

Số: 15 /TB-VHTT

Móng Cái, ngày 8 tháng 11 năm 2017

THÔNG BÁO

Về danh sách các cơ sở lưu trú chưa đảm bảo điều kiện hoạt động tại địa bàn thành phố Móng Cái

Căn cứ Luật du lịch số 44/2005/QH11 ngày 14/6/2005; Thông tư số 88/2008 TT-BVHTTDL ngày 30/12/2008 của Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch về việc hướng dẫn thực hiện Nghị định số 92/2007/NĐ -CP ngày 01/06/2007 của Chính phủ qui định chi tiết thi hành một số điều của Luật du lịch; Nghị định số 158/2013/NĐ-CP ngày 12/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực văn hóa, thể thao, du lịch và quảng cáo; Quyết định số 2295/QĐ-UBND ngày 10/10/2014 của UBND Tỉnh Quảng Ninh về việc công bố thủ tục hành chính thuộc thẩm quyền giải quyết của UBND cấp huyện, UBND cấp xã trên địa bàn tỉnh Quảng Ninh; Quyết định số 34/QĐ-UBND ngày 09/01/2013 của UBND Thành phố ban hành Quy chế tạm thời về quản lý môi trường kinh doanh du lịch trên địa bàn thành phố. Phòng Văn hóa – Thông tin thông báo danh sách các CSLT không đảm bảo điều kiện hoạt động như sau:

1. Danh sách các cơ sở lưu trú không đảm bảo điều kiện hoạt động (*Theo biểu số 01 gửi kèm*).

2. Để thực hiện đảm bảo công tác QLNN về du lịch tại địa bàn, Phòng VHTT đề nghị các cơ quan đơn vị, xã phường và chủ cơ sở lưu trú tập trung triển khai thực hiện một số nội dung sau:

2.1. Trung tâm Truyền thông và Văn hóa Thành phố: Biên soạn, đăng tải nội dung văn bản trên cổng thông tin điện tử Thành phố, hệ thống truyền thanh cơ sở để các đơn vị biết, triển khai. Đề nghị thực hiện thường xuyên *từ ngày 9/11/2017*.

2.2. UBND các xã, phường: (1) Thông báo thường xuyên danh sách các cơ sở lưu trú không đủ điều kiện hoạt động trên hệ thống loa truyền thanh để các hộ kinh doanh biết, triển khai lập hồ sơ đề nghị thẩm định đảm bảo qui định; (2) *Từ ngày 22/11/2017*, tiến hành kiểm tra, kịp thời xử lý các cơ sở lưu trú vi phạm thuộc địa bàn quản lý theo thẩm quyền; báo cáo kết quả thực hiện về Phòng Văn hóa và Thông tin tổng hợp **chậm nhất ngày 30/11/2017**.

2.3. Chủ cơ sở nhà nghỉ, nhà ở có phòng cho khách du lịch thuê: Chậm nhất ngày 20/11/2017, hoàn thiện hồ sơ (01 bộ), nộp tại Trung tâm Hành chính công thành phố, cụ thể:

- (1) Đơn đề nghị xếp hạng cơ sở lưu trú du lịch (Biểu số 02 đính kèm);
- (2) Biểu đánh giá chất lượng cơ sở lưu trú du lịch quy định trong Tiêu chuẩn quốc gia về xếp hạng các loại cơ sở lưu trú du lịch (Biểu số 03 đính kèm);
- (3) Danh sách người quản lý và nhân viên phục vụ trong cơ sở lưu trú du lịch (Biểu số 04 đính kèm);
- (4) Bản sao công chứng các giấy tờ: (i1) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh của cơ sở lưu trú du lịch, quyết định thành lập doanh nghiệp (nếu có); (i2) Văn bằng, chứng chỉ, giấy chứng nhận bồi dưỡng nghiệp vụ và thời gian làm việc trong lĩnh vực du lịch đối với người quản lý; (i3) Giấy cam kết hoặc giấy xác nhận đủ điều kiện về an ninh trật tự và an toàn xã hội; (i4) Giấy xác nhận đủ điều kiện về phòng chống cháy nổ; (i5) Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (đối với cơ sở lưu trú du lịch có cung cấp dịch vụ ăn uống);

Phòng Văn hóa và Thông tin thông báo, đề nghị các đơn vị quan tâm, tập trung triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- TT Thành ủy (B/c);
- TT UBND TP (B/c);
- Như kính gửi (T/h);
- Lưu VT.

