

市政警务餐厅运行费项目绩效评价报告

(2023 年度)

项目名称：市政警务餐厅运行费项目

项目单位：昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心

委托单位：昌吉高新技术产业开发区管理委员会财政局

评价机构：新疆大学



2024 年 7 月

摘要

受昌吉高新技术产业开发区管理委员会财政局的委托，新疆大学于2024年7月1日至2024年7月22日对昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心负责管理和组织实施的市政警务餐厅运行费项目开展了绩效评价，评价情况如下：

一、基本情况

（一）项目背景

为进一步提升机关后勤管理水平，改善职工就餐条件，保障广大干部全身心投入到园区两个统筹工作大局中的后勤工作，昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心从实际需求出发，成立市政警务餐厅，2023年度预算总额318万元。

该项目旨在保障市政警务餐厅正常运行，保障广大干部职工及时用餐以及每日用餐安全，餐厅员工工资、设备采购、维修服务等。通过本项目的实施提高服务质量，保障广大干部职工用餐安全，满足广大职工干部用餐安全的需要，大力倡导“文明餐桌、节约粮食、杜绝浪费”，促进全社会节约意识提升的发展。改善餐厅饮食，强化饭菜质量，完善职工食堂规范化管理。

本项目依照《关于成立人才大厦职工餐厅管理中心的通知》、《财政支出绩效评价管理暂行办法》（财预〔2020〕10号）相关制度进行该项目的组织实施及管理。

（二）项目实施情况

2023年市政警务餐厅运行费项目预算318万元，项目资金主要用于保障市政警务餐厅正常运行，保障广大干部职工及时用餐以及每日用餐安全，餐厅员工工资、设备采购、维修服务等，项目实际开展时间如下：

1. 2023 年 4 月，市政公用事业管理中心为保证两个职工餐厅正常运转和职工用餐质量，计划对 2023 年度餐厅食材进行采购，拟综合考虑供应商规模、质量、价格、业绩等因素，确定供应商作为人才大厦餐厅、市政警务餐厅食材定点供应商，供货期限为 8 个月，人才大厦餐厅食材预计费用为 800000 元，市政警务餐厅食材预计费用为 750000 元，合计为 1550000 元，申请进行餐厅食材采购。

2. 2023 年 6 月，根据《中华人民共和国民法典》等有关法律法规规定，昌吉高新区市政公用事业管理中心委托新疆昌盛方略项目管理有限公司组织了《昌吉高新区市政警务餐厅 2023 年食材采购项目》的招标工作，通过竞争性谈判采购的采购方式确定了新疆宝华利恩商贸有限公司为昌吉高新区市政警务餐厅 2023 年食材采购项目的供应商。在双方签署的《昌吉高新区市政警务餐厅 2023 年食材采购项目》合同中约定：昌吉高新区市政公用事业管理中心向新疆宝华利恩商贸有限公司采购蔬菜、豆制品、调味品、畜肉类（牛、羊肉）、禽蛋类、水产类、调料干货、乳制品、饮料、水果、米面油等副食品及一次性用品以及昌吉高新区市政公用事业管理中心提出的其它食材或用品，并依法提供配送服务。在此合同履行期间，新疆宝华利恩商贸有限公司提供的商品品类、规格、商品质量、包装形式应符合昌吉高新区市政公用事业管理中心需求，在保证商品质量的同时根据招标文件的约定制定供应价格，在出现市场供需发生严重失衡、自然灾害、社会事件、重大安保等情形时，新疆宝华利恩商贸有限公司应全力做好应急保障工作，避免出现供应不及时的情况，对于新疆宝华利恩商贸有限公司的采购费用昌吉高新区市政公用事业管理中心按月支付。

3. 2023 年 8 月，市政公用事业管理中心为做好餐厅灭蟑、灭鼠消杀防治工作，结合餐厅实际，申请了对人才大厦餐厅和市政警务餐厅进行灭

蟑、灭鼠消杀，消杀面积人才大厦餐厅约 1100 m²；市政警务餐厅约 1705 m²，合计约 2805 m²。聘请了专业的环保消杀公司，利用专业力量开展灭蟑、灭鼠工作，有效降低职工餐厅的病媒生物密度，消除致病隐患。

4. 2023 年 4 月至 12 月，昌吉高新区市政公用事业管理中心与新疆同德人力资源有限公司签订合同，由新疆同德人力资源有限公司提供服务人员，根据服务人员的类别签订劳动（劳务、兼职）合同，发放服务报酬、缴纳各项社会保险、公积金、预扣预缴个人所得税等相关费用。昌吉高新区市政公用事业管理中心向新疆同德人力资源有限公司支付的管理费用为每人每月 80 元。

（三）项目资金投入和使用情况

市政警务餐厅运行费用项目 2023 年度预算资金 318 万元，实际下达资金 318 万元（其中：本级财政拨款 318 万元，其他资金 0 万元）。截至 2023 年 12 月 31 日，该项目实际支出 306 万元，预算执行率 96.23%。

二、绩效评价综合情况及结论

通过对 2023 年市政警务餐厅运行费用项目进行独立、客观的评价，该项目最终评价得分为 94.77 分，绩效评级为“优”。其中，项目决策类指标权重为 15 分，得分为 15 分，得分率为 100.00%；项目管理类指标权重为 25 分，得分为 25 分，得分率为 100%；项目产出类指标权重为 35 分，得分为 29.77 分，得分率为 85.06%；项目效益类指标权重为 25 分，得分为 25 分，得分率为 100.00%。

三、主要经验及做法

针对市政警务餐厅这一特殊场景，保证用餐环境的干净卫生与菜品的新鲜可口显得尤为重要。本项目旨在提升机关后勤管理水平，不断改善职工就餐条件，为广大干部全身心投入到园区两个统筹工作大局中奠定坚实

的保障基础。本项目主要经验及做法如下：

（一）政策引领与资金保障

本项目在实施过程中，充分依托国家和地方的政策支持，积极争取财政资金的投入，为项目的顺利实施提供稳定的资金保障。为保证资金的安全、合理、高效使用，严格按照《关于成立人才大厦职工餐厅管理中心的通知》、《财政支出绩效评价管理暂行办法》（财预〔2020〕10号）等文件为基础，严格遵守相关规定，对昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅运行费项目资金进行安排及管理。

（二）明确分工与责任到人

①主任工作职责：

1、管理中心主任是职工餐厅安全生产经营第一责任人，必须按照“三管三必须”的要求履行好第一责任人职责，特别是抓好后堂规范操作各类器械的落实，经常检查用电、用水、用气、机械设备运行情况，发现事故隐患，及时采取措施整改，杜绝各类事故发生。

2、负责餐厅的管理工作，制定食堂管理各项规章制度，督促工作人员、炊管人员严格执行各项规章制度，并负责检查落实，及时处理有关问题；

3、按照勤俭节约、营养可口的原则，根据季节菜品主持制定每周食谱，制定和调整公务接待通用套餐，合理调配饮食结构，保障供给；

4、负责根据各部门提交的公务接待申请单，做好公务接待的统筹工作，根据接待人数、标准、菜单等，合理调配就餐房间、菜单审核等工作。

5、经常对工作人员和炊管人员进行卫生和安全教育，认真贯彻落实食品安全法，切实抓好食堂卫生、服务工作，严防食物中毒以及各类事故的发生，确保安全生产；

6、在不盈利的原则下，认真核算成本，加强伙食费管理，降低损耗，增加花色品种，提高饭菜质量；

7、广泛听取干部职工对伙食工作的意见，抓好厨师、服务员的技术培训，注意协调各工作人员之间的工作，不断提高炊管人员的素质；

8、负责食堂内桌椅、厨具、餐具及室内装饰的管理，为各种设备建立固定资产档案。

②价格监管员职责：

1、认真贯彻食品安全法的要求及相关规定，每日核查所采购的原材料供应商是否持有卫生许可证，对不具有品名、厂名、生产日期、保持期限、批号或代号等标识的原材料，予以监督清退；

2、定期对市场价格进行调查，对冻品类、半成品类、干调类、粮油类产品每月进行一次市场调查；对蔬菜类、水果类、禽蛋类、鲜肉类等产品每半个月进行一次调查；所有的调查均需要有记录并建立档案。

3、认真核实供应商每次配送的食材价格是否高于市场价格，不定期进行抽查核实；

4、配合主任做好每月食材的盘点工作；

5、严禁假公济私、弄虚作假，营私舞弊，严禁收受供应商或有关人员的回扣、礼品、私请；

6、负责制止餐饮浪费的监督工作，做好干部职工就餐剩饭剩菜的监督检查工作，对浪费严重的干部予以制止并通报批评。

③食材保管员工作职责：

1、负责质量、数量、价格等把关验收工作，验收采购员所采购的各种食品，当日采购的原材料当日必须办理完成物品入库手续；

2、每月底的最后一天工作日作为餐厅仓库盘存日，共同点数进行盘

存，填制盘存汇总表，并报财务；盘存时若发现账物严重不符，应立即报告主任；

3、要清楚原材料的理化性质，并据此作出正确的归类存放，科学管理库存物品，经常保持库房干燥、通畅；

4、有权拒收与采购单质量、数量和价格不相符的原料；对入库物品做到精心、细心，库房要做到五防（防鼠、防蝇、防火、防毒、防霉烂变质），库房不得存放私人物品、有毒或易爆物品；

5、坚持先进先出、先零后整、易坏先用的原则，不断整理库存物品，减少原料的不必要浪费；

6、负责制止餐饮浪费的监督工作，做好干部职工就餐剩饭剩菜的监督检查工作，对浪费严重的干部予以制止并通报批评。

④运营财务人员工作职责：

1、负责智慧食堂打卡机的运行、监督和管理，根据就餐人员变动，随时做好录入与删除工作，重点对干部职工、第三方机构专家、发展公司自聘人员以及金融机构就餐人员分门别类确定收费标准并严格执行；

