**第43回所沢市民フェスティバル｢企業PRコーナー｣参加申込書**

|  |  |
| --- | --- |
| ふ　り　が　な |  |
| 企　業　名 |  |
|
| 当日責任者 | ふりがな |  | 連絡先 |
| 氏 名 |  | ＴＥＬ：ＦＡＸ： |
| 住　所 | 〒 |
| E-mail |  |
| 企業の事業内容 |  |
| 当日の催物内容ＰＲしたい点 |  |
| 区画数 |  区画 | 搬入車輌の台数 | 　 台 | 駐車証の希望 | 有( 　台)・無 |
| 借用備品 | 机　　　　　　　　台イス　　　　　　　脚電源　　　　　　　個※1個にコンセント２(計1500ｗ)展示用パネル　　　枚テント用横幕　　　間駐車証　　　　　　台清掃協力金　1,000円合計　　　　　　　円【事務局記入】　合計　　　　　　　円 | 横幕囲い方 | 【**記入例**】2区画　3方囲いの場合3間3間前横幕：計10 間2間2間 |
|  ※横幕を付ける部分を太線にしてください5.4m(3間)1張 3.6m(2間)前横幕：計　　間 |
| 火気器具の使用（○をつけてください） | 無し　／　ガスこんろ ・カセットこんろ ・ 炭焼き ・発電機 ・ その他（　　　 　）※ホットプレート、電子レンジ、IH調理器具、電気ポット等は火気器具には含みません。 |
| 備考（レイアウトの希望や持込み備品・器具、開催日時、その他要望等がありましたら記入してください) |
| 確認事項 |
| 募集を何でお知りになりましたか？ | １ 広報ところざわ 　　２ フェスティバルＨＰ　　　３ 所沢市ＨＰ４ SNS（　　　　　　　　　）　５ 前回参加した 　６ その他(　　　　　　　　　　　) |

【**添付書類**】

①法人登記していることが分かる書類

裏面有り

※食品を扱う企業(団体)については、以下の書類も提出

②臨時出店届

③保菌検査(検便)成績書(従事する方全員分)令和４年４月以降のもの

※保菌検査成績書のみ９月８日（木）午後４時まで提出可

開催当日の従事者名簿　（責任者は最初に記入してください。）

※太枠内を記入してください。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 生年月日 | ふ り が な | 住　　　　所 | 性別 | 保菌 |
| 従 事 者 氏 名 |
| ＴＳ　 年　月　日Ｈ |  |  | 男・女 |  |
|  |
| ＴＳ　 年　月　日Ｈ |  |  | 男・女 |  |
|  |
| ＴＳ　 年　月　日Ｈ |  |  | 男・女 |  |
|  |
| ＴＳ　 年　月　日Ｈ |  |  | 男・女 |  |
|  |
| ＴＳ　 年　月　日Ｈ |  |  | 男・女 |  |
|  |

所沢市民フェスティバル実行委員会

　実行委員長　　小澤　潤　様

誓　　約　　書

第4３回所沢市民フェスティバルに参加するにあたり、企業PRコーナー募集要領を遵守し、実行委員会の指示に従うことを誓約いたします。

　また、留意事項違反、その他実行委員会に不適切と判断された場合には、出店取消しの

指示に従うことを誓約いたします。

　令和４年　 月　　日

　　　　　　　　　　　　　　　　　　責任者署名

|  |
| --- |
| **臨時出店の概要** |
| 臨時出店者 |  |
| 取扱食品 |  |
| 食品の取扱方法　　　（調理工程・販売等） |  |
| 店 舗 平 面 図  |
| （テント内の平面図を記入してください） |
| 設　　備　　概　　要 |
| １　設備位置　　**（**　屋　内　・　屋　外　**）** |  |
| ２　冷蔵設備　**（**　冷蔵庫　・　アイスボックス　・　その他　（　　　　　　　　　　　　　　　　　 　 　） 　**）** |
| ３　給水設備　　**（**　水　道　・　貯水タンク　・　その他　(　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　) **）** |
|  |
| 従　事　者　名　簿 |
| 氏　　　　　名 | 従事内容（調理・販売等） |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **臨時出店の概要 （記入例）**  |
| 臨時出店者 | 所沢　太郎 |
| 取扱食品 | やきそば・焼きトウモロコシ・ビール　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※取扱商品についてすべて記入してください。 |
| 食品の取扱方法　　　（調理工程・販売等） | ①やきそば：材料（キャベツ、もやし、ニンジン、豚肉、麺（ゆで））野菜類、豚肉、麺をすべて加熱調理。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　②焼きトウモロコシ：材料（トウモロコシ（ゆで））バーナーで炙る。　 　　　 　　　　③ビール：市販の缶ビールを販売。　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　　　　　**※食品に入る材料はすべて記入し、詳細な調理工程を書いてください。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　なお、市販のものを直接販売する時以外は工程を書いてください。****※書ききれない際は、裏面に記入ください。**　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 |
| 店 舗 平 面 図  |
|  |
| 　 | （テント内の平面図を記入してください） | 　 |
|  |
|  | ジェネレータ－ | 　 | 　 | 　 | 冷蔵庫 |  |
|  |  |
| 　 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | 調理場所 |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | レジ | 販売場所 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 　　 |
| 設　　備　　概　　要 |
| １　設備位置　　**（**　屋内　・　屋外　**）**　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　２　冷蔵設備　**（**　冷蔵庫　・　アイスボックス　・　その他　（　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　）　**）**　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　３　給水設備　　**（**　水道　・　貯水タンク　・　その他　(　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　) **）** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 従　事　者　名　簿 |
| 氏　　　　　名 | 従事内容（調理・販売等） |
| 所沢　　一郎 | 焼きそば調理 |
|
| 所沢　 次郎 | 焼きトウモロコシ調理 |
|
| 所沢　 三郎 | 調理完了品、ビールの販売 |
|
| 所沢　 伍郎 | 調理完了品、ビールの販売 |
|
| 所沢　 史郎 | 金銭の受け渡し |
|