TRƯỞNG PHÒNG



Phạm Thị Oanh



Biểu số 02

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

Móng Cái, ngày tháng năm 2016

ĐƠN ĐỀ NGHỊ XẾP HẠNG CƠ SỞ LƯU TRÚ DU LỊCH

Kính gửi: UBND Thành phố Móng Cái

Thực hiện Thông tư số 88/TT-BVHTTDL ngày 30/12/2008 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch, sau khi nghiên cứu Tiêu chí xếp hạng các loại cơ sở lưu trú du lịch, chúng tôi làm đơn này đề nghị UBND Thành phố Móng Cái xem xét, xếp hạng cho cơ sở lưu trú du lịch.

1. Thông tin chung về cơ sở lưu trú du lịch

- Loại, tên cơ sở lưu trú du lịch:
- Địa chỉ:
- Điện thoại: Fax: Email: Website:
- Thời điểm bắt đầu kinh doanh:
- Loại, hạng đã được xếp (nếu có): theo Quyết định số: ngày .../.../... ..
- 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		

2. Cơ sở vật chất kỹ thuật

- Tổng vốn đầu tư ban đầu:
- Tổng vốn đầu tư nâng cấp:
- Tổng diện tích mặt bằng (m²):
- Tổng diện tích mặt bằng xây dựng (m²):
- Tổng số phòng: Công suất buồng bình quân (%):

STT	Loại giường	Số lượng phòng	Giá phòng	
			VND	USD
1	1 giường			

2	2 giường			
3	3 giường			

- Dịch vụ có trong cơ sở lưu trú du lịch:

3. Người quản lý và nhân viên phục vụ:

- Tổng số:

Trong đó:

Trực tiếp:

Lễ tân:

Bếp:

Gián tiếp:

Buồng:

Khác:

Ban giám đốc:

Bàn, bar:

- Trình độ:

Trên đại học:

Đại học:

Cao đẳng:

Trung cấp:

Sơ cấp:

THPT:

- Được đào tạo nghiệp vụ (%):

- Ngoại ngữ (%):

4. Tình hình khách

- Tổng số khách lưu trú:

Quốc tế:

Nội địa:

- Tổng số ngày khách:

Quốc tế:

Nội địa:

5. Kết quả kinh doanh

- Tổng doanh thu:

Lưu trú:

Nhà hàng:

Khác:

- Lợi nhuận:

Trước thuế:

Sau thuế:

- Nộp ngân sách:

- Chính sách trong tổ chức hoạt động kinh doanh:

6. Công tác khác

- Đào tạo, bồi dưỡng

- Vệ sinh an toàn thực phẩm

- Bảo vệ môi trường

- An ninh trật tự

- Phòng chống cháy nổ

- Hoạt động khác.

7. Đề xuất, kiến nghị

- Hạng đề nghị:

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 DOANH NGHIỆP
HOẶC CHỦ CƠ SỞ LƯU TRÚ DU LỊCH**

(Ký, đóng dấu và ghi rõ họ tên)



Biểu số 03

**BIỆT ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CƠ SỞ LƯU TRÚ DU LỊCH TRONG
TIÊU CHUẨN QUỐC GIA VỀ XẾP HẠNG CÁC LOẠI CƠ SỞ LƯU TRÚ DL**

Tiêu chí	Đánh giá, chấm điểm	
	Điểm 0	Điểm 1
1. Vị trí, thiết kế kiến trúc		
1.1 Vị trí		
- Thuận tiện, dễ tiếp cận		
- Môi trường, cảnh quan sạch đẹp.		
1.2 Thiết kế kiến trúc		
- Phù hợp với cảnh quan môi trường		
- Hợp lý, trang trí hài hòa		
- Ánh sáng và chiếu sáng tốt		
- Vật liệu xây dựng tốt		
- Công trình xây dựng vững chắc		
- Thông thoáng		
1.2.1 Sảnh đón tiếp		
- Diện tích 10 m ² .		
- Diện tích 15 m ² .		
- Phòng vệ sinh 2 m ² .		
- Phòng vệ sinh 3 m ² (*)		
1.2.2 Không gian xanh		
- Cây xanh đặt ở những nơi công cộng.		
1.2.3. Nơi để xe		
- Có nơi để xe cho khách		
1.2.4 Nhà hàng, bar		
- Có diện tích phục vụ ăn uống (*)		
1.2.5 Khu vực bếp		
- Có diện tích phục vụ chế biến món ăn, đồ uống (*)		
1.2.6 Khu vực dành cho nhân viên		
- Phòng thay quần áo (*)		
- Phòng vệ sinh (*)		
2 Trang thiết bị, tiện nghi		
2.1 Chất lượng		
- Bài trí hợp lý		
- Chất lượng tốt, hoạt động tốt		
2.2 Trang thiết bị, tiện nghi		
2.2.1 Sảnh đón tiếp		
- Quầy lễ tân		
- Điện thoại.		

