

Số: 38 /2013/QĐ-UBND

An Giang, ngày 28 tháng 10 năm 2013

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành Quy định về trình tự thủ tục xét chọn cơ sở
dịch vụ du lịch đạt chuẩn trên địa bàn tỉnh An Giang**

CÔNG THÔNG TIN ĐIỆN TỬ CHÍNH PHỦ	
ĐẾN	Số: 6982 Ngày: 4/11

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH AN GIANG

Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26/11/2003;

Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật của Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 03 tháng 12 năm 2004;

Căn cứ Luật Du lịch ngày 14/6/2005;

Căn cứ Nghị định số 92/2007/NĐ-CP ngày 01/6/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Du lịch;

Căn cứ Thông tư số 88/2008/TT-BVHTTDL ngày 31/12/2008 của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch hướng dẫn thực hiện Nghị định số 92/2007/NĐ-CP ngày 01/6/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Du lịch về lưu trú du lịch;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tại Tờ trình số 166/TTr-SVHTTDL ngày 16/10/2013,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này:

1. Quy định về trình tự thủ tục xét chọn cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn trên địa bàn tỉnh An Giang.

2. Các mẫu văn bản để thực hiện thủ tục hành chính:

a) Mẫu số 01: Đơn đề nghị cấp biển hiệu đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch.

b) Mẫu số 2A: Biểu điểm đánh giá cơ sở dịch vụ du lịch ăn uống đạt chuẩn.

c) Mẫu số 2B: Biểu điểm đánh giá cơ sở dịch vụ du lịch mua sắm đạt chuẩn.

d) Mẫu số 3A: Giới thiệu một số thông tin về cơ sở ăn uống.

đ) Mẫu số 3B: Giới thiệu một số thông tin về cơ sở mua sắm.

e) Mẫu số 4A: Danh sách nhân sự làm việc tại cơ sở ăn uống.

g) Mẫu số 4B: Danh sách nhân sự làm việc tại cơ sở mua sắm.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 10 ngày kể từ ngày ký.

Điều 3. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh, Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Thủ trưởng các sở, ban, ngành, đơn vị; Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố và cá nhân, tổ chức có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /*HL*

Nơi nhận:

- Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch;
- Cục Kiểm tra văn bản (Bộ Tư pháp);
- Cục Kiểm soát thủ tục hành chính (Bộ Tư pháp);
- Website Chính phủ;
- TT: TU, HĐND, UBNDTQVN tỉnh;
- Chủ tịch, các Phó Chủ tịch UBND tỉnh;
- Các sở, ban, ngành tỉnh;
- VP.UBND tỉnh;
- Website An Giang, Trung tâm CBTH;
- Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố;
- Lưu: HCTC, VHXXH, TH.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH



[Signature]
Hồ Việt Hiệp

QUY ĐỊNH

**Về trình tự thủ tục xét chọn cơ sở dịch vụ
du lịch đạt chuẩn trên địa bàn tỉnh An Giang**
(Ban hành kèm theo Quyết định số **38** /2013/QĐ-UBND ngày **28** / 10 /2013
của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang)

**Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG**

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh, đối tượng áp dụng

1. Quy định các điều kiện, tiêu chuẩn, hồ sơ đăng ký, trình tự xét chọn, công nhận cơ sở dịch vụ ăn uống và mua sắm đạt chuẩn phục vụ khách du lịch (gọi tắt là cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn);

2. Quy định này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân thuộc mọi thành phần kinh tế kinh doanh các loại hình dịch vụ ăn uống, mua sắm nằm ngoài cơ sở lưu trú du lịch có đăng ký hoạt động hợp pháp trên địa bàn tỉnh An Giang.

Điều 2. Biểu hiệu cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn

1. Cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn là các cơ sở đáp ứng các điều kiện và tiêu chuẩn theo Quy định này, được Hội đồng xét chọn công nhận, ra quyết định cấp biểu hiệu “Dịch vụ du lịch đạt chuẩn”:

- Tiếng Việt: “**Dịch vụ du lịch đạt chuẩn**”

- Tiếng Anh: “**Standard Tourism Service**”

2. Quy cách, hình thức của biểu hiệu “Dịch vụ du lịch đạt chuẩn” áp dụng theo mẫu quy định tại Thông tư 88/2008/TT-BVHTTDL ngày 30/12/2008 của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.

Điều 3. Nguyên tắc xét chọn

Việc xét chọn cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn được thực hiện trên nguyên tắc tự nguyện, tự đánh giá của các tổ chức, cá nhân kinh doanh các loại hình dịch vụ ăn uống, mua sắm được Hội đồng xét chọn thẩm định và công nhận.

**Chương II
ĐIỀU KIỆN, TIÊU CHUẨN VÀ TỔ CHỨC XÉT CHỌN**

Điều 4. Điều kiện cấp biểu hiệu đạt tiêu chuẩn

1. Có giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp và Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, đảm bảo các điều kiện kinh doanh theo quy định pháp luật;

2. Đối với từng dịch vụ tương ứng phải đáp ứng các tiêu chuẩn xét chọn tại Điều 5 dưới đây;

3. Có bố trí chỗ giữ xe và không vi phạm lấn chiếm lòng lề đường gây cản trở giao thông.

Điều 5. Tiêu chuẩn cấp biển hiệu đạt tiêu chuẩn

1. Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ mua sắm du lịch:

a) Hàng hóa phải có nguồn gốc rõ ràng đảm bảo chất lượng; không bán hàng giả, hàng không đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm; thực hiện niêm yết giá và bán đúng giá niêm yết; có túi đựng hàng hóa cho khách bằng chất liệu thân thiện với môi trường; có trách nhiệm đổi, nhận lại hoặc bồi hoàn cho khách đối với hàng hóa không đúng chất lượng cam kết;

b) Nhân viên bán hàng phải mặc đồng phục, đeo phù hiệu tên trên áo; thái độ phục vụ tận tình, vui vẻ, chu đáo, không nài ép khách mua hàng hóa; có nghiệp vụ và kỹ năng bán hàng; không mắc bệnh truyền nhiễm, không sử dụng chất gây nghiện;

c) Cửa hàng có vị trí dễ tiếp cận; diện tích tối thiểu 50m²; trang trí mặt tiền, trưng bày hàng hóa hài hòa, hợp lý; có hệ thống chiếu sáng cửa hàng và khu vực trưng bày hàng hóa; có hộp thư hoặc sổ góp ý của khách đặt ở nơi thuận tiện; có nơi trữ đồ cho khách đối với hàng hóa là quần áo; có phòng vệ sinh...;

d) Chấp nhận thanh toán bằng thẻ tín dụng;

đ) Có trang bị phương tiện phòng cháy chữa cháy theo quy định.

2. Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống du lịch:

a) Vị trí dễ tiếp cận, có quầy bar;

b) Đủ điều kiện phục vụ tối thiểu 50 (năm mươi) khách; có trang thiết bị phù hợp đối với từng loại món ăn, đồ uống;

c) Có thực đơn, đơn giá và bán đúng giá ghi trong thực đơn;

d) Đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan y tế cấp;

đ) Bếp thông thoáng, có trang thiết bị chất lượng tốt để bảo quản và chế biến thực phẩm;

e) Nhân viên phục vụ mặc đồng phục phù hợp với từng vị trí công việc, đeo phù hiệu trên áo;

g) Có phòng vệ sinh riêng cho khách;

h) Chấp nhận thanh toán bằng thẻ tín dụng;

i) Có trang bị phương tiện và xác nhận của cơ quan chức năng về phòng cháy chữa cháy theo quy định;

k) Thực hiện đúng các quy định của pháp luật lao động về việc ký kết hợp đồng lao động, khám sức khoẻ định kỳ cho người lao động;

l) Đảm bảo an ninh trật tự, không để các đối tượng ăn xin, bán hàng rong, bán vé số đeo bám, chèo kéo khách;

Điều 6. Hội đồng xét chọn và Đoàn thẩm định

1. Hội đồng xét chọn:

a) Thành phần:

- Đại diện lãnh đạo Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Chủ tịch Hội đồng;
- Đại diện lãnh đạo Sở Công thương, Phó Chủ tịch Hội đồng;
- Đại diện lãnh đạo Sở Y tế, Thành viên;
- Đại diện lãnh đạo Sở Tài nguyên và Môi trường, Thành viên;
- Đại diện lãnh đạo Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố (nơi có cơ sở xét chọn), Thành viên;
- Trưởng phòng Nghiệp vụ Du lịch, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Thành viên (Thường trực Hội đồng);
- Chuyên viên Phòng Nghiệp vụ Du lịch, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Thư ký hội đồng;

Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch ra quyết định thành lập (hoặc giải thể) Hội đồng xét chọn;

b) Nhiệm vụ của Hội đồng xét chọn:

- Tổ chức, điều hành hoạt động xét chọn và thẩm định, ra quyết định công nhận cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn;
- Chủ tịch Hội đồng xét chọn được sử dụng con dấu của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch trong việc ra quyết định công nhận cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn;
- Căn cứ vào số lượng hồ sơ đăng ký, Thư ký Hội đồng xét duyệt tổng hợp, xây dựng lịch và trình Chủ tịch Hội đồng xét duyệt thành lập Đoàn thẩm định;

c) Văn phòng Hội đồng xét chọn đặt tại Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch;

2. Đoàn thẩm định:

a) Thành phần:

- Đại diện Phòng Nghiệp vụ Du lịch, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Trưởng đoàn;
- Đại diện Phòng Nghiệp vụ, Sở Công thương, Thành viên;
- Đại diện Phòng Nghiệp vụ, Sở Y tế, Thành viên;
- Đại diện Phòng Văn hóa và Thông tin huyện, thị xã, thành phố (nơi có cơ sở xét chọn), Thành viên;
- Đại diện Phòng Tài nguyên và Môi trường huyện, thị xã, thành phố (nơi có cơ sở xét chọn), Thành viên;
- Đại diện Phòng Kinh tế hoặc Kinh tế Hạ tầng huyện, thị xã, thành phố (nơi có cơ sở xét chọn), Thành viên;

- Chuyên viên Phòng Nghiệp vụ Du lịch, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Thư ký đoàn;

- Đoàn thẩm định do Chủ tịch Hội đồng xét chọn thành lập khi cần thực hiện công tác thẩm định cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn;

- Hội đồng xét chọn có thể mời chuyên gia kinh nghiệm trong lĩnh vực liên quan tham gia Đoàn thẩm định;

b) Nhiệm vụ của Đoàn thẩm định:

- Thực hiện công tác thẩm định cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn;

- Tham mưu cho Hội đồng xét chọn trong công tác thẩm định và xét chọn, tổng hợp kết quả thẩm định tại cơ sở báo cáo Hội đồng xét chọn quyết định.

3. Chế độ làm việc của Hội đồng xét chọn và Đoàn thẩm định:

a) Hội đồng xét chọn:

Trên cơ sở kết quả báo cáo của Trưởng đoàn thẩm định, Chủ tịch Hội đồng chủ trì họp Hội đồng xét chọn để xem xét, quyết định công nhận cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn khi có ít nhất 50% tổng số thành viên của Hội đồng tham gia.

b) Đoàn thẩm định:

Đoàn thẩm định khi thực hiện công tác thẩm định cơ sở dịch vụ du lịch đạt chuẩn phải có ít nhất 2/3 tổng số thành viên trong đoàn tham gia. Trong quá trình thẩm định, mỗi thành viên của Đoàn thẩm định có một bản đánh giá và cho điểm riêng, quyết định độc lập với các thành viên trong Đoàn thẩm định. Sau khi hoàn thành công tác thẩm định, Đoàn thẩm định họp tổng hợp điểm trung bình của tất cả các thành viên Đoàn thẩm định, dự thảo văn bản trình Hội đồng xét chọn.

Chương III

TRÌNH TỰ XÉT CHỌN

Điều 7. Thẩm định, xem xét cấp biển hiệu đạt tiêu chuẩn

1. Đoàn thẩm định tiến hành thẩm định tại từng cơ sở, xem xét cụ thể các khu vực tổ chức kinh doanh, yêu cầu các đơn vị báo cáo về tình hình nhân sự và một số thông tin có liên quan đến các tiêu chuẩn nhằm bảo đảm tính chính xác, khách quan trong việc đánh giá và nhận xét;

2. Trên cơ sở tổng hợp đánh giá, chấm điểm và nhận xét của từng thành viên, Trưởng đoàn thẩm định báo cáo kết quả thẩm định để Hội đồng xét chọn xem xét và đề nghị Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch ra quyết định cấp biển hiệu đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch. Quyết định công nhận dịch vụ du lịch đạt chuẩn có giá trị trong hai năm;

3. Trường hợp cơ sở không đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch, Đoàn thẩm định có nhiệm vụ trình Hội đồng xét chọn để đề nghị Giám Đốc Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch có văn bản thông báo đến cơ sở và nêu rõ lý do.

