附件1

南通市精品酒店认定办法（征求意见稿）

为认真贯彻落实《关于建设“四大商圈、两大集群”的实施方案》（通办〔2022〕65号）和《2024年全市产业项目建设“龙虎榜”综合考评办法》（通办〔2024〕23号），加快建设打造一批布局合理、类型多样、主题鲜明、特色突出的精品酒店，为在通游客提供高品质的住宿服务。特制定本认定办法。

一、认定范围

在南通市市内注册成立，并持续营业3个月以上的住宿法人企业（存量住宿企业近1年发生过安全生产事故或被有关部门处罚的，不得申请认定）。

二、认定程序

（一）申报。住宿企业根据自愿原则，对照《南通精品酒店认定办法》，按照申报材料清单（附件1.5），向辖区提交书面认定申请（材料纸质版一式三份及电子档）。

（二）审核。辖区依据《南通精品酒店认定办法（试行）》，对参评酒店申报材料进行初审，并向市主管部门提交初评报告。在初步评审后，市主管部门成立专家评审组开展集中评审，逐项评分，并出具评审报告。

（三）公示。依据评审组评审报告结果，并征求各方面意见综合考量后，形成公示名单，向社会公示。

（四）认定。根据公示结果，授予相关住宿企业“南通精品酒店”称号，并颁发牌匾。

三、认定标准

本办法所称南通精品酒店是指诚信守法、设计风格独特、文化内涵丰富、品质精良、运营专业且经过评选认定的住宿企业。

（一）资格条件：申请精品酒店认定的住宿企业应符合附件1.1内各项要求，实行“一票否决”制，参评企业每项必须达标。

（二）硬件条件：申请认定的住宿企业基础条件、经营场所、厨房空间、公共区域、食品安全应符合有关要求（详见附件1.2）。

（三）软件条件：申请认定的住宿企业服务质量、员工素养、经营管理、企业文化应符合有关要求（详见附件1.3）。

（四）荣誉条件。申请认定的住宿企业及员工在传承、保护、创新地方文化方面取得突出成绩，获得过市级及以上表彰，具有一定的行业地位（详见附件1.4）。

四、监督管理

1、经认定的住宿企业要自觉遵守本办法，珍惜荣誉称号。精品酒店称号仅用于获得授权的单个门店宣传，未经评定机构许可，不得用于其他活动，不得提供给企业其他门店或转让给其他企业使用，否则，永久取消涉事企业参评资格。

2、经认定的精品酒店称号有效期3年。期满后，由评定机构组织复审。

3、经认定的精品酒店在有效期内发生违法行为和安全事故、弄虚作假、引起其它不良社会后果或违反本办法相关规定的，立即取消其资格。

附件1.1

精品酒店认定资格条件

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核项目 | 自评 | 专家评审 |
| 1 | 执业手续完备，《营业执照》、《食品经营许可证》、《税务登记证》齐全，在经营场所的显著位置公示食品经营许可证，符合消防安全管理相关规定 |  |  |
| 2 | 有固定的品牌或店名，在南通成立法人企业 |  |  |
| 3 | 上年度或本年度开票营业额达到200万元及以上或月均营业额达到20万元及以上 |  |  |
| 4 | 营业面积在150㎡以上或餐位在30个以上 |  |  |
| 5 | 具有经营场所及附属建（构）筑物的产权证明或租赁协议书 |  |  |
| 6 | 客房数量不低于15间，50%及以上的客房应景观视野宽阔 |  |  |
| 7 | 一个自营的餐厅 |  |  |
| 8 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员 （包括新参加和临时参加工作的从业人员）均已办理有效健康证明，并进行公示 |  |  |
| 9 | 不主动提供牙刷、牙膏、梳子、筷子、杯子等一次性用品;店内醒目处张贴有“厉行节约、反对浪费”、“光盘行动”等宣传标语 |  |  |
| 10 | 近1年未发生过安全生产、食品安全事故或被有关部门处罚 |  |  |

说明：附录Ⅰ实行“一票否决”制，参评门店每项必须达标。（达标项在框内填“达标”