2、负责对接劳务派遣公司，做好餐厅炊管人员的管理、健康监测，监督检查餐厅炊管人员各类工资福利发放工作。

3、负责餐厅的成本核算工作，根据市场价格波动，随时提出调整菜谱的合理化建议；

4、负责做好与原材料供应商的费用结算工作；

5、负责各类收支单据和记账凭证的审核管理工作；

（三）人才培养与服务意识

本项目高度重视市政警务餐用餐质量工作。通过组织专业培训、开展学习交流等方式，提高工作人员的业务素质和菜品质量。同时，严格管理

工人日常行为，规范他们的工作行为，力求用餐人员满意。

（四）因地制宜，科学规划

在项目实施过程中，市政中心根据餐厅运行的实际情况，制定了详细的方案和计划。在选人、培训、设备配置等方面，充分考虑了用餐环境，菜品供应，员工素养等因素，确保项目的科学性和可行性。

（五）强化协调，形成合力

为确保项目的顺利实施，市政公用事业管理中心积极与相关部门和单位进行沟通协调，形成了工作合力。在项目实施过程中，与菜品供应商、清洁公司等建立了紧密的合作关系，共同推进项目的进展。

（六）项目实施全过程绩效管理

2023 年度，市政中心根据餐厅运行项目在年初设置了绩效目标，并将绩效目标进一步分解，设置产出和效益指标；在年中，依据年初设置的绩效指标开展绩效监控工作，跟踪项目实施情况，针对项目实施偏离绩效目标的情况，认真分析、总结具体原因，并提出下一步改进措施；年终，对项目绩效目标完成情况进行自评，总结分析经验教训，促进项目绩效情况的持续优化。

四、存在的问题

（一）项目资金实际使用数额与预算数额存在偏差

1. 关于设备购置与维护维修费用年初预算金额为 45 万元，然而，经现场核查确认，实际使用的资金为 5.195 万元。这一偏差主要源于前期摸底工作的精度不足，导致统计数据与实际完成量之间存在差异。

2. 食堂员工工资年初预算为 86 万元，实际发出工资 124.75 万元，超出预算较多，而工作人员数量并未增加，针对此项超预算支出，单位并未给出相关理由。

（二）项目部分数量指标未达到预期标准

1. 对于日均就餐人数的问题，年初预计日均就餐人数在 202 人以上，但实际就餐人员日均仅有 140 人，但食材供应预算 187 万元，实际数额却为更接近预算值的 175.72 万元，不能排除食材浪费的现象存在，同时需注意是否有提升菜品质量的必要性。

五、有关建议

（一）关于项目资金实际使用数额与预算数额存在偏差

对于食堂员工工资预算与实际支出差异较大以及设备购置与维护维修费用实际值与预算值差异较大的问题，我们经核查发现，这主要是由于前期摸底工作的精确度不足所致。为避免类似情况再次发生，我们建议在今后的项目执行过程中，应加强对前期调研和摸底工作的重视，确保所收集数据的准确性和可靠性，从而为项目建设的顺利进行提供有力保障。

（二）关于项目部分数量指标完成不足的问题

通过问卷调查发现在餐厅用餐人员中，绝大部分对菜品的质量与味道较为满意，同时也并未对餐厅价格提出较大异议。但实际日均用餐人数与预期值相差较多，结合满意度问卷调查结果，显示出以下原因可能导致用餐人数不足：1. 部分用餐人员认为菜品味道不够美味，餐厅菜单需要更新。2. 部分用餐人员认为餐厅用餐环境水平不够高。3. 餐厅供餐时间段需要调整。提升日均用餐人数，管理人员可从以上三点着手整改。

目录

摘要.....	11
一、基本情况.....	1
（一）项目概况.....	1
（二）项目资金安排及使用情况.....	2
（三）项目组织情况及实施进展情况.....	2
（四）项目绩效目标情况.....	4
（五）绩效自评情况及结论.....	5
二、绩效评价工作开展情况.....	6
（一）绩效评价目的.....	6
（二）绩效评价对象和范围.....	6
（三）绩效评价原则.....	6
（四）绩效评价指标体系及标准.....	7
（五）绩效评价依据.....	8
（六）绩效评价方法.....	8
（七）现场抽样情况.....	9
（八）绩效评价工作过程.....	9
三、综合评价情况及评价结论.....	11
（一）绩效评价综合结论.....	11
（二）绩效目标实现情况.....	11
四、绩效评价情况分析.....	12
（一）项目决策情况.....	12
（二）项目过程情况.....	15

(三) 项目产出情况.....	18
(四) 项目效益情况.....	20
五、主要经验及做法.....	22
(一) 政策引领与资金保障.....	22
(二) 明确分工与责任到人.....	23
(三) 人才培养与服务意识.....	25
(四) 因地制宜，科学规划.....	25
(五) 强化协调，形成合力.....	25
(六) 项目实施全过程绩效管理.....	26
六、存在的问题.....	26
(一) 项目资金实际使用数额与预算数额存在偏差.....	26
(二) 项目部分数量指标未达到预期标准.....	26
七、有关建议.....	26
(一) 关于项目资金实际使用数额与预算数额存在偏差.....	26
(二) 关于项目部分数量指标完成不足的问题.....	27
八、其他需说明的问题.....	27
(一) 关于评价责任的说明.....	27
(二) 本次绩效评价的局限性.....	28
附件 1：综合评分表	30
附件 2：项目支出绩效自评表	36
附件 3-1：满意度调查问卷	39
附件 3-2：满意度调查问卷分析报告	42
附件 4：访谈报告	44

市政警务餐厅运行费用项目绩效评价报告

为贯彻落实全面推进预算绩效管理工作的要求，完善部门预算管理，强化预算支出责任，提高财政资金的使用效益，根据《中华人民共和国预算法》、《中共中央国务院关于全面实施预算绩效管理的意见》（中发〔2018〕34号）、《项目支出绩效评价管理办法》（新财预〔2020〕10号）、《自治区党委自治区人民政府关于全面实施预算绩效管理的实施意见》（新党发〔2018〕30号）、《自治区全面实施预算绩效管理的工作方案》（新财预〔2018〕158号）、《自治区财政支出绩效评价管理暂行办法》（新财预〔2018〕189号）系列文件的要求，受昌吉高新技术产业开发区管理委员会财政局的委托，新疆大学以第三方社会评价机构的身份，承担了市政警务餐厅运行费项目的绩效评价工作并形成绩效评价报告。

一、基本情况

（一）项目概况

1. 项目立项的背景及目的

根据2023年3月《关于成立人才大厦职工餐厅管理中心的通知》，昌吉高新技术产业开发区管理委员会建立市政警务餐厅，用以进一步提升机关后勤管理水平，改善职工就餐条件，为广大干部全身心投入到园区两个统筹工作大局中奠定坚实的保障基础，预算总额318万元。

2. 项目设立依据

《关于成立人才大厦职工餐厅管理中心的通知》《自治区基本公共服务标准（2023年版）》《关于印发新疆维吾尔自治区人力资源和社会保障

障事业发展“十四五”规划的通知》

3. 项目实施主体

市政警务餐厅运行项目的实施主体为市政公用事业管理中心，其职能主要是：

负责安排餐厅工作人员工作，对接食材供应商，组织制定市政警务餐厅发展规划、政策，并组织实施和监督检查。负责对市政警务餐厅员工工作安排、菜品质量把控，用餐环境维护提升。指导、协调餐厅的日常运营与后期维护工作。

（二）项目资金安排及使用情况

1. 项目资金预算安排

根据《关于成立人才大厦职工餐厅管理中心的通知》，市政警务餐厅运行费用项目 2023 年度预算资金 318 万元，实际下达资金 318 万元（其中：本级财政拨款 318 万元，其他资金 0 万元）。截至2023年12月31日，该项目实际支出 306 万元，预算执行率 96.23%。

2. 资金使用情况

市政警务餐厅运行项目 2023 年度预算资金 318 万元，实际支出 306 万元，预算执行率 96.23%。资金主要支出方向为：市政警务餐厅食材采购费用、市政警务餐厅食堂工作人员工资、市政警务餐厅设备购置及维修维护费。

（三）项目组织情况及实施进展情况

1. 项目组织管理情况

市政警务餐厅运行项目的责任主体包括昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心、菜品供应公司、劳务公司、其他保障服务公司等四类。

（1）昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心

昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心是本项目的行政主管部门，根据职能及自治区有关规定单独或会同其他职能部门对项目进行管理、协调。

（2）菜品供应公司

为保证两个职工餐厅正常运转和职工用餐质量，计划对 2023 年度餐厅食材进行采购，综合考虑供应商规模、质量、价格、业绩等因素，确定供应商作为人才大厦餐厅、市政警务餐厅食材定点供应商，供货期限为 8 个月。

（3）劳务公司

劳务公司根据昌吉高新区市政公用事业管理中心要求向昌吉高新区市政公用事业管理中心指派合格的服务人员到昌吉高新区市政公用事业管理中心指定的岗位工作，劳务公司提供的服务人员须经双方共同确认，劳务公司需按照昌吉高新区市政公用事业管理中心要求办理好相关上岗手续。

（4）其他保障服务公司

为做好餐厅灭蟑、灭鼠消杀防治工作，结合餐厅实际拟聘请专业的环保消杀公司，利用专业力量开展灭蟑、灭鼠工作，有效降低职工餐厅的病媒生物密度，消除致病隐患。现申请对人才大厦餐厅和市政警务餐厅进行灭蟑、灭鼠消杀。

2. 项目实施流程

项目立项：昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心作为实施部门申请立项，审批表内各项内容填列完整，审批齐全。本项目经昌吉财政局，高新区管委会审议通过后立项。

项目执行审批管理：本项目填报的《关于申请灭蟑灭鼠消杀的请示（政彩云平台）》《关于对人才大厦餐厅、市政警务餐厅食材进行采购的请示》和《关于申请支付人才大厦、市政警务职工餐厅劳务派遣服务费用的请示》的各项内容填列完整，审批齐全。