Tiêu chí	Đánh giá, chấm điểm	
	Điểm 0	Điểm 1
- Sổ theo dõi khách và các khoản thu		
- Bàn ghế tiếp khách.		
- Niêm yết dịch vụ và giá dịch vụ.		
- Két an toàn		
- Tủ thuốc với một số thuốc sơ cứu còn hạn sử dụng		
2.2.2 Buồng/phòng ngủ và phòng vệ sinh		
- Phòng ngủ một giường đơn 8m ²		
- Phòng ngủ hai giường đơn hoặc một giường đôi 10m ²		
- Phòng ngủ ba giường đơn 14m ²		
- Phòng từ bốn giường trở lên, tăng 4m ² khi thêm một giường		
- Phòng vệ sinh trong các buồng ngủ (30% số phòng ngủ có phòng vệ sinh riêng): 3m ²		
- Phòng vệ sinh công cộng (năm khách/một phòng vệ sinh): 4m ²		
- Trang thiết bị nội thất buồng/phòng ngủ		
+ Giường đơn: 0,9m x 2m; giường đôi: 1,6m x 2m		
+ Đệm có ga bọc dày 10cm		
+ Gối có vỏ bọc, màn		
+ Tủ đựng quần áo có ba mắc treo quần áo cho một khách		
+ Giá để hành lý		
+ Rèm cửa sổ hai lớp		
+ Điện thoại.		
+ Đèn điện, quạt điện		
+ Điều hòa không khí, tivi, tủ lạnh cho các buồng ngủ (chiếm 30% trong tổng số buồng/phòng)		
+ Bình nước lọc, cốc thủy tinh		
+ Gạt tàn		
+ Đèn phòng		
+ Dép đi trong phòng		
+ Sọt đựng rác		
+ Chốt an toàn		
+ Mất nhìn trên cửa		
+ Sơ đồ hướng dẫn thoát hiểm		
+ Cặp tài liệu gồm: hướng dẫn điện thoại và kênh ti vi, giá dịch vụ, nội quy		
+ Vật dụng cho một khách: khăn mặt, khăn tắm, bàn chải đánh răng, kem đánh răng, dầu gội đầu, xà phòng		
Phòng vệ sinh		
- Bàn cầu, giấy vệ sinh		
- Chậu rửa mặt và gương soi		
- Vòi hoa sen		
- Đèn trên gương soi		

Tiêu chí	Đánh giá, chấm điểm	
	Điểm 0	Điểm 1
- Móc treo quần áo		
+ Giá để khăn các loại		
+ Thùng rác có nắp		
2.2.3 Nhà hàng ăn, uống		
- Bàn ghế (*)		
- Dụng cụ phục vụ ăn uống (*)		
- Quạt điện (*)		
- Đèn điện (*)		
- Thiết bị thông gió (*)		
- Tủ lạnh (*)		
2.2.4. Bếp		
- Dụng cụ chế biến món ăn, đồ uống đơn giản		
- Thiết bị thông gió		
- Dụng cụ và chất tẩy rửa vệ sinh		
- Tường phẳng ốp gạch men cao 2m (*)		
- Tủ lạnh và trang thiết bị bảo quản thực phẩm (*)		
2.2.5. Hệ thống điện		
- Đèn tích điện		
2.2.6 Hệ thống nước		
-Cung cấp đủ nước sạch và nước cho chữa cháy		
2.2.7. Thang máy		
- Từ năm tầng trở lên có thang máy (kể cả tầng trệt)		
3. Dịch vụ và mức độ phục vụ		
3.1 Lễ tân		
- Đón tiếp khách 24h/24h		
- Bảo vệ trực 24h/24h		
3.2. Buồng hoặc phòng ngủ		
- Vệ sinh buồng/phòng ngủ một lần một ngày		
- Thay ga bọc chân, bọc đệm và vỏ gối ba ngày một lần hoặc khi có khách mới		
3.3. Phục vụ ăn, uống		
- Phục vụ ăn sáng (*)		
- Phục vụ món ăn, đồ uống đơn giản (*)		
3.4 Dịch vụ khác		
- Điện thoại		
- Fax		
- Đánh thức khách		
- Giặt là		
- Giữ tiền và đồ vật quý		
4 Người quản lý và nhân viên phục vụ		

