

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	質問内容	回答	備考
1	質問	仕様書	2	第1	3	(3)	⑨		食数管理の具体的な業務内容を御教示下さい。	仕様書P39/第4/10を参照ください。	
2	質問	仕様書	2	第1	3	(3)	⑨		発注業務の具体的な内容をお教えてください。 発注業務が業者の業務となっておりますが、方法・発注にかかるおおよその工数(現状何名でどの位の時間要していますか)・×切 等お教えてください。	具体的内容は、仕様書P39/第4/10を参照ください。 現状は各給食センター1名、それぞれ月約4時間要していますが、離乳食業務は含んでいません。 当月20日までに翌月分を発注します。その後、直送物資分の軽微な食数変更について前々日に変更の連絡を行います。	
3	質問	仕様書	4	第1	6	(2)			幼保の年間給食回数が240日となっておりますが、幼稚園の長期休暇等を考慮した年間給食回数をお教えてください。	令和4年度の回数は192日です。	
4	質問	仕様書	4	第1	6	(2)			幼稚園では学校同様長期休暇があると思いますが、長期期間中の食数及び配膳園数をお教えてください。	幼稚園分を除く食数は約1,500食で、園数は11園です。	
5	質問	仕様書	5	第1	6	(4)			各保育園での離乳食定員数をお教えてください。	現在、離乳食を提供する園は8園あります。各園は最大で約20食、全園計は最大100食を想定しております。	
6	質問	仕様書	7	第2	1	(1)	④		開業準備業務は、竣工後速やかに開始とありますが、想定している竣工予定時期をご教示ください。	令和6年7月中旬を予定しています。	
7	質問	仕様書	8	第2	2	(5)			残菜など廃棄物は可能な限り再生利用に努めることとありますが、本施設にたい肥化する設備はありますでしょうか。ある場合、型番・仕様・能力をご教示ください。	たい肥化する設備はありません。	
8	質問	仕様書	8	第2	2	(9)			市が作成するホームページの協力について、撮影の想定時期をご教示ください。開業準備期間のリハーサル時、供用開始後など。	開業準備期間のリハーサル時及び供用開始後1, 2ヶ月を想定しています。	
9	質問	仕様書	11	第3	1	(9)	①		修繕費200万・400万は、今回のプロポーザルの金額に含むということでしょうか。(事業費に含むとありますが、残金は市へ返納と記載があるため)	ご理解のとおりです。	
10	質問	仕様書	11	第3	1	(9)	①		必要な修繕費用の年間累計額について、5年目までは200万、6年目～10年目までは400万とありますが、業務開始が9月のため、各対象期間は9月1日～8月31日でよろしいでしょうか。その場合400万円に切り替わる時期は令和11年9月1日からでしょうか。	ご理解のとおりです。	
11	質問	仕様書	11	第3	1	(9)	①		必要な修繕費用の年間累計額の5年目までは200万、6年目～10年目までは400万とありますが、こちらは見積金額に含まれますでしょうか。含まれる場合は様式4-3の見積価格計算書内のどの項目に含まれますでしょうか。もしくは適宜行を増やして作成してもよろしいでしょうか。	見積金額に含まれます。 業務の内容に「補修、修繕」があるア)建物維持管理業務、イ)建築設備維持管理業務、エ)外構等維持管理業務の項目に計上してください。適宜行を増やす対応も可能です。	
12	質問	仕様書	11	第3	1	(9)	①		事業期間中の修繕についての金額はどのように決定されるのでしょうか。	事業者の提案により、市が決定します。	

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	質問内容	回答	備考
13	質問	仕様書	11	第3	1	(9)	②		管球は事業者が負担すると記載されていますが、資料5では蛍光灯は市の負担になっています。管球は蛍光灯や殺菌灯とは同一との認識ですが、事業者が負担すると想定している管球を具体的にご教示ください。	別添資料5を変更します。 別添「資料5 経費分担区分表(修正版)」を参照ください。	