附件1.2

精品酒店认定硬件条件

| 序号 | 评 分 指 标 | 分值 | 自评分 | 专家评分 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **基础条件** | **13** |  |  |
| 1.1 | 地理位置及周围环境 | 9 |  |  |
| 1.1.1 | 地理位置 | 3 |  |  |
|  | 位于中心商业区、风景区 | 3 |  |  |
|  | 位于其他区域 | 1 |  |  |
| 1.1.2 | 周围环境 | 3 |  |  |
|  | 花园式环境（绿化空间大，有观赏景物和景观小品） | 3 |  |  |
|  | 庭院式环境（有一定绿化和景观，可供客人散步、休闲） | 2 |  |  |
|  | 一般式环境（履行市容环卫责任区相关职责） | 1 |  |  |
| 1.1.3 | 交通情况 | 3 |  |  |
|  | 抵达性好，一楼有独立的对外营业门面 | 3 |  |  |
|  | 抵达性一般，一楼无独立的对外营业门面 | 1 |  |  |
| 1.2 | 停车场（包括地下停车场、停车楼） | 4 |  |  |
|  | 有自备停车场，车位数可以保证营业需要 | 4 |  |  |
|  | 无自备停车场，但可以协调周边停车空间 | 2 |  |  |
|  | 无自备停车场，无法解决停车问题 | 0 |  |  |
| **2** | **经营场所** | **53** |  |  |
| 2.1 | 建筑物外观新颖，具有地方人文特色，视觉辨识度高，店招设置规范 | 2 |  |  |
| 2.2 | 外墙有灯光设计，夜间氛围独特高雅 | 2 |  |  |
| 2.3 | 空间布局 | 9 |  |  |
| 2.3.1 | 独立于客户之外面积宽敞的接待前厅，具备预订、接待洽谈等服务功能。 | 3 |  |  |
| 2.3.2 | 有满足小型会议的会议室 | 2 |  |  |
| 2.3.3 | 有必要的员工设施（用餐区、更衣区、淋浴间、卫生间和独立的出入口） | 2 |  |  |
| 2.3.4 | 有分区设计，有绿色植物或一定高端装饰品 | 2 |  |  |
| 2.4 | 客房环境 | 27 |  |  |
| 2.4.1 | 采用分区照明设计，具有艺术性的照明效果 | 3 |  |  |
| 2.4.2 | 有防噪音及隔音措施，设备无运行噪声，夜间室内噪声低于 30 分贝 | 3 |  |  |
| 2.4.3 | 有做工精致、品质精良的客房家具和全身镜 | 3 |  |  |
| 2.4.4 | 有门窥镜、门铃及防盗装置，在显著位置张贴应急疏散图及相关说明 | 3 |  |  |
| 2.4.5 | 有高品质的纱帘和窗帘，遮光效果良好 | 3 |  |  |
| 2.4.6 | 电器开关应位置合理，使用方便，应有两种规格的电源插座、插座转换器和两个以上不间断的电源插位 | 3 |  |  |
| 2.4.7 | 卫生间应干湿分离，有单独的沐浴空间，沐浴区应配置有效的防溅设施并采取有效的防滑措施，排水通畅 | 3 |  |  |
| 2.4.8 | 有排风设施、高级抽水马桶、梳妆台（配备面盆、梳妆镜和必要的盥洗用品）、吹风机和位置合理的挂钩/杆，并应采用分区照明 | 3 |  |  |
| 2.4.9 | 客房内棉织品（床单、枕芯、枕套、被芯、被套、床衬垫等）及卫生间针织用品（浴巾、浴 衣、毛巾等）应材质高档、工艺讲究、柔软舒适。床单、被套、枕套、浴布、浴衣、毛巾的含棉量应达到 100%，床单、被套、枕套的纱支规格不低于 80\*60 支纱，毛巾的纱支规格不低于 32 支纱 | 3 |  |  |
| 2.5 | 餐厅就餐环境 | 11 |  |  |
| 2.5.1 | 餐厅装修高档，维护效果好，体现轻松、艺术气息和个性空间，有地方文化特色 | 3 |  |  |
| 2.5.2 | 餐桌椅舒适并设计独特，餐具高档材质，工艺精致，有一定的艺术性，与整体氛围协调 | 2 |  |  |
| 2.5.3 | 有私密安静的餐厅包厢 | 2 |  |  |
| 2.5.4 | 餐厅摆台应精致独特，有艺术感 | 2 |  |  |
| 2.5.5 | 菜单设计有创意，充分体现当地美食文化内涵 | 2 |  |  |
| 2.6 | 不使用一次性筷子和一次性湿毛巾，不使用塑料桌布 | 1 |  |  |
| 2.7 | 不使用不可降解一次性塑料餐具和不可降解一次性塑料袋 | 1 |  |  |
| **3** | **厨房空间** | **10** |  |  |
| 3.1 | 餐厅经营面积和经营加工应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备。场所布局合理（含库房、粗加工区、切配区、烹饪区、面点加工区、专间、备餐区、餐用具保洁区、餐用具消毒区等），设施设备能有效运行（含供水设施、排水设施、清洗消毒保洁设施、个人卫生设施、照明设施、加工制作设备设施等） | 2 |  |  |
| 3.2 | 传菜路线不与食品处理区准清洁操作区域、一般操作区域交叉 | 1 |  |  |
| 3.3 | 专间（冷食间、生食间、裱花间）应为独立隔间 | 1 |  |  |
| 3.4 | 配备与厨房相适应的冷冻（藏） 设备，设备中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形。冷冻（藏）设备设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求 | 1 |  |  |
| 3.5 | 粗加工区域与切配区域分隔 | 1 |  |  |
| 3.6 | 有餐厨废弃物（厨余垃圾）桶和其他垃圾桶，分类准确，并委托有资质的企业处理 | 1 |  |  |
| 3.7 | 厨房与餐厅间采用有效的隔音、隔热、隔味措施 | 1 |  |  |
| 3.8 | 厨房内、灶台上采取有效的通风、排烟措施，安装集气罩，油烟达标排放 | 1 |  |  |
| 3.9 | 实施全电厨房改造 | 1 |  |  |
| **4** | **公共区域** | **19** |  |  |
| 4.1 | 公共空间的软装与陈设应具有艺术感和主题性 | 2 |  |  |
| 4.2 | 公共空间的灯光应设计专业，整体视觉效果独特优美 | 2 |  |  |
| 4.3 | 闭路电视监控 | 5 |  |  |
| 4.3.1 | 电梯、大堂、走廊、停车场出入口等主要公共区域有闭路电视监控 | 2 |  |  |
| 4.3.2 | 画面清晰，定期保存监控资料（以当地有关部门规定为准） | 2 |  |  |
| 4.4 | 通往后台区域有明显提示，有安全可靠的钥匙管理制度 | 2 |  |  |
| 4.5 | 各通道显著位置设有紧急出口标志 | 2 |  |  |
| 4.6 | 有规范的公共标识并有英语标识 | 2 |  |  |
| 4.7 | 在主要功能区域设有无障碍设施或服务 | 2 |  |  |
| 4.8 | 有应急照明设施和应急供电系统 | 2 |  |  |
| 4.9 | 每个楼层出入口设置1组以上的分类设施（可回收物、其他垃圾 ）。公共区设置1组以上4分类设施（可回收物、厨余垃圾、有害垃圾、其他垃圾） | 2 |  |  |
| **5** | **食品安全** | **4** |  |  |
| 5.1 | 食品安全量化等级优秀，有完善的食品安全管理制度（如5S、6T食品安全管理、建立HACCP或ISO22000管理体系）并严格执行到位 | 4 |  |  |
| 食品安全量化等级良好以上，食品安全管理制度较全，食品安全管理水平较高 | 2 |  |  |
| 食品安全量化等级良好以上，食品安全管理制度较全，食品安全管理水平一般 | 1 |  |  |