Điều 8. Thẩm định lại

Việc thẩm định lại được thực hiện trong các trường hợp:

1. Ít nhất ba tháng trước khi hết thời hạn ghi trong quyết định cấp biển hiệu đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch, cơ sở kinh doanh phải gửi hồ sơ đăng ký đến Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch để tổ chức tái thẩm định, xem xét và ra quyết định cấp lại biển hiệu;

2. Khi có thay đổi về quyền sở hữu, địa điểm kinh doanh của cơ sở ăn uống hay mua sắm;

3. Theo đề nghị của cơ quan có thẩm quyền hoặc khi có sự than phiền, khiếu nại của khách hàng về chất lượng sản phẩm, dịch vụ tại cơ sở dịch vụ ăn uống và mua sắm đã được công nhận;

Điều 9. Kinh phí hoạt động

1. Từ nguồn kinh phí của ngân sách Nhà nước;

2. Từ các khoản thu phí, lệ phí thẩm định và thẩm định lại được trích lại theo quy định pháp luật.

Chương IV QUYỀN LỢI VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA CƠ SỞ DỊCH VỤ DU LỊCH ĐẠT CHUẨN

Điều 10. Quyền lợi

1. Được Hội đồng xét chọn công nhận “Dịch vụ du lịch đạt chuẩn”, được in trên các ấn phẩm quảng bá du lịch của tỉnh phát hành trong và ngoài nước, được giới thiệu trên các trang thông tin điện tử (Website) của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch;

2. Được giới thiệu trên các ấn phẩm quảng bá xúc tiến du lịch do Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch phối hợp với địa phương và các ngành có liên quan tổ chức;

3. Được sử dụng biểu tượng (Logo) để in ấn trên các ấn phẩm và bảng hiệu, bao bì... của cơ sở trong thời gian đơn vị được công nhận đạt chuẩn;

4. Được quyền khiếu nại về kết quả thẩm định và xét chọn của Hội đồng;

5. Được quyền tham gia vào Hiệp hội, tổ chức nghề nghiệp của tỉnh.

Điều 11. Trách nhiệm

1. Duy trì và đảm bảo chất lượng các tiêu chuẩn đã được công nhận, thường xuyên quan tâm đến chất lượng hàng hoá và các dịch vụ do mình cung cấp. Chịu hoàn toàn trách nhiệm về chất lượng hàng hoá khi có khiếu nại của khách hàng;

2. Thường xuyên kiểm tra và theo dõi việc thực hiện của nhân viên để chấn chỉnh kịp thời khi có tiêu chuẩn chưa được thực hiện hoặc chưa đạt yêu cầu;

3. Thông báo kịp thời đến Thường trực Hội đồng xét chọn (Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch) về những thay đổi quyền sở hữu, địa điểm kinh doanh, loại sản phẩm mới của cơ sở;

4. Sử dụng biểu trưng đúng mục đích. Phối hợp với cơ quan quản lý nhà nước kịp thời phản ánh những trường hợp sử dụng danh hiệu và biểu trưng giả mạo nhằm góp phần bảo vệ danh hiệu chung;

5. Kinh doanh theo đúng nội dung quy định tại Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và Giấy phép chứng nhận đã đăng ký kinh doanh (*đối với những ngành nghề kinh doanh có điều kiện*), thực hiện nghiêm chỉnh các quy định của pháp luật có liên quan;

6. Thông tin rõ ràng, công khai, trung thực giá cả, chất lượng các dịch vụ và hàng hoá cung cấp cho khách hàng; thực hiện đầy đủ nghĩa vụ đã cam kết với khách; bồi thường thiệt hại cho khách do lỗi của mình gây ra;

7. Áp dụng các biện pháp bảo đảm sức khoẻ, an toàn tính mạng, tài sản của khách hàng; thông báo kịp thời cho cơ quan có thẩm quyền về tai nạn, rủi ro, nguy hiểm xảy ra với khách hàng trong thời gian sử dụng dịch vụ tại cơ sở dịch vụ đạt tiêu chuẩn du lịch;

8. Gắn biển hiệu “Dịch vụ du lịch đạt chuẩn” tại cửa chính hoặc khu vực trung tâm của cơ sở mua sắm đạt chuẩn du lịch sau khi có quyết định;

9. Thực hiện nộp phí thẩm định (thẩm định mới và thẩm định lại) theo quy định của Bộ Tài chính tại Thông tư số 47/2010/TT-BTC ngày 12/04/2010 về Quy định chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí thẩm định xếp hạng cơ sở lưu trú du lịch và phí thẩm định cơ sở kinh doanh dịch vụ đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch;

10. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, mua sắm được cấp biển hiệu đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch báo cáo tình hình hoạt động kinh doanh về Hội đồng xét chọn (Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch) định kỳ 6 tháng (trước ngày 30 tháng 6), năm (trước ngày 31 tháng 12 của năm).

Điều 12. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

1. Đơn khiếu nại về kết quả thẩm định và xét chọn phải gửi đến Thường trực Hội đồng xét chọn trong vòng 15 ngày làm việc kể từ khi nhận được thông báo kết quả xét chọn của Hội đồng;

2. Trong vòng 30 ngày làm việc kể từ khi nhận được đơn khiếu nại, Hội đồng xét chọn tổ chức thẩm tra, đánh giá lại và quyết định cuối cùng.

Điều 13. Thu hồi quyết định “Dịch vụ du lịch đạt chuẩn”

Các cơ sở dịch vụ sau khi được công nhận “Dịch vụ du lịch đạt chuẩn” nếu không duy trì và bảo đảm đầy đủ các điều kiện và tiêu chuẩn quy định tại Điều 4 và Điều 5 Quy định này sẽ bị Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch thu hồi quyết định công nhận “Dịch vụ du lịch đạt chuẩn” đã được cấp. Việc thu hồi quyết định “Dịch vụ du lịch đạt chuẩn” phải được thông tin trên trang Thông tin điện tử (Webside) của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch và các phương tiện thông tin đại chúng.

Chương V
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 14.

1. Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch có trách nhiệm phối hợp với các Sở, ngành liên quan và Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố tổ chức triển khai và tăng cường công tác quản lý, kiểm tra, giám sát việc thực hiện Quy định này;

2. Trong quá trình thực hiện nếu có vướng mắc hoặc có vấn đề gì không phù hợp, các cơ quan, doanh nghiệp, cá nhân phản ánh về Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch để nghiên cứu, tổng hợp trình Ủy ban nhân dân tỉnh sửa đổi, bổ sung. /.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH



Hồ Việt Hiệp

Phụ lục: 01

TÊN DOANH NGHIỆP
TÊN CƠ SỞ DỊCH VỤ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Địa danh, ngày..... tháng năm....

ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP BIÊN HIỆU
ĐẠT TIÊU CHUẨN PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH
(Ban hành kèm theo Quyết định số/2013/QĐ-UBND ngày tháng năm 2013
của Ủy ban nhân dân tỉnh)

Kính gửi: Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh An Giang

- Tên cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống hoặc mua sắm:
- Địa chỉ:
- Điện thoại: Fax:
- Email: Website:
- Số giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh:
- Ngày cấp: Nơi cấp:
- Thời gian bắt đầu kinh doanh:
- Tổng số người quản lý và nhân viên phục vụ:
- Có cam kết, giấy chứng nhận về:

STT	Điều kiện	Cam kết thực hiện	Giấy chứng nhận của cơ quan có thẩm quyền
1	An ninh trật tự		
2	Phòng chống cháy nổ		
3	Phòng chống tệ nạn xã hội		
4	Bảo vệ môi trường		
5	Vệ sinh an toàn thực phẩm		

- Đề nghị cấp biên hiệu đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch.
Chúng tôi xin thực hiện nghiêm túc và đảm bảo chất lượng theo đúng tiêu chuẩn quy định.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu:.....

GIÁM ĐỐC HOẶC CHỦ CƠ SỞ
(Ký, đóng dấu và ghi rõ họ tên)

**BIỂU ĐIỂM ĐÁNH GIÁ
CƠ SỞ DỊCH VỤ DU LỊCH ĂN UỐNG ĐẠT CHUẨN**

(Ban hành kèm theo Quyết định số/2013/QĐ-UBND ngày tháng năm 2013
của Ủy ban nhân dân tỉnh)

Tên Doanh nghiệp:

Tên cơ sở ăn uống:

Địa chỉ:

Điện thoại:.....Fax:.....

Email:.....Website (nếu có):.....

Ngày chấm:

Người chấm:

Kết quả:.....

CÁC CHỈ TIÊU	Thang điểm	Điểm tự chấm	Điểm thẩm định	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Nhóm chỉ tiêu I. Yêu cầu về vị trí, kiến trúc xây dựng	75			
1. Vị trí:				
- Vị trí đặc biệt	12			
- Vị trí tốt	8			
- Vị trí khá	4			
- Vị trí bình thường	2			
2. Diện tích:				
- Từ 1000m ² trở lên	10			
- Từ 500m ² - dưới 1000m ²	8			
- Từ 300m ² - dưới 500m ²	6			
- Từ 100m ² - dưới 300m ²	4			
3. Không gian xanh:				
- Có sân và vườn rộng,	7			
- Có sân hoặc vườn nhỏ	5			
- Cây xanh đặt ở những nơi cộng cộng	3			
4. Thiết kế nhà hàng, quán ăn:				
- Xây dựng đẹp, độc đáo, toàn cảnh được thiết kế thống nhất.	7			
- Xây dựng khá, nội ngoại thất được bố trí hợp lý	5			
- Thiết kế nhà hàng trung bình	3			
5. Phòng ăn:				
5.1. Sàn phòng ăn:				

CÁC CHỈ TIÊU	Thang điểm	Điểm tự chấm	Điểm thẩm định	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
- Chất lượng vật liệu xây dựng phù hợp với phong cách của nhà hàng	3			
5.2. Các loại và số lượng phòng ăn, uống:				
<i>5.2.1. Phòng ăn có sức chứa tối thiểu 50 chỗ ngồi:</i>				
- 2 phòng trở lên	4			
- 1 phòng	3			
<i>5.2.2. Phòng tiệc (tối thiểu 6 chỗ/phòng)</i>				
- 2 phòng trở lên	4			
- 1 phòng	3			
- Có thêm quầy rượu trong nhà hàng	2			
6. Bếp:				
6.1. Diện tích tương ứng với quy mô phòng ăn	4			
6.2. Tường ốp gạch men sứ:				
- Lót toàn bộ tường	4			
- Lót cao tối thiểu 2m	2			
6.3. Các quy định khác (mỗi quy định nếu có sẽ cộng thêm 1 điểm)				
- Có Lối thoát hiểm				
- Có phòng đệm, đảm bảo cách âm, cách nhiệt, cách mùi giữa bếp và phòng ăn				
- Có thùng rác có nắp, đảm bảo vệ sinh				
- Thông gió tốt				
- Chậu rửa dụng cụ ăn uống				
- Dụng cụ và chất tẩy rửa vệ sinh				
- Hệ thống thoát nước chìm				
- Sàn nhà lát vật liệu chống trượt, dễ cọ rửa				
- Ánh sáng hoặc chiếu sáng tốt				
7. Khu vực vệ sinh:				
<i>7.1. Đạt yêu cầu đi lại thuận tiện, có phòng riêng cho nam, nữ</i>				
- Tốt	3			
- Khá	2			
- Trung bình	1			
<i>7.2. Ánh sáng tốt</i>	2			
<i>7.3. Thông gió tốt</i>	2			
<i>7.4 Vật liệu xây dựng:</i>				
- Sử dụng vật liệu chất lượng tốt, ốp toàn bộ tường bằng gạch men	4			
- Sử dụng vật liệu chất lượng khá, ốp tường bằng gạch men sứ (tối thiểu 2m)	3			
- Sử dụng vật liệu chất lượng trung bình	2			
8. Khu gửi xe cho khách:				

