

令和7年度  
(2025年度)

キッチンカー設計、デザイン及び製作業務委託  
基本仕様書

熊本市

## 基本仕様書

1 業務名 キッチンカー設計、デザイン及び製作業務委託

2 目的

災害発生時に避難者に温かい食事や多様なメニュー（おにぎり、汁物 1 品で 100 食を想定）を提供し、避難所の環境を改善することを目的にキッチンカーを製作するもの。キッチンカーにおいては、様々なイベントでも活用することから、熊本らしい市民に受け入れられるデザインとする。

3 履行場所 熊本市内及び受託者の作業地等

4 納入期限・納品場所

納入期限は、令和 8 年（2026 年）2 月 28 日（土）までとし、納入場所は、熊本市内の本市が指定する場所とする。納車作業（引渡し作業）完了後に完了検査を実施する。

5 委託内容

- (1) キッチンカーの設計
- (2) キッチンカーの外装、内装デザイン
- (3) 車両の調達、製作（オーダーメイド）
- (4) 設計書、デザイン案など各種資料作成、業務完了報告書の作成

6 委託金額 17,038 千円を上限とする（消費税及び地方消費税の額を含む）。

7 委託詳細

### 一般事項

- (1) 見積内訳書は、設備・機械器具の調達経費と施工費を切り分けて見積もること。
- (2) 車両は 8 ナンバーへ変更すること。車内での作業人数は 3 名程度を想定し、動線、通路幅を確保すること。
- (3) 車両は、道路運送車両法、食品衛生法（営業許可関係）、消防法その他の車両の運行や車両の利用に係る各関係法令に適合すること。また、各法に定められた設備が適切に設置されるようにすること。
- (4) 車両装備品等は、原則純正品とし、安全性及び機能性・操作性に優れた製品とする。また、カタログ等に記載のあるものについては、当然全て装置し、取付調整を含むものとする（セットオプションの場合も同様とする。）。ただし、純正品の設定が無いもの及び選択可能なものについては、十分打合せの上納入するものとする。
- (5) 本仕様書に記載のないものについても、技術上又は機能上当然必要と思われるものは、これを省略してはならない。
- (6) 装置及び付属品は、すべて取り付けを含むものとし、それに伴うアタッチメント及び配線、ねじ類等の雑材も含むものとする。また取付に際し穴あけ等の加工をした場合は、防水、防錆対策を十分行うこと。

- (7) 走行時及び避難所・イベント会場等での展開中ともに安全を考慮した構造であること。走行時に備品等のずれ・転倒を防ぐ構造にすること。
- (8) 偏荷重とならないように軸重や輪荷重を掲載し、車両の最大積載量を遵守すること。
- (9) 納車後に清掃、点検、修理等のメンテナンスが容易に行える構造であること。
- (10) 車両及び設備は、熊本県内でアフターサービスを受けられる体制が整っていること。

### 熊本県食品衛生基準条例

キッチンカーの製作にあたっては、熊本県食品衛生基準条例を遵守すること。以下項目を参考に条例を確認し、遵守する構造とすること。

- (1) 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- (2) 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるものへの汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施等により必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合は、それらと区画されていること。
- (3) 施設の構造及び設備
  - ア ちり、ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
  - イ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
  - ウ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
  - エ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
  - オ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。なお、水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造であり、貯水槽を使用する場合にあっては食品衛生上支障のない構造であること。
  - カ 従業者の手指を洗浄し、及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
  - キ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
  - ク 必要に応じてねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及びこれらが侵入した際に駆除するための設備を有すること。
  - ケ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が可能な状態で保管することができる十分な規模の設備並びに施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。

コ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

(サ は除くため掲載せず)

シ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

ス 添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。

#### (4) 機械器具等

ア 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。

イ 作業に応じた機械器具等を備えること。

ウ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、及び熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

エ 固定された、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置にあること。また、組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃がしやすく、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

オ 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

カ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えるとともに、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

キ 作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備えるとともに、その保管場所及び従業者が作業を理解しやすくするためにその内容を掲示するための設備を有すること。