招投标管理：本项目部分子项目采用公开招投标方式，经履行发标、投标、评标程序后，由招标单位和招标代理单位向中标单位发出《中标通知书》。

合同签订：昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心根据《中标通知书》与中标单位签订的合同。

3. 项目实施进展情况

昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心委托新疆同德人力资源有限公司、新疆宝华利恩商贸有限公司（菜品供应商）、新疆吉百和生物科技有限责任公司（蟑鼠灭杀服务公司），共同服务管理市政警务餐厅的日常运营，提供早、中、晚三餐，日均就餐人数 140 人，员工 8 人，开展蟑鼠消杀工作每月一次。

（四）项目绩效目标情况

1. 年度总体目标

昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅运行费项目，主要建设内容为：保障市政警务餐厅正常运行，保障广大干部职工及时用餐以及每日用餐安全，餐厅员工工资、设备采购、维修服务等。于 2023 年 12 月 31 日前完工，通过本项目的实施提高服务质量，保障广大干部职工用餐安全，满足广大职工干部用餐安全的需要，大力倡导“文明餐桌、节约粮食、杜绝浪费”，促进全社会节约意识提升的发展。改善餐厅饮食，强化饭菜质量，完善职工食堂规范化管理，使受益广大干部职工满意度达到

90%。

2. 阶段性目标

根据《项目支出绩效评价管理办法》（财预〔2020〕10号）的规定，结合项目相关信息，评价小组对原有项目年度总体目标进行完善后，将年度总体目标细化分解成该项目的具体绩效指标，经与项目主管部门沟通后，最终确定该项目绩效指标如下：

表1 市政警务餐厅运行项目绩效指标一览表

一级指标	二级指标	三级指标	指标值（包含数字及文字描述）
产出指标	数量指标	餐厅服务人员数量	≥8 人
		餐厅用餐人员日均数量	≥202 人
		采购食堂设备数量	=8 台
	质量指标	食品安全合格率	=100%
	时效指标	项目按计划资金到位及时率	=100%
	成本指标	餐厅工人工资	≤86 万元
		食材采购费用	≤187 万元
		设备购置及维修维护费	≤45 万元
效益指标	社会效益指标	有效提高服务质量，改善餐厅饭菜质量	有效改善
	满意度指标	干部职工满意度	≥95%

（五）绩效自评情况及结论

1. 绩效自评概述

昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心按照昌吉州财政局及高新园区财政局的要求对本项目开展了绩效自评工作并根

据 2023 年项目实施情况填报了绩效自评表，上述资料已在评价小组进场开展重点项目绩效评价工作时提交。

2. 绩效自评结论

2023 年，为确保餐厅的正常运行，预算资金 318 万元主要用于食材采购，后堂餐饮服务人员工资、社保、设备采购、维修服务等，截止 2023 年年末，全部完成预算，广大干部职工满意度 99%。自评得分 85.71 分

二、绩效评价工作开展情况

（一）绩效评价目的

通过对 2022 年市政警务餐厅运行项目开展绩效评价，旨在从项目决策、过程、产出和效益四个维度，对该项目在 2023 年实施期内的预算管理、资金分配、资金使用、项目实施、监督管理、绩效目标实现程度以及服务对象的满意度等进行综合分析评价，及时总结经验、查找和分析存在的问题及原因，有针对性提出优化改进建议，促进项目主管部门强化对项目资金的监管、提高部门履职效率，同时为自治区财政部门今后加强对该类项目的绩效管理提供重要的参考依据。

（二）绩效评价对象和范围

本次绩效评价的对象为 2023 年市政警务餐厅运行项目主要评价专项资金的投入、产出和效益实现情况。评价范围主要包括以下六个方面：项目决策情况、资金管理和使用情况、相关管理制度办法的健全性及执行情况、项目实现的产出情况、取得的效益情况以及其他相关内容。

（三）绩效评价原则

1. 科学规范、客观、真实原则

严格执行财政部门规定的程序，以项目实际情况为主，选用操作性较强的评价方法进行独立、客观、公正的评价，标准统一、依据充分。

2. 经济性、效率性、效益性原则

即把财政支出行为及其过程的实际情况，通过对其经济性、效率性、效益性的比较和评价分析，判断支出的行为过程和执行的业绩、效果优劣。

3. 定量分析和定性分析相结合的原则

定量分析建立在支出项目的资金决策和资金执行后的产出上，主要通过对项目产出量化指标的统计分析进行评价。定性分析主要是根据绩效评价材料及有关信息数据，结合专家评审意见，以更全面、合理、准确地反映支出的实际效益。

（四）绩效评价指标体系及标准

1. 评价指标体系设计思路

通过对本项目相关资料进行分析研究，评价小组按照财政部印发的《项目支出绩效评价管理办法》（财预〔2020〕10号）要求，从项目决策、项目管理、项目产出、项目效益四个维度，围绕项目立项、绩效目标、资金投入、资金管理、组织管理、产出数量、产出时效、产出质量、产出成本、效益实现情况、可持续影响性、服务对象满意度等具体指标客观开展分析评价，体现了从决策到产出结果和影响力因素的绩效逻辑路径。

经综合考虑定量指标与定性指标、共性指标与个性指标、投入指标与产出指标的平衡，最终将本项目绩效评价指标体分为“项目决策、项目管理、项目产出、项目效益”4个一级指标，权重分别为：15%、25%、35%、25%，在此基础上又将一级指标具体分解为12个二级指标和25个三级指标。（详见附件1）

2. 评价标准

根据本项目实际情况，本次绩效评价主要采用计划标准和行业标准对绩效指标完成情况进行比较。其中，计划标准以预先制定的目标、计划、

预算、定额等作为评价标准，对比分析项目产出、效益的完成情况；行业标准以国家公布的行业指标数据作为评价标准，考察该项目过程管理规范性以及项目产出时效和质量的完成情况。

（五）绩效评价依据

1. 《中华人民共和国预算法》（2018年修正）；
2. 《中共中央国务院关于全面实施预算绩效管理的意见》（中发〔2018〕34号）；
3. 《项目支出绩效评价管理办法》（财预〔2020〕10号）；
4. 《财政部关于印发<第三方机构预算绩效评价业务监督管理暂行办法>的通知》（财监〔2021〕4号）；
5. 《自治区党委自治区人民政府关于全面实施预算绩效管理的实施意见》（新党发〔2018〕30号）；
6. 《自治区全面实施预算绩效管理的工作方案》（新财预〔2018〕158号）；
7. 《自治区本级财政支出绩效评价管理暂行办法》（新财预〔2018〕188号）；
8. 《关于进一步加强和规范第三方机构参与预算绩效管理的通知》（新财预〔2021〕49号）；
9. 适用于本项目的其他相关法律法规及管理制度。

（六）绩效评价方法

绩效评价方法的选用，应坚持定量优先、简便有效的原则。为保障本次评价工作的顺利开展，结合待评价项目实际情况，本次主要运用成本效益分析法、比较法、因素分析法、公众评判法共四种方法进行评价，具体评价方法应用如下：

1. 在三级指标分析环节：总体采用比较法，同时辅以公众评判法。在定量指标分析环节：主要采用对比三级指标预期指标值和三级指标截至评价基准日（2023 年 12 月 31 日）的完成情况，综合分析绩效目标实现程度；在效益指标分析环节，主要采用公众评判法，采用问卷调查及实地抽样核查等手段评价该项目实施后是否达到了预期效益，项目过程管理是否规范，服务（受益）对象对于项目实施效果的满意程度是否达到计划标准。

2. 在三级指标得分阐述环节：主要采用因素分析法，对影响绩效目标实现、预期指标值完成、项目具体实施效果的各项内外因素进行分析判断，确定三级指标得分情况。内部因素包括：人员配备、组织建设、制度保障及执行情况等，外部因素包括：影响政策或项目实施的外部条件发生重大变化、不可抗力等。

（七）现场抽样情况

市政警务餐厅运行项目预算总额 318 万元，该项目 2023 年度下达资金 318 万元，为本级财政资金 318 万元，资金抽样占比为 100%。

（八）绩效评价工作过程

为确保绩效评价工作的客观公正，评价工作组严格按照绩效评价工作程序组织实施绩效评价工作，绩效评价工作过程主要分为前期准备、评价实施、评价总结和评价资料归档四个阶段。各阶段工作内容如下：

1. 前期准备阶段（2024 年 7 月 1 日-7 月 5 日）

成立项目绩效评价小组，明确每名成员的职责及分工，并对全体参与人员进行了内部培训。通过对昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心相关科室进行前期调研及座谈，确定评价指标体系，制定评价工作方案，确定评价重点、评价方法、评价指标体系框架和评分方法，明确了评价风险识别及应对措施。

2. 评价实施阶段（2024年7月6日-7月12日）

评价小组到昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅开展现场资料收集与财务数据审核工作，对收集的资料进行核实和全面分析，同时要求被评价单位对缺失的资料及时补充，对存在疑问的重要基础数据资料进行解释说明。然后，由昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心下发现场调研通知，评价小组在昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅进行现场调研工作。最后，评价小组回到昌吉市市政中心二次收集需补充提供的资料。

3. 工作总结阶段（2024年7月13日-7月15日）

评价小组对收集到的相关资料进行整理、分析并进行统计，将分析、统计结果与既定的绩效目标指标进行定量、定性比较，进而对绩效指标进行评分，对绩效目标未完成的原因进行综合分析。根据评分结果和掌握的相关资料撰写绩效评价报告初稿，针对主要问题提出初步建议，并以书面形式向昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心征求意见，对昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅反馈的意见逐一核实，逐条说明采纳或不予采纳的理由，并根据反馈的有效意见对绩效评价报告初稿进行修改和完善，形成绩效评价报告终稿。

