附件2

扬州世界美食之都示范店(2023-2025)

申报材料清单

1. 材料封面（参考模板1）须盖公章
2. 信用承诺书（参考模板2）须盖公章
3. 扬州世界美食之都示范店(2023-2025)申报表（参考模板3）须盖公章
4. 扬州世界美食之都示范店（2023-2025）自评表（参考模板4）须盖公章

5、有效的企业法人营业执照；食品经营/餐饮服务许可证；从业人员健康证明扫描件（须盖公章）

6、大众点评等平台评分截图（须盖公章）

7、其他补充材料

模板1

“扬州世界美食之都示范店(2023-2025)”

评选申报材料

申报单位（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

申报地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

申报日期：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

模板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2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，无严重失信行为。  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： | |  | |  | |  |

模板3

扬州世界美食之都示范店(2023-2025)申报表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 |  | 企业性质 |  |
| 地 址 |  | 法人代表/经营者 |  |
| 门店开业时间  （具体到月） |  | 大众点评等平台评分 |  |
| 联系人 |  | 联系电话 |  |
| 门店简介  300字以内（可另附文字图片资料） |  | | |
| 申报单位意见（必须）  我公司同意申报该评选活动，并承诺所有填报资料属实，若有虚瞒，愿承担由此带来的一切后果。 | 法人签名：  申报公司盖章：  日期： | | |

模板4

扬州世界美食之都示范店（2023-2025）自评表

| **序号** | **评价类别** | | **评价内容** | **评审计分层级** | | | | | **自评得分** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 服务质量  （标准分值20分） | 品牌口碑  （标准分值5分） | 口碑良好，大众点评等平台评分高，获评黑珍珠餐厅、中华老字号、江苏老字号、非遗美食、五星级酒店称号。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 人员形象  （标准分值5分） | 服务人员统一着装，整洁得体、规范，仪容仪表整洁大方。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 服务规范  （标准分值5分） | 使用规范的礼貌用语，迎宾、送客礼节周全，主动热情，突出细节，应变能力较强。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 服务效率  （标准分值5分） | 能根据宾客需求，在限定时间内及时提供相应服务。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 餐饮环境  （标准分值30分） | 厨房环境  （标准分值5分） | 厨房设施齐备且布局合理，配备保鲜和冷冻设施，生熟分区，配备通风、排烟措施。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 安全生产  （标准分值5分） | 制定岗位安全责任制清单、应急预案、企业安全承诺制度，已安装燃气报警及切断装置。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 门店装修  （标准分值5分） | 门店整体外观、门面与经营规模、经营内容相适应，装修精细、雅观、得体。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 餐厅设施  （标准分值5分） | 餐厅洗手间配备冷热水；导视标注明显，便于宾客识别，服务设施以人为本。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 文化氛围  （标准分值5分） | 餐厅整体氛围体现饭店饮食文化，具有一定的地域或菜系特色，彰显个性。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 环境卫生  （标准分值5分） | 环境干净整洁，照明、供水、排污设施完好。全日保洁，做到无异味。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 烹饪出品  （标准分值50分） | 菜品质量  （标准分值10分） | 菜品新鲜，符合安全、健康、卫生、环保要求。 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |  |  |
|  | 菜品口味  （标准分值10分） | 菜品口味纯正、风味突出。 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |  |  |
|  | 菜品研发  （标准分值10分） | 能不断推出创新菜品或融合菜品，适应饮食市场的需求，满足宾客的追求。 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |  |  |
|  | 出品效率  （标准分值5分） | 能根据宾客需求，在限定时间内及时提供相应菜品。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 菜品质感  （标准分值5分） | 菜品感官性状佳，火候得当、色泽亮丽。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 菜品类型  （标准分值5分） | 菜品丰富多样，档次配套合理，具有明显自身经营的风格特色。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 菜品营养  （标准分值5分） | 菜品搭配符合卫生、健康、营养的原则。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |