

镇级财政支出项目绩效核查评分意见表

项目单位 (全称)	中山市港口镇党政综合办公室		项目名称	伙食补助（饭堂）	预算金额 (万元)	291.02		扣分说明
一级指标	二级指标	三级指标	权重	评分说明		专家评分	合计	备注
预算执行 过程管理 (40分)	项目管理 (12分)	制度建设	2	①是否制定或具有相应的业务管理制度； ②管理制度是否合法、合规、完整。		2.0	35.1	关于食材配送、质量检测等管理措施已在合同中详细明确。
		项目调整	3	如涉及项目或明细调整； ①项目调整及支出调整原因是否充分； ②项目调整及支出调整手续是否完备。		3.0		
		制度执行及监管	7	①是否按照项目计划完成各项工作任务，进度是否达成； ②是否遵守相关法律法规和业务管理规定，有无重大投诉； ③项目合同书、验收报告或技术鉴定等是否签订或书写合理，是否确保档案管理规范性和完整性； ④项目实施的人员条件、场地设备、信息支撑等是否落实到位； ⑤是否采取了相应的项目质量检查、监督、验收等必需的控制措施或手段。		6.0		未见食材质量抽检记录等监督管理类佐证文件。
	制度建设	2	①是否制定或具有相应的资金管理办法，符合相关财务会计制度的规定； ②单位内部财务管理制度是否健全。		2.0			
	资金管理 (28分)	使用合规合理性	8	①是否符合国家财经法规和财务管理制度及有关专项资金管理办法的规定； ②资金拨付是否有完整的审批程序和手续； ③项目的重大开支是否经过评估认证； ④是否符合项目预算批复或合同规定的用途并按计划支出； ⑤是否存在截留、挤占、挪用、虚列支出等情况； ⑥原始凭证、会计核算信息是否真实、完整； ⑦是否采取了相应的财务检查等必要的监控措施或手段。		8.0	10.4	项目2022年度实际支出2,329,200元，预算支出率为80.04%。
		支出率	13	实际支出金额/实际到位金额×100%。根据支出与预算的执行进度与项目完成进度情况进行衡量。		10.4		项目年初预算2,360,000元，年中调增550,208.7元，预算调整率为23.31%。
		预算调整情况	5	（调剂至本单位其他项目使用金额+市财政回收金额、或由单位其他项目调剂至该项目使用金额）/项目预算金额×100%。反映实际用于该项目的资金情况。评分细则：预算调整率≤10%，得满分，每高于1个百分点扣0.1分，扣完为止。		3.7		
绩效指标 完成情况 (60分)	产出效率 (30分)	产出数量	10	根据计划目标完成产出数量判断。本年度或项目期内，项目实际产出的产品或提供的服务数量，与项目申报设定的目标对比，确定产出数量完成情况。		10.0	53.0	单位工作日内提供早、午、晚三餐，公休日及法定节假日提供午、晚餐。菜品搭配：1个蔬菜、1个鱼类、1个鸡肉或鸭肉、2个荤素搭配小炒类、1个素菜小炒类，共6道菜品。
		产出时效	5	根据项目实施计划、绩效目标申报表等，衡量项目是否在规定时间内完成。根据项目的完成时效性综合评分。		5.0		
		质量达标	15	根据完成质量和产出数量情况判断。本年度或项目期内，项目实际产出的产品或提供的服务，与既定质量标准的产品或服务标准进行对比，确定质量达标情况。（既定质量标准是指项目实施单位设立绩效目标时依据计划标准、行业标准、历史标准或其他标准而设定的绩效指标值。） 根据提供的佐证材料及相关质量验收结论综合评分。		15.0		每日厨师提供的食材数量先由采购小组进行审核，根据每日就餐人员的平均数控制早、午、晚餐的食材量，避免食材浪费，如遇不可控特殊情况，饭堂工作人员会妥善包装生鲜类食材存放于冰箱，最大限度保证食材新鲜度。
	效益指标 (25分)	社会、经济、生态指标	20	主要评价项目实施对社会、经济、生态发展所带来的直接或间接影响情况，需与当年的绩效目标相对应，由项目实施单位参考相关绩效指标，根据项目预期社会效益（如低保人群就业率、交通安全提升率）、经济效益（如经营总收入增长率、产量增长率）、生态效益（如绿化面积增加率、改善生活环境程度）和可持续影响（如管理制度延续性、科研人员队伍稳定性）的具体情况与行业规范、标准、规划等进行设定。		15.0		根据项目单位提供数据，职工在饭堂就餐率在66.54%-85.55%，未达目标值90%。
		可持续发展效益指标	5	主要评价项目实施是否对相应方面持续发生影响；项目所规定的目标是否可以继续；现行管理体制能否满足长远发展需要，运行收入与成本费用有无严重倒挂，使运行难以为继而无法长远发展。 评价要点：项目是否能持续发挥良好的作用；后续各项管理是否得到落实；项目的运营维护费用是否高昂收不抵支等。		5.0		
	公众满意度 (5分)	社会公众或服务对象满意度	5	问卷调查问题设置合理规范、全面科学，并就调查结果进行总结分析得2分；同时，满意度≥95%得3分；85%≤满意度≤95%得2分；80%≤满意度≤85%得1分；其他不得分。		3.0		根据项目单位提供的满意度调查分析报告，职工对在饭堂就餐的满意度整体介于一般和满意之间，主要问题点有以下：一是饭堂卫生有待提高，二是菜品样式单一、口味一般。
小计			100				88.1	