14	質問	仕様書	11	第3	1	(10)	①		「市は、事業期間終了後に以下の点を検査する。市の検査により不適合と認められる場合は、事業者の責任により速やかに対応し、市の承諾を得ること」とありますが、年間200万円の修繕費を超えない範囲で対応すればよろしいでしょうか。	不適合と認められる場合、必要な対応は全て行ってください。 費用負担について、事業者の責によるものでない場合、年間の修繕費を超えない範囲は事業者が負担し、年間の修繕費を超える範囲は市が負担します。	
15	質問	仕様書	13	第3	3	(1)			空調設備及び排気設備等について、除塩フィルター及び脱臭フィルターが装着されている場合は、一般的に1～3年程度で交換する必要があり、単価も高額です。その場合の経費区分は貴市負担という理解でよいでしょうか。もしくは、修繕費での対応でよいでしょうか。	維持管理業務の費用に含んでください。	
16	質問	仕様書	13	第3	3	(1)	①		業務の対象に厨房除害設備の維持管理が入ると思いますが、処理方式により大きく保守点検費用が変わる為、どのような設備を予定しているか教えて頂けないでしょうか。または厨房除害設備の図面を開示頂けないでしょうか。	資料(排水処理槽計画図)を提供しますが、本施設はまだ設計段階であり、この資料は一般公開できるものではないため、実施要項P11/第5/1/(3)の手続きを経ている事業者に別途連絡のうえ、提供します。	
17	質問・意見	仕様書	13	第3	3	(1)	①		業務の対象に厨房除害設備の維持管理が入ると思いますが、膜分離方式となっておりますでしょうか。河川放流のため、膜分離式でなければ水質を保つ事が難しくなります。	排水処理設備の処理方式は膜分離方式です。	
18	意見	仕様書	13	第3	3	(1)	①		業務の対象に厨房除害設備が入ると思いますが、膜分離方式が採用されている場合、汚泥が大量に発生します。汚泥脱水装置を設置予定でしょうか。汚泥脱水装置が設置されていない場合、汚泥処分費が高額となります。	汚泥脱水装置の設置予定はありません。	
19	質問	仕様書	13	第3	3	(2)	②		各建築設備点検について、法定点検以外の機能を維持するための点検の頻度は事業者の提案でよいでしょうか。	提案に委ねます。	
20	質問	仕様書	13	第3	3	(2)	④		各建築設備の運転・点検整備等の記録は、点検記録及び整備・事故記録を全て電子データ化し、事業期間終了時まで保管すること、とありますが、紙媒体の記録書をPDFデータにて保管し、事業期間終了後にDVD等にまとめて提出することで問題ないでしょうか。	問題ありません。	
21	質問	仕様書	15	第3	5	(2)	①		各外構等点検について、法定点検以外の機能を維持するための点検の頻度は事業者の提案でよいでしょうか。	提案に委ねます。	
22	要望	仕様書	16	第3	6	(1)			清掃業務に関して、作業範囲の図面(給食・事務その他エリア)をお願い致します。	平面図及び仕様書の内容を見て、ご判断ください。	
23	要望	仕様書	16	第3	6	(1)			清掃業務に関して、作業範囲の床材の記載がある資料の開示をお願い致します。	資料(仕上表)を提供しますが、本施設はまだ設計段階であり、この資料は一般公開できるものではないため、実施要項P11/第5/1/(3)の手続きを経ている事業者に別途連絡のうえ、提供します。	

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	質問内容	回答	備考
24	要望	仕様書	16	第3	6	(1)			日常清掃業務の作業休日をお願いします。(祝日、年末年始、夏休み、冬休み時期等)	基本的に、日常清掃業務は給食センターの稼働時には必要になります。令和4年度は以下の日程が給食センターの非稼働日になります。 土日、祝日、春休み(4/1~4)、夏休み(7/25~27、8/15・16)、冬休み(12/26~1/6)、春休み(3/24~31)	
25	要望	仕様書	16	第3	6	(1)			定期清掃に関して、ガラス清掃等の面積試算の為、建物立面図の開示をお願い致します。	資料(カラーの配置図、平面図、立面図、断面図)を提供しますが、本施設はまだ設計段階であり、この資料は一般公開できるものではないため、実施要項P11/第5/1/(3)の手続きを経ている事業者に別途連絡のうえ、提供します。	
26	質問	仕様書	16	第3	6	(2)	②		各種定期清掃の頻度について、本仕様書に定めのないものは、事業者の提案でよいでしょうか。	提案に委ねます。	