4. 出具报告及资料归档阶段（2024年7月16日-7月22日）

绩效评价报告终稿经过内部三级审核后，形成正式报告，在规定时间内提交昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心。同时，按照《中华人民共和国档案法》、《中华人民共和国保守国家秘密法》等法律法规的要求，评价小组及时对评价业务资料进行建档、存放、保管管理，确保档案资料的原始、完整和安全。

三、综合评价情况及评价结论

（一）绩效评价综合结论

通过对 2022 年市政警务餐厅运行项目进行绩效评价，该项目最终评价得分为 94.77 分，绩效评级为“优”。具体评价指标权重及评分结果如下：

表2 市政警务餐厅运行项目评价指标得分情况汇总表

指标	1. 项目决策类	2. 项目过程类	3. 项目产出类	4. 项目效益类	合计分值
权重	15	25	35	25	100
得分	15	25	29.77	25	94.77
得分率	100.00%	100%	85.06%	100%	94.77%

（二）绩效目标实现情况

评价小组根据该项目实际情况，对科技处编制的绩效目标表进行了修改和完善，在此基础上对绩效目标、绩效指标以及预期指标值完成情况进行评价打分。本项目绩效目标与绩效指标实际完成情况如下：

表3 市政警务餐厅运行项目绩效目标与绩效指标实际完成情况表

一级指标	二级指标	三级指标	指标值	实际完成值
产出指标	数量指标	餐厅服务人员数量	≥8 人	=8 人
		餐厅用餐人员日均数量	≥202 人	=140 人
		采购食堂设备数量	=8 台	=8 台
	质量指标	食品安全合格率	=100%	=100%
	时效指标	项目按计划资金到位及时率	=100%	=100%

	成本指标	餐厅工人工资	≤86 万元	=124.75 万元
		食材采购费用	≤187 万元	=175.72 万元
		设备购置及维修维护费	≤45 万元	=5.195 万元
效益指标	社会效益指标	有效提高服务质量，改善餐厅饭菜质量	有效改善	有效改善
	满意度指标	干部职工满意度	>=95%	=95%

四、绩效评价情况分析

（一）项目决策情况

项目决策指标从项目立项、绩效目标、资金投入三个方面考察评价项目前期准备情况，指标分值 15 分，评价得分 15 分，得分率为 100%。

表 4 项目决策指标得分情况

一级指标	二级指标	三级指标	权重	得分	得分率
A 项目决策 (15 分)	A1 项目立项 (7 分)	A11 立项依据充分性	2	2	100.00%
		A12 立项程序规范性	2	2	100.00%
	A2 绩效目标 (4 分)	A21 绩效目标合理性	3	3	100.00%
		A22 绩效指标明确性	3	3	100.00%
	A3 资金投入 (4 分)	A31 预算编制科学性	3	3	100.00%
		A32 资金分配合理性	2	2	100.00%
	小 计			15	15.00

1. 项目立项

该指标涉及 2 个三级指标，分值 4 分，评价得分 4 分，得分率为 100%。

（1）立项依据充分性

①本项目立项目的为进一步提升机关后勤管理水平，改善职工就餐条

件，使广大干部全身心投入到园区两个统筹工作拥有充足的后勤保障，结合实际需要，确定预算总额 318 万元。

②市政警务餐厅运行项目的实施主体为昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心，目的是保障市政警务餐厅正常运行，保障广大干部职工及时用餐以及每日用餐安全，餐厅员工工资、设备采购、维修服务等。

③该项目与相关部门同类项目或部门内部相关项目不重复。

综上所述，该指标满分 2 分，得 2 分。

（2）立项程序规范性

①该项目按照《关于成立人才大厦职工餐厅管理中心的通知》相关要求程序申请设立。

②审批文件、材料齐全且符合相关要求。

③昌吉高新技术产业开发区管理委员会财政局以会议形式审议编制的各类项目年度申报指南；听取项目受理、形式审查和初审总体情况汇报，对通过初评项目是否符合自治区经济社会发展的方向，是否符合项目管理的要求，项目的内容、指标、承担单位、项目负责人、实施地点等方面是否存在影响项目顺利进行的问题等进行审议，确定项目的资助方式，对项目财政拨款资金额度进行调整平衡，否决不符合条件的项目，对项目整合提出意见，确定进入论证环节的项目；对已立项项目的主持人、主要技术指标、财政经费总额调整等重大事项变更进行审议批准；听取计划的项目绩效管理情况汇报；听取撤项、终止和不通过验收项目情况汇报。工作中涉及的各项决定在事前已经过必要的集体决策。

综上所述，该指标满分 2 分，得 2 分。

2. 绩效目标

该指标涉及 2 个三级指标，分值 6 分，评价得分 6 分，得分率为 100%。

（1）绩效目标合理性

该项目已经设定绩效目标，绩效目标中能体现具体的绩效指标，能全面清晰反映预算资金的预期产出和效果，且当中预期产出能详细体现项目的实际情况。符合《自治区本级部门预算绩效管理暂行办法》（新财预〔2018〕21 号）第七条“预期目标要能清晰反映预算资金的预期产出和预期效果”的要求。

综上所述，该指标满分 3 分，得 3 分。

（2）绩效指标明确性

根据《项目支出绩效目标表》，昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心在设置绩效指标时，根据项目内容对项目绩效目标进行概括、提炼出能反映绩效目标预期实现程度的关键性指标，

综上所述，该指标满分 3 分，得 3 分。

3. 资金投入

该指标涉及 2 个三级指标，分值 5 分，评价得分 5 分，得分率为 100.00%。

（1）预算编制科学性

①昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心在预算编制过程中能够按照《关于印发〈自治区项目支出绩效目标设置指引〉的通知》（新财预〔2022〕42 号）、《关于成立人才大厦职工餐厅管理中心的通知》等文件要求，依照实事求是、强化保障、讲求效益的原则编制项目支出预算，预算编制经过科学论证。

②昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心组织

专家对各项目预算编制情况进行评审，较合理地制定了《关于成立人才大厦职工餐厅管理中心的通知》，预算内容与项目内容相匹配。

③根据《财政支出绩效评价管理暂行办法》（财预〔2020〕10号），可知预算额度测算依据充分且按照标准编制。

④根据各项目的评审结果报告，该项目预算确定的项目投资额或资金量与工作任务相匹配。

综上所述，该指标满分3分，得3分。

（2）资金分配合理性

①昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心根据昌吉高新技术产业开发区管理委员会财政局关于2023年部门预算编制的通知与要求，确定了2023年《市政警务餐厅运行项目》年度所需资金总额及绩效目标。根据《关于市政警务餐厅运行项目有关事项的通知》，该项目预算资金分配依据充分。

②该项目预算资金分配按规定履行了报批手续，符合相关管理办法，资金分配依据充分、分配额度合理，基本与项目实际相适应。

综上所述，该指标满分2分，得2分。

（二）项目过程情况

项目过程指标从资金管理和组织实施两个方面考察项目实施管理过程，指标分值25分，评价得分25分，得分率为100%。

表5 项目过程指标得分情况

一级指标	二级指标	三级指标	权重	得分	得分率
B 项目决策 (25分)	B1 资金管理 (15分)	B11 资金到位率	3	3	100.00%
		B12 预算执行率	6	6	100%
		B13 资金使用合规性	6	6	100.00%

	B2 组织实施 (10 分)	B21 管理制度健全性	5	5	100.00%
		B22 制度执行有效性	5	5	100.00%
小 计			25	25	100%

1. 资金管理

该指标涉及 3 个三级指标，分值 15 分，评价得分 14 分，得分率为 93.3%。

(1) 资金到位率

根据昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心市政警务餐厅运行费自评表，截至 2023 年 12 月 31 日，市政警务餐厅运行项目年初预算数 1376 万元，全年预算数 318 万元，全年实际到位资金 318 万元，则资金到位率=（实际到位资金/预算资金）×100%=（318/318）×100%=100%。

综上所述，该指标满分 3 分，得 3 分。

(2) 预算执行率

预算执行率 90%—100%得 6 分，执行率 80%—90%得 5 分，执行率 70%—80%得 3 分，60%—70%得 2 分，执行率低于 60%不得分。

根据该项目的资金支付请示、费用报销单、国库集中支付凭证、银行电子回单等资料，截至2023年12月31日，该项目实际支付 306 万元，则预算执行率=（实际支出资金/实际到位资金）×100%=（306/318）×100%=96.23%。

综上所述，该指标满分 6 分，得 6 分。

(3) 资金使用合规性

本项目资金使用符合国家财经法规和财务管理制度以及有关专项资金管理办法的规定，资金的拨付有完整的审批程序和手续，资金使用范围

符合项目预算批复或合同规定的用途，不存在截留、挤占、挪用、虚列支出等情况。

综上所述，该指标满分 6 分，得 6 分。

2. 组织实施

该指标涉及 2 个三级指标，分值 10 分，评价得分 10 分，得分率为 100.0%。

（1）管理制度健全性

①为进一步规范项目管理，昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心参照《自治区基本公共服务标准（2023 年版）》《关于印发新疆维吾尔自治区人力资源和社会保障事业发展“十四五”规划的通知》制定了《关于成立人才大厦职工餐厅管理中心的通知》，用来保障项目的实施和专项资金的管理，各项管理制度健全。

②昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心制定的财务和业务管理制度合法、合规、完整。

综上所述，该指标满分 5 分，得 5 分。

（2）制度执行有效性

为了更好地开展该项目的采购工作，昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心于 2023 年 1 月-2 月，按照要求公开采购信息，并按照政府采购法等有关规定，通过公平公正择优确认承接主体，完成招标代理机构选定工作、招标文件发布等工作。于 2023 年 3 月中旬完成招标采购工作，设备招标采购中标单位情况为：新疆吉百和生物科技有限公司；新疆宝华利恩商贸有限公司；新疆同德人力资源有限公司；根据昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心与以上中标单位分别签订的《政府采购合同》可知，合同中建立了履约管理机制，

