|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 项目支出绩效自评表 | | | | | | | | | |
| （2023年度） | | | | | | | | | |
| 项目名称 | | 北京市创新团队-设施蔬菜创新团队采后加工技术岗位2023年工作经费 | | | | | | | |
| 主管部门 | | 北京市教育委员会 | | | 实施单位 | 北京农学院 | | | |
| 项目负责人 | | 陈湘宁 | | | 联系电话 | 13910866591 | | | |
| 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 | 50.000000 | 50.000000 | 50.000000 | 10 | 100.00% | | 10.00 |
| 其中：当年财政拨款 | 50.000000 | 50.000000 | 50.000000 | — | 100.00% | | — |
| 上年结转资金 |  |  |  | — |  | | — |
| 其他资金 |  |  |  | — |  | | — |
| 年度总体目标 | 预期目标 | | | | 实际完成情况 | | | | |
| 1. 研发健身人群轻食产品并在企业示范应用，提高蔬菜附加值和企业经济效益，提升国民营养健康水平； 2. 开展蔬菜加工产品绿色保鲜技术-抑菌包装材料的研究，为延长蔬菜加工产品保鲜期、保持产品品质奠定基础； 3. 开展蔬菜采后处理自动化研究，提高生产效率，为提高加工自动化提供技术支撑。 | | | | 1．开发了9种受消费者喜爱的即食鲜切蔬菜（轻食），提高蔬菜原料附加值10% 2．集成蔬菜加工自动化提升技术，生产效率提升15% 3．形成抑菌包装材料研究报告1份 4．发表论文2篇： 5．《基于主成分分析的番茄果实耐储藏品种筛选及品质综合评价》。 6．《不同气调包装对薄荷贮藏品质的影响及荷保鲜呼吸速率模型的建立》，已收录。 开展技术培训160人次。 | | | | |
| 绩效指标 | 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 | |
| 产出指标 | 数量指标 | 开展技术培训 | ＝100人次 | 160人次 | 5.00 | 5.00 | 无 | |
| 发表期刊论文 | ≥1个 | 2篇 | 10.00 | 10.00 | 无 | |
| 质量指标 | 蔬菜加工生产效率提升 | ≥10% | 15% | 5.00 | 5.00 | 无 | |
| 抑菌包装材料研究报告 | ＝1份 | 1份 | 10.00 | 10.00 | 无 | |
| 即食鲜切蔬菜（轻食）产品 | ≥6种 | 9种 | 10.00 | 10.00 | 无 | |
| 时效指标 | 研究成果完成时间 | 定性12月 | 2023.12前 | 5.00 | 5.00 | 无 | |
| 成本指标 | 成本指标 | 项目预算总成本 | ≤50万元 | 50万元 | 5.00 | 5.00 | 无 | |
| 效益指标 | 社会效益指标 | 采后加工 | 定性丰富市民菜篮子 | 丰富市民菜篮子 | 10.00 | 8.00 | 绩效指标设置不够明确、缺少团队建设指标；措施：合理规划绩效目标，围绕项目主旨去设置 | |
| 经济效益指标 | 提高蔬菜附加值 | ≥5% | 10% | 10.00 | 8.00 |
| 生态效益指标 | 采后加工 | 定性减少垃圾进城 | 减少垃圾进城 | 10.00 | 8.00 |
| 满意度指标 | 服务对象满意度指标 | 服务蔬菜加工企业满意度 | ≥95% | 100% | 10.00 | 8.00 | 原因：暂未进行具体的满意度问卷调查，经反馈，满意度较高；改进措施：完善满意度指标调查流程和数据分析 | |
| 总分 | | | | | | 100.00 | 92.00 |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |