という。）を示すものであり、本事業に係る技術提案に適用する。

仕様は、発注者が本事業に求める機能や性能の最低基準を規定するものであり、施設の具体的仕様及びそれらを構成する個々の工法や機器等については、受託者は仕様を超える提案を行うことが求められる。

仕様書により具体的な仕様を規定しているものは、見積条件の基準をそろえるために示したものであり、その決定については、同等以上の性能を有することを条件に、設計期間中に協議を行い、発注者の承諾によって確定させるものとする。

仕様において具体的な規定がない事項については、各施設の目的や機能等を十分に満たされる仕様となるよう設計業務の過程において協議を行い発注者の承諾によって確定する。

その他、受注者による自由提案として提案された内容についても、上記と同様に協議を行い、具体的な仕様として確定させるものとする。

(2) 事業の趣旨

本事業は、鈴鹿市と学校法人鈴鹿医療科学大学（以下「大学」）が締結する学官連携に関する協定にもとづき、一般社団法人日本薬膳学会（以下「薬膳学会」）が提唱する「東洋医学の中医学に立脚した薬膳に、西洋医学における栄養学のエッセンスを加味した科学的根拠に基づいた新しい薬膳」の普及の拠点となる飲食施設を整備し、世代に関係なく楽しみながら、健康増進に寄与できる地域の賑わい拠点を目指すものである。

整備にあたっては、訪れた人が快適に過ごせることはもちろんのこと、薬膳の普及拠点となる事を考慮した空間となることを目指すものとする。

また、公園内に整備されることから、他の公園利用者に支障をきたさないことや、デザイン等は公園に馴染むように配慮することが求められる。

その他、整備に際しては、ライフサイクルコストの低減として、将来の修繕や更新費用を含む維持管理費用の低減を目指すとともに、温室効果ガス排出削減に資する施設を目指す。

(3) 事業のコンセプト

ア 公園の賑わい創出

薬膳学会が関与する本物の薬膳を提供する飲食施設を設置することに

より、公園の賑わい創出につなげます。

イ くつろぎ空間の創出

緑のオープンスペースとしての特性を活かし、食後に公園でゆっくり過ごすことにより、心身の健康維持につなげます。

ウ 健康寿命の延伸

短い時間で病気を治療できる西洋医学と反対に、時間がかかるが、体の負担を少なくしながら病気を治療・予防（未病を癒す）できる東洋医学に基づいた薬膳を活用した食の健康を広め、それぞれの医学の特徴を活かすことにより、人々の健康寿命の延伸につなげます。

エ 食育の推進

食養生の考えから季節に合った「子ども向け簡単薬膳」の講座とランチを提供することにより、若い世代の方々にも楽しみながら学ぶことができる場を提供します。

オ 人材の育成

大学で栄養、調理、薬膳を学ぶ学生が飲食施設運営に関わることで、社会人の即戦力となる人材を育成します。

カ 関係・交流人口の拡大

薬膳学会が提唱する健康に貢献できる「東西医学を融合した科学的根拠に基づいた新しい薬膳」を求めて県内外から来園者が増加、また、「薬膳」を学んだ学生の活躍により、関係・交流人口の拡大を目指します。

（４）事業の対象業務

受注者は、本事業について、以下の業務を行うものとする。

- ・各種調査（測量調査、地質調査等）
- ・基本設計
※別途大学が選定する備品などの配置計画との調整を含む。
- ・実施設計
※別途大学が選定する備品などの配置計画との調整を含む。
- ・各種申請書の作成及びその協議
計画通知書
建築物エネルギー消費性能適合性判定申請書
「三重県ユニバーサルデザインのまちづくり推進条例」に基づく協議申請書
等

（５）関係法令及び参考基準類

本事業を実施するにあたり、受注者は関連する最新の各種法令（施行

令、施行規則 等を含む）、条例、規則、要綱等を的確に把握し遵守すること。また、各種基準・指針等についても本業務の特記仕様書に照らし、遵守すること。

2 建設予定地等概要

(1) 位置

南玉垣町字東鼻野 3500 番 5、岸岡町字北新田 2070 番 1
(桜の森公園内)

(2) 敷地面積

公園面積 73,479.40 m²のうち約 350 m²程度で計画
(「位置図」のとおり)

(3) 都市計画など

ア 用途地域

- ・第1種中高層住居専用地域
建ぺい率 60%
容積率 200%
- ・準工業地域
建ぺい率 60%
容積率 200%

イ 防火地域

指定なし

ウ その他の地域地区

建築基準法第 22 条区域

(4) 法規制及び周辺インフラ等

敷地に関する規制内容やインフラ整備状況は、関係機関及び各管理者に
適宜確認を行うこと。

(5) 施設内容と規模

ア 構造

受注者の提案による

イ 階数

平屋建

ウ 延べ面積

受注者の提案による

エ 客席数

- ・屋内
最大 50 席まで
最低 36 席 (4 人席 6 テーブル、6 人席 2 テーブル)
- ・その他 (カウンター席、屋外テラス席等) は、受注者の提案による。

オ 必要諸室

厨房、トイレ (客用 2 箇所・従業員用 1 箇所)、従業員休憩室、倉庫

等

※必要諸室の条件は表 1 を参照。

(6) 予定工事費

150,870,000 円以下 (消費税及び地方消費税含む)

上記予定工事費で実現可能な提案とすること。

ただし、上記予定工事費は確定した金額ではなく、工事費の縮減を目指すこと。

建築工事費のみだけではなく後述する一切の費用を含むこと。

3 飲食施設に関する仕様

(1) 施設全体に関する仕様

ア 配置計画

- ・公園の状況を考慮し、「位置図」に示す建築予定地に計画すること。
- ・公園施設の一部として、調和が図れる配置・デザインとすること。
- ・ユニバーサルデザインに配慮した施設とすること。
- ・施設利用者のみならず、他の公園利用者の動線を考慮すること。
- ・建物建築に伴い支障となる樹木や芝等の緑地は、原則「位置図」に示す緑地回復予定地に移植する計画とすること (必要に応じて伐採・伐根)。
- ・資材の搬入など一時的な場合を除いて、公園内の園路は、工事中、原則通行止めにするとはできない計画とすること。
ただし、園路を通行止めにする必要がある場合には、う回路を設け、園路を周回できるような計画とすること。
- ・園路のう回路を廃止するときは、原形復旧すること。

イ 建築

- ・建物の目標耐用年数は、24 年とする。
- ・飲食店営業許可が取得できる施設とすること。
- ・配置計画は、各諸室が機能的かつ効率的になるよう配慮すること。
- ・平面計画は、機能的・効率的な利用が可能となる形状とすること。
- ・ユニバーサルデザインに配慮した施設とすること。
- ・施設内で、薬膳に関連した講座の開催等を計画しており、客室等は多目的に利用できるようなゆとりある施設計画とすること。
- ・厨房、トイレ (客用 2 箇所・従業員用 1 箇所)、従業員休憩室、倉庫等、飲食施設に必要な諸室を設定し、その他必要と考えられる諸室について適宜設定すること。なお、本項又は表 1 で特定の方法などを規定している場合においても、協議により発注者がこれと同等と認める方法などを採用することができるものとする。
- ・企業版ふるさと納税制度を活用して整備を行うため、寄附いただいた

企業（10 社程度）の社章などを設置するスペースを設けること。

- ・その他各諸室等の機能、仕様及び設備は、別添「運営概要」及び表 1 を参考に計画すること。

表 1

用途	最低要望事項
客室	・屋内 最大 50 席まで 最低 36 席（4 人席 6 テーブル、6 人席 2 テーブル） ・その他（カウンター席、屋外テラス席等）は、受注者の提案による。 ・多目的に利用できるように計画とし、講座の開催等に対応できることとする。
厨房	・（2）ウ（キ）に示す厨房設備を設置できるものとする。
トイレ	・トイレは個室とする。 （客用：大 2、従業員用：大 1） ・乾式とする。 ・暖房便座（すべて）、ウォシュレット（すべて）を設置すること。 ・掃除用流しを設け、モップ掛け用フック、タオル掛けバー及び掃除用具などを収納する棚板を設けること。 ・従業員用トイレ内には手洗いを設けること。
洗面コーナー	・客用トイレの出入り口に 1 箇所設けること。
付帯施設	・従業員休憩室、倉庫等、必要な施設を配置するとし、詳細な内容は受注者提案とする。 ・テイクアウトに対応した計画とする。

ウ 外構計画

- ・園路等から施設へのアプローチを計画すること。
- ・アプローチについては、ユニバーサルデザインに配慮し、すべての施設利用者が安全に利用できるようにすること。
- ・施設への資材等の搬入・搬出箇所を確保すること。

エ 仕上計画

- ・外装仕上は、周辺環境との調和を図り、薬膳を提供する施設にふさわしいデザインとすること。
- ・内部仕上は、薬膳を提供する飲食施設にふさわしいデザインとし、各

諸室の目的を考慮し、各諸室に相応しい計画とすること。

- ・使用材料は、耐久性、経済性、安全性や維持管理性を十分考慮すること。
- ・鈴鹿市の伝統工芸品である「伊勢型紙」または「鈴鹿墨」を適宜活用したデザイン提案を期待する。
- ・各室の用途、機能及び配置場所に応じて断熱材や吸音材などを設置すること。
- ・地震時の剥落、落下による二次災害抑制に配慮すること。

オ 環境配慮・ライフサイクルコストの縮減

- ・エネルギー使用量を削減するため、LED 照明や高効率設備機器の採用など、環境負荷低減に配慮すること。
- ・ライフサイクルコスト、維持管理・運営コストの縮減に配慮すること。

(2) 設備に関する仕様

ア 一般事項

- ・更新性、メンテナンス性に配慮した維持管理しやすい計画とすること。
- ・建物内の温度をコントロールできるようにすること。
- ・記載のない設備等についても、法令等により義務付けられているものや一般的な使用において必要となる備品等については、受注者の提案により設置すること。

イ 電気設備

(ア) 照明

- ・各諸室の利用形態・空間に応じた適切な照明計画とすること。
- ・照明器具については、省エネルギー型の製品の採用や容易に交換ができるよう配慮し、入手が難しい電球及び器具は使用しないこと。
- ・照明環境は、JIS 標準照度を適用すること。
- ・原則、LED 照明とすること。

(イ) 情報配管設備

- ・建物内で無線 LAN が利用できるように空管を敷設すること。

(ウ) 配電線路

- ・電力の引込み及び外構に供する配管配線を設置すること。なお、現況は電力事業者及び通信事業者を確認の上、各引込計画については受注者の提案によるものとし、これに要する費用については

施設整備費に含めること。

(エ) コンセント設備

- ・各室の用途を考慮して計画すること。
- ・用途に適した形式、容量を確保し、適切な位置に配置すること。
- ・外構部（建物外壁部も含む）には、維持管理上必要な電源を適切に確保すること。

(オ) その他

- ・建築基準法その他関連法令に基づき、必要な設備を設置すること。

ウ 機械設備等

(ア) 空調設備

- ・省エネルギー、環境負荷低減に配慮した空調方式を積極的に採用すること。
- ・空調設備は、各諸室等の配置を考慮して設置し、冷暖房ともその能力を鑑み必要台数を設置すること。
- ・空調の運転停止及び温度制御は、各室で行えるようにすること。

(イ) 衛生器具設備

- ・清掃等維持管理を十分考慮して機器を選定すること。
- ・飛沫が少なく、周辺の汚れを防止できる器具とすること。
- ・節水に配慮すること。

(ウ) 給水設備

- ・給水方式は、衛生的かつ合理的で、経済性に優れた計画とすること。
- ・上水は、公園北側の市道埋設の配水管（Φ350 mm）から施設使用に必要な口径の給水管により引き込むこと。給水設備に必要な口径別分担金を含めた費用を見込むこと。

(エ) 排水設備

- ・敷地内排水方式は雨水・汚水分流式とすること。
- ・雨水は、「雨水排水平面図」を参考に、敷地内にある雨水排水管へ接続し、排水すること。
- ・汚水は、「汚水排水平面図」を参考に、敷地内にある汚水排水管へ接続し、排水すること。
- ・それぞれの排水管への接続は、受注者の提案による。
- ・十分な臭気対策を行うこと。

(オ) 給湯設備

- ・必要に応じて水栓に給湯設備を設置すること。
- ・給湯を多量使用する箇所はガス式の給湯器を設置すること。
- ・環境・省エネルギーに配慮した高効率な給湯設備とすること。

(カ) ガス設備

- ・ガスは必要な設備等に適切に供給すること。
- ・ガス遮断装置やガス漏れ感知器等を設置し、安全対策を施すこと。

(キ) 厨房機器

- ・別途表 2 に掲げる厨房機器を設ける計画を予定しており、これらに応じた配管、配線、コンセント等を設置する計画とすること。

表 2

No	機器名	規格寸法（参考）			台数
		W	D	H	
1	材料戸棚	1500	750	800	1
2	食器戸棚	1200	750	800	1
3	クリーンテーブル	1200	750	820	1
4	ドアタイプ洗浄機	600	605	1370	1
5	ソイルドシンク	1100	750	820	1
6	ラックシェルフ	1600	450	300	1
7	作業台	450	750	800	1
8	小形冷蔵ショーケース	630	550	1080	1
9	製氷機	630	525	800	1
10	湯沸ポット	230	315	340	1
11	サービスシンク	1100	600	800	1
12	電子ジャー	460	380	250	1
13	スープウォーマー	365	315	375	1
14	盛付台	1200	750	800	1

15	冷蔵コールドドロワー	1200	750	800	1
16	作業台	1200	750	800	1
17	ガスコンロ	330	325	111	1
18	作業台	900	750	800	1
19	ガスフライヤー	430	600	800	1
20	スプレッター	430	150	600	1
21	調理台	900	750	800	1
22	作業台	300	750	800	1
23	ブラストチラー	1200	750	800	1
24	電気スチームコンベクションオーブン	860	790	820	1
25	パンラック	1200	750	1800	1
26	冷蔵庫	1800	800	1910	1
27	冷凍庫	1200	800	1910	1
28	パイプ棚	1200	300	800	1
29	右水切一槽シンク	1200	750	800	1
30	ガステーブル	1500	750	800	1
31	調理台	1200	750	800	1
32	平棚	1200	300	800	1
33	ガス炊飯器	492	423	426	2
34	作業台	1200	750	800	1
35	二槽シンク	1200	750	800	1
36	パイプ棚	1200	300	800	1
37	調理台	1500	750	800	1

38	平棚	1500	300	800	1
----	----	------	-----	-----	---

(ク) 什器・備品類

- ・テーブル・イスなど飲食店の運営に必要な備品は、大学が設置するため、建物設計にあたり、大学との調整に協力すること。

(ケ) その他

- ・建築基準法等その他関連法令に基づき、必要な設備を設置すること。

(3) 補助金等の申請手続き

ア 業務内容

- ・本施設の整備について、発注者が国県の補助金等を活用する場合は、受注者は申請等の手続きに係る資料作成等の支援を行うこと。

4 設計業務に関する事項

(1) 基本事項

- ・準拠すべき法令、基準、本書を満たす設計とすること。
- ・受注者は、施設運営者（大学）が行う飲食店開業に必要な資格申請や届出に必要な設計図、資料等を必要に応じて提供すること。
- ・受注者は、発注者が行う施設運営者である大学へのヒアリング等による意見の設計への反映を検討すること。
- ・受注者は、発注者が実施する関係機関（国、県等）との協議において、必要に応じて資料等の準備を行うこと。
- ・関係機関との調整を行った際は、協議記録を作成し、発注者に提出すること。

(2) 業務計画書

- ・受注者は、契約締結後すみやかに業務計画書の作成を行い、発注者へ提出すること。
- ・業務計画書の内容は、業務工程、業務体制及び連絡体制（緊急時含む）とする。