说明：硬件条件由基础条件、经营场所、厨房空间、公共区域和食品安全五个

部分构成，总分合计100分，参评门店至少达到80分。

附件1.3

精品酒店认定软件条件

| 序号 | 考核项目 | 分值 | 自评分 | 专家评分 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **服务质量** | **57** |  |  |
| 1.11 | 24h 提供礼宾服务和客房预订服务 | 3 |  |  |
| 1.12 | 有专业设计、画面精美、内容丰富的独立官方网站或者公众号， 能够提供网络预订服务 | 3 |  |  |
| 1.13 | 提供机场和火车站（高铁站）接送服务 | 3 |  |  |
| 1.14 | 为宾客提供具有当地特色的入住欢迎仪式 | 3 |  |  |
| 1.15 | 有个性化专属服务，应宾客要求提供个性化定制服务菜单，如枕头菜单等 | 3 |  |  |
| 1.16 | 提供精彩的讲解服务，包括本店的艺术设计主题、历史故事以及当地风土人情等 | 3 |  |  |
| 1.17 | 24h 供应冷、热水，有清晰的冷热标识，给水系统水流充足，热水龙头完全打开后，水温应在 15s 内上升到 46-51℃ | 3 |  |  |
| 1.18 | 18h 以上应宾客要求提供洗衣服务 | 3 |  |  |
| 1.19 | 18h 为宾客提供冰块、矿泉水等客房免费服务 | 3 |  |  |
| 1.20 | 提供 1h 以内的快捷熨烫和擦鞋服务 | 3 |  |  |
| 1.21 | 提供专业化的商务服务，包括但不限于打印、扫描、传真、复印、快递、名片印刷等 | 3 |  |  |
| 1.22 | 为宾客提供订车、订票、代订旅游服务 | 3 |  |  |
| 1.23 | 有高端精致的水疗设施、美容美发设施或健身设施 | 3 |  |  |
| 1.24 | 有免费提供的欢迎饮料、精美点心和水果 | 3 |  |  |
| 1.25 | 提供四种以上的免费软饮 | 3 |  |  |
| 1.26 | 提供 18h 的客房送餐服务 | 3 |  |  |
| 1.27 | 菜肴精致独特，体现南通地方特色，菜品质量过硬、稳定，并符合国家有关食品安全、健康、卫生、环保的要求 | 3 |  |  |
| 1.28 | 提供品种丰富、摆台精致、食材新鲜的自助早餐 | 3 |  |  |
| 1.29 | 早餐可提供四种以上的精致套餐选择 | 3 |  |  |
| **2** | **员工素养** | **10** |  |  |
| 2.1 | 各岗位工作人员训练有素、业务熟练，应变能力较强，及时满足宾客合理需求。其中厨房的技师不少于1名。 | 2 |  |  |
| 2.2 | 服务人员仪容仪表得体，着装统一，体现岗位特色；工服整洁、熨烫平整，鞋袜整洁一致；佩戴名牌，着装效果好 | 2 |  |  |
| 2.3 | 严格按照日常行为规范及要求，着装整洁、大方得体、礼貌周到。 | 2 |  |  |
| 2.4 | 能用普通话提供服务，至少有1名能用英语提供服务的人员。 | 2 |  |  |
| 2.5 | 服务人员和客房的比例不低于3:1 | 2 |  |  |
| **3** | **经营管理** | **15** |  |  |
| 3.1 | 有完备的规章制度 | 3 |  |  |
| 3.2 | 有完备的操作程序 | 3 |  |  |
| 3.3 | 有完备的服务规范 | 3 |  |  |
| 3.4 | 有完备的岗位安全责任制与各类突发事件应急预案 | 3 |  |  |
| 3.5 | 建立宾客意见收集、反馈和持续改进机制 | 3 |  |  |
| **4** | **企业文化** | **10** |  |  |
| 4.1 | 具有企业自身文化底蕴和发展方向，企业特色鲜明，文化氛围浓厚。 | 2 |  |  |
| 4.3 | 积极参加慈善、公益活动。 | 2 |  |  |
| 4.4 | 积极通过与线上、线下营销机构合作，提升知名度，吸引游客到访打卡 | 6 |  |  |

