附件2

中山“粤菜师傅”工程创新创业基地建设指引

　　中山“粤菜师傅”工程创新创业基地是由中山市人力资源和社会保障局依托社会资源，依附中山市内商业项目打造的集粤菜文化展示、烹饪技能培训、粤菜师傅创业孵化等功能于一体的综合性服务平台，具体建设指引如下：

1. 建设模式

中山“粤菜师傅”工程创新创业基地项目由中山市人力资源和社会保障局面向社会公开征集，组织遴选确定基地项目选址及合作承建方。合作承建方根据合作协议完善主体商业项目配套，负责基地项目的规划设计、软硬件建设和建成后的3年期项目运营。基地项目建设期原则上不得超过1年。

1. 资金支持

（一）合作协议签订后，中山市人力资源社会保障局向基地项目合作承建方一次性拨付专项资金300万元，专款用于基地项目建设和营运。基地项目其余建设、运营资金由合作承建方配套支持。

（二）专项资金主要用于基地项目功能区场地装修、设施设备购置、培训原材料消耗、指导教师聘请、活动策划执行等，不得用于差旅费、劳务费等与基地项目建设、运营无关的其他开支。基地项目终止后，未使用的专项资金由市人力资源社会保障局按规定回收。

三、建设要求

（一）基地主体商业项目占地面积不低于1000平方。基地项目须设有粤菜文化展示区、粤菜烹饪技能培训区、粤菜师傅创业孵化区等功能区，满足以下条件：

1．粤菜文化展示区面积不少于100平方，满足中山粤菜饮食文化动静态展示和体验要求。合作承建方负责粤菜文化展示区场地提供、设计装修、展示物品设备采购维护、布展运营、讲解人员配备等。

2．粤菜烹饪技能培训区配备不少于10个烹饪实训工位和冷冻柜、蒸柜、烤箱、厨师机等公用设备，满足中式烹调师和中式面点师职业技能理论和实操集中教学要求。合作承建方负责粤菜烹饪技能培训区场地提供、设计装修、设施设备采购维护、培训耗材采买、培训师资聘请等。

3．粤菜师傅创业孵化区配备不少于10个创业卡位，提供基础装修和排烟、给排水、强弱电、燃气、消防安全等基础设施，满足小型粤菜餐饮创业基础需求。合作承建方负责粤菜师傅创业孵化区场地提供、基础设计装修、基础设施设备采购维护、招商运营管理等。

（二）基地项目运营期每年度提供“粤菜师傅”就业创业岗位不少于100个，举办“粤菜师傅”主题活动不少于4场次，开放粤菜文化展示区不少于200天，参与“粤菜师傅”技能培训人次不少于100人次、参与创业辅导培训人次不少于100人次、参与技能评价认定人次不少于100人次。

四、有关要求

（一）基地项目建设和运营需建立健全资产管理、财务管理、采购和合同管理制度。资产管理需设置资产账簿，基地项目资产及时登记入账。专项资金使用应建立专账，严格落实会计制度，留存发票收据、合同协议等原始凭证。涉及招投标的需强化招标主体责任，严格按照公开、公平、公正的原则，开展与实际采购需求相适配的招标活动，避免出现规避招标采购、围标串标的情况。

（二）基地项目建设完成后，由市人力资源社会保障局负责项目建设验收。运营期内合作承建方每季度末向市人力资源社会保障局报送运营情况资料。

（三）基地项目所属镇街政府应加强项目运营日常指导，督导专项资金合理合规使用。市人力资源社会保障局负责定期对基地项目开展监督检查、绩效管理以及项目资金清算等工作。