(3) 各種調査（測量調査、地質調査等）

- ・設計業務に必要な測量調査、地質調査等を適切に行うものとし、あらかじめ業務計画書を作成して発注者の承諾を受けること。

- ・地質調査の方法は JIS A 1219 の標準貫入試験 20m を標準とし、地耐力調査に加え、液状化の検討を行うこと。
- ・調査を実施する場合には公園利用者の安全には十分に配慮して必要な仮設を行うこと。
- ・標準貫入試験結果その他の室内試験結果を報告書にとりまとめて発注者に 2 部提出する。
- ・採取した土資料はケースに収納して発注者に引き渡すものとする。
- ・地質調査において、ボーリングまたは土質試験を実施した場合、その結果を一般財団法人国土盤情報センターの地盤情報データベースに登録すること。

(4) 基本設計（基盤整備、設備含む）

- ・受注者は、実施設計を行う前に、以下のア～クの項目における基本設計の成果品を発注者に提出し、基本設計仕様確認表により確認を得ること。なお、基本設計仕様確認表の書式は業務着手の前に発注者と協議の上、確認すること。
- ・基本設計仕様確認表は、契約締結時に確認調整を行った仕様書の内容及び基本設計により変更した内容を確認するものである。
- ・設計を行う際に裏付けとした図書等がある場合は、その出典元、該当ページの写しを整理すること。
- ・提出時の体裁、部数等は、表 3 成果品一覧による。提出図書は電子データ（CAD データ、PDF）も提出すること（CAD データの形式は、DXF、JWW、SFC のいずれかとする）。

ア 建築計画

- ・計画概要書、建物概要・面積表・法規チェック、建物配置計画
- ・動線計画
- ・レイアウト計画、平面計画
- ・断面計画
- ・立面計画、内装仕様・外装仕様（使用材料）

イ 構造計画

- ・計画概要書、基本構造計画

ウ 電気設備設計

- ・設計概要書、仕様概要

エ 機械設備設計

- ・設計概要書、仕様概要

オ 基盤整備設計

- ・設計概要書、造成設計、給水設備設計、排水設備設計（雨水・汚水）、植栽設計、電気設備設計、舗装等設計、上記設計に係る各種計算書等

カ 施工計画

- ・概略工事工程表

キ 実施設計仕様確認表

- ・契約締結時に確認調整を行った仕様書の内容及び基本設計により調整した内容と実施設計により変更した内容を確認するものである。

ク その他

- ・打合せ議事録、概算工事費内訳書、技術検討資料、その他必要と思われる図面、計画書等
- ・概算工事費は、令和7年10月31日（金）までに提出すること。（建設費の予算要求に必要なため。）

（５）実施設計（基盤整備、設備含む）

- ・関係各機関と十分打合せを行うこと。
- ・建築基準法並びに関係法令、基準等を遵守すること。
- ・構造その他安全性には十分配慮すること。
- ・業務終了後、設計業務完了届のほか必要な資料を提出し、発注者に確認を受けること。
- ・実施設計業務の成果は設計図書として、主に以下に示す設計図、その他資料をとりまとめること。実施設計仕様確認表は、基本設計業務において作成した実施設計仕様確認表に基づき、基本設計着手時からの変更が生じた場合、その経緯が分かるように同様の書式で作成すること。
- ・設計を行う際に裏付けとした図書等がある場合は、その出典元、該当ページの写しを整理すること。
- ・工事費は工事予算に合わせて設計するものとする。
- ・工事費内訳書において、単価の根拠となった資料（物価資料等の刊行物、カタログの写しや見積書等）を添付すること。
- ・単価の根拠となる見積は原則3者以上から取得すること。
- ・提出時の体裁、部数等は、表3 成果品一覧による。提出図書は電子データ（CAD データ、PDF）も提出すること（CAD データの形式は、DXF、JWW、SFC のいずれかとする）。