说明：软件要求由服务质量、员工素养、经营管理、企业文化四个部分构成，

总分合计92分，参评门店至少达到80分。

附件1.4

精品酒店认定荣誉要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分指标 | 分值 | 自评分 | 专家评分 |
| **1** | **酒店荣誉** |  |  |  |
| 1.1 | 获得全国性的行业协会、专业平台授予荣誉的 | 10 |  |  |
| 1.2 | 获得省级的行业协会、专业平台授予荣誉的 | 6 |  |  |
| 1.3 | 获得市级的行业协会、专业平台授予荣誉的 | 2 |  |  |
| **2** | **员工荣誉** |  |  |  |
| 2.1 | 中国烹饪大师（中国烹饪协会、中国饭店协会评定） | 4分/名 |  |  |
| 2.2 | 中国烹饪名师（中国烹饪协会、中国饭店协会评定） | 2分/名 |  |  |
| 2.3 | 江苏烹饪大师、淮扬菜烹饪大师 | 2分/名 |  |  |
| 2.4 | 江苏烹饪名师、淮扬菜烹饪名师 | 1分/名 |  |  |
| 2.5 | 全国性比赛金牌获得者（若最高为特金，则以特金计） | 3分/次 |  |  |
| 2.6 | 全国性比赛银牌获得者（若最高为特金，则以金牌计）、区域和省级比赛金牌获得者 | 1分/次 |  |  |
| 2.7 | 国家级非物质文化遗产传承人 | 4分/名 |  |  |
| 2.8 | 省级非物质文化遗产传承人 | 2分/名 |  |  |
| 2.9 | 市级非物质文化遗产传承人 | 1分/次 |  |  |

说明：参评门店取得的荣誉，同一项荣誉按照最高荣誉统计。参评门店至少达

到10分。

附件1.5

南通精品酒店申报材料清单

1、封面；

2、目录；

3、南通精品酒店申报表（附录1）；

4、信用承诺书（附录2）；

5、南通精品酒店自评表（附件1.1、1.2、1.3、1.4）；

6、相关执业证照复印件；

7、上年度或本年度的财务报表及纳税证明；

8、经营场所的产权证明或租赁协议书；

9、门店员工健康证复印件；

10、获得的荣誉和称号等相关证明材料；

11、餐厨废弃物（厨余垃圾）委托有资质企业收运处理的协议或合同；

12、其他相关证明材料。

以上所有材料请装订成册，一式三份报送。

附录1

南通精品酒店申报表

申报单位（盖章）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 门店名称 |  | 地 址 |  |
| 法人代表/经营者 |  | 门店开业时间  （具体到月） |  |
| 客房数（个） |  | 营业面积（㎡） |  |
| 上年度营业额（万元） |  | 员工数量（人） |  |
| 联系人 |  | 联系电话 |  |
| 门店简介  300字以内（可另附文字图片资料） |  | | |
| 企业、员工荣誉 |  | | |
| 住宿企业意见 | 公章 年 月 日 | | |

附录2

信用承诺书

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申报单位 | |  | | | 组织机构代码 | | |  | | | |
| 营业执照注册号 | |  | | | 税务登记证号 | | |  | | | |
| 申报单位  法定代表人/经营者 | |  | | | 法定代表人/经营者  身份证号码 | | |  | | | |
| 申报单位所在地 | |  | | 申报责任人 | |  | | 联系电话 | |  | |
| 申报单位承诺:  1.本单位近1年信用状况良好，未发生过安全生产事故或被有关部门处罚。  2.申报的所有材料均依据申报要求，据实提供。  3.如违背以上承诺，愿意承担相关责任，同意有关部门将相关失信信息记入公共信用信息系统。严重失信的，同意在相关政府门户网站公开。 | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  | 申报责任人（签名） | | | |  | |  |
|  |  | |  |  |  | | | | | |  |
|  |  | |  |  | 单位负责人（签名） | | | | （公章） | |  |
|  |  | |  |  | 日期： | |  | |  | |  |

附件2

南通市精致餐饮认定办法（征求意见稿）

为认真贯彻落实《关于建设“四大商圈、两大集群”的实施方案》（通办〔2022〕65号）和《2024年全市产业项目建设“龙虎榜”综合考评办法》（通办〔2024〕23号），加快建设打造一批布局合理、类型多样、主题鲜明、特色突出的精致餐饮，为在通游客提供高品质的餐饮服务。特制定本认定办法。

一、认定范围

在南通市市内注册成立，并持续营业3个月以上的餐饮法人企业（存量餐饮企业近1年发生过安全生产事故或被有关部门处罚的，不得申请认定）。

二、认定程序

（一）申报。餐饮企业根据自愿原则，对照《南通精致餐饮认定办法（试行）》，按照申报材料清单（附件2.5），向辖区提交书面认定申请（材料纸质版一式三份及电子档）。

（二）审核。辖区依据《南通精致餐饮认定办法》，对参评门店申报材料进行初审，并向市主管部门提交初评报告。在初步评审后，市主管部门成立专家评审组开展集中评审，并出具评审报告。

（三）公示。依据评审组评审报告结果，并征求各方面意见综合考量后，形成公示名单，向社会公示。

（四）认定。根据公示结果，授予相关门店“南通精致餐饮”称号，并择期颁发牌匾。

三、认定标准

本办法所称南通精致餐饮是指诚信守法、菜品精致、风味独特、环境优雅且经过评选认定的餐饮企业。

（一）资格条件：申请精致餐饮认定的餐饮店应符合附件2.1内各项要求，实行“一票否决”制，参评企业每项必须达标。

（二）硬件条件：申请认定的餐饮店基础条件、经营场所、厨房空间、公共区域、食品安全应符合有关要求（详见附件2.2）。

（三）软件条件：申请认定的餐饮店菜品质量、员工素养、经营管理、企业文化应符合有关要求（详见附件2.3）。

（四）荣誉条件。申请认定的餐饮店及员工在传承、保护、创新美食文化方面取得突出成绩，获得过市级及以上表彰，具有一定的行业地位（详见附件2.4）。

四、监督管理

1、经认定的精致餐饮企业要自觉遵守本办法，珍惜荣誉称号。精致餐饮称号仅用于获得授权的单个门店宣传，未经评定机构许可，不得用于其他活动，不得提供给企业其他门店或转让给其他企业使用，否则，永久取消涉事企业参评资格。

2、经认定的精致餐饮称号有效期3年。期满后，由评定机构组织复审。

3、经认定的精致餐饮在有效期内发生违法行为和安全事故、弄虚作假、引起其它不良社会后果或违反本办法相关规定的，立即取消其资格。

附件2.1

精致餐饮认定资格条件

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考 核 项 目 | 自评 | 专家评审 |
| 1 | 执业手续完备，《营业执照》、《食品经营许可证》、《税务登记证》齐全，在经营场所的显著位置公示食品经营许可证，符合消防安全管理相关规定 |  |  |
| 2 | 有固定的品牌或店名，在南通成立法人企业 |  |  |
| 3 | 上年度或本年度开票营业额达到200万元及以上或月均营业额达到20万元级以上 |  |  |
| 4 | 营业面积在150㎡以上或餐位在30个以上 |  |  |
| 5 | 具有经营场所及附属建（构）筑物的产权证明或租赁协议书 |  |  |
| 6 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）均已办理有效健康证明，并进行公示 |  |  |
| 7 | 倡导分餐制，为用餐客人配置公筷，或者所有菜肴配置公筷公勺 |  |  |
| 8 | 禁止使用无进货凭证及不符合《食品安全法》要求的其他食品 |  |  |
| 9 | 近1年未发生过安全生产、食品安全事故或被有关部门处罚 |  |  |
| 10 | 不主动提供筷子、杯子、桌布等一次性用品，店内醒目处张贴有“厉行节约、反对浪费”、“光盘行动”等宣传标语 |  |  |