CÁC CHỈ TIÊU	Thang điểm	Điểm tự chấm	Điểm thẩm định	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
- Có chỗ đỗ xe cho 50% số ghế trở lên	9			
- Có chỗ đỗ xe cho 30% số ghế trở lên	8			
- Có chỗ đỗ xe cho 15% số ghế trở lên	7			
- Có hợp đồng đưa xe đón khách	5			
- Có chỗ đỗ xe không lấn chiếm lòng, lề đường	3			
Nhóm chỉ tiêu II. Trang thiết bị, tiện nghi phục vụ:	65			
1. Phòng ăn:				
1.1. Chất lượng trang thiết bị (Đồ gỗ, đồ vải, đồ sành sứ, thủy tinh, dụng cụ ăn uống (phù hợp với phối cảnh nhà hàng):				
- Chất lượng tốt, mẫu mã đẹp	8			
- Chất lượng khá	7			
- Chất lượng trung bình	4			
1.2. Mức độ đồng bộ, hài hòa, đẹp mắt:				
- Các loại trang thiết bị đồng bộ, bài trí đẹp, sang trọng	8			
- Các loại trang thiết bị đồng bộ, bài trí hài hòa	7			
- Các loại trang thiết bị đồng bộ, bài trí hợp lý	4			
2. Khu vực bếp:				
2.1. Yêu cầu về trang thiết bị				
- Trang thiết bị đầy đủ, đồng bộ, chất lượng tốt	13			
- Trang thiết bị đầy đủ, đồng bộ, chất lượng khá	12			
- Trang thiết bị đầy đủ, chất lượng trung bình	8			
2.2. Trang thiết bị bắt buộc phải có:				
+ Bàn sơ chế thực phẩm	1			
+ Bàn chờ phục vụ	1			
+ Dụng cụ và tủ đựng dụng cụ phục vụ ăn uống, Dụng cụ dành cho thực phẩm sống và chín được phân biệt và sử dụng riêng	1			
2.3. Tủ lạnh, tủ đông để bảo quản thực phẩm	1			
3. Quầy rượu:				
a- Trang thiết bị đầy đủ, đồng bộ, chất lượng tốt	5			
b- Trang thiết bị đầy đủ, chất lượng trung bình	4			
4. Phòng vệ sinh:				
Các trang thiết bị sau bắt buộc phải có:				
+ Chậu rửa mặt (lavabo) và gương soi (nếu có)	1			
+ Bàn cầu, Giấy vệ sinh, Xà phòng rửa tay	1			
+ Thùng rác, thiết bị thông gió	1			
5. Thực hiện đầy đủ các điều kiện về Phòng cháy chữa cháy, thoát nạn:				
- Có hệ thống PCCC và thoát nạn (đầy đủ, hoạt động tốt)	7			

CÁC CHỈ TIÊU	Thang điểm	Điểm tự chấm	Điểm thẩm định	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
- Có thiết bị chữa cháy hoặc vòi nước	6			
- Cung cấp điện đầy đủ 24/24 (Có máy phát điện dự phòng)	3			
- Đèn cấp cứu để đề phòng khi có sự cố xảy ra	3			
6. Thiết bị điều hòa thông thoáng (Tính cả tiền sảnh, phòng ăn, ...)				
- Điều hòa chất lượng tốt	5			
- Điều hòa chất lượng khá	4			
- Điều hòa chất lượng trung bình	3			
Nhóm chỉ tiêu III. Yêu cầu về dịch vụ và mức độ phục vụ:	70			
1. Chủng loại và chất lượng món ăn, thức uống:				
- Các món ăn Âu, Á và các loại nước giải khát cao cấp hoặc các món ăn đặc sản Việt Nam hay quốc tế có chất lượng cao	50			
- Các món ăn Âu, Á, hoặc đặc sản truyền thống và các loại nước giải khát có chất lượng tốt	40			
- Các món ăn Âu, Á, hoặc đặc sản truyền thống và đồ giải khát thông dụng, dễ chế biến	30			
2. Đối với Thực đơn, bảng giá ghi tên, giá các loại sản phẩm món ăn, thức uống				
- Hình thức và chất lượng tốt, có thêm các ngoại ngữ thông dụng	5			
- Hình thức và chất lượng khá	3			
- Hình thức và chất lượng trung bình	1			
3. Các dịch vụ khác:				
- Có bố trí khu vực tiếp tân hay vừa là quầy thu ngân	1			
- Có đầy đủ các thiết bị thông tin (máy vi tính, điện thoại, Fax...) đặt tại quầy tiếp tân	1			
- Có bố trí bàn ghế tiếp khách tại quầy	1			
- Có chấp nhận thanh toán bằng thẻ tín dụng thông dụng	4			
4. Các dịch vụ giải trí (ca nhạc, bi da, truyền hình cáp, vệ sinh....)				
- Đa dạng, chất lượng tốt	8			
- Đa dạng, chất lượng khá	5			
- Có một số dịch vụ, chất lượng trung bình	2			
Nhóm chỉ tiêu IV. Yêu cầu về cán bộ, nhân viên phục vụ:	70			
Trình độ nghiệp vụ, chuyên môn, ngoại ngữ (thể hiện qua văn bằng, chứng chỉ), kinh nghiệm.				

CÁC CHỈ TIÊU	Thang điểm	Điểm tự chấm	Điểm thẩm định	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1. Cán bộ quản lý nhà hàng:				
- Được đào tạo nghiệp vụ thương mại, du lịch, quản trị, kinh doanh khách sạn - nhà hàng (tối thiểu 6 tháng); có kinh nghiệm 3 năm trở lên, biết một ngoại ngữ ở mức độ giao dịch tốt (bằng C) (<i>Chuyên môn: 3 điểm; Kinh nghiệm: 2 điểm; ngoại ngữ: 2 điểm</i>).	7			
- Đã qua khóa đào tạo về nghiệp vụ thương mại, du lịch, quản trị kinh doanh khách sạn - nhà hàng; có kinh nghiệm 2 năm trở lên, biết một ngoại ngữ mức giao dịch tốt (bằng B). (<i>Chuyên môn: 2 điểm; Kinh nghiệm: 2 điểm; ngoại ngữ: 1 điểm</i>)	5			
- Có kinh nghiệm trong lĩnh vực ăn uống 2 năm trở lên, biết một ngoại ngữ thông dụng (bằng B hoặc tương đương). (<i>Kinh nghiệm: 2 điểm; ngoại ngữ: 1 điểm</i>)	3			
2. Cán bộ chủ chốt một số bộ phận:				
2.1. Bộ phận bàn:				
- Có chứng chỉ sơ cấp nghề hoặc đào tạo qua trường lớp về nghiệp vụ có chứng nhận	3			
- Có kinh nghiệm 1 năm trở lên	3			
- Có chứng chỉ ngoại ngữ thông dụng hoặc có thể giao tiếp ngoại ngữ ở mức giao dịch	3			
2.2. Bộ phận bếp:				
- Có chứng chỉ sơ cấp nghề hoặc được đào tạo qua trường lớp nghiệp vụ có chứng nhận hoặc có bằng khen trong các cuộc thi tay nghề bếp.	3			
- Có 2 năm kinh nghiệm trong nghề.	5			
2.3. Quầy rượu:				
- Có chứng chỉ sơ cấp nghề hoặc được đào tạo qua trường lớp nghiệp vụ có chứng nhận; có kinh nghiệm 01 năm trở lên; biết ngoại ngữ ở mức giao dịch (Bằng B trở lên)	3			
3. Nhân viên phục vụ:				
3.1. Tỷ lệ nhân viên phục vụ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ hoặc có văn bằng, chứng chỉ do cơ sở đào tạo có thẩm quyền cấp				
- 70% số nhân viên	10			
- 50% số nhân viên trở lên	5			
3.2. Ngoại ngữ (Đối với nhân viên trực tiếp xúc với khách: tiếp tân, bàn, quầy rượu):				
- Có chứng chỉ ngoại ngữ thông dụng hoặc có				

