当日責任者

の顔写真

４㎝×３㎝

もう1枚は

貼らずに

提出して

ください。

第43回所沢市民フェスティバル

｢ところざわ市民市場｣参加申込書

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ふ　り　が　な |  | | | |
| 団体(事業所)名 |  | | | |
|
| ふ り が な |  | | ＴＥＬ:  ＦＡＸ: | |
| 当日責任者氏名 |  | |
| E-mail | ＠ | | | |
| 住　　　 　所 | 〒　　　 ― | | | |
| 販売品目（当日販売する品目を記入すること） | | | | |
|  | |  | | |
|  | |  | | |
|  | |  | | |
|  | |  | | |
| 区　画　数  （３区画まで） | 区画 | 指定駐車証の希望 | | 有（　台）・ 無 |
| 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 | | | | |
| 確認事項 | | | | |
| 他イベントでの出店実績等（過去２回以内） |  | | | |
| 所属組織・団体等 |  | | | |
| 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ＨＰ  ４ SNS（　　　　　）　５ 前回参加した 　　６ その他(　　　　　　　　　　　) | | | |

【添付書類】

①従事者全員の顔写真付き本人確認書類（運転免許証**(両面)**等）の写し（募集期間必着）

◎写真が不鮮明なものは不可とします。

②当日責任者の顔写真(縦4㎝×横3㎝)×2枚(1枚は貼付せずそのままお持ちください)

**※**食品を扱う団体（事業所）については、以下の書類も提出

③臨時出店届

④保菌検査(検便)成績書(従事する方全員分)令和元年6月以降のもの

裏面あり

◎保菌検査のみ９月１日（木）午後４時までに提出可

開催当日の従事者名簿　（当日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 | 運営側CHECK  事項 |
| 従 事 者 氏 名 |
| Ｔ  Ｓ　 年　月　日  Ｈ |  |  | 男  ・  女 | 身分  証明 |
|  |
| 保菌 |
| Ｔ  Ｓ　 年　月　日  Ｈ |  |  | 男  ・  女 | 身分  証明 |
|  |
| 保菌 |
| Ｔ  Ｓ　 年　月　日  Ｈ |  |  | 男  ・  女 | 身分  証明 |
|  |
| 保菌 |
| Ｔ  Ｓ　 年　月　日  Ｈ |  |  | 男  ・  女 | 身分  証明 |
|  |
| 保菌 |
| Ｔ  Ｓ　 年　月　日  Ｈ |  |  | 男  ・  女 | 身分  証明 |
|  |
| 保菌 |
| Ｔ  Ｓ　 年　月　日  Ｈ |  |  | 男  ・  女 | 身分  証明 |
|  |
| 保菌 |

　※当日従事者については、(別紙)運転免許証添付用紙に免許証の両面をコピーし、

添付してください。

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、ところざわ市民市場参加募集要領を遵守し、実行委員会の指示に従うことを誓約いたします。

また、所沢市暴力団排除推進活動の趣旨にのっとり、所沢警察署に名簿の照会を行うことに同意し、その結果において暴力団との関係が認められた場合や、留意事項違反、その他実行委員会で不適切と判断された場合には、実行委員会からの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

当日責任者

氏　　　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）** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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　(　　　　　　　　　　 　　) **）** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |
| 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　 史郎 | | | | | 調理完了品、ビールの販売 | | | | | | | | | | | | | |
|
| 所沢　 伍郎 | | | | | 金銭の受け渡し | | | | | | | | | | | | | |
|