说明：附录Ⅰ实行“一票否决”制，参评门店每项必须达标。（达标项在

框内填“达标”）

附件2.2

精致餐饮认定硬件条件

| 序号 | 评分指标 | 分值 | 自评分 | 专家评分 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **基础条件** | **15** |  |  |
| 1.1 | 地理位置及周围环境 | 10 |  |  |
| 1.1.1 | 地理位置 | 4 |  |  |
|  | 位于中心商业区、风景区 | 4 |  |  |
|  | 位于其他区域 | 2 |  |  |
| 1.1.2 | 周围环境 | 3 |  |  |
|  | 花园式环境（绿化空间大，有观赏景物和景观小品） | 3 |  |  |
|  | 庭院式环境（有一定绿化和景观，可供客人散步、休闲） | 2 |  |  |
|  | 一般式环境（履行市容环卫责任区相关职责） | 1 |  |  |
| 1.1.3 | 交通情况 | 3 |  |  |
|  | 抵达性好，一楼有独立的对外营业门面 | 3 |  |  |
|  | 抵达性一般，一楼无独立的对外营业门面 | 1 |  |  |
| 1.2 | 停车场（包括地下停车场、停车楼） | **5** |  |  |
|  | 有自备停车场，车位数可以保证营业需要 | 5 |  |  |
|  | 无自备停车场，但可以协调周边停车空间 | 3 |  |  |
|  | 无自备停车场，无法解决停车问题 | 0 |  |  |
| **2** | **经营场所** | **37** |  |  |
| 2.1 | 建筑物主题鲜明，内部装饰、陈设体现饭店饮食文化，特色突出 | 2 |  |  |
| 2.2 | 餐厅布局 | 12 |  |  |
| 2.2.1 | 独立于就餐环境之外面积宽敞的接待前厅，具备预订、接待洽谈等服务功能。 | 3 |  |  |
| 2.2.2 | 有宴会单间或小宴会厅 | 3 |  |  |
| 2.2.3 | 靠近厨房，传菜线路不与非餐饮公共区域交叉 | 3 |  |  |
| 2.2.4 | 有分区设计，有绿色植物或一定装饰品 | 3 |  |  |
| 2.3 | 餐厅就餐环境 | 15 |  |  |
| 2.3.1 | 餐厅装修高档，维护效果好，体现轻松、艺术气息和个性空间，有地方文化特色 | 15 |  |  |
| 2.3.2 | 餐厅装修中档，维护效果好，有文化特色 | 6 |  |  |
| 2.3.3 | 餐厅装修一般，维护效果较好，有文化特色 | 3 |  |  |
| 2.4 | 餐具 | 3 |  |  |
| 2.4.1 | 高档材质，工艺精致，有一定的艺术性，与整体氛围协调 | 3 |  |  |
| 2.4.2 | 较好材质与工艺 | 2 |  |  |
| 2.4.3 | 一般材质与工艺 | 1 |  |  |
| 2.5 | 点菜系统 | 3 |  |  |
| 2.5.1 | 菜单印刷装帧较好，或采用电子菜单 | 3 |  |  |
| 2.5.1 | 菜单印刷装帧一般，保持完整、清洁 | 2 |  |  |
| 2.6 | 不使用一次性筷子和一次性湿毛巾，不使用塑料桌布 | 1 |  |  |
| 2.7 | 不使用不可降解一次性塑料餐具和不可降解一次性塑料袋 | 1 |  |  |
| **3** | **厨房空间** | **24** |  |  |
| 3.1 | 餐厅经营面积和经营加工应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备。场所布局合理（含库房、粗加工区、切配区、烹饪区、面点加工区、专间、备餐区、餐用具保洁区、餐用具消毒区等），设施设备能有效运行（含供水设施、排水设施、清洗消毒保洁设施、个人卫生设施、照明设施、加工制作设备设施等） | 3 |  |  |
| 3.2 | 传菜路线不与食品处理区准清洁操作区域、一般操作区域交叉 | 3 |  |  |
| 3.3 | 专间（冷食间、生食间、裱花间）应为独立隔间 | 3 |  |  |
| 3.4 | 配备与厨房相适应的冷冻（藏） 设备，设备中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形。冷冻（藏）设备设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求 | 3 |  |  |
| 3.5 | 粗加工区域与切配区域分隔 | 3 |  |  |
| 3.6 | 有餐厨废弃物 （厨余垃圾）桶和其他垃圾桶，分类正确，并委托有资质的企业处理 | 2 |  |  |
| 3.7 | 厨房与餐厅间采用有效的隔音、隔热、隔味措施 | 2 |  |  |
| 3.8 | 厨房内、灶台上采取有效的通风、排烟措施，安装集气罩，油烟达标排放 | 2 |  |  |
| 3.9 | 后厨实施互联网+明厨亮灶或全电厨房改造 | 3 |  |  |
| **4** | **公共区域** | **19** |  |  |
| 4.1 | 营业期间有安保人员值班、巡逻 | 3 |  |  |
| 4.2 | 闭路电视监控 | 6 |  |  |
| 4.2.1 | 覆盖饭店所有公共区域。画面清晰，定期保存监控资料（以当地有关部门规定为准） | 3 |  |  |
| 4.2.2 | 电梯、大堂、走廊、停车场出入口等主要公共区域有闭路电视监控 | 3 |  |  |
| 4.3 | 通往后台区域有明显提示，有安全可靠的钥匙管理制度 | 3 |  |  |
| 4.4 | 各通道显著位置设有紧急出口标志 | 3 |  |  |
| 4.5 | 有规范的公共标识并有英语标识 | 2 |  |  |
| 4.6 | 每个楼层出入口设置1组以上的分类设施（可回收物、其他垃圾 ）。公共区设置1组以上4分类设施（可回收物、厨余垃圾、有害垃圾、其他垃圾） | 2 |  |  |
| **5** | **食品安全** | **5** |  |  |
| 5.1 | 食品安全量化等级优秀，有完善的食品安全管理制度（如5S、6T 食品安全管理、建立HACCP或ISO22000 管理体系），并严格执行到位 | 5 |  |  |
| 食品安全量化等级良好以上，食品安全管理制度较全，食品安全管理水平较高 | 3 |  |  |
| 食品安全量化等级良好以上，食品安全管理制度较全，食品安全管理水平一般 | 1 |  |  |

