附件1

湛江餐饮名店评选细则

**（书面材料评选）**

| **序号** | **项目性质** | **大项** | **二级项目** | **评分说明** | **提交评审的材料** | **计分规则** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 否决项 | 合规要求 | 主体资质 | 在我市注册登记3年以上，具备食品经营资格的餐饮服务单位。 | 营业执照、食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级证明、上年度纳税证明等的复印件或照片。 | 不符合则不予参评。 |
| 2 | 合法经营 | 近3年未发生食品安全事故、消防安全事故、环保等不良信用记录。 | 国家企业信用信息网进行查询公开的信息无超范围经营、近三年内无处罚记录。 | 不符合则不予参评。 |
| 3 | 基本项 | 经营能力 | 经营年限 | 有较长的本地经营历史。 | 营业执照及能证明经营历史的相关佐证材料。 | 3年5分，每增加一周年加1分，封顶15分。 |
| 4 | 经营资质 | 符合《食品安全法》要求，餐饮服务食品安全量化等级达到B级或以上。 | 经营许可证复印件及餐饮服务食品安全等级公示的照片。 | A级+4分，B级+2分，否则为0分。 |
| 5 | 基本项 | 特色粤菜 | 菜品研发 | 菜品体现粤菜特色，能在继承和弘扬传统粤菜的基础上推陈出新，具有特色招牌菜。 | 菜点分类统计清单以及粤菜研发等情况说明。 | 粤菜菜品5个5分；每增加1个加0.5分，封顶10分。否则为0分。 |
| 6 | 出品稳定 | 菜品质量稳定，长期得到顾客的好评。 | 顾客消费统计：包括“大众点评”或其他网络平台数据的综合评分、营业额、缴税额、菜品销量、回头客统计等。 | 达到评分80%+2分，60%至80%+1分，低于60%0分。 |
| 7 | 基本项 | 质量管理 | 制度建设 | 岗位设置科学规范，管理制度建设健全。 | 企业组织结构图和岗位设置、制度文件目录及相关佐证照片。 | 符合+5分，否则为0分。 |
| 8 | 阳光餐饮建设 | 使用“明厨亮灶”设备平台，在食品粗加工、烹调、各类专间（专用操作场所）、洗消间等关键操作过程以及备餐、分餐等重点场所安装视频采集设备（网络高清摄像头），并实现实时直播。 | 提交湛江“明厨亮灶”平台截图，包括信息公示界面和各重点场所在线直播界面的图片截图。 | 符合+5分，否则为0分。 |
| 9 | 安全生产 | 制定岗位安全责任制清单、应急预案、企业安全承诺制度，已安装可燃气体报警装置，悬挂安全生产制度、标语等。  | 提交安全生产台账、安全生产演习照片、已安装可燃气体报警装置照片、悬挂安全生产制度、标语等。 | 优秀+2分，良好+1，不符合要求0分。 |
| 10 | 文明建设 | 落实广东省餐饮服务业文明餐桌·诚信服务实施指引，建立文明餐饮服务规范，开展制止餐饮浪费、“公筷公勺”、“光盘行动”等宣传，引导消费者按需点餐、合理饮食、文明用餐、科学打包，做到“不剩菜，不剩饭”。 | 提供相关措施证明材料及宣传图片。 | 优秀+2分，良好+1，不符合要求0分。 |
| 11  | 消费者权益保护 | 菜品和服务明码实价，图片与实物相符，已建立投诉渠道，消费纠纷处理机制完善。 | 菜单、明码标价照片、投诉处理机制或案例。 | 符合+5分，不符合为0分。 |
| 12 | 加分项 | 品牌建设  | 品牌商标 | 有独立的品牌名称，有注册商标或拥有商标所有权或使用权。 | 商标注册证书、注册商标的所有权证明文件或授权使用文件。 | 每1个+2，封顶10分。 |
| 13 | 外部美誉 | 主流媒体或者相关行政部门官网正面报道。 | 正面宣传报道的报纸或者网页截图和链接。 | 国家级+5分，省级+4分市级+3分，否则为0分。 |
| 14 | 品牌成果 | 与品牌建设有关的相关荣誉。 | 老字号、钻石酒家、餐饮名店等称号相关的荣誉证书、牌匾的照片或复印件。 | 社团类：省级+2分；国家级+5分。政府类：市级+2分；省级+5分；国家级+10分。封顶15分。 |
| 15 | 经营能力 | 人才队伍 | 技术队伍稳定，有一定数量的专业管理人员和中级以上技能人才。 | 从业人员近1年的社保和职业技能证书复印件。 | 每多1个+2分，封顶10分。 |
| 16 | 经营规模 | 有一定的规模，并已入库纳统且近2年在库。 | 入库纳统证明。 | 已入库+10分，否则为0分。 |
|  本项满分  | 100分 |