对项目建设开展跟踪监测、管理、评价，能够及时地掌握项目的进度和绩效目标实现情况，督促中标公司严格履行合同。

综上所述，该指标满分 5 分，得 5 分。

（三）项目产出情况

项目产出指标从数量、质量、时效、成本四个方面考察项目产出实现情况，指标分值 35 分，评价得分 29.97 分，得分率为 86.49%。

表 6 项目产出指标得分情况

一级指标	二级指标	三级指标	权重	得分	得分率
C 项目产出 (35 分)	C1 产出数量（12 分）	C11 餐厅工人数量	4	4	100.00%
		C12 日均就餐人数	4	2.77	69.7%
		C13 采购食堂设备数量	4	4	100%
	C2 产出质量（6 分）	C21 蟑鼠清剿情况	2	2	100%
		C22 食品安全合格率	2	2	100.00%
		C23 工人出勤率	2	2	100%
	C3 产出时效（5 分）	C31 项目完成及时性	5	5	100.00%
	C4 产出成本（12 分）	C41 餐厅工人工资	4	0	0%
		C42 食材采购费用	4	4	100%
		C43 设备购置及维修维护费	4	4	100%
小 计			35	29.77	85.06%

1. 产出数量

产出数量下设三级指标为“餐厅员工数量，日均就餐人数，采购食堂设备数量”。①实际完成值达到标杆值得满分；②实际完成值未达到标杆值，按照完成：完成值/标杆值*100%*权重分值。

根据市政警务餐厅运行费自评表结果，截至 2023 年 12 月 31 日餐厅

员工数量预设值 8 人，实际值 8 人，得 4 分。日均用餐人数预设值 202 人，实际值 140/天，得分= $140/202 \times 4=2.77$ ，采购食堂设备数量预设值 8 台，实际值 8 台，得 4 分。

综上所述，该指标满分 12 分，得 10.77 分。

2. 产出质量

该指标涉及 3 个三级指标，分值 6 分，评价得分 6 分。

（1）蟑鼠清剿情况

根据《市政警务餐厅运行费用项目满意度调查问卷》可知昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅运行过程中，通过与生物公司合作已基本实现蟑鼠污染现象全面清除，项目已经完成合同全部内容。该指标预期指标值为 100%，指标完成率为 100%。

综上所述，该指标满分 2 分，得 2 分。

（2）食品安全合格率

根据餐厅食品抽检日常工作记录可知食品安全合格率为 100%。

综上所述，该指标满分 2 分，得 2 分。

（3）工人出勤率

根据《2023 年市政警务餐厅考勤表》可知，员工出勤率均为 100%

综上所述，该指标满分 2 分，得 2 分。

3. 产出时效

产出时效下设三级指标“项目完成及时性”：

根据昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心所出具每月汇款发票可知：

（1）新疆吉百和生物科技有限责任公司，在合同约定时间内，按照合同要求，定期为餐厅进行蟑鼠消杀工作，昌吉高新技术产业开发区管理

委员会市政公用事业管理中心已按时足额支付合同款项。

(2) 新疆宝华利恩商贸有限公司，该公司为食材供应商，每日供应新鲜水果蔬菜，肉类等食材，品质上乘，无延误现象，昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心每月向该公司按时足额支付货款。

(3) 新疆同德人力资源有限公司，该公司为劳务公司，向市政警务餐厅提供员工，工人按时上岗，政务中心同样定期按时足额支付工人工资，履行合同责任。

综上所述，该指标满分 5 分，得 5 分。

4. 产出成本

产出成本下设三级指标“餐厅工人工资，食材采购费用，设备购置及维修维护费”：①实际完成值在目标值范围内得满分；②实际完成值超出目标最大值，每超出 5%扣 0.5 分，扣完为止

根据该项目 2023 年的自评表可知，该项目 2023 年预算金额 318 万元，餐厅工人工资预算值 $\leq$ 86 万元，实际值 124.75 万元，得分 $=4-(124.75-86)/86 \times 0.5 < 0$ ，不得分。

食材采购费用预算值 $\leq$ 187 万元，实际值 175.72 万元 $<$ 187 万元，满分 4 分，得 4 分。

设备购置及维修维护费预算值 $\leq$ 45 万元，实际值 5.195 万元 $<$ 45 万元，满分 4 分得 4 分。

综上所述，该指标满分 12 分，得 8 分。

(四) 项目效益情况

项目效益指标从社会效益、可持续影响效益和满意度三个方面考察项目实施后达到的效果，指标分值 25 分，评价得分 25 分，得分率为 100%。

表 7 项目效益指标得分情况

一级指标	二级指标	三级指标	权重	得分	得分率
D 项目效益 (25 分)	D1 社会效益指标 (5 分)	D11 提升餐厅服务质量	5	5	100.00%
	D2 可持续影响指 标 (10 分)	D21 改善餐厅用餐环境	5	5	100%
		D22 食材供应商供货质量	5	5	100%
	D3 满意度指标 (10 分)	D31 干部职工满意度	10	10	100.0%
小 计			25	25	100%

1. 社会效益

(1) 提升餐厅服务质量

项目绩效评价工作组对受益群众发放本次满意度调查问卷, 调查结果显示所有参与问卷人员均给予了“明显提升”, 因此该指标完成率为 100%。

2. 可持续影响

(1) 改善餐厅用餐环境

考察本项目是否改善了用餐环境, 避免了蟑鼠污染, 项目绩效评价工作组对受益群众发放本次满意度调查问卷, 根据该项目满意度问卷调查情况, ①清理后再无蟑鼠污染现象得满分; ②蟑鼠污染现象每复发一次扣 0.5, 结果显示所有参与问卷人员均选择“从未发现”。本指标完成率 100%。

综上所述, 该指标满分 5 分, 得 5 分。

(2) 食材供应商供货质量

考察食材供应商长期供货的质量是否能始终保持优秀水准, 为下一年度是否签约提供参考, ①菜品种类丰富, 新鲜, 得 2 分; ②每日供货按时, 得 3 分。项目绩效评价工作组对受益群众发放本次满意度调查问卷, 根据该项目满意度问卷调查情况, 所有调查对象均选择“非常新鲜”或“比较

新鲜”服务质量“提升很大”或“提升不大”。

综上所述，该指标满分 5 分，得 5 分。

3. 满意度

项目绩效评价工作组对昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心相关工作人员发放本次满意度调查问卷，根据该项目满意度问卷调查情况，“您认为市政警务餐厅所提供菜品怎么样？”问题中，选择“健康又美味”的问卷数量与有效问卷总数的占比在 93.5%，因此该指标完成率为 100.0%。根据评分规则，根据发放满意度调查问卷综合分析评定，满意度 $\geq 90\%$ ，得 5 分；低于 90%，每低 1%扣 5%权重分值，扣完为止。

综上所述，该指标满分 10 分，得 10 分。

五、主要经验及做法

针对市政警务餐厅这一特殊场景，保证用餐环境的干净卫生与菜品的新鲜可口显得尤为重要。本项目旨在提升机关后勤管理水平，不断改善职工就餐条件，为广大干部全身心投入到园区两个统筹工作大局中奠定坚实的保障基础。本项目主要经验及做法如下：

（一）政策引领与资金保障

本项目在实施过程中，充分依托国家和地方的政策支持，积极争取财政资金的投入，为项目的顺利实施提供稳定的资金保障。为保证资金的安全、合理、高效使用，严格按照《关于成立人才大厦职工餐厅管理中心的通知》、《财政支出绩效评价管理暂行办法》（财预〔2020〕10 号）等文件为基础，严格遵守相关规定，对昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅运行费项目资金进行安排及管理。

（二）明确分工与责任到人

①主任工作职责：

1、管理中心主任是职工餐厅安全生产经营第一责任人，必须按照“三管三必须”的要求履行好第一责任人职责，特别是抓好后堂规范操作各类器械的落实，经常检查用电、用水、用气、机械设备运行情况，发现安全隐患，及时采取措施整改，杜绝各类事故发生。

2、负责餐厅的管理工作，制定食堂管理各项规章制度，督促工作人员、炊管人员严格执行各项规章制度，并负责检查落实，及时处理有关问题；

3、按照勤俭节约、营养可口的原则，根据季节菜品主持制定每周食谱，制定和调整公务接待通用套餐，合理调配饮食结构，保障供给；

4、负责根据各部门提交的公务接待申请单，做好公务接待的统筹工作，根据接待人数、标准、菜单等，合理调配就餐房间、菜单审核等工作。

5、经常对工作人员和炊管人员进行卫生和安全教育，认真贯彻落实食品安全法，切实抓好食堂卫生、服务工作，严防食物中毒以及各类事故的发生，确保安全经营；

6、在不盈利的原则下，认真核算成本，加强伙食费管理，降低损耗，增加花色品种，提高饭菜质量；

7、广泛听取干部职工对伙食工作的意见，抓好厨师、服务员的技术培训，注意协调各工作人员之间的工作，不断提高炊管人员的素质；

8、负责食堂内桌椅、厨具、餐具及室内装饰的管理，为各种设备建立固定资产档案。

②价格监管员职责：

1、认真贯彻食品安全法的要求及相关规定，每日核查所采购的原材

料供应商是否持有卫生许可证，对不具有品名、厂名、生产日期、保持期限、批号或代号等标识的原材料，予以监督清退；

2、定期对市场价格进行调查，对冻品类、半成品类、干调类、粮油类产品每月进行一次市场调查；对蔬菜类、水果类、禽蛋类、鲜肉类等产品每半个月进行一次调查；所有的调查均需要有记录并建立档案。

