

新修订的《珠海市公共租赁住房管理办法》力争明年上半年出台

下调部分住房困难户公租房租金



扫描二维码,收听珠海电台《党风政风热线》相关节目

□本报记者 张晓红

11月18日,市住房和城乡建设局、市住房保障服务中心和市住房租赁有限公司相关负责人做客《党风政风热线》节目,就推进保障性安居工程建设民生实事与市民交流。记者获悉,备受关注的《珠海市公共租赁住房管理办法(公开征求意见稿)》正在征求意见和建议,与此前政策相比,修订稿保障范围更广,并下调部分公租房租金;此外,珠海拟在公共租赁住房的申请和准入、审核流程、管理体制、退出机制等各方面作进一步完善。

保障对象新增“公共服务行业人员”

针对市民关心的《珠海市公共租赁住房管理办法(公开征求意见稿)》和以前相比有什么不同、何时能出台等问题,市住房和

城乡建设局住房保障科负责人陈雁玲回应说,市住建局从2018年年底开始修订工作,目前,修订稿已经完成局内、市级各单位征求意见,正在珠海市住房和城乡建设局网站通知公告和征集调查栏目公开征求意见,争取明年上半年出台。

和之前政策相比,此次修订的《办法》修改幅度比较大,最主要是针对政策实施以来保障对象及市民集中反映的租金标准、保障范围、审核流程、管理体制、退出机制等方面问题作了进一步完善。

其中,保障范围对原来六大类别作了调整,保障范围更广泛,真正实现“宽覆盖”。

目前,我市由政府统筹的公租房覆盖人群共六类,分别是低收入住房困难类、其他低收入住房困难类、住房困难类、专业人才类、新就业职工类和异地务工人员类。修订稿在就业类公租房保障类别方面,拟删除“异地务工人员类”,将其并入新就业职工类,同样按项目基准租金的70%缴纳租金,不再限制户籍。

此外,修改“专业人才类别”保障范围,进一步拓宽对符合珠海市人才分类目录人才的公租房政策覆盖范围。

最引人关注的是,增加公共服务行业人员类,环卫、公交、消防等基本公共服务部门及市政府批准的其他类别专门纳入政府统筹公租房保障,应缴租金按项目基准租金的70%收缴。

部分公租房租金下调

有市民问,修订稿对于市民普遍关心公租房的租金问题有什么调

整?陈雁玲回应说,在城镇住房困难家庭方面,修订稿拟将原“其他低收入住房困难类”应缴租金从项目基准租金的50%降低至30%,相当于对这类家庭租金再打6折。

修订稿将原住房困难类的收入准入条件,从家庭收入无限制调整为申请家庭人均可支配收入须低于上一年度城镇常住人均可支配收入平均值(当前该值为4226元/人/月);同时,该类别应缴租金从项目基准租金的80%降至50%,相当于对符合条件的家庭应缴租金再打6.2折。

珠海提前完成省下达目标任务

市住房和城乡建设局副调

员陈旭明介绍说,珠海已经顺利提前完成省政府下达的目标责任任务,2019年完成保障性安居工程投资6.23亿元,发放租赁补贴791户417万元,任务完成率264%。

此外,我市不断提升住房保障力度和标准。公租房的低收入住房困难家庭收入准入标准,从人均1470元/月调整至1583元/月;其他低收入住房困难家庭收入准入标准,从人均2341元/月调整至2536元/月。

截至11月上旬,全市已配建住房的用地达59宗,配建住房总建筑面积近58万平方米,1598套人才住房和公租房已抽签配租,且均在市保障性住房管理平台登记监管。

解读

怎样判断自己是否符合公租房保障资格?

一是珠海市保障性住房管理平台提供测评工具,根据申请人所选的选项,通过初步评估,系统基本可以判断出申请人是哪一类人群或者是否符合保障条件。二是可以通过市住房和城乡建设局的官网或珠海市保障性住房管理平台了解《珠海市公共租赁住房管理办法》《珠海市公共租赁住房管理办法实施细则》等政策。

三是可以通过电话或到市、各区住房保障部门咨询。

公租房如何申请?

从2017年3月31日开始,市民可直接访问珠海市保障性住房管理平台,在网站上进行注册申请。部分直接上网申请有困难的申请人,

可以向户籍所在地镇人民政府(街道办事处)或是服务企业,向服务单位所在地镇人民政府(街道办事处)寻求工作人员的帮助。

珠海平安指数

Table with columns: 区, 街镇, 万人违法警情宗数, 万人消防警情宗数, 万人交通警情宗数, 万人城管事件宗数, 平安指数, 平安提示. Data for Xiangzhou, Jinwan, Fandamen, Hengqin, Gaohang, Wanshan, and Gaolanzhan districts.

平安提示:本日全市平安状况良好(优秀镇街9个、良好镇街8个、平稳镇街7个),无红色预警地区。提醒市民做好家居安全防范,在公共场所注意保管财物,积极维护城市管理秩序,遵守交通规则平安出行。

国家海洋局珠海海洋环境预报台 2019年11月18日16时发布



Table with columns: 港口, 浪级, 潮时, 潮高, 潮时, 潮高, 潮时, 潮高, 潮时, 潮高, 海上安全提示. Data for Xiangzhou, Jiuzhou, Aomen, and Gaolanzhan ports.

海岛预报

Table with columns: 海岛, 海况(级), 浪高(米), 水温(℃), 海岛游出行提示. Data for Goubaodao, Guishandao, Dongyudao, Wailingdang, Dawan Island, and Mianyudao.

公号推荐

朱琳 岳奇秀 整理

安全知识竞赛倒计时



第三届“平安校园”安全知识暨禁毒知识竞赛活动进入倒计时,优胜者有奖。特区教育微信公众号

梦幻粉色花海格外艳



粉红色的花朵映着蓝天,花枝摇曳,格外的美好。这些地方开花啦,错过再等一年……知珠侠微信公众号

检查车辆之后再开车



车主开车前绕车查看一圈,及时发现情况,避免了一场悲剧。珠海发布微信公众号

专题

珠港澳美食旅游文化节12月7日至9日在珠海举行

打造舌尖上的粤菜文化盛宴

12月7日至9日,“粤菜师傅”走向国际——2019“一带一路”粤菜产业发展论坛暨珠港澳美食旅游文化节将在珠海举行。

这是一场舌尖上的盛宴,这是一场万众齐欢美食派对,更是一场凝心聚力推进粤菜香飘大湾区并走向国际的生动实践。

12月7日至9日,珠港澳美食旅游文化节将在珠海举行,众多名厨将以匠心烹饪出美味粤菜大餐,珠港澳地区以及“一带一路”沿线国家的特色食材将惊艳亮相,名菜名点让市民和游客充分感受粤菜魅力。活动力求助推粤菜文化在新时代下焕发出新的活力,促进珠港澳之间、珠港澳与“一带一路”沿线国家之间的粤菜文化和产业交流融合,推动珠海加快形成“国际休闲美食之都”的“新名片”。

寻味之旅 星级名厨风味小吃齐齐参与

去年4月,全省乡村振兴工作会议倡导并部署了“粤菜师傅”工程。由此,将弘扬粤菜文化与培养技能人才、促进城乡就业、助推国家精准扶贫和乡村振兴战略结合起来,提升岭南饮食文化在海内外的影响力,成为珠海上下齐动员的大事。

珠港澳美食旅游文化节由珠海市人民政府、广东省人力资源和社会保障厅、世界中餐业联合会、珠海市人力资源和社会保障局主办,珠海市餐饮协会等单位联合承办,是将“粤菜师傅”工程推向深入的创新性举措,也是珠海促进粤菜产业发展助力

乡村振兴的积极探索。

集结号已吹响,寻味之旅提前登场。10月25日,珠港澳美食旅游文化节的重头戏——珠海市名厨名店名菜名点评选火热开启,业界美食专家评审团每天马不停蹄穿梭在珠海的街头巷尾,探寻深挖色香味俱全并能代表珠海的特色美食。

“粤菜师傅”工程深入珠海民心,仅半个月报名人数参加珠港澳美食旅游文化节活动的珠海餐饮企业就近100家,其中既有五星级酒店珠海度假村、银都酒店等,也有珠海本地海鲜“老字号”新海利和深耕本地食材的“后起之秀”唐宴海鲜酒家,更有传承唐家“九大簋”美食文化的唐家艇,还有以顺德粥底火锅为主打的德顺轩,藏于街巷深处的香山小厨特色餐厅和正斗云吞等特色小食也积极参与。“美食”组委会副主任常胜介绍说,名厨名店名菜名点评选线上线下相结合,线下专家评审占总分85%;线上则请市民本月20日在珠海市餐饮协会微信公众号进行投票,评分占比15%。

“鲜”人一步 传承与创新共促粤菜发展

粤菜文化向海而生,源远流长。



珠海市名厨名店名菜名点评审团专家认真评审。

作为粤港澳大湾区重要节点城市的珠海,在粤菜各流派菜系中,有什么独特美食能代表珠海饮食文化?凭何种“秘籍”能够独领风骚?

“珠海美食最大的特色是本地食材,各区都有独具地域风味的食材。如斗门区在咸淡水界的江河、海滩、湿地处盛产重壳蟹、奄仔蟹、泥鱼、白鲮鱼、禾虫、藤鳢、黄沙蚬、白蕉海鲈等,横琴新区有贵妃蚝,金湾区有肉质鲜美滑嫩的蜆。同时,珠海海岛资源丰富,万山岛的对虾是海产八珍之一,桂山岛上的桂山蚬、狗仔螺、将军帽等早已名声在外……一系列本地食材体现了珠海独具魅力的地方特色美食文化,在粤菜文化中“鲜”人一步、独树一帜。”珠海市餐饮协会秘书长林国荣表示,“粤菜的特点就是非常尊重食材,最讲究食材的新鲜和独特的风味,这也是珠海美食的魅力和特色。”

覆地的变化,如何依托珠海本土食材独特的味道,将具有珠海“灵魂”的粤菜文化沿着“一带一路”发扬光大,是每一位具有匠心的珠海厨师应有的使命和责任。

据悉,在珠港澳美食旅游文化节开启的当天,将上演一场珠港澳“粤菜师傅”技能竞赛。“粤菜产业的兴旺,离不开雄厚的厨师队伍,更依赖于一代代的传承和创新精神。探索珠海本地食材的美感,在最大限度保持原有风味的前提下进行研发创新,提升具有珠海特色的粤菜生命力,这是本次“粤菜师傅”技能竞赛的精彩看点。”林国荣说。

舌尖上美味 乡土特色与异域风情交相辉映

持续3天的珠港澳美食旅游文化节活动内容丰富,亮点纷呈,除“粤菜师傅”技能竞赛外,还将举办“粤菜师傅”走向国际、“一带一路”粤菜产业发展论坛等活动,邀请珠

珠海不断培养壮大 粤菜师傅队伍 推动产业发展 助力乡村振兴

珠港澳美食旅游文化节的举办,旨在为珠海挖掘、培养更多具有工匠精神、敬业精神和高超技能的餐饮业技能人才,并在全行业掀起学习新知识、掌握新技能、创造新业绩的热潮,进而引导全行业为市民提供安全、健康、营养、美味、个性、多元以及富有文化享受的餐饮服务。

“希望通过名厨名店名菜名点评选活动,再塑珠海美食金字招牌,让众多‘老饕’为一道名菜、一份名点寻味而来,以名菜、名点为品牌引领,形成有珠海地方元素特色的产业集群,推动珠海餐饮业、旅游业等第三产业发展,助推粤菜产业走向国际。同时,通过美食旅游文化节的举办,不断培养壮大粤菜师傅队伍,让粤菜师傅不仅活跃在农村,还要跨省进入珠海对口扶贫地区,做好乡村振兴这桌‘菜’,走出一条‘色香味俱全’的精准扶贫和乡村振兴‘风味之路’”。珠海市人民政府副调研员吴少强表示。

记者采访获悉,粤港澳大湾区建设加速推进时代背景下,依托珠海独特美食文化底藪,我市健全“粤菜师傅”培育体系,促进企业与院校合作开展“粤菜师傅”学徒培养,研究开发珠海特色粤菜烹饪技能标准,并从政策扶持、活动赛事、交流合作等多方面发力,培养、输出烹饪中高端技能人才,成就珠海美食产业的核心竞争力。据了解,目前,珠海拥有厨师资格证书上万人,今年新认定7个“粤菜师傅”培训基地和3个“粤菜师傅”大师工作室。

采访:本报记者 王芳 摄影:本报记者 吴长斌



参选菜品奇妙杂粮焗重壳蟹。



名点金蚝蚬饺皇。