#### (5) 飲食店営業

自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

##### 【留意点】

上記の条例を遵守するにあたり、以下の点に留意すること。

ア. 運転席と車内調理場との間に間仕切りを設け、区画がなされること。

イ. 手洗い設備については、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造（レバー、自動、プッシュ式等）とすること。

#### 新規登録の代行事務

受注者は、陸運局での登録車検及び車庫証明の提出等登録に係る全ての事務を受注者の費用で行うものとする。ただし、自動車損害賠償責任保険（25ヶ月）、車両重量税（2年）、自動車リサイクル料金の費用は、本市が負担する。

#### 保証

(1) 車両及び設備品の保証期間は、納入の日から1年間とする。なお、別途、メーカーの保証規定・保証期間がある場合は、その内容・期間とすること。

- (2) 保証期間を問わず、設計不良又は材質不良等に起因する故障等発生の場合は、受注者の責任で修理又は部品交換を行うこと。

#### その他

- (1) 完成検査時及び納車時は、燃料を満載すること。
- (2) 設計書は完成後すみやかに委託者へ提出し、設計案の段階で熊本市保健所食品保健課へ事前確認を行うこと。
- (3) デザインについては、デザイン完成後委託者へ提出し、委託者からの連絡後に車両へデザインを反映すること。
- (4) 業務完了報告書については、紙（1部）及び電子媒体とし、設計書、車両のデザイン、業務進捗状況等を記載すること。電子媒体の拡張子は pdf 形式とする。
- (5) 完成したキッチンカーの外装、内装を広報用に撮影し、jpg 形式で委託者へ提出すること。

#### 購入台数

1 台（ベース車両は未使用、未登録車を基本とする）。

#### 車両本体

- (1) エンジン 低排出ガス認定、ディーゼル、3,000～4,000 cc程度
- (2) シャシ 2トン級ワイドロング以上（例：3トン級ワイドロングなど）、3人乗り、四輪駆動式オートマチックミッションを基本とする
- (3) タイヤ 全数ラジアルタイヤとし、スペアタイヤも同サイズ（応急タイヤ可）とする。
- (4) バッテリー ぎ装に耐える容量にすること。
- (5) その他 SRS エアバック付（運転席・助手席）、ABS 付、パワーステアリング機能付  
パワーウィンドウ付、集中ドアロック、ブレーカーはコンセントの用途ごとに分けること。

#### 車体ぎ装

##### (1) 開口部

- ・車体側面には、適当な大きさの開口部（販売口）を設けること。また、当該開口部は、手動跳ね上げ式とし、販売窓はアルミサッシとすること。開口部は強風等に対応できるよう安全性を備えた構造にすること。
- ・車体後方にはテールゲートリフター（商標：パワーゲートなど）を設けること。

##### (2) 外装デザイン等

- ・ラッピングにより災害時のみならず、イベント等平時の利活用を考慮し、おしゃれで熊本らしい外装デザインとすること。
- ・販売窓の高さを設計する際は、商品等の受け渡し易くなるよう踏み台を配置するなど工夫をすること。
- ・販売窓側もしくは両側に開閉可能なオーニングを設けること。

##### (3) 車体塗装

車体の外装は、FRP（繊維強化プラスチック）製とすること。

#### 架装、車両付属品、積載品

- (1) 7インチ程度のカーナビを取り付けること。
- (2) バックアイカメラを取り付けること。  
(インナーミラータイプ又はカーナビに表示タイプどちらでも可)
- (3) フロントガラス内側の中央部に、ドライブレコーダーを取り付けること。  
(ドライブレコーダーが搭載されている旨のわかるステッカー等を付すること。)
- (4) その他の積載品等及び詳細については、別表のとおりとする。

#### 特記事項

- (1) 納入時期は、必ず担当者で打ち合わせること。
- (2) 納入場所までの輸送費用及び輸送に係る車両の保険費用等、納入に係る一切の経費については、受注者の負担とする。
- (3) 装備品の梱包資材等は、納入業者にて引き取り、処分すること。
- (4) 本仕様書について、疑義を生じた場合は、本市担当者及び所管課と綿密な打合せを行うこと。

#### 別表

架装・車両付属品・その他積載品 ※全て未使用のものに限る。

No.	品名	参考型式等	数量
1	エアコン（運転席部分）	純正	1式
2	フロアマット	純正	1式
3	サイドバイザー	純正	1式
4	サンバイザー	純正（運転席・助手席）	1式
5	アシストグリップ	純正（運転席側・助手席側）	1式
6	カーナビ	7インチ程度、フルセグ、AM・FMチューナー付	1式
7	マッドガード	純正	1式
8	シートカバー	防汚シートカバー	1式
9	タイヤチェーン	収納袋 又は ケース付	1式
10	スペアタイヤ	応急タイヤ可（修理キット不可）	1式
11	標準工具	タイヤ交換用ジャッキ他	1式
12	ドライブレコーダー	FullHD画質（200万画素以上）、常時録画、Gセンサー搭載、GPS搭載タイプ、記録媒体32GBマイクroSD以上	1式
13	バックアイカメラ	カーナビに表示又はインナーミラー型（液晶カラー）	1式
14	自動車用消火器	4型粉末ABC 又は 同等品	1本
15	荷室内灯	LED及び照明用レール	1式
16	荷室内作業灯	LED及び照明用レール、作業台の位置に合わせて設置	1式
17	路肩灯	後輪左右	1式
18	フォグランプ	純正 又は 同等品	1式

19	車輪止め	ゴム製 又は 同等品	1組
20	内装	アルミ複合版仕上げ（もしくは木仕上げ）断熱材仕様	1式
21	床仕上げ	アルミシマ鋼板	1式
22	換気扇	有圧式、100V、風防設置、荷台前方に設置	2個
23	キッチンボックス	アルミ製	1式
24	廃棄物容器	不透明性の材質かつ蓋つき、45L	2個
25	3槽シンク	ステンレスシンク3槽 ※うち1槽は流水式手洗い設備とし、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造のもの（レバー、自動、プッシュ式等）	1式
26	給水タンク	200L、排水機能を備えること	1台
27	廃水タンク	200L	1台
28	台下冷蔵庫（1）	幅1500mm程度、（隔側温度計付き）	1台
29	台下冷蔵庫（2）	幅1200mm程度、（隔側温度計付き）	1台
30	冷凍ストッカー	上開きタイプ、400L以上、（隔側温度計付き）	1台
31	ガステーブルコンロ	4口、LPG用、1200×600×250（mm）程度	1台
32	炊飯器	3升焚き、LPG用、492×423×426（mm）程度	2台
33	ステンレスコンロ台	バックガードあり、1200×600×650（mm）程度	1台
34	空調	スポットクーラーもしくは室内用エアコン等	適宜
35	発電機	ガソリン式（移動可）、上記の電力を賄えるもの	1台
36	寸胴鍋	アルミ製、ガステーブルコンロに適した大きさ	2台
37	しゃもじ大	プラスチック製、3升用	2個
38	レードル	ステンレス製	4個
39	アルミ両手鍋	44cm程度、蓋つき	2個
40	その他必要な調理什器類	やかん等	1式
41	温度計、湿度計		1式
42	給湯器		1台

※これらの設置に係る電気工事、ガス配管工事を含むこと。

※ガス配管については、事故防止のためワンタッチバルブで実施し、プロパンガス本体については固定すること。

※作業台等については、作業しやすいように高さを揃えること。

## 8 その他

- (1) 受託者は、本業務において知り得た情報については、他人に漏らし、又は自己の利益のために利用することはできない。また、委託業務終了後も同様とする。
- (2) 業務の実施にあたっては、熊本市防災対策課と綿密な連携を図ること。
- (3) 本業務の実施に得られた成果品は、熊本市に帰属するものとする。
- (4) 業務の処理に関し発生した損害（第三者に及ぼした損害を含む。）のために必要を生じた経費は、受託者

が負担する。

(5)本仕様書に記載が無い事項について、疑義が生じた場合は委託者及び受託者ともに十分協議の上、解決するものとする。