附件2

湛江餐饮名店评选细则

**（现场评选）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分项目** | **核查关键点** | **权重** | **得分** |
| 1 | 经营环境 | 有一定的规模，良好的接待能力。装修具有文化特色，整体布局和服务区域功能划分合理。服务设备安全、舒适和功能齐全，服务标识指引清晰，配置无障碍设施。 | 0.2 | 单项每项满分10分，专家根据经验逐项打分。总得分为各单项得分的加权平均求和。 |
| 2 | 经营理念 | 询问了解，企业对湛江餐饮名店品牌建设的规划、粤菜传承及创新的经验及体会等。 | 0.1 |
| 3 | 食品安全管理 | 符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《广东省餐饮服务食品安全量化分级管理规定》、《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及地方行业规范作为法规依据现场要求，实施“明厨亮灶”，现场查看餐饮企业信息公示、制度实施、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒等经营服务过程，各项制度落实规范到位。 | 0.3 |
| 4 | 菜品质量 | 现场核查菜谱菜单，专家抽测部分菜点，对出品质量和创新性进行评价。 | 0.2 |
| 5 | 服务质量 | 现场查看并询问餐饮服务提供流程，服务程序规范，礼貌用语，服务周到、细致；文明餐饮相关宣传。 | 0.1 |
| 现场查看，服务人员仪容仪表整洁得体，态度热情，技能熟练。 | 0.1 |
| 本项满分 | 100分 |

附件3

湛江名菜、名点评选细则

（书面材料评选）

| **序号** | **项目性质** | **一级项目** | **二级项目** | **评分说明** | **提交评审的材料** | **计分规则** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 否决项 | 合规要求  | 主体资质 | 在我市注册登记3年以上，具备食品经营资格的餐饮服务单位。 | 营业执照、食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级证明、上年度纳税证明等的复印件或照片。 | 不符合则不予参评 |
| 2 | 合法经营 | 近3年未发生食品安全事故、消防安全事故、环保等不良信用记录。 | 国家企业信用信息网进行查询公开的信息无超范围经营、近三年内无处罚记录。 | 不符合则不予参评 |
| 3 | 基本项 | 菜品特色 | 食品质量 | 菜品（点）及制作工艺符合《食品安全法》的要求，符合食品安全、健康、卫生、环保的发展方向。 | 原材料目录清单、主要原辅材料的进货渠道证明资料及复印件。 | 5分 |
| 4 | 成品特征 | 具有粤菜风味，成品色泽、质地、风味突出，盛装形态吸引。 | 反映成品特征、风味、餐饮用具搭配、食用方法的文字说明及成品典型形态示例的照片。 | 5分 |
| 5 | 制作标准化 | 建立内容至少包括原辅材料选用、烹饪技术特征和加工工艺方法，合格成品的感官指标要求的菜点质量标准或工艺操作规程。 | 菜点质量标准或相关文字说明、制作流程的影音视频等。 | 10分 |
| 6 |  | 营养价值 | 制作工艺科学合理、保鲜得当，营养配比合理，具备较高的食用价值。 | 原料配方（比例要求精准到克数） | 5分 |
| 7 | 基本项 | 传承和创新 | 文化特色 | 具备粤菜系文化内涵、底蕴，有湛江地域特色和传承机制。 | 可反映菜品菜点文化特色和内涵的材料，如历史源流、文化内涵、本地地域特色的描述文字或第三方出具的证明文件、媒体相关报道。 | 10分 |
| 8 | 食材使用 | 使用湛江国家地理标志产品作为食材。 | 食材相关佐证材料。 | 10分 |
| 9 | 创意创新 | 菜品在原辅料搭配及烹饪技术、装盘有所创新。 | 创意创新点的相关佐证材料。 | 5分 |
| 10 | 加分项 | 品牌建设 | 荣誉或奖励 | 菜品获得相关荣誉或肯定赞赏。 | 相关的荣誉证书、牌匾、题词的照片或报道等材料。 | 社团类：省级+2分；国家级+5分。政府类：市级+2分；省级+5分；国家级+10分。封顶20分。 |
| 11 | 品牌宣传 | 注重菜品（点）的品牌宣传，借助名店、名师、名点等方式推广菜品品牌。 | 宣传报道的报纸或者网页截图和链接。 | 符合+10分，否则为0分。 |
| 12 | 品牌建设加分项 | 知名度 | 关注品牌建设，广为人知，大众知晓率较高，为店内的主要推荐菜品，主流平台综合评分高。 | “大众点评”或其他网络平台数据的综合评分证明材料。 | 评分达到满分值的80%或以上+5分；达到90%或以上+10分。 |
| 13 | 传承和创新 | 市场价值 | 菜品有宣传推广亮点，对企业的销售具有明显的促进作用。 | 菜品（点）单品的单价、年销售量、销售额和利润收益的说明或其他佐证材料。 | 10分 |
| 本项满分 | 100分 |