27	質問・要望	仕様書	16	第3	6	(3)	②	ア)	内壁の床面から1m以上の部分及び天井は1月に1回以上、清掃を行うとありますが壁及び天井の各材質及び表面の仕上げ(塗装)をご教授下さい。 また、小中調理室の天井を清掃する際に使用できる可動式の高所作業台等は貸与していただけるのでしょうか。	資料(仕上表)を提供しますが、本施設はまだ設計段階であり、この資料は一般公開できるものではないため、実施要項P11/第5/1/(3)の手続きを経ている事業者に別途連絡のうえ、提供します。 また、可動式の高所作業台等は、施設側で保有しないので、事業者側で用意してください。	
28	要望	仕様書	18	第3	6	(3)	③	ア)	フィルター・フードを定期的に清掃することとありますがフードの数量及びサイズをご教授下さい。	資料(設備機器一覧)を提供しますが、本施設はまだ設計段階であり、この資料は一般公開できるものではないため、実施要項P11/第5/1/(3)の手続きを経ている事業者に別途連絡のうえ、提供します。	
29	質問	仕様書	18	第3	6	(3)	③	キ)	排水管の点検を月1回以上とありますが、目視点検で可との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。	
30	要望	仕様書	18	第3	6	(3)	③	ク)	グリストラップの数量及びサイズをご教授下さい。	排水処理槽計画図を見てご判断ください。 なお、排水処理槽計画図は、本施設がまだ設計段階であり、この資料は一般公開できるものではないため、実施要項P11/第5/1/(3)の手続きを経ている事業者に別途連絡のうえ、提供します。	
31	質問	仕様書	18	第3	6	(4)	③	ア)	廃棄物は事業者の責任において適正に処理するとありますが、現在の2センターでのごみの排出量(年間)をご教示ください。	年間排出量:79,880kg ただし、回収業者に販売した段ボール、アルミ及びステンレス分(13,520kg)は含まれておりません。	

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	質問内容	回答	備考
32	質問	仕様書	18	第3	6	(4)	③	ア)	現在の2センターで発生しているごみの種類をご教示ください。(食品残渣、プラスチック、金属くず、段ボール等)	食品残渣、プラスチック(ビニール、ペットボトルを含む)、金属くず(缶を含む)、段ボールが主ですが、紙、革、布、ゴム、陶器、ガラス等あらゆるごみが発生しています。	
33	質問	仕様書	19	第3	7	(3)	⑥		感知センサー・監視カメラを市が指定する箇所(正面エントランス、通用口、給食エリア出入口他)とありますが、指定詳細(数、場所)をご教示ください。	配置図や平面図等を見たとうえで、必要な感知センサー・監視カメラの数と場所(施設内および外構)をご提案ください。 提案に際して、様式番号は(様式6-1)とし、書類名は「感知センサー・監視カメラ設置位置図」としてください。規格、枚数、提出形式等は様式6と同じとします。 ただし、最終決定は市と優先交渉権者との協議によるものとします。	
34	質問	仕様書	19	第3	7	(3)	⑥		機械警備の設置については、開業準備期間中に事業者が貴市と協議の上設置場所等を決めるという理解でよいでしょうか。	設置場所は、No33を参照ください。 設置時期は、開業準備期間中となります。	
35	質問・意見	仕様書	19	第3	7	(3)	⑥		「機械警備で導入するシステムは、感知センサー・監視カメラを市が指定する箇所に設置し～設置は本事業費に含めるものとする」とありますが、配管・配線につきましては、DB事業にて整備して頂けるとの認識でよろしいでしょうか。DB事業で整備して頂けない場合、天井内に隠蔽できず露出配管となったり、指定された箇所に設置出来ない可能性がございます。	DB事業者で配管まで整備します。 O事業者は配線、機器の取り付けを行ってください。	
36	質問	仕様書	19	第3	7	(3)	⑥		「機械警備で導入するシステムは、感知センサー・監視カメラを市が指定する箇所に設置し～設置は本事業費に含めるものとする」とありますが、費用は開業準備費で見込めばよろしいでしょうか。	警備業務に計上してください。	