CÁC CHỈ TIÊU	Thang điểm	Điểm tự chấm	Điểm thẩm định	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
thể giao tiếp tốt một ngoại ngữ (tối thiểu trình độ A trở lên):				
+ 50% số nhân viên trở lên	10			
+ 20% số nhân viên trở lên	5			
4. Trang phục :				
- Trang phục thuận tiện, kiểu dáng đẹp, lịch sự	8			
- Trang phục thuận tiện, kiểu dáng bình thường	5			
- Trang phục thể hiện đậm nét bản sắc dân tộc Việt Nam	3			
- Có đeo bảng tên trên áo	2			
5. Chất lượng phục vụ:				
(Mức độ nhiệt tình, đảm bảo giờ giấc, phục vụ chu đáo, đúng kỹ thuật)				
- Tốt	10			
- Khá	7			
- Trung bình	5			
Nhóm chỉ tiêu V. Yêu cầu vệ sinh:	120			
1. Vệ sinh an toàn thực phẩm:				
- Có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.	20			
- Sử dụng thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn, có hợp đồng với đơn vị cung cấp, đặc biệt khuyến khích sử dụng thực phẩm có giấy chứng nhận công bố nguồn gốc xuất xứ	10			
- Có nội quy quy định về vệ sinh cá nhân của nhân viên trong bảo quản - sơ chế - chế biến - phục vụ	5			
2. Vệ sinh các khu vực trong nhà hàng:				
- Tốt	10			
- Khá	7			
- Trung bình	5			
3. Vệ sinh các khu vực trong nhà hàng				
3.1. Phòng ăn:				
- Tốt	15			
- Khá	10			
- Trung bình	7			
3.2. Bếp:				
- Tốt	15			
- Khá	10			
- Trung bình	5			
3.3. Phòng vệ sinh:				
- Tốt, diện tích phù hợp với số lượng ghế trong nhà hàng (tối thiểu 3m ² /phòng)	10			
- Khá	7			

CÁC CHỈ TIÊU	Thang điểm	Điểm tự chấm	Điểm thẩm định	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
- Trung bình	5			
4. Vệ sinh cá nhân				
- Tốt (bảo đảm yêu cầu vệ sinh cá nhân tốt, nhà hàng có phòng thay quần áo, phòng vệ sinh riêng cho nhân viên phục vụ).	10			
- Khá (bảo đảm yêu cầu vệ sinh cá nhân khá, nhà hàng có phòng vệ sinh riêng cho nhân viên phục vụ)	7			
- Trung bình (bảo đảm yêu cầu vệ sinh cá nhân ở mức trung bình, không có phòng thay quần áo, phòng tắm, vệ sinh riêng cho nhân viên phục vụ)	5			
5. Vệ sinh môi trường:				
5.1. Hệ thống xử lý nước thải: lọc các chất béo kín				
- Tốt	10			
- Khá	6			
- Trung bình	3			
5.2. Hệ thống chứa và phân loại rác hữu cơ, vô cơ, thức ăn thừa,...				
- Tốt	10			
- Khá	7			
- Trung bình	4			
* Thực hiện hoàn chỉnh ISO 14000 (cộng thêm)	5			
6. Thực hiện đúng các quy định của pháp luật về lao động: ký kết hợp đồng lao động, khám sức khỏe định kỳ cho người lao động	5			
7. Đảm bảo an ninh trật tự, không để các đối tượng ăn xin, bán hàng rong đeo bám, chèo kéo khách.	5			
TỔNG CỘNG				

1. Điểm tối đa: 400 điểm

Trong đó:

- Nhóm chỉ tiêu I: 75 điểm.
- Nhóm chỉ tiêu II: 65 điểm
- Nhóm chỉ tiêu III: 70 điểm
- Nhóm chỉ tiêu IV: 70 điểm
- Nhóm chỉ tiêu V: 120 điểm

2. Điểm đạt chuẩn: 250 điểm

3- Một số tiêu chí cơ sở phải có:

- Không có hồ sơ ghi chép nguồn gốc xuất xứ thực phẩm.

- Không có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Cơ sở để xe của khách lấn chiếm lòng lề đường trái quy định.

***Ghi chú:** Riêng các cửa hàng thức ăn nhanh áp dụng mức điểm đạt chuẩn là 200

Ngày tháng năm

**NGƯỜI CHẤM ĐIỂM (GIÁM ĐỐC
HOẶC CHỦ CƠ SỞ)**

(Ký tên, đóng dấu)

Phụ lục: 2B

**BIỂU ĐIỂM ĐÁNH GIÁ
CƠ SỞ DỊCH VỤ DU LỊCH MUA SẺ ĐẠT CHUẨN**

(Ban hành kèm theo Quyết định số/2013/QĐ-UBND ngày tháng năm 2013
của Ủy ban nhân dân tỉnh)

Tên Doanh nghiệp:

Tên cơ sở ăn uống:

Địa chỉ:

Điện thoại:.....Fax:.....

Email:.....Website (nếu có):.....

Ngày chấm:

Người chấm:

Kết quả:.....