附件4

湛江名菜、名点评选专家表决细则

| 序号 | 项目 | 评分说明 | 权重 | 规则 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 菜肴文化内涵与传承 | 能详细解读其粤菜文化内涵，或在传统基础上创新，是否申报或建设为非遗项目。 | 0.2 | 专家对菜品目测和品尝后综合给分。单项每项满分10分，专家根据经验逐项打分。总得分为各单项得分的加权平均求和。 |
| 2 | 烹饪工艺规范性 | 烹饪过程是否符合卫生要求，操作工艺是否规范，是否融入新的烹饪方法或设备器具。 | 0.2 |
| 3 | 成品风味特征与装盘 | 成品风味特征是否与表述一致，是否具有独特的风味特色，器皿及装饰是否与其主题一致。 | 0.4 |
| 4 | 卫生与营养 | 食材选择、烹饪加工过程、成品装盘等是否符合卫生要求；菜品食材搭配是否与描述营养价值一致，烹饪加工过程中是否有破坏营养价值想象存在，是否对菜品主要营养成分进行检测。 | 0.2 |
| 本项满分 |  | 100分 |

附件5

湛江餐饮名店、湛江（名菜、名点）评选细则

**（大众投票）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **参评项目** | **投票规则** | **得分规则** |
| 1 | 湛江餐饮名店、名菜、名点 | 群众进入官方指定的线上投票通道，对参评项目点赞投票，每一微信号对名店、名菜、名点三个类别可分别对5个参评项目各点赞1次。在投票时间结束后，统计各参评项目的点赞总数，按排名赋相应分值。 | 排名在同类参评项目总数前10%：+100分前10%至30%：+80分前30%至50%：+60分50%至70%：+40分70%后：+20分 |
|  本项满分  | 100分  |

附件6

湛江餐饮名店申报表

|  |  |
| --- | --- |
| 申报单位名称 |  |
| 店名 |  例：XX公司赤坎店 |
| 地址 |  |
| 法定代表人或负责人 |  | 社会信用代码、工商注册号或登记证号等 |  |
| 联系人 |  | 联系电话 |  |
| 开业时间 |  | 营业面积（平方米） |  |
| 近一年营业额（万元） |  | 可接待客位（个） |  |
| 申报单位介绍（包括品牌历史、菜点风味特色、服务质量、服务环境、获奖情况等，可另附文字、图片材料等）。 法人或负责人签名及盖章：            年  月   日 |
| 县（市、区）商务主管部门意见 |  盖章年 月 日 |

附件7

湛江名菜、名点认定申报表

|  |  |
| --- | --- |
| 申报单位名称 |  |
| 店名 |  例：XX渔村 |
| 地址 |  |
| 菜品名称 |   |
| 申报类别 |  □名菜类； □名点类。 |
| 联系人 |  | 手机号码 |  |
| 菜品历史源流和特色介绍（可另附文字、图片材料等）  |   法人或负责人签名及盖章： 年  月   日 |
| 县（市、区）商务主管部门意见 |  盖章年 月 日 |

注：参评菜品须在相应的名菜类或名点类前面的方框内打“√”。