37	質問	仕様書	19	第3	7	(3)	⑥		「機械警備で導入するシステムは、感知センサー・監視カメラを市が指定する箇所に設置し～設置は本事業費に含めるものとする」とありますが、配管・配線工事含め本事業となる場合、配管は隠蔽工事としたい為、DB事業者と調整のうえ、DB事業中に工事を実施してもよろしいでしょうか。	No35を参照ください。	
38	質問	仕様書	19	第3	7	(3)	⑥		機械警備機器の取り付けに当たり、空配管の設置等建設業者様との調整が必要となりますが、これらの調整は事業者と建設会社様とで直接行うとの理解でよろしいでしょうか。	初回協議は市とO事業者と建設会社の3社で行ってください。以降、O事業者と建設会社で直接調整を行うことも可としますが、経過は市に報告してください。	
39	質問	仕様書	19	第3	7	(3)	⑥		貴市でご想定されている感知センサーと監視カメラの台数をご教示下さい。	No33を参照ください。	
40	質問	仕様書	21	第4	1	(2)	①		総括責任者の資格等の記載は仕様書と様式集のどちらが正か。	総括責任者に求める資格等は仕様書が正です。様式集は記載内容によって評価するものです。	
41	質問・意見	仕様書	22	第4	1	(2)	①		離乳食調理責任者の資格等について、「離乳食専用の室を有する学校給食共同調理場における調理業務」とありますが、全国的に同様の施設事例が少なく限定的となりますので、保育園又は病院給食における離乳食の調理業務に置き換えることも可能でしょうか。特に病院では調乳、離乳食、アレルギー代替え食など多岐にわたる調理対応により、相当の知識が必要とされております。	以下のとおり変更します。 「学校給食共同調理場、保育園給食又は病院給食における離乳食調理業務において2年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者。」	

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	質問内容	回答	備考
42	要望	仕様書	22	第4	1	(2)	①		離乳食責任者について、センターにおける専用レーンでの特別支援学校の調整食経験者配置の許可をご検討いただけますでしょうか。	No41を参照ください。	
43	質問	仕様書	23	第4	1	(2)	②		履歴書は職務経歴書でも宜しいでしょうか。	差し支えありません。	
44	質問	仕様書	24	第4	1	(3)	②		「地元雇用に配慮すること」とありますが、現給食センターで従事されている会計年度任用職員の人数および勤務状況を下記項目別にご教示ください。 ①調理配送などの職種別に、在籍人数と時給日給月給の区分、②期末手当、③社会保険加入状況、④年間勤務日数、⑤勤務時間、⑥栄養士または調理師資格者の人数	【調理員】①57人、時給 ②有 ③18人 ④143日×39人、200日×10人、243日×8人 ⑤午前8時30分(早出は7時45分)～午後3時30分又は午後5時 延べ60,042時間 ⑥32人 【配送員】①7人、時給 ②有 ③7人 ④243日×7人 ⑤午前9時～午後4時(2人は午後5時まで) 延べ10,626時間 【事務員】①3人、時給 ②有 ③3人 ④180日×1人、243日×2人 ⑤午前8時30分又は午前9時～午後3時30分又は午後5時 延べ4,361時間 【栄養士】①1人、時給 ②有 ③1人 ④243日 ⑤午前8時30分～午後3時30分 延べ1,458時間	
45	質問	仕様書	26	第4	2	(2)	①		「食材の検収」で食材品質の使用可/不可の判断は事業者側か。	原則、食材品質の使用可/不可の判断は事業者が行います。ただし、事業者が判断に困るような疑わしいものについては市で判断します。	
46	質問	仕様書	26	第4	2	(2)	①		各学校直接納品される商品をお教えてください。	特に決まっていません。献立の組合せによって決めています。	
47	質問	仕様書	26	第4	2	(2)	①		個人やクラス毎に提供するジャム、チーズ、小袋しょうゆ・ソース等の添加物類は前日納品の認識でよろしいでしょうか。	基本的には、ご理解のとおりです。	
48	要望	仕様書	26	第4	2	(2)	①		魚の納品形態と納入区分をお示しください。	現在、切り身等はバラ凍結でビニール等に挟まれ、段ボール、入数固定で納品されています。納入区分は幼保・小・中を想定しています。	