逆向指标	自评工作质量（-10分）	扣分处理	-10	①是否在规定时间内完成项目绩效自评工作，并提交了绩效自评材料； ②自评材料是否真实、完整、规范； ③业务主管是否采取有效措施督促下属单位组织填报自评材料。 按实际情况酌情扣分处理，上限10分。	0.0	0.0
	绩效信息公开情况（-5分）	扣分处理	-5	如该项目上年度已经纳入核查或重点评价，预算单位未按照信息公开要求公开绩效信息的，扣5分；进行了公开，但未达到时限、内容或范围要求的，根据实际情况扣分；按规定内容、在规定时限和范围内公开的，不扣分。	0.0	
	专项资金主管部门绩效管理情况（-5分）	扣分处理	-5	如预算单位是该项目专项资金的主管部门，是否采取了对资金使用单位的项目绩效目标审核批复、质量检查、监督、验收。	0.0	
	项目实施整改情况（-5分）	扣分处理	-5	如该项目上年度已纳入绩效自评核查，且“绩效指标完成情况”低于35分，单位需进行整改。已经完成不扣分，其他按整改程度酌情扣分处理，上限5分。	0.0	
	负面影响（-5分）	扣分处理	-5	是否发生涉及本项目的上访、纠纷、安全生产问题、有效投诉等；以及出现媒体严重负面报道。无此类现象不扣分，其他按具体情况酌情扣分处理，上限5分。	0.0	
	政府采购执行情况（-5分）	扣分处理	-5	如该项目需采取政府采购，预算单位应按要求合法合规进行政府采购。若出现违反相关规定，受到有关管理部门处罚或通报批评的，扣5分。	0.0	
	建设工程招标投标执行情况（-5分）	扣分处理	-5	如该项目涉及工程招投标，预算单位应按要求合法合规实施招标投标。无此类现象不扣分，若出现违反相关规定，受到有关管理部门处罚或通报批评的，扣5分。	0.0	
违法违纪行为（-5分）	扣分处理	-5	在项目实施过程中，相关人员和单位违反国家廉政建设的有关规定，或者发生未按有关规定实施项目管理，被相关监督检查部门处罚或通报批评的，扣5分，无此类现象不扣分。	0.0		
逆向指标小计			-45	-	0.0	
合计					88.1	
等级（90（含）-100分为优、80（含）-90分为良、60（含）-80分为中、60分以下为差）						
内容		评价意见				
总体评价		<p>本项目年初安排预算2,360,000元，年中调增550,208.7元，实际支出预算2,329,200元，预算支出率为80.04%。</p> <p>该项目主要通过第三方承包商供应食材，为单位职工提供早、午、晚工作餐，主要菜品搭配：1个蔬菜、1个鱼类、1个鸡肉或鸭肉、2个荤素搭配小炒类、1个素菜小炒类，共6道菜品。每日厨师提供的食材数量先由采购小组进行审核，根据每日就餐人员的平均数控制早、午、晚餐的食材量，避免食材浪费，如遇不可控特殊情况，食堂工作人员会妥善包装生鲜类食材存放于冰箱，最大限度保证食材新鲜度。</p> <p>但存在以下问题：一是食堂日常工作留痕性不足，二是预算调整偏高，预算执行率较低，三是食堂就餐率未达预期。</p> <p>经综合定量指标的量化考核，评定“伙食补助（食堂）”核查得分是88.1分，核查等级为“良”。</p>				
存在问题（包括项目管理、资金管理、绩效表现、自评工作质量、预算安排等方面）		<p>一、项目管理</p> <p>（一）项目过程管理留痕工作有待提高，未见食材质量抽检记录等监督管理类佐证文件。</p> <p>二、资金管理</p> <p>（一）预算支出率不高，年初预算2,360,000元，年中追加550,208.7元，但实际仅支出2,329,200元，未超出年初预算额，年中追加额出现沉淀，说明预算测算不够精细、欠精准。</p> <p>三、绩效表现</p> <p>（一）效益指标“食堂正常就餐率”实际值未达预期目标，根据项目单位提供数据，职工在食堂就餐率在66.54%-85.55%，未达目标值90%。</p> <p>（二）根据项目单位提供的满意度调查分析报告，职工对在食堂就餐的满意度整体介于一般和满意之间，主要问题点有以下：一是食堂卫生有待提高，二是菜品样式单一、口味一般。</p>				
改进建议（包括管理优化、绩效提升、自评工作完善及预算调整等）		<p>一、管理优化</p> <p>（一）建议补齐食材质量抽检记录等监督管理类佐证文件。</p> <p>（二）建议前期做好项目预算测算，如常规性支出可结合往期支出情况分析测算，确保预算资金申报精准性。</p> <p>二、绩效提升</p> <p>（一）建议做好就餐人数统计，有食堂就餐意愿的职工应提前报相关负责科室，确保当日食材足额供应，避免造成食材浪费。</p> <p>（二）建议食堂改善就餐卫生环境，项目单位应定期检查并督促整改。</p> <p>（三）建议食堂合理分配膳食，定期更换菜品，提升菜品丰富度。</p>				
对下年度预算安排建议		保留（√）； 保留但建议部分核减（）； 取消（）。				
机构名称（全称）：中景瑞晟（北京）管理咨询有限公司						
日期：2023年9月6日						