附件1

盐边县2023年特色餐饮名店打造工作方案

（送审稿）

为进一步挖掘盐边特色餐饮文化，改善餐饮环境，提升餐饮服务水平，促进盐边美食与文化、旅游的高度融合，推动盐边县服务业高质量发展，有效恢复经济运行，贯彻落实《商务部等11部门办公厅关于抓好促进餐饮业恢复发展扶持政策贯彻落实工作的通知》（商办服贸函〔2022〕154号）“加快出台专项扶持政策的落实举措，为餐饮企业申请政策帮扶提供必要指导”具体要求，结合实际，制定本工作方案。

一、总体目标

坚持“政府引导、业主自愿、政策支持、示范带动”原则，围绕“红格一座城、二滩一湖水、北部一片山、盐边一桌菜”核心资源，打造一批特色餐饮名店，拉动餐饮行业消费，做强“滋味盐边”餐饮产业，提振餐饮行业发展信心，持续擦亮“滋味盐边”名片。

二、范围及条件

**（一）支持范围**

以滋味盐边“一桌菜”主题宴、12个风味餐、盐边特色烧烤、盐边牛羊肉特色餐厅、盐边羊肉米线以及盐边特色小吃等为主的餐饮企业、个体经营户、小吃店。已获评“滋味盐边餐饮名店”的不再纳入支持范围。

**（二）参与标准**

店面以突出盐边特色美食为主，特色菜知名度、名誉度高。经营场所符合食品安全管理相关条件，设施完备完善，证照齐全，不存在安全隐患。无不良信用记录，未发生安全事故。业主单位有较强的提升意愿，具备相应投资能力，对店面的经营管理具有一定经验，能主动宣传推广盐边特色美食。

**（三）评选标准**

店铺外部立面打造及招牌设置，店内软硬装修主题鲜明、亮点突出。菜品风味独具特色、质价相称。服务规范着装统一、技能娴熟。明厨亮灶规范经营、食品安全。

三、资金保障

县级财政安排资金500万元用于特色餐饮名店打造。验收合格后对达标门店授予“盐边县特色餐饮名店”名牌，并按投入资金20%最高不超过50万元进行奖补。

四、实施流程

**（一）填报及申报。**业主单位按照自愿参加原则，填报《盐边县2023年特色餐饮名店打造申报表》（附件1），准备好相应佐证材料报属地乡镇、县市场监管局、县综合执法局初审。相关资料和证明材料齐备后，业主单位于2023年4月20日前提交县经合商务局复审。领导小组采取实地考察或集中评审相结合的方式进行评审，提交领导小组会议研究决定后进行公示。公示无异议确定打造名店名单对外公布。

**（二）初设及改造。**业主单位自行委托专业设计单位遵循“相对统一、一店一特色”原则对店面提升设计，在2023年5月15日前将设计方案提交县经合商务局评定。业主单位自行筹资，委托实施单位，严格按照设计方案在2023年8月底前完成风貌打造及菜品内涵故事挖掘；同步在2023年8月底前组织管理人员、服务人员开展质量管理、服务礼仪及餐饮文化知识培训，进一步提升服务质量。

**（三）终评及授奖。**业主单位完成改造升级即可提请验收，县经合商务局在2024年3月底前按照《盐边县2023年特色餐饮名店项目评分细则》（附件2）组织人员对业主单位进行现场验收打分，总分100分，80分以上为达标合格。在完成终评的3个月内兑现奖补资金。

五、组织保障

为切实加强对特色餐饮名店打造工作的组织领导，滋味盐边预制菜专班负责统筹推进餐饮名店打造工作。

附件：1-1.盐边县2023年特色餐饮名店打造申报表

1-2.盐边县2023年特色餐饮名店评分细则

附件1-1

盐边县2023年特色餐饮名店打造申报表

业主单位名称（盖章）：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申报单位 | |  | | | 法人代表 | |  |
| 营业地址 | |  | | | 联 系 人 | |  |
| 成立时间 | |  | | | 电 话 | |  |
| 员工人数 | |  | | | 营业面积 | |  |
| 是否已  自筹资金 | |  | | | 2022年  营业额 | |  |
| 自筹金额  （万元） | |  | | | 招牌菜 | |  |
| 单位简介： | | | | | | | |
| 获奖  情况 |  | | | | | | |
| 打造方案（构思、创意等） | | | | | | | |
| （可单独附页） | | | | | | | |
| 属地乡（镇）意见（签章）： | | | 县市场监管局意见（签章）： | 县综合执法局意见（签章）： | | 初审意见： | 领导小组意见： |