49	質問	仕様書	30	第4	3	(3)	①	イ) ク)	「生の食肉(略)扱った調理従事者は配缶業務に従事しない」とあります。一方、33ページ11行目には「汚染作業区域で従事した者は配缶業務を行わない」とあります。野菜類下処理で汚染作業区域にいた調理従事者も配缶ができないと解釈すればよろしいのでしょうか。	その解釈で結構です。現在そのように対応しております。野菜類下処理で汚染作業区域にいた調理従事者は、コンテナ室へ運搬する作業を行っています。	
50	質問	仕様書	31	第4	3	(3)	①	キ)	(ウ)「卵と乳の重複の献立は無いものとする」とありますが、1つの料理内での重複でしょうか。それとも主菜、副菜、和え物など1日の献立の中での重複でしょうか。	主菜・副菜・和え物の重複です。	
51	質問	仕様書	31	第4	3	(3)	①	キ)	(カ)配送については、アレルギー対応食専用容器に配食後、学校毎の容器に入れて、コンテナに収納するという理解でよろしいでしょうか。	提案に委ねますが、優先交渉権者との打合せで本決定とします。	
52	質問	仕様書	31	第4	3	(3)	①	キ)	アレルギー対応の専用の室での調理はアレルゲンを含む料理のみで、それ以外の料理は、学校にて一般食から配膳するという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。	

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	質問内容	回答	備考
53	質問	仕様書	31	第4	3	(3)	①	キ)	「当面の間、卵と乳の除去食を提供」とありますが、小麦の想定開始時期があればご教示ください。	想定開始時期は、令和8年4月になります。	
54	質問	仕様書	33	第4	3	(3)	④	ア)	離乳食の完了食の主食(めん、パン)は幼児食と同じものが学校直送との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。	
55	質問	仕様書	33	第4	3	(3)	④	ア)	おやつはセンターへ納品でよろしいでしょうか。(センターで分けてコンテナで配送、コンテナに入れるスペースの有無、パンとジャムの納品時間など)	センター納品や各園への直接納品もあります。 センター納品の場合は、センターで分けコンテナで各園に配送します。	
56	質問	仕様書	34	第4	5	(2)	①		調理済み食品の適切な温度管理を行うとありますが、配送車は温度管理できる保冷車を使用することでしょうか。	ご理解のとおりです。	
57	要望	仕様書	35	第4	5	(3)	②		現在の配送計画を、参考にご提示いただくことは可能でしょうか。	別添「配送表」参照。	
58	要望	仕様書	35	第4	6	(2)	①		残食及び残菜、飲み残り牛乳の概算量をご教示ください。また処理業者の回収頻度、時間などご指定があればご教示下さい。処理費の試算に必要な為、お願いします。	食べ残しは、令和2年度実績で年約20,100kgです。牛乳の飲み残しは、1日当たり135Lを想定しております。 処理業者の回収頻度、時間などは提案に委ねますが、衛生環境及び周辺環境等に十分ご配慮ください。	
59	質問	仕様書	35	第4	6	(2)	①	ア)	副食の残菜量の計量は献立毎もしくは主菜、副菜、汁物、デザートを含めて計量のいずれを想定されていますでしょうか。	献立毎の計量を想定しています。	
60	質問	仕様書	35	第4	6	(2)	①	エ)	「飲み残しの牛乳は専用の缶で配送校等から回収」とありますが、容器は市が用意するという理解でよろしいでしょうか。その場合、容器の容量、形状などについてご教示いただけますでしょうか。	当初はPPバケツ13L蓋付を市が用意する想定です。形状等詳細はDB事業者と今後打合せしていきます。	
61	質問	仕様書	35	第4	6	(2)	①	エ)	牛乳瓶ないし紙パック、ストローの回収も必要でしょうか。	牛乳瓶については、牛乳の提供事業者が回収しています。ストローは現在使用していません。	
62	質問	仕様書	35	第4	6	(2)	①	エ)	飲み残り牛乳は専用の缶で回収とありますが、給食コンテナと別に積載する必要があるでしょうか。検討されている缶のサイズをお教えてください。	積載は提案に委ねます。サイズは13Lを想定しています。	