说明：硬件条件由基础条件、经营场所、厨房空间、公共区域和食品安全五个

部分构成，总分合计100分，参评门店至少达到80分。

附件2.3

精致餐饮认定软件条件

| 序号 | 考核项目 | 分值 | 自评分 | 专家评分 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **菜品质量** | **55** |  |  |
| 1.1 | 菜品供应数量充足，实际可供应菜点品种不低于菜单明示品种的90%。 | 5 |  |  |
| 1.2 | 具有一定的轻食产品、甜品和国际美食 | 5 |  |  |
| 1.3 | 菜品的表现重感观层面的颜值和美学，传统菜品融入生活美学。 | 10 |  |  |
| 1.4 | 突出食材选材、加工工艺、菜品精致度、出品上桌仪式感。 | 15 |  |  |
| 1.5 | 菜品质量过硬、稳定，并符合国家有关食品安全、健康、卫生、环保的要求。 | 5 |  |  |
| 1.6 | 主要菜品知名度、美誉度较高，特色鲜明，风味突出，深受顾客喜爱。 | 5 |  |  |
| 1.7 | 名优菜品对企业的销售具有突出的促进作用。 | 5 |  |  |
| 1.8 | 能在继承和弘扬特色菜品的基础上，不断推出创新菜品。 | 5 |  |  |
| **2** | **员工素养** | **10** |  |  |
| 2.1 | 各岗位工作人员经过专业培训，厨房中持有等级证书的工作人员不低于10%，其中厨房的技师不少于1名。 | 2 |  |  |
| 2.2 | 服务人员仪容仪表得体，着装统一，体现岗位特色；工服整洁、熨烫平整，鞋袜整洁一致；佩戴名牌，着装效果好 | 2 |  |  |
| 2.3 | 严格按照日常行为规范及要求，着装整洁、大方得体、礼貌周到。 | 2 |  |  |
| 2.4 | 能用普通话提供服务，至少有1名能用英语提供服务的人员。 | 2 |  |  |
| 2.5 | 训练有素、业务熟练，应变能力较强，及时满足宾客合理需求。 | 2 |  |  |
| **3** | **经营管理** | **15** |  |  |
| 3.1 | 有完备的规章制度 | 3 |  |  |
| 3.2 | 有完备的操作程序 | 3 |  |  |
| 3.3 | 有完备的服务规范 | 3 |  |  |
| 3.4 | 有完备的岗位安全责任制与各类突发事件应急预案 | 3 |  |  |
| 3.5 | 建立宾客意见收集、反馈和持续改进机制 | 3 |  |  |
| **4** | **企业文化** | **10** |  |  |
| 4.1 | 具有企业自身文化底蕴和发展方向，企业特色鲜明，文化氛围浓厚。 | 2 |  |  |
| 4.3 | 积极参加慈善、公益活动。 | 2 |  |  |
| 4.4 | 积极通过与线上、线下营销机构合作，提升知名度，吸引游客到访打卡 | 6 |  |  |

