|  |
| --- |
| **出店申込書** |

申込日：令和　　　　　年　　　　　月　　　　　日

■出店者情報

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| フリガナ |  | | |
| 出店名  （屋号） |  | | |
| フリガナ |  | | |
| 責任者氏名 |  | | |
| 住所 | 〒 | | |
| TEL |  | FAX |  |
| 携帯番号 |  | | |
| E-mail |  | | |
| SNSアカウント |  | | |

**出店にあたり、出店概要及び出店ルールを順守いたします。**

（　　　　　）はい　　　　（　　　　　）いいえ

※いいえを選択された場合は、お申込みできません。ご了承ください。

■販売品目/価格/1日あたりの取扱数量　※出来るだけ詳細な情報をご記入ください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | 品　　目 | 価　　格 | 数　量　/　日 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 |  |  |  |
| 10 |  |  |  |

※酒類の販売は原則不可とします。　※申請品目以外の物が増えた場合はご連絡ください。

屋　号

■業種※該当する（　　　）欄に〇印をつけてください

|  |
| --- |
| （　　　）飲食店営業　　　（　　　）菓子製造業　　　（　　　）飲食店営業+菓子製造業  （　　　）喫茶店営業　　　（　　　）魚介類販売業（調理なし）  （　　　）乳類販売業（ショーケース販売）　　　（　　　）食肉販売業（包装品販売）  （　　　）飲食店営業+食肉販売業（包装品販売） |
| **許可番号　※京都府一円（京都市を除く）/屋台・キッチンカーの許可番号** |
| **許可有効期限　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　許可交付自治体（保健所名等）** |

■出店内容について

　次の各項目の出店形態の該当する（　　　）欄に〇印をつけてください。

　数字を記入するものについては、［　　　］欄に数字をご記入ください。

**【出店形態】**

|  |  |
| --- | --- |
| （　　　）車両 | 車両サイズ［　　　　　　ｍ　×　　　　　　ｍ］  ナンバー　［　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　］ |
| （　　　）テント | サイズ　　［　　　　　　ｍ　×　　　　　　ｍ］ |

**【現場調理の有無】**※あり：飲料等の小分けを含む、包装品の温めを含む　/なし：未開封のみ

|  |  |
| --- | --- |
| （　　　）あり | （　　　）なし |

**【電気の使用】**

|  |  |
| --- | --- |
| （　　　）使用する（上限1,500Wまで※有料） | （　　　）使用しない |

**【ガスの使用】**※使用する場合は火気取扱いレイアウト図、及びガスボンベ転倒防止策図を添付してください。

|  |  |
| --- | --- |
| （　　　）使用する　※カセットコンロ含む | （　　　）使用しない |

**【手洗い】**

|  |
| --- |
| （　　　）有（流水式手洗設備+手指消毒液）　（　　　）有（手指消毒液のみ）  （　　　）有（タンク式手洗い設備+手指消毒液） |

**【温度管理の必要な食品の有無】**

|  |
| --- |
| （　　　）有（冷蔵庫、冷凍庫）　（　　　）有（クーラーボックス）　（　　　）無（常温品等）  （　　　）その他［　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　］ |

屋号

【持ち込み機材】※冷蔵庫、のぼり旗、たて看板等

|  |
| --- |
|  |

【公共施設への出店実績】※出店施設名/所在地/期間等　施設毎に記載。ない場合は空欄

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| ガス使用店舗は①**火気取扱いレイアウト図**、及び②**ガスボンベ転倒防止策図を**添付してください  （不燃：加熱開始後20分以上燃焼しないこと　/　難燃：加熱開始後5分以上燃焼しないこと）  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　※営業許可申請時の「営業施設の平面図」でも構いません。 |