备：报名表同时附证照复印件及相关印证资料。

附件1-2

盐边县2023年特色餐饮名店评分细则

业主单位名称： 验收时间：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目  类别 | 项目内容 | 分值 | 现场复核情况 | 得分 | 备注 |
| 1 | **必备条件**  **（25分，缺项不评）** | 营业执照、食品经营许可证、四川省食品小经营店备案证、健康证等证照齐全 | 5 |  |  |  |
| 2 | 有固定的字号名称 | 2 |  |  |  |
| 3 | 2年内未发生安全事故及投诉事件 | 2 |  |  |  |
| 4 | 遵纪守法、诚信经营、依法纳税 | 2 |  |  |  |
| 5 | 规章制度健全、组织结构合理、经营管理规范 | 5 |  |  |  |
| 6 | 污水、废气的排放符合有关部门的规定 | 4 |  |  |  |
| 7 | 店招、门头实现亮化 | 5 |  |  |  |
| 8 | **基本要素（26分）** | 店内装修风格独特、与发展相适应 | 8 |  |  |  |
| 9 | 有独立的包间 | 8 |  |  |  |
| 10 | 餐厅、厨房、公共设施、公共卫生间等设备设施齐全 | 10 |  |  |  |
| 11 | **硬性指标（43分）** | 市场监管对其食品安全风险评级为B级 | 8 |  |  |  |
| 序号 | 项目  类别 | 项目内容 | 分值 | 现场复核情况 | 得分 | 备注 |
| 12 | **硬性指标（43分）** | 以盐边特色菜为主，菜品风味独具特色、质价相称、买卖公平 | 10 |  |  |  |
| 13 | 就餐环境舒适，整洁，干净 | 10 |  |  |  |
| 14 | 开展业务技能培训，服务规范着装统一，标准化服务与个性化服务相结合，顾客满意度高 | 10 |  |  |  |
| 15 | 食材新鲜，不使用国家禁令食用的原料、食品添加剂，不加工售卖野生动物 | 3 |  |  |  |
| 16 | 开展网络营销 | 2 |  |  |  |
| 17 | **社会责任**  **（6分）** | 开展安全应急演练 | 2 |  |  |  |
| 18 | 为员工购买了社会保险，且购买食品安全责任险 | 2 |  |  |  |
| 19 | 积极为农民工、大中专毕业生提供就业岗位 | 2 |  |  |  |
| 20 | **加分项**  **（20分）** | 信息化设备、节能环保设备和清洁能源使用 | 2 |  |  |  |
| 21 | 市场监管对其食品安全风险评级为A级 | 2 |  |  |  |
| 22 | 聘用厨师取得国家级中级及以上证书 | 2 |  |  |  |
| 23 | 获得老字号认证 | 2 |  |  |  |
| 24 | 获得省级专业协会、市级行业协会奖 | 2 |  |  |  |
| 序号 | 项目  类别 | 项目内容 | 分值 | 现场复核情况 | 得分 | 备注 |
| 25 | **加分项**  **（20分）** | 获得县级政府以上表彰 | 2 |  |  |  |
| 26 | 主推盐边“一桌菜”五大主题宴、12 个风味餐及盐边特色小吃 | 2 |  |  |  |
| 27 | 开展盐边菜宣传推广 | 2 |  |  |  |
| 28 | 注重企业文化建设，店面装修装饰、出品、服务等文化底蕴浓厚，突显盐边特色 | 2 |  |  |  |
| 29 | 对盐边菜有创新，客户赞誉度高 | 2 |  |  |  |
| 30 | 合计 | | 120 |  |  |  |