说明：软件要求由菜品质量、员工素养、经营管理、企业文化四个部分构成，

总分合计90分，参评门店至少达到80分。

附件2.4

精致餐饮认定荣誉要求

| 序号 | 评分指标 | 分值 | 自评分 | 专家评分 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **餐饮店荣誉** |  |  |  |
| 1.1 | 中华老字号 | 10 |  |  |
| 1.2 | 江苏老字号 | 6 |  |  |
| 1.3 | 南通老字号 | 2 |  |  |
| 1.4 | 中国驰名商标 | 10 |  |  |
| 1.5 | 黑珍珠三钻餐厅 | 10 |  |  |
| 1.6 | 黑珍珠二钻餐厅 | 8 |  |  |
| 1.7 | 黑珍珠一钻餐厅 | 5 |  |  |
| 1.8 | 中华餐饮名店 | 6 |  |  |
| 1.9 | 江苏餐饮名店 | 2 |  |  |
| 1.10 | 饮食类国家级非物质文化遗产 | 10 |  |  |
| 1.11 | 饮食类省级非物质文化遗产 | 6 |  |  |
| 1.12 | 饮食类市级非物质文化遗产 | 4 |  |  |
| **2** | **员工荣誉** |  |  |  |
| 2.1 | 中国烹饪大师（中国烹饪协会、中国饭店协会评定） | 4分/名 |  |  |
| 2.2 | 中国烹饪名师（中国烹饪协会、中国饭店协会评定） | 2分/名 |  |  |
| 2.3 | 江苏烹饪大师、淮扬菜烹饪大师 | 2分/名 |  |  |
| 2.4 | 江苏烹饪名师、淮扬菜烹饪名师 | 1分/名 |  |  |
| 2.5 | 全国性比赛金牌获得者（若最高为特金，则以特金计） | 3分/次 |  |  |
| 2.6 | 全国性比赛银牌获得者（若最高为特金，则以金牌计）、区域和省级比赛金牌获得者 | 1分/次 |  |  |
| 2.7 | 国家级非物质文化遗产传承人 | 4分/名 |  |  |
| 2.8 | 省级非物质文化遗产传承人 | 2分/名 |  |  |
| 2.9 | 市级非物质文化遗产传承人 | 1分/次 |  |  |

说明：参评门店取得的荣誉，同一项荣誉按照最高荣誉统计。参评门店至

少达到10分。

附件2.5

南通精致餐饮申报材料清单

1、封面；

2、目录；

3、南通精致餐饮申报表（附录1）；

4、信用承诺书（附录2）；

5、南通精致餐饮自评表（附件2.1、2.2、2.3、2.4）；

6、相关执业证照复印件；

7、上年度或本年度的财务报表及纳税证明；

8、经营场所的产权证明或租赁协议书；

9、门店员工健康证复印件；

10、获得的荣誉和称号等相关证明材料；

11、餐厨废弃物（厨余垃圾）委托有资质企业收运处理的协议或合同；

12、其他相关证明材料。

以上所有材料请装订成册，一式三份报送。

附录1

南通精致餐饮申报表

申报单位（盖章）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 门店名称 |  | 地 址 |  |
| 法人代表/经营者 |  | 门店开业时间  （具体到月） |  |
| 餐位数  （个） |  | 营业面积  （㎡） |  |
| 上年度营业额  （万元） |  | 员工数量  （人） |  |
| 联系人 |  | 联系电话 |  |
| 门店简介  300字以内（可另附文字图片资料） |  | | |
| 企业、员工荣誉 |  | | |
| 餐饮企业意见 | 公章 年 月 日 | | |

附录2

信用承诺书

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申报单位 | |  | | | 组织机构代码 | | |  | | | |
| 营业执照注册号 | |  | | | 税务登记证号 | | |  | | | |
| 申报单位  法定代表人/经营者 | |  | | | 法定代表人/经营者身份证号码 | | |  | | | |
| 申报单位所在地 | |  | | 申报  责任人 | |  | | 联系  电话 | |  | |
| 申报单位承诺:    1.本单位近1年信用状况良好，未发生过安全生产事故或被有关部门处罚。  2.申报的所有材料均依据申报要求，据实提供。  3.如违背以上承诺，愿意承担相关责任，同意有关部门将相关失信信息记入公共信用信息系统。严重失信的，同意在相关政府门户网站公开。 | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  |  | 申报责任人（签名） | | | |  | |  |
|  |  | |  |  |  | | | | | |  |
|  |  | |  |  | 单位负责人（签名） | | | | （公章） | | |
|  |  | |  |  | 日期： | |  | |  | |  |