

令和8年度 学校給食用物資納入指定業者選定基準

1. 立地条件

原則、いちき串木野市内に営業所がある業者とするが、一部品目については市内に営業所のない業者も認める。

2. 取扱い品目

- (1) 取扱い品目は、「1.野菜果物」「2.精肉類」「3.魚介類」「4.練製品」「5.豆腐類」「6.調味料類」「7.乳製品」「8.冷凍一般物資」「9.鶏卵」「10.製麺」「11.蒟蒻」とする。
- (2) 市内業者の申請は1品に限らず、複数品目について申請できるものとする。ただし、スーパー等、法人組織による大規模小売店は、野菜果物、精肉類の2品目のみ取扱えるものとする。
- (3) 市外業者については、冷凍一般物資のみ取扱えるものとする。
ただし、公益財団法人鹿児島県学校給食会は、文部科学省の指定を受けて学校給食の普及充実を図るため必要な事業を行っている団体のために、品目は限定しない。

3. 経営規模

- (1) 工場、店舗、販売等固定した営業施設を有していること。
- (2) 相当の資本で経営され、常時営業が行われていること。

4. 信用状況

- (1) 営業経歴が正しく経営状況が良好で、学校給食に協力的であること。
- (2) 食品に関する法律、並びに諸規定が遵守されていること。
- (3) 引き続いて1年以上その営業を継続していること。
- (4) 納税義務が履行されていること。
{市民税（特別徴収分含）・固定資産税・軽自動車税の納税証明提出}

5. 衛生状況

- (1) 衛生管理の徹底を図るため、施設・設備の清掃及び消毒を十分に行っていること。
- (2) 食料庫の清潔保持及び衛生害虫の駆除や発生防止に努めていること。
- (3) 従業員に対して、衛生管理の徹底指導を行っていること。
- (4) 従業員の検便は、定期的を実施していること。
{令和7年度の検便結果書提出（腸管出血性大腸菌 O157、赤痢菌、サルモネラ菌の項目以上）}
また、落札業者は、納品した学期毎に従事者の検便結果報告書を提出すること。
- (5) 従業員に対して、定期的に健康診断を受診させるとともに、毎日の健康状態を把握し、下痢している者、手指・顔面等の傷・化膿症のあるものに対しては、給食物資の取り扱いに従事することを禁止し、直ちに医師の診断を受けさせ、その指示事項を励行させていること。

6. 食材料の衛生管理

- (1) 原材料を含む食材や製品は品質・鮮度・温度等の管理を十分に行ない、汚染のないよう衛生的に取り扱っていること。
- (2) 缶詰や包装食品等は、内容表示・賞味期限（製造年月日のあるものについては製造年月日）・製造業者名・生産地等が明確な食品、添加物や材料の内容が明らかな製品のみを取り扱っていること。
- (3) 冷凍食品は、原則的に認定証マークの品を選んでいること。
- (4) 内容配合及び細菌検査の提示を求められた食品については提出すること。