ア 建築設計図書

- ・特記仕様書、図面リスト、案内図、配置図、面積表（事業対象地全体を含む）、仕上表、平面図、立面図、断面図、平面詳細図、断面詳細図、

各部詳細 図、展開図、各伏図、建具図、便所詳細図、完成予想図（外観パース図、内観パース図等）、その他必要と思われる図面等

イ 構造設計図書

- ・特記仕様書、図面リスト、各種構造図、構造計算書、その他必要と思われる図面等

ウ 電気設備設計図書

- ・特記仕様書、図面リスト、配置図、動力設備図、電灯コンセント設備図、弱電設備図、消防設備図、各種計算書、その他必要と思われる図面等

エ 機械設備設計図書

- ・特記仕様書、図面リスト、配置図、給排水衛生設備図、消防設備図、空調設備図、換気設備図、衛生機器リスト、各種計算書、その他必要と思われる図面等

オ 基盤整備設計図書

- ・特記仕様書、図面リスト、実施設計平面図、割付平面図、造成平面図、造成断面図、給水平面図、排水平面図（雨水・汚水）、植栽平面図、電気設備平面図、施設の構造図・標準断面図・横断図、その他必要と思われる図面等

カ 仮設計画図書

- ・仮設計画、工事事務所の設置位置、使用材料一式、工事資機材一式、施工体制一式、資材置き場、残土処理、その他必要と思われる図書等

キ 施工計画

- ・工事工程表

ク その他

- ・各設計図書と整合した工事費内訳書及び積算数量調書、打合せ議事録、各種官公署届出書類、技術検討資料その他必要と思われる書類等

表3 成果品一覧

成果物等		製本等形態	適用	部数
各種調査	測量調査報告書	ファイル綴じ	A4	2部
	地質調査報告書	ファイル綴じ	A4	2部
	土質サンプル資料			1箱
基本設計	基本設計仕様書確認表	ファイル綴じ	A4	1部
	各種図面	白焼き	A3	2部
	各種計算書	ファイル綴じ	A4	1部
	裏付け図書等写し	ファイル綴じ	A4	1部
	概略工事工程表	ファイル綴じ	A3	1部
	打合せ議事録	ファイル綴じ	A4	1部
	概略工事費内訳書	ファイル綴じ	A4	1部
	技術検討資料	ファイル綴じ	A3 又は A4	1部
	その他資料	ファイル綴じ	A3 又は A4	1部
実施設計	実施設計仕様確認表	ファイル綴じ	A4	1部
	各種図面	二つ折り製本	A1 又は A2	1部
	同上	二つ折り製本	A1 又は A2	2部
	同上	二つ折り製本	A3	5部
	工事費内訳書	ファイル綴じ	A4	1部
	単価根拠資料	ファイル綴じ	A4	1部

積算数量調書	ファイル綴じ	A4	1 部
打合せ議事録	ファイル綴じ	A4	1 部
各種官公署申請書類			手続き必要用数
構造計算書	ファイル綴じ	A3 又は A4	1 部
技術検討資料	ファイル綴じ	A3 又は A4	1 部
ライフサイクルコスト 検討書	ファイル綴じ	A4	1 部
その他資料	ファイル綴じ	A3 又は A4	1 部
外観パース	アルミ枠付き	A2	1 部
内観パース	アルミ枠付き	A2	1 部
電子データ	DVD-R		1 部

（６）各種申請書の作成及びその協議

各種法規・条例に基づく申請書の作成及びその協議等に係る費用は、受注者の負担のもと、事業の進捗に支障がないように実施すること。

（７）設計に伴う近隣対応等

- ・公園利用者や近隣に配慮した設計とすること。
- ・発注者が近隣住民等への説明会を開催することとなった場合は、資料作成等、協力すること。

５ 仕様の変更

- ・発注者は、事業期間中に仕様の見直しを行うことがある。

（１）仕様の変更

- ・発注者が仕様を見直すときは、事前に受注者に通知する。
- ・発注者が仕様を見直す際の事由は次のとおりである。

＜仕様の見直し事由＞

- ア 法令等の変更により業務内容が著しく変更されるとき
- イ 災害、事故等により、特別な業務内容が常時必要なとき、又は業務内容が著しく変更したとき
- ウ 発注者の都合により業務内容の変更が必要なとき
- エ その他、業務内容の変更が特に必要と認められるとき

（２）仕様の変更に伴う事業契約等の変更

発注者と受注者は、仕様の変更に伴い、これに必要な契約、協定及びサービス対価の支払額の変更を行う場合がある。

6 秘密の保持

受注者は、当該業務の履行に関して知り得た秘密を漏らしてはならない。特に積算に関する資料については厳重な管理をしなければならない。