3、认真核实供应商每次配送的食材价格是否高于市场价格，不定期进行抽查核实；

4、配合主任做好每月食材的盘点工作；

5、严禁假公济私、弄虚作假，营私舞弊，严禁收受供应商或有关人员的回扣、礼品、私请；

6、负责制止餐饮浪费的监督工作，做好干部职工就餐剩饭剩菜的监督检查工作，对浪费严重的干部予以制止并通报批评。

③食材保管员工作职责：

1、负责质量、数量、价格等把关验收工作，验收采购员所采购的各种食品，当日采购的原材料当日必须办理完成物品入库手续；

2、每月底的最后一天工作日作为餐厅仓库盘存日，共同点数进行盘存，填制盘存汇总表，并报财务；盘存时若发现账物严重不符，应立即报告主任；

3、要清楚原材料的理化性质，并据此作出正确的归类存放，科学管理库存物品，经常保持库房干燥、通畅；

4、有权拒收与采购单质量、数量和价格不相符的原料；对入库物品做到精心、细心，库房要做到五防（防鼠、防蝇、防火、防毒、防霉烂变质），库房不得存放私人物品、有毒或易爆物品；

5、坚持先进先出、先零后整、易坏先用的原则，不断整理库存物品，

减少原料的不必要浪费；

6、负责制止餐饮浪费的监督工作，做好干部职工就餐剩饭剩菜的监督检查工作，对浪费严重的干部予以制止并通报批评。

④运营财务人员工作职责：

1、负责智慧食堂打卡机的运行、监督和管理，根据就餐人员变动，随时做好录入与删除工作，重点对干部职工、第三方机构专家、发展公司自聘人员以及金融机构就餐人员分门别类确定收费标准并严格执行；

2、负责对接劳务派遣公司，做好餐厅炊管人员的管理、健康监测，监督检查餐厅炊管人员各类工资福利发放工作。

3、负责餐厅的成本核算工作，根据市场价格波动，随时提出调整菜谱的合理化建议；

4、负责做好与原材料供应商的费用结算工作；

5、负责各类收支单据和记账凭证的审核管理工作；

（三）人才培养与服务意识

本项目高度重视市政警务餐用餐质量工作。通过组织专业培训、开展学习交流等方式，提高工作人员的业务素质和菜品质量。同时，严格管理工人日常行为，规范他们的工作行为，力求用餐人员满意。

（四）因地制宜，科学规划

在项目实施过程中，市政中心根据餐厅运行的实际情况，制定了详细的方案和计划。在选人、培训、设备配置等方面，充分考虑了用餐环境，菜品供应，员工素养等因素，确保项目的科学性和可行性。

（五）强化协调，形成合力

为确保项目的顺利实施，市政公用事业管理中心积极与相关部门和单位进行沟通协调，形成了工作合力。在项目实施过程中，与菜品供应商、

清洁公司等建立了紧密的合作关系，共同推进项目的进展。

（六）项目实施全过程绩效管理

2023 年度，市政中心根据餐厅运行项目在年初设置了绩效目标，并将绩效目标进一步分解，设置产出和效益指标；在年中，依据年初设置的绩效指标开展绩效监控工作，跟踪项目实施情况，针对项目实施偏离绩效目标的情况，认真分析、总结具体原因，并提出下一步改进措施；年终，对项目绩效目标完成情况进行自评，总结分析经验教训，促进项目绩效情况的持续优化。

六、存在的问题

（一）项目资金实际使用数额与预算数额存在偏差

1. 关于设备购置与维护维修费用年初预算金额为 45 万元，然而，经现场核查确认，实际使用的资金为 5.195 万元。这一偏差主要源于前期摸底工作的精度不足，导致统计数据与实际完成量之间存在差异。

2. 食堂员工工资年初预算为 86 万元，实际发出工资 124.75 万元，超出预算较多，而工作人员数量并未增加，针对此项超预算支出，单位并未给出相关理由。

（二）项目部分数量指标未达到预期标准

1. 对于日均就餐人数的问题，年初预计日均就餐人数在 202 人以上，但实际就餐人员日均仅有 140 人，但食材供应预算 187 万元，实际数额却为更接近预算值的 175.72 万元，不能排除食材浪费的现象存在，同时需注意是否有提升菜品质量的必要性。

七、有关建议

（一）关于项目资金实际使用数额与预算数额存在偏差

对于食堂员工工资预算与实际支出差异较大以及设备购置与维护维

修费用实际值与预算值差异较大的问题，我们经核查发现，这主要是由于前期摸底工作的精确度不足所致。为避免类似情况再次发生，我们建议在今后的项目执行过程中，应加强对前期调研和摸底工作的重视，确保所收集数据的准确性和可靠性，从而为项目建设的顺利进行提供有力保障。

（二）关于项目部分数量指标完成不足的问题

通过问卷调查发现在餐厅用餐人员中，绝大部分对菜品的质量与味道较为满意，同时也并未对餐厅价格提出较大异议。但实际日均用餐人数与预期值相差较多，结合满意度问卷调查结果，显示出以下原因可能导致用餐人数不足：1. 部分用餐人员认为菜品味道不够美味，餐厅菜单需要更新。2. 部分用餐人员认为餐厅用餐环境水平不够高。3. 餐厅供餐时间段需要调整。提升日均用餐人数，管理人员可从以上三点着手整改。

八、其他需说明的问题

（一）关于评价责任的说明

1. 昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心提供了绩效评价报告相关的大部分基础工作材料，昌吉高新技术产业开发区管理委员会财政局提供了资金财务资料，并对其真实性、合法性、完整性负责。绩效评价结论的可靠性基于相关部门和单位提供资料真实性、完整性，项目绩效评价工作组已尽可能地收集更为全面、有效、准确的文件和数据，但由于受客观因素的限制，项目绩效评价工作组只能在上述单位提供现有资料的前提下，结合应有的职业判断做出尽可能可靠的评价结论。本报告使用人对评价结果的把握应建立在对本报告所提供的有关评价结果的各项条件及说明的认真阅读和理解的基础之上。

2. 我单位与委托方和预算单位之间不存在任何特殊的、需要回避的利害关系，项目绩效评价工作组成员在开展绩效评价过程中恪守了职业道德

规范。

（二）本次绩效评价的局限性

本次绩效评价采用“定量指标体系的打分评价”+“定性调查信息的归纳和提炼”两种方式互相补充，来构成对本次项目的完整评价。评价指标体系的设计与评价指标设置的完整性、科学合理程度会影响评价结果的全面性。

本次绩效评价相关附件目录如下：

附件 1：综合评分表

附件 2：项目支出绩效自评表

附件 3：满意度调查问卷结果分析报告以及调查问卷样表

附件 4：访谈报告

第三方评价机构全称（盖章）

年 月 日



附件 1：综合评分表

市政警务餐厅运行费项目 绩效评价指标体系								
一级指标	二级指标	三级指标	指标解释	评分规则	目标值	实际完成值	分值	得分
A 项目决策 (15 分)	A1 项目立项	A11 立项依据充分性	考察项目立项的依据文件是否充分，是否与国家和地区的战略目标、发展计划以及部门的基本职能和工作计划相适应。	考察①有相关政策依据（国家、省部级或市级政策依据）；②项目与国家和地区的战略目标、发展规划、工作计划相匹配；③项目与项目单位职责密切相关。以上三项各占 1/3 权重分，符合得该项权重分，不符合不得分。	充分	充分	2	2
		A12 项目立项规范性	项目的申请、设立过程是否符合相关要求，用以反映和考核项目立项的规范情况。	考察三点：①立项前是否已经过必要的可行性研究、专家论证、风险评估、集体决策等；②项目立项是否符合规定程序；③审批文件和材料是否合规完整。①②③齐全得权重分的 100%，缺①扣权重分的 40%，缺②扣权重分的 30%，缺③扣权重分的 30%。	规范	规范	2	2
	A2 绩效目标	A21 绩效目标合理性	考察是否设立了项目总目标及年度目标，以及项目年度目标的完整性、明确性、可衡量性、可实现性、相关性和时	①项目设立了总目标和年度目标先得 20%的权重分（两项各占 10%的权重分）；②考察项目年度目标是否完整、明确、可衡量、可实现、与战略目标和总目标相关，每符合	合理	合理	3	3

			限性。	一项，再得 1/5 的剩余权重分。				
		A22 绩效目标明确性	考察依据绩效目标设定的绩效指标是否清晰、细化、可衡量等，用以反映和考核项目绩效目标的明细化情况。	考察①预算编制依据充分、合理；②预算编制细化；以上两项各占 50%的权重分，满足则得分，否则扣除对应权重分。	明确	明确	3	3
	A3 资金投入	A31 预算编制科学性	考察项目预算编制是否经过科学论证、有明确标准资金额度，是否与绩效目标设置的水平相符，用以反映和考核项目预算编制的科学性、合理性情况。	①预算编制经过科学论证；②预算内容与项目内容匹配；③预算额度测算依据充分，按照标准编制；以上三项各占 1/3 权重分，符合得该项权重分，不符合不得分。	科学	科学	3	3
		A32 资金分配合理性	项目所设定的绩效目标是否依据充分是否符合客观实际，用以反映和考核项目绩效目标与项目实施的相符情况。	①预算资金分配依据充分；②资金分配额度合理，与项目单位或地方实际相适应。以上两项各占 1/2 权重分，符合得该项权重分，不符合不得分。	合理	合理	2	2
	B 项目过程 (25 分)	B1 资金管理	B11 资金到位率	考察资金落实情况对项目实施的总体保障程度。资金到位率=(实际到位资金/预算资金)×	资金到位率 90%—100%得 3 分，到位率 80%—90%得 2 分，到位率 70%—80%得 1 分，低于 70%不得分。	100.00%	100.00%	3