CÁC CHỈ TIÊU	ĐIỂM TỐI ĐA	ĐIỂM TỰ CHẤM	ĐIỂM THẨM ĐỊNH
1. Hàng hóa, chất lượng và thanh toán	160		
<i>1.1. Đảm bảo hàng hóa đạt chất lượng tốt, có nguồn gốc rõ ràng; không bán hàng giả, hàng không đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm; phong phú, đa dạng về chủng loại và mẫu mã, đạt tính thẩm mỹ cao</i>	<i>80</i>		
+ Đảm bảo quy định về ghi nhãn hàng hóa	20		
+ Đối với hàng thủ công mỹ nghệ Việt Nam: phải dán tên cửa hàng	15		
+ Đảm bảo hàng hóa có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng (có đối chiếu)	15		
+ Có hướng dẫn cách sử dụng và thời gian bảo hành (đối với thực phẩm, thiết bị điện tử)	10		
+ Hàng hóa có xuất xứ trong nước, chiếm tỉ lệ 50% trở lên (điểm thêm)	20		
1.2 Các quy định cụ thể khác:	80		
- Niêm yết giá và bán đúng giá niêm yết	10		
- Có hệ thống chiếu sáng cửa hàng và khu vực trưng bày hàng hóa, đảm bảo đủ ánh sáng, thoáng mát, sạch sẽ, có bảng giới thiệu sản phẩm	10		
- Trang trí mặt tiền, hàng hóa được trưng bày thẩm mỹ, hài	10		

hòa hợp lý			
- Có chương trình khuyến mãi thu hút khách	10		
- Có chương trình hậu mãi (sửa chữa, bảo trì, bồi thường và giao hàng nếu có yêu cầu)	10		
- Sử dụng túi ni lông bằng chất liệu thân thiện với môi trường dùng để đựng hàng hóa cho khách.	10		
- Có nhận thanh toán bằng thẻ tín dụng	5		
- Có hộp thư và sổ góp ý của khách đặt ở nơi thuận tiện	5		
- Có nơi thử đồ cho khách đối với hàng hóa là quần áo	5		
- Có phòng vệ sinh (điểm thêm)	5		
2. Nhân sự	90		
2.1. Cán bộ điều hành:	40		
+ Tốt nghiệp đại học, cao đẳng khoa thương mại hoặc kinh tế, hoặc quản trị kinh doanh	15		
+ Có chứng chỉ đào tạo nghiệp vụ tối thiểu 3 tháng	5		
+ Có trình độ ngoại ngữ ở mức C trở lên	15		
+ Có trình độ ngoại ngữ đủ khả năng giao tiếp (trình độ A hoặc tương đương trở lên)	5		
+ Có kinh nghiệm bán hàng từ 1 năm trở lên	10		
2.2. Nhân viên bán hàng	50		
+ Biết ngoại ngữ ở mức C trở lên (đạt 20% trở lên)	15		
+ Được đào tạo về nghiệp vụ thương mại, quản trị kinh doanh (đạt 30% trở lên)	15		
+ Nhân viên bán hàng có thái độ phục vụ vui vẻ, lịch sự, tận tình, chu đáo, không nài ép khách mua hàng	5		
+ Biết ngoại ngữ ở mức độ giao tiếp ban đầu (trình độ A, đạt 30% trở lên)	5		
+ Nhân viên có đồng phục, đeo bảng tên	5		
+ Hoặc trang phục lịch sự (khuyến khích trang phục truyền thống), Đeo bảng tên	5		
+ Cơ sở sử dụng từ 10 lao động trở lên (điểm thêm)	10		
3. Địa điểm	90		
3.1. Diện tích	40		
+ Cửa hàng có vị trí dễ tiếp cận, thuận lợi cho tham quan, giao dịch mua bán	20		
+ Rộng từ 500m ² trở lên	20		
+ Từ 250m ² - dưới 500m ²	15		
+ Từ 100m ² - dưới 250m ²	10		
+ Từ 50m ² - dưới 100m ²	5		

3.2. Khu vực gửi xe cho khách	30		
+ Có nơi được phép dừng xe trên 30 chỗ	20		
+ Có nơi được phép dừng xe 16 chỗ	15		
+ Có bố trí nơi gửi xe cho khách ngoài điểm mua sắm	5		
+ Có bảo vệ và nhân viên giữ xe	5		
3.3. Đảm bảo vệ sinh trước, trong cửa hàng và lễ đường	20		
4. Tổ chức điểm tham quan	80		
- Tổ chức giới thiệu một số công đoạn sản xuất sản phẩm hoặc có chiếu phim minh họa	20		
- Có nhân viên hay thợ thủ công trình diễn các thao tác, quy trình tạo ra sản phẩm	30		
- Có chỗ cho khách ngồi nghỉ và nước uống	10		
- Có trang web để giới thiệu sản phẩm	10		
- Có trưng bày nguyên liệu và bán thành phẩm	10		

*** Điểm tham quan - mua sắm du lịch:**

- + Tổng số điểm tối đa : 420
- + Số điểm đạt tiêu chuẩn, tối thiểu đạt 50% tiêu chí là 210 điểm

*** Điểm mua sắm du lịch:**

- + Tổng số điểm tối đa: 420
- + Số điểm đạt tiêu chuẩn, tối thiểu đạt 45% tiêu chí là 190 điểm.

*** Một số tiêu chí cơ sở phải có:**

- + Không niêm yết giá
- + Không có nhà vệ sinh

Ngày tháng năm
Giám đốc hoặc chủ cơ sở
 (Ký tên và đóng dấu)

GIỚI THIỆU MỘT SỐ THÔNG TIN VỀ CƠ SỞ ĂN UỐNG

*(Ban hành kèm theo Quyết định số/2013/QĐ-UBND ngày tháng năm 2013
của Ủy ban nhân dân tỉnh)*

I. THÔNG TIN DOANH NGHIỆP:

1. Tên đơn vị (tên công ty, tên nhà hàng):
2. Địa điểm:
3. Người liên hệ: Chức vụ:
4. Điện thoại: Fax:
5. Email: Website (nếu có)

II. HIỆN TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT:

1. Diện tích mặt bằng:
2. Bố trí giữ xe cho khách:
 - Vị trí:
 - Diện tích khu vực giữ xe:
 - Sức chứa tối đa: xe (2 bánh, 4 bánh)
3. Phòng ăn, quầy rượu:
 - Số lượng phòng ăn: Tổng diện tích :..... Tổng số ghế :
 - Số lượng phòng tiệc: Tổng diện tích :..... Tổng số ghế :
 - Quầy rượu: Diện tích: Số ghế:
4. Diện tích bếp, kho:

II. DỊCH VỤ ĂN UỐNG VÀ CÁC DỊCH VỤ KHÁC:

1. Dịch vụ ăn uống:
 - Tổng số món ăn được phục vụ trong cơ sở ăn uống (theo thực đơn và theo thực tế):
 - Chủng loại (món ăn Âu, Á, ...):
 - Món ăn, thức uống đặc trưng của cơ sở ăn uống (nếu có):
2. Các loại thẻ tín dụng được chấp nhận:
3. Các dịch vụ giải trí, thời gian phục vụ:

III. NHÂN SỰ:

1. Tổng số cán bộ, nhân viên: người
Tổng số nhân viên thời vụ: người
2. Tổng số nhân viên đã qua đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ: người

Trong đó: Số nhân viên có Giấy chứng nhận đã qua đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ:
.....

3. Tổng số nhân viên sử dụng ngoại ngữ: người

Trong đó: - Số người sử dụng 2 ngoại ngữ trở lên: người

- Số người có chứng chỉ ngoại ngữ các loại: người (kèm theo bản sao)

IV. VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ VỆ SINH MÔI TRƯỜNG:

1. Nguồn gốc xuất xứ thực phẩm mua vào:

2. Có Quy chế quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm trong bảo quản - sơ chế - chế biến - phục vụ tại khu vực bếp:

3. Hệ thống xử lý chất thải (rác thải, nước thải, khí thải):

4. Hệ thống nước cấp:

5. Tổ chức khám sức khỏe định kỳ cho CBCNV trong nhà hàng: lần/năm

Ngày tháng năm

GIÁM ĐỐC

(ký tên, đóng dấu)

Phụ lục: 3B

GIỚI THIỆU MỘT SỐ THÔNG TIN VỀ CƠ SỞ DỊCH VỤ MUA SẴM

(Ban hành kèm theo Quyết định số/2013/QĐ-UBND ngày tháng năm 2013 của Ủy ban nhân dân tỉnh)

I. THÔNG TIN DOANH NGHIỆP:

1. Tên đơn vị (tên công ty, tên nhà hàng):
2. Địa điểm:
3. Người liên hệ: Chức vụ:
4. Điện thoại: Fax:
5. Email: Website (nếu có)

II. CÁC THÔNG TIN KHÁC:

1. Diện tích mặt bằng kinh doanh:
2. Các mặt hàng kinh doanh tại cơ sở:
3. Các loại thẻ tín dụng được chấp nhận:
4. Thời gian cơ sở đi vào hoạt động:
5. Thời gian phục vụ:
6. Tổng số CB- NV:
7. Trình độ văn hóa, nghiệp vụ:
 - Đại học:.....người
 - Cao đẳng:.....người
 - Trung học chuyên nghiệp:.....người
 - Trung học phổ thông:.....người
 - Trung học cơ sở:.....người
8. Trình độ ngoại ngữ: người.
 - Tiếng Anh:.....người
 - Tiếng Pháp:.....người
 - Tiếng Nhật:.....người
 - Các thứ tiếng khác, ghi cụ thể.....

Các bằng cấp phải được photo kèm theo, không cần công chứng.

9. Doanh thu năm trước khi thẩm định:
10. Nộp thuế năm trước khi thẩm định:

Ngày tháng năm

GIÁM ĐỐC

(ký tên, đóng dấu)

Phụ lục: 4A

TÊN CƠ SỞ/TÊN DOANH NGHIỆP CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

DANH SÁCH NHÂN SỰ LÀM VIỆC TẠI CƠ SỞ ĂN UỐNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số/2013/QĐ-UBND ngày tháng năm 2013
của Ủy ban nhân dân tỉnh)

Số TT	Họ và tên	Năm sinh		Chức danh	Thâm niên Công tác	Trình độ			Ghi chú
		Nam	Nữ			Ngoại ngữ (*)	Văn hóa	Nghiep vụ	
I	Cán bộ quản lý								
1									
2									
II	Bộ phận Bàn								
1									
2									
III	Bộ phận Bếp								
1									
2									
IV	Quầy rượu								
1									
2									
VI	Các bộ phận khác								
1									
2									
	Tổng cộng: số người								

..... ngày..... tháng năm....

GIÁM ĐỐC

(ký tên và đóng dấu)

***Ghi chú:** kèm theo bản sao bằng cấp, chứng chỉ (nếu có).

1. Ngoại ngữ (*) kê khai như sau:

- A (tiếng Anh); P (tiếng Pháp); T (tiếng Trung Quốc); K (ngoại ngữ khác)
- Trình độ A, B, C hay đại học.

2. Trình độ Văn hóa: Tốt nghiệp phổ thông trung học (12/12), tốt nghiệp phổ thông cơ sở (9/12).

3. Trình độ nghiệp vụ: Đại học, Trung cấp, sơ cấp

Phụ lục: 4B

TÊN CƠ SỞ/TÊN DOANH NGHIỆP CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

DANH SÁCH NHÂN SỰ LÀM VIỆC TẠI CƠ SỞ MUA SẴM

(Ban hành kèm theo Quyết định số/2013/QĐ-UBND ngày tháng năm 2013
của Ủy ban nhân dân tỉnh)

Số TT	Họ và tên	Năm sinh		Chức danh	Thâm niên Công tác	Trình độ			Ghi chú
		Nam	Nữ			Ngoại ngữ (*)	Văn hóa	Nghiệp vụ	
I	Cán bộ quản lý								
1									
2									
II	Nhân viên bán hàng								
1									
2									
III	Các bộ phận khác								
1									
2									
	Tổng cộng: số người								

..... ngày..... tháng năm....

GIÁM ĐỐC

(ký tên và đóng dấu)

***Ghi chú:** kèm theo bản sao bằng cấp, chứng chỉ (nếu có).

1. Ngoại ngữ (*) kê khai như sau:

- A (tiếng Anh); P (tiếng Pháp); T (tiếng Trung Quốc); K (ngoại ngữ khác)

- Trình độ A, B, C hay đại học.

2. Trình độ Văn hóa: Tốt nghiệp phổ thông trung học (12/12), tốt nghiệp phổ thông cơ sở (9/12).

3. Trình độ nghiệp vụ: Đại học, Trung cấp, sơ cấp