Tiêu chí	Đánh giá, chấm điểm	
	Điểm 0	Điểm 1
4.1 Trình độ chuyên môn nghiệp vụ, ngoại ngữ		
- Người quản lý phải qua lớp bồi dưỡng về quản lý lưu trú, an ninh, an toàn, phòng chống cháy nổ, bảo vệ môi trường, chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm		
- Nhân viên phục vụ phải qua lớp tập huấn nghiệp vụ, trù trường hợp có bằng cấp, chứng chỉ do cơ quan đào tạo có thẩm quyền cấp		
4.2. Chất lượng phục vụ		
- Thái độ phục vụ tốt		
- Đúng quy trình kỹ thuật nghiệp vụ		
4.3 Trang phục		
- Mặc trang phục đúng quy định.		
- Có phù hiệu tên trên áo.		
5. Bảo vệ môi trường, an ninh, an toàn, phòng chống cháy nổ và vệ sinh an toàn thực phẩm		
- Thực hiện tốt các quy định của cơ quan có thẩm quyền (đánh giá theo từng tiêu chí) về:		
+ An ninh trật tự;		
+ Phòng chống cháy nổ;		
+ Phòng chống tệ nạn xã hội;		
+ Chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm;		
+ Vệ sinh môi trường bên trong;		
+ Vệ sinh môi trường xung quanh;		
+ Vệ sinh trang thiết bị;		
+ Vệ sinh cá nhân;		
CHÚ THÍCH: (*): quy định thêm đối với nhà nghỉ du lịch có từ 10 phòng trở lên		



Biểu số 04

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

Móng Cái, ngày tháng năm 2016

**DANH SÁCH NGƯỜI QUẢN LÝ VÀ NHÂN VIÊN PHỤC VỤ
TRONG CƠ SỞ LƯU TRÚ DU LỊCH**

Kính gửi: UBND Thành phố Móng Cái

Số TT	Họ và tên	Ngày tháng năm sinh		Chức danh	Trình độ			
		Nam	Nữ		Văn hóa	Chuyên môn	Nghệ vụ du lịch	Ngoại ngữ (*)
1								
2								

Ghi chú:

Ngoại ngữ (*) kê khai như sau:

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

GTCB: giao tiếp cơ bản (tương đương bằng A, B)

GTT: giao tiếp tốt (tương đương bằng C)

TT: thông thạo (tương đương bằng đại học)

Ví dụ:

TT (A, P): thông thạo tiếng Anh, tiếng Pháp

GTT (T): giao tiếp tốt tiếng Trung Quốc

GTCB (K): giao tiếp cơ bản ngoại ngữ khác

Nơi nhận:

- Như trên;

- Lưu:.....

**GIÁM ĐỐC DOANH NGHIỆP
HOẶC CHỦ CƠ SỞ LƯU TRÚ DU LỊCH**
(Ký, đóng dấu và ghi rõ họ tên)



Biểu số 1

CƠ SỞ LƯU TRÚ DU LỊCH KHÔNG ĐỦ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH
(Kèm theo thông báo số 45/CTT-NVDL ngày 8/11/2017)

TT	Tên CSLT	Địa chỉ	Ghi chú
I	TRẦN PHÚ		
1	Ngọc Huyền	8 Phan Đình Phùng	Mới hoạt động, chưa được cấp phép
2	Khánh Hiền	36 Hoàng Quốc Việt	Mới hoạt động, chưa được cấp phép
3	Hòa Bình	04 Hữu Nghị	Hết hạn hoạt động
4	36 Triều Dương	36 Triều Dương	Hết hạn hoạt động
II	KA LONG		
5	Hương Linh	46B Tuệ Tĩnh	Mới hoạt động, chưa được cấp phép
6	Vương Phú	46A Tuệ Tĩnh	
7	Yến Linh	36 Hùng Vương	
8	Hình Hoàn	16 Nguyễn Trãi	
9	Tuấn Linh	07 Phạm Ngũ Lão	
III	TRÀ CỎ		
10	Sơn Thủy	Khu Tràng Lộ	Hết hạn hoạt động
11	Duy Tùng	Khu Tràng Lộ	Hết hạn hoạt động
12	Loan Phượng	Khu Đông Thịnh	Hết hạn hoạt động
13	Phương Linh	Khu Đông Thịnh	Hết hạn hoạt động
14	Kim Hoàng	Khu Nam Thọ	Hết hạn hoạt động
15	Sơn Trà	Khu Tràng Lộ	Hết hạn hoạt động
16	Duyên Hải	Khu Nam Thọ	Hết hạn hoạt động
IV	HẢI HÒA		
17	Trường Giang	Khu 8	Mới hoạt động, chưa được cấp phép
18	Phương Anh	Khu 8	
19	Thanh Lịch	Khu 8	