			100%。					
		B12 预算执行率	反映项目预算资金的实际执行情况；预算执行率=实际支出金额/预算批复金额×100%。	预算执行率 90%—100%得 6 分，执行率 80%—90%得 5 分，执行率 70%—80%得 3 分，60%—70%得 2 分，执行率低于 60%不得分。	100.00%	96.23%	6	6
		B13 资金使用合规性	项目资金使用是否符合相关的财务管理制度规定，用以反映和考核项目资金的规范运行情况。	考察实施单位①资金使用是否符合国家财经法规和财务管理制度以及有关专项资金管理办法的规定；②资金的拨付是否有完整的审批程序和手续；③是否符合项目预算批复或合同规定的用途；④是否存在截留、挤占、挪用、虚列支出等情况。①②③④全部符合视为使用合规，得满分；否则不得分。	合规	合规	6	6
	B2 组织实施	B21 管理制度健全性	项目实施单位的业务管理制度是否健全，用以反映和考核业务管理制度对项目顺利实施的保障情况。	考察实施单位①是否已制定或具有项目实施方案；②项目实施方案是否完整（实施内容、技术标准、实施流程、人员安排、进度安排等）；以上两项各占 50%的权重分，满足一项得对应的权重分。	健全	健全	5	5

		B22 制度执行有效性	项目实施是否符合相关业务管理规定，用以反映和考核业务管理制度的有效执行情况。	①项目申报、审核、监督等均按照相关法律业务管理执行；②保存了完整的过程资料；以上两项各占50%的权重分，满足一项得对应的权重分。	有效	有效	5	5
C 项目产出 (35 分)	C1 数量指标	C11 餐厅工人数量	餐厅各岗位是否有充足的工人储备以保证服务质量	①实际完成值达到标杆值得满分； ②实际完成值未达到标杆值，按照完成：完成值/标杆值*100%*权重分值。	>=8 人	=8 人	4	4
		C12 日均就餐人数	每日就餐人数是否能达到计划值，是调整预算资金的重要依据	①实际完成值达到标杆值得满分； ②实际完成值未达到标杆值，按照完成：完成值/标杆值*100%*权重分值。	>=202 人	=140 人	4	2.77
		C13 采购食堂设备数量	餐厅日常运营所需的必要设备	①实际完成值达到标杆值得满分； ②实际完成值未达到标杆值，按照完成：完成值/标杆值*100%*权重分值。	=8 台	=8 台	4	4
	C2 质量指标	C21 蟑鼠清剿情况	反映蟑鼠清剿资金使用质量	根据发放调查问卷综合分析评定，无复发现象得满分，否则不得分	=100%	=90%	2	2
		C22 食品安全合格率	反映食材采购资金使用质量	①实际完成值达到标杆值得满分； ②实际完成值未达到标杆值，按照	=100%	=100%	2	2

				完成：完成值/标杆值*100%*权重 分值。				
		C23 工人出勤率	反映餐厅工人工资发放 资金使用质量	①全勤得满分 ②实际完成值未达到标杆值，按照 完成：完成值/标杆值*100%*权重 分值。	=100%	=100%	2	2
	C3 时效指标	C31 项目完成及时性	考察项目计划完工时间 与实际完工时间的比 较，用于反映项目产出 时效目标的实现程度。	实际完成时间≤计划完成时间， 得 5 分。 因设计变更、施工条件等客观因素 造成的工期延误，可酌情扣分。	及时	及时	5	5
	C4 成本指标	C41 餐厅工人工资	完成项目计划工作目标的 实际成本，用以反映 和考核项目的成本节约 程度。	①实际完成值在目标值范围内得 满分； ②实际完成值超出目标最大值，每 超出 5%扣 0.5 分，扣完为止	≤86 万 元	=124.75 万元	4	0
		C42 食材采购费用	完成项目计划工作目标的 实际成本，用以反映 和考核项目的成本节约 程度。	①实际完成值在目标值范围内得 满分； ②实际完成值超出目标最大值，每 超出 5%扣 0.5 分，扣完为止	≤187 万元	=175.72 万元	4	4
		C43 设备购置及维修维护 费	完成项目计划工作目标的 实际成本，用以反映 和考核项目的成本节约 程度。	①实际完成值在目标值范围内得 满分； ②实际完成值超出目标最大值，每 超出 5%扣 0.5 分，扣完为止	≤45 万 元	=5.195 万元	4	4
D 项目效益 (25 分)	D1 社会效益指 标	D11 提升餐厅服务质量	考察餐厅菜品质量，价 格是否合理，味道是否	菜品质量，口味，服务态度，服务 质量有提升或达到满意标准得满	提升	提升	5	5

			可口，就餐与餐后服务是否令人满意	分				
	D2 可持续影响指标	D21 改善餐厅用餐环境	考察本项目是否改善了用餐环境，避免了蟑鼠污染	①清理后再无蟑鼠污染现象得满分； ② 蟑鼠污染现象每复发一次扣 0.5	是否复发	无复发	5	5
		D22 食材供应商供货质量	考察食材供应商长期供货的质量是否能始终保持优秀水准，为下一年度是否签约提供参考	①菜品种类丰富，新鲜，得 2 分； ②每日供货按时，得 3 分。 上述评价内容每符合一项得到该项对应分值， 否则不得分。	优秀	优秀	5	5
	D3 满意度指标	D31 干部职工满意度	餐厅工作人员，食材供应商对项目实施效果的满意程度。	根据发放满意度调查问卷综合分析评定，满意度≥90%，得 5 分；低于 90%，每低 1%扣 5%权重分值，扣完为止。	≥90%	=93.5%	10	10

附件 2：项目支出绩效自评表

项目支出绩效自评表

(2023 年度)

项目名称		市政警务餐厅运行费					
主管部门		昌吉高新技术产业开发区管理委员会		实施单位	昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心		
项目资金 (万元)		年初预算数	全年预算数	全年执行数	分值	执行率	得分
	年度资金总额	175.00	318.00	306.00	10	96.23%	9.06
	其中：当年财政拨款	175	318	306	—	—	—
	其他资金	0	0		—	—	—
					—	—	—
年度总体目标	预期目标			实际完成情况			
	本项目拟投入 318 万元用于市政警务餐厅服务及管理项目经费，主要建设内容为：保障市政警务餐厅正常运行，保障广大干部职工及时用餐以及每日用餐安全，餐厅员工工资、设备采购、维修服务等。于 2023 年 12 月 31 日前完工，通过本项目的实施提高服务质量，保障广大干部职工用餐安全，满足广大职工干部用餐安全的需要，大力倡导“文明餐桌、节约粮食、杜绝浪费”，促进全社会节约意识提升的发展。改善餐厅饮食，强化饭菜质量，完善职工食堂规范化管理，使受益广大干部职工满			2023 年，为确保餐厅的正常运行，预算资金 318 万元主要用于食材采购，后堂餐饮服务人员工资、社保、设备采购、维修服务等，截至2023年年末，全部完成预算，广大干部职工满意度 99%。			

	意度达到 90%。							
	一级指标	二级指标	三级指标	年度指标值	实际完成值	分值	得分	偏差原因分析及改进措施
年度绩效指标完成情况	产出指标	数量指标	日均就餐人数	≥202 人	=140 人	8	1.86	
		数量指标	餐厅人员	≥8 人	=8 人	8	8	
		数量指标	采购食堂设备数量	=8 台	=8 台	8	8	
		质量指标	食品安全合格率	=100%	=100%	8	8	
		时效指标	项目按计划资金到位及时率	=100%	=100%	8	8	
	成本指标	经济成本指标	食材采购费用	≤187 万元	=175.72 万元	8	6.79	批发订购食材，供应商会在价格上优惠一些。
		经济成本指标	食堂工作人员工资	≤86 万元	=124.75 万元	6	6	
		经济成本指标	设备购置及维修维护费	≤45 万元	=5.195 万元	6	0	

		社会成本指标						
		生态环境成本指标						
	效益指标	经济效益指标						
		社会效益指标	有效提高服务质量，改善餐厅饭菜质量	有效改善	有效改善	20	20	
		生态效益指标						
	满意度指标	满意度指标	干部职工满意度	>=95%	=95%	10	10	
总分						100	85.71 分	

附件 3-1：满意度调查问卷

市政警务餐厅运行费项目调研问卷

本次为了解 2023 年昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅各项运行费用使用情况，特编制本次调查问卷。

调查使用分层抽样的方式，抽样比例为 100%。针对受益群众（共计 31 人）进行问卷调查，项目评价小组工作人员组织问卷的发放与回收，有效回收调查问卷 31 份，回收率 100%。

项目委托单位：昌吉高新技术产业开发区管理委员会财政局

项目实施单位：昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心

项目绩效评价机构：新疆大学

昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅运行费 项目调研问卷

尊敬的先生/女士：

您好！为进一步提升机关后勤管理水平，不断改善职工就餐条件，为广大干部全身心投入到园区两个统筹工作大局中奠定坚实的保障基础，制定本项目，并下达项目预算资金 318 万元，用于昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅日常运行开销，用途主要包括食材采购、劳务人员薪酬、餐厅清洁卫生与蟑螂消杀等，以保证餐厅食品的健康美味，餐厅环境的干净卫生，维护餐厅服务人员的自身权益。

此次问卷调查的目的旨在了解昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅运行费用项目的满意度。整份问卷的填写大约需要 1 分钟，问卷采用不记名方式，请根据您的个人真实感受填写。我们保证问卷资料仅限于统计分析，对您的个人信息将予以严格保密。感谢您的支持与配合！

新疆大学绩效评价项目组
2024 年 7 月

一、基本信息

1. 您的年龄是（ ）
A. 30 岁及以下 B. 30-55 岁（含） C. 55 岁以上
2. 您的性别是（ ）
A. 男 B. 女
3. 您的身份是（ ）
A. 餐厅工作人员 B. 餐厅用餐人员 C. 食材供应商 D. 其他人员

二、基本问题

1. 您认为市政警务餐厅所供菜品种类是否丰富？
A. 非常丰富 B. 比较丰富 C. 不太丰富 D. 不丰富
2. 您认为餐厅每日菜品是否新鲜？
A. 非常新鲜 B. 比较新鲜 C. 不太新鲜 D. 不新鲜
3. 您认为市政警务餐厅的卫生环境怎么样？

- A. 非常干净 B. 比较干净 C. 一般干净 D. 不太干净
4. 您在用餐过程中是否发现过蟑鼠污染现象?
- A. 从未发现 B. 偶尔发现 C. 经常发现
5. 餐厅用餐环境与之前相比是否有所提升?
- A. 提升很大 B. 提升不大 C. 基本不变 D. 有所下降
6. 您认为市政警务餐厅交易的服务质量与之前相比是否有所提升?
- A. 提升很大 B. 提升不大 C. 基本不变 D. 有所下降
7. 为了进一步改善市政警务餐厅的服务质量,您的建议是什么?

附件 3-2：满意度调查问卷分析报告

市政警务餐厅运行费项目满意度调查问卷分析报告

1. 引言

为了深入了解市政警务餐厅的运行情况，我们设计了这份问卷，旨在收集关于餐厅菜品质量、卫生环境、服务质量等方面的反馈，以便提出改进建议。

2. 研究说明

问卷围绕市政警务餐厅的运行状况，通过询问基本信息、菜品评价、卫生状况、服务变化及改进意见，采用定量与定性相结合的方法，旨在全面了解并改进市政警务餐厅的服务质量。

3. 核心洞察

3.1 参与调研者以 30-55 岁人群为主。

从数据中可以看出，80.6%的参与者年龄在 30-55 岁之间，占据了绝大多数比例，而 30 岁以下的参与者占比为 19.4%，55 岁以上的参与者占比为 0%。

3.2 参与调研的女性占比更高。

从数据中可以看出，参与调研的人群中，女性占比达到了 71.0%，男性则只占 29.0%，女性参与者明显多于男性。

3.3 参与调研者中，餐厅用餐人员占比最高。

从数据中可以看出，64.5%的参与者是餐厅用餐人员，占比最高。其次是其他人员，占 22.6%，餐厅工作人员占 12.9%，而食材供应商占比为 0%。

3.4 大多数用户认为市政警务餐厅的菜品既健康又美味。

从数据中可以看出，93.5%的用户选择了“A. 健康又美味”，占据了绝大多数比例，说明大部分用户对市政警务餐厅的菜品评价很高，认为它们既健康又美味。

3.5 大多数用户认为餐厅菜品新鲜。

从数据中可以看出，80.6%的用户认为餐厅每日菜品“非常新鲜”，19.4%的用户认为“比较新鲜”，而没有人选择“不太新鲜”或“不新鲜”。这表明用户普遍对餐厅菜品的新鲜度给予肯定。

3.6 大多数用户认为市政警务餐厅卫生环境良好。

从数据中可以看出，74.2%的用户认为市政警务餐厅“非常干净”，19.4%的用户认为“比较干净”，两者相加占比达 93.6%。这表明大多数用户对餐厅的卫生环境评价较高。

3.7 用户未发现餐厅有蟑鼠污染现象。

所有 31 份有效问卷均选择“A. 从未发现”，表明在用餐过程中，用户没有发现过蟑鼠污染现象，显示出餐厅在卫生管理方面的良好表现。

3.8 大多数用户认为餐厅用餐环境有所提升。

从数据中可以看出，83.9%的用户选择了“提升很大”，16.1%的用户选择了“提升不大”，而选择“基本不变”和“有所下降”的用户均为 0%。这表明大部分用户对餐厅用餐环境的改善持肯定态度。

3.9 大多数用户认为市政警务餐厅服务质量有显著提升。

从数据中可以看出，87.1%的用户认为市政警务餐厅的服务质量与之前相比有了很大的提升，仅有 12.9%的用户认为提升不大。

3.10 用户对市政警务餐厅的整体评价较为正面，但仍有一些具体的改进建议。

基于用户反馈，共总结出 4 个主要观点：

持续努力（反馈数量占比约 40%）：用户普遍认为餐厅已经做得很好，希望继续保持并继续努力提升服务质量。

卫生与菜品提升（反馈数量占比约 10%）：有用户提出餐厅在卫生和菜品方面还有待提高，暗示对当前状况的某些不满。

更新菜品（反馈数量占比约 5%）：部分用户建议餐厅多更新新菜品，以满足不同口味的需求。

分时间段改进（反馈数量占比约 5%）：有用户提出分时间段的改进建议，可能是指根据用餐高峰时段和非高峰时段进行有针对性的服务调整。

结语

问卷调研显示，用户以 30-55 岁女性为主，对市政警务餐厅的整体评价正面，认为菜品健康美味、新鲜，用餐环境有所提升。

建议针对用户反馈的卫生与菜品提升、更新菜品及分时间段改进等具体建议，制定改进措施，持续优化餐厅服务质量和菜品结构，以满足更多用户需求。同时，继续关注用户反馈，及时作出调整，确保用户满意度。

附件 4：访谈报告

昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅运行费 项目访谈报告

一、访谈背景

（一）访谈目的

为进一步提升机关后勤管理水平，改善职工就餐条件，保障广大干部全身心投入到园区两个统筹工作大局中的后勤工作，昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心从实际需求出发，成立市政警务餐厅。

本次绩效评价访谈调研旨在通过对昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅运行费项目实施单位相关负责人进行访谈，了解和评估财政资金使用的效率和效益，发现资金使用和管理中的问题，为以后年度更好地实施该项目建言献策。

（二）访谈对象和访谈内容

1.访谈对象

昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心

2.访谈内容

昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用事业管理中心相关领导：项目涉及的用途、范围以及主要内容，项目的立项规范性、绩效目标，项目的资金投入、资金管理情况，项目的组织管理、实施情况，项目过程管理、监理情况，项目成果验收依据及情况，项目带来的社会效益、可持续影响，项目相关资料档案的管理情况、项目实施过程中存在的问题及原因分析等。

二、访谈分析

（一）项目基本情况

1.项目实施主体：昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政公用

事业管理中心

2.项目设立背景及目的：保障市政警务餐厅正常运行，保障广大干部职工及时用餐以及每日用餐安全，餐厅员工工资、设备采购、维修服务等。通过本项目的实施提高服务质量，保障广大干部职工用餐安全，满足广大职工干部用餐安全的需要，大力倡导“文明餐桌、节约粮食、杜绝浪费”，促进全社会节约意识提升的发展。改善餐厅饮食，强化饭菜质量，完善职工食堂规范化管理。

3.项目完成情况：

(1)2023年6月，根据《中华人民共和国民法典》等有关法律法规规定，昌吉高新区市政公用事业管理中心委托新疆昌盛方略项目管理有限公司组织了《昌吉高新区市政警务餐厅2023年食材采购项目》的招标工作，通过竞争性谈判采购的采购方式确定了新疆宝华利思商贸有限公司为昌吉高新区市政警务餐厅2023年食材采购项目的供应商。在双方签署的《昌吉高新区市政警务餐厅2023年食材采购项目》截至2023年12月31日，合同双方均按合同履行。

(2)2023年8月，市政公用事业管理中心为做好餐厅灭蟑、灭鼠消杀防治工作，结合餐厅实际，申请了对人才大厦餐厅和市政警务餐厅进行灭蟑、灭鼠消杀，消杀面积人才大厦餐厅约1100 m²；市政警务餐厅约1705 m²，合计约2805 m²。聘请了专业的环保消杀公司，利用专业力量开展灭蟑、灭鼠工作，有效降低职工餐厅的病媒生物密度，消除致病隐患，消杀工作每月1次。截至2023年12月31日，合同双方均按合同履行。

(3)2023年4月至12月，昌吉高新区市政公用事业管理中心与新疆同德人力资源有限公司签订合同，由新疆同德人力资源有限公司提供服务人员，根据服务人员的类别签订劳动（劳务、兼职）合同，

发放服务报酬、缴纳各项社会保险、公积金、预扣预缴个人所得税等相关费用。昌吉高新区市政公用事业管理中心向新疆同德人力资源有限公司支付的管理费用为每人每月 80 元。截至 2023 年 12 月 31 日，合同双方均按合同履行。

（二）项目资金安排及使用情况

市政警务餐厅运行费用项目 2023 年度预算资金 318 万元，实际下达资金 318 万元(其中:本级财政拨款 318 万元,其他资金 0 万元)。截至2023年12 月 31 日，该项目实际支出 306 万元，预算执行率 96.23%。

（三）项目组织情况

为进一步优化昌吉高新技术产业开发区管理委员会市政警务餐厅运行费项目的组织实施,确保该项目各项工作公正规范、有序开展,昌吉高新区市政公用事业管理中心严格执行政府采购的规定,建立公开透明的采购运行机制,各部门单位具体职责分工如下:

昌吉高新区市政公用事业管理中心:全程参与外公开招标和中心内部招标的申请、采购文件审核、开标评标监督;

昌吉高新技术产业开发区管理委员会财政局:审核资金的年度预算及项目资金拨付管理,并对资金使用情况绩效评价等;负责编制项目资金绩效目标,对项目实施情况进行监督检查,对采购预算、合同付款进行审核。对接联络项目过程中的各相关单位,配合承建单位项目实施,并最终确认项目需求、变更等项目需决策问题。协调项目资金落实与支付。严格按照国家有关档案管理的规定,及时要求项目各方收集、整理建设项目各环节的文件资料,建立、健全建设项目档案。

项目合作单位：新疆昌盛方略项目管理有限公司组织了《昌吉高新区市政警务餐厅 2023 年食材采购项目》的招标工作，通过竞争性谈判采购的采购方式确定了新疆宝华利恩商贸有限公司为昌吉高新区市政警务餐厅 2023 年食材采购项目的供应商。新疆同德人力资源有限公司提供服务人员，根据服务人员的类别签订劳动（劳务、兼职）合同，发放服务报酬、缴纳各项社会保险、公积金、预扣预缴个人所得税等相关费用。