63	質問	仕様書	35	第4	6	(2)	①	エ)	飲み残り牛乳のセンターからの回収は別途業者(残菜回収業者以外)によって回収されると判断でよろしいでしょうか。	飲み残り牛乳のセンターからの回収業者は提案に委ねますが、事業者の責任において適切に処理してください。	
64	質問	仕様書	35	第4	6	(2)	①	エ)	「飲み残しの牛乳は(略)処理業者に引き渡し」とあります。液体の状態のものを処理業者に渡すのでしょうか。	提案に委ねます。	
65	質問	仕様書	35	第4	6	(2)	①	オ)	残食集積場へ保管する残食及び残菜は、ビニール袋に入れて保管するという理解でよろしいでしょうか。	提案に委ねますが、衛生面にご留意ください。	

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	質問内容	回答	備考
66	質問	仕様書	35	第4	7	(1)			事業者が調達した運営備品とは何か御教示下さい。	常滑市新学校給食共同調理場整備事業図面集のうち、オ)、カ)、キ)の各備品一覧をご参照いただき、運営事業を行ううえで、調達すべき備品を指します。	
67	要望	仕様書	36	第4	8	(2)	①	ア)	配送車両調達の参考の為、現在使用している配送車両の台数及び自動車検査証と、後方斜めから外観写真をお示しいただけますでしょうか。	現在、配送車は8台あります。 後方斜めからの外観写真は別添「車両写真」参照。 自動車検査証は公表しませんが、2t車と1t車のサイズ等を以下に記載します。 【2t車】 長さ:約500cm、幅:約190cm、高さ:約280cm、車両重量:約2,600kg、車両総重量:約4,750kg 【1t車】 長さ:約430cm、幅:約160cm、高さ:約200cm、車両重量:約1,400kg、車両総重量:約2,550kg	
68	質問	仕様書	36	第4	8	(2)	①	ア)	現状の配送車は全て2t車でしょうか。全車両サイズをご教示願います。	2t車6台、1t車2台です。	
69	質問	仕様書	37	第4	8	(2)	①	ア)	納品先学校のプラットホームの高さについて、幼保が250mm～870mm、小中が760mm～900mmとなっています。昇降用パワーゲートは必要でしょうか。	提案に委ねます。	
70	質問	仕様書	38	第4	8	(2)	①	ア)	配送コンテナの規格は記載いただいておりますが、併せてコンテナの最大重量をご教示ください。	コンテナの製品重量は220kg程度、食缶等を積載した稼働重量の最大時は480kg程度を想定しています。	
71	質問	仕様書	38	第4	8	(2)	①	イ)	配送車両は原則EVとありますが、配送車両用充電スタンドは何台あるのでしょうか。	配送車両用充電スタンドはありません。提案に委ねます。	
72	質問	仕様書	38	第4	8	(2)	①	イ)	EVの充電施設は何台設置されるかご教示下さい。	No71を参照ください。	
73	質問	仕様書	38	第4	8	(2)	①	イ)	EV車について、現段階で2tサイズの電気トラックは販売されていないと思われま。す。(3tの販売はあり) また、恐らくEV車は床面の高さが断面図で示されている900mmに調整できない可能性があり、センター積込時に段差が見込まれる可能性があります。 そのような場合、どのように積み込むかやトラックのサイズ等についてはトラック発注段階で一度ご相談をさせていただくことは可能でしょうか。	EV車は原則になります。提案内容を精査させていただき、必要に応じて相談及び調整は可能です。	
74	質問	仕様書	38	第4	8	(2)	①	イ)	EVトラック用の充電施設の想定(仕様・台数・場所)をご教示ください。	No71を参照ください。	

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	質問内容	回答	備考
75	質問	仕様書	39	第4	9	(1)			市が実施される食育業務について現時点で想定される内容があればご提示願います。	センターでの見学会、研修会、料理教室等の対応や情報発信(見学会等の様子や献立、調理内容等)を想定しています。また、学校等での児童生徒及び園児の食育指導の補助業務を想定しています。	
76	質問	仕様書	40	第4	11	(2)	⑨		「従事者の家族」とありますが、従業員及びその同居人との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。	