



补贴固定,影响外出办公积极性?

交通补贴按级别来发,专家认为应制定细节

本报记者 陈玮 孟敏

在本次车改中,最引人关注的便是被划成7档的交通补贴。从《实施方案》中可以看出,车补按照级别来发放,但在一些机关,级别高的人未必比级别低的公务活动多,按级别发车补,其科学性和公平性引起了一些关注。

根据《实施方案》,党政机关公务交通补贴将统一纳入省级财政预算,在交通费中列支、按月发放,用于保障公务人员普通公务出行。根据交通成本等相关因素变化情况,适时适度调整公务交通补贴标准。

据了解,中央对中央和国家机关车改交通补贴制定标准,并要求各地补贴标准不得高于中央和国家机关补贴标准的130%。而包括山东在内的多个省份,都将本省的标准卡在了130%这条红线上。

“车补完全按照级别发放,不同部门之间的业务量不同,外出的频率完全不一样。”省直机关的一位科级副职人员表示,他需要跑腿送材料,经常要用公车。车改后,有时出门可能就要自己开车甚至打车,增加的补贴基本不会增加自己的收入。“就在我们局里,部分科室的同事基本不需要外出,也就是上下班打车或坐公交,交通补贴对他们的意义更大些。”他表示。

“如果今后公务员统一领取补贴,那会不会造成‘跑得多,花钱多’的现象,最后大家不出来,天天坐办公室?”不仅公务员,部分普通民众也担心较为固定的补贴机制会影响公务员工作的积极性。对此,湖北省统计局副局长、湖北省政协常委、中南财经政法大学教授叶青表示,湖北省也执行这样的标准。在现实中,科级干部可能比处级干部跑得多,但他们领到的补贴却比处级干部的低。叶青认为,其实目前的方案主要作用在于提供框架,细节可以再慢慢制定。

同时,叶青表示实行补贴的最大意义在于,能让公务员们自己学会“省钱”。他以自己的经历举例:“我今天出差去机场,自己打的顺风车,花了42元。平时会有公车去送,一来一往肯定超过42。这个出行方式也是我没有公车后,自己摸索出来的。”

山东省委党校中共党史教研部副主任林学启表示,由于单位、部门职能不同,工作任务轻重不一,搞一刀切的补贴发放标准,会出现“出行多的车补不够,出行少的车补富裕”的情况。对于这种情况,还需要有关部门通过制度的规范,做出合理的界定,否则出现“谁干活多,谁吃亏”的现象,就达不到公车改革的真正目的了。



在江西某地的一场公车拍卖活动中,市民们正在查看即将拍卖的汽车。(资料片) 新华社发

年底前应完成公车改革

十多个省份尚未公布车改方案

2014年7月,中共中央办公厅、国务院办公厅就曾印发文件,在中央和国家机关范围进行公车改革。同时,中央也明确了公车改革时间表:中央和国家机关力争在2014年底前基本完成公车改革;地方党政机关则要在2015年底前完成公车改革。眼下已是2015年10月末,十多个省份还未公布公车改革方案。

虽然去年年中,关于公车改革的要求便已下发到地方,但各地政府对于公车改革似乎有“拖延症”。今年9月17日,也就是中央公车改革方案公布一年之后,全国只有广

东、陕西、湖北、安徽和贵州五个省份公布了本省的改革方案。而进入10月,公开车改方案的省份也只有山东、云南、湖南等几个省份。

国家发改委曾发布消息,全国已有20多个省份上报了改革方案,16个已获批复。但按照中央设定的目标,目前距离车改的大限只有两个多月了,区区七八十天内,要让改革从公布方案再到“基本完成”,很多人担心不可能有这样的神速。

曾经有媒体认为,之所以大多数省份迟迟按兵不动,是因为“没有人愿意当出头鸟,大家都在观望。”

此外,一些官员坦言,并不愿

意接受车改。某地级市一位干部说:“像我们这样坐公车的,车改后工作变得不方便了,外出办公,公车随叫随到。开私家车去,先要找车库停车,万一找不到停车位或者堵车,这不耽误事吗?”

对此,有专家并不认同,称经常外出,但没有公车的职业并不少,部分官员的表态有些娇气。也有政府部门采取组建公车服务平台的办法,建立专门的公车车队,统一调度。但在执行过程中也出现了问题,例如有群众反映,部分领导干部表面上坐的是租来的车,但每次开车的都是那个司机。(宗禾)

“码帮新米开仓季”特别报道——

金灿灿的龙山新小米上市啦

今年新打的正宗龙山小米上市了!真正正产自章丘龙山镇的龙山小米,终于和广大会员见面。之前一直在吃码帮的龙山小米的消费者这下有口福了。本周第一批龙山小米已经到货,现在码帮商城下单即可品尝到今年第一波鲜米,新米数量有限,赶快抢购吧!

□王廷

龙山传奇贡米 营养滋补佳品

本周,济南人最喜爱的正宗章丘龙山小米新鲜上市了。龙山小米取自章丘龙山镇地区,自古以来就是济南甚至山东的骄傲,成为历代皇室的贡品,在清代被列为四大贡米之一。相传乾隆皇帝下江南的时候,选中了龙山小米,此后一直是皇室的贡米。

后来,龙山小米多次获得省内外农产品大奖。在消费者心目中有极高的地位。几乎每个家庭中都备有小米。而龙山小米这个小米中的极品更是得到了老百姓的追捧,小米的品种很多,按米粒的性质可分为糯性小米和粳性小米两类。龙山小米谷壳色浅,皮薄,出米率高,色泽金黄,质黏味香,感而不浮,黏而不腻,入口爽滑,龙山小米熬制出来的小米粥,上面漂着一层厚厚的“米油”,给婴儿吃更是非常有营养。如此营养丰富的龙山小米,有“代参汤”的美称。我国北方许多妇女在生育后,都有用小米加红糖来

调养身体的传统。

龙山小米的营养价值尤其体现在新米上,刚刚打出来的新米营养尤其高。据权威机构测定,其淀粉含量66.85%—69.76%,蛋白质含量达11.2%—13.4%,脂肪含量4.5%—5.85%,比普通小米高1%—3%。维生素的含量亦较丰富,而粗纤维的含量又是几种主要粮食作物中最低的。所以特别适合产妇、幼儿及老人补身体。

市场逐年追捧 小米当属龙山

虽然说龙山小米是市场上的宠儿,深受消费者追捧,但在山东市场上打着龙山小米旗号的大多不正宗,很多都是由外地小米甚至掺杂陈米的劣质米。目前真正的龙山小米产地非常集中,主要在章丘龙山镇方圆不足5公里的范围内。而且因为近年来播种面积逐年缩小,产量长期不足,所以说市场上很多打着龙山小米招牌的商家无法拿到正宗货源。

齐鲁晚报·码帮本次与章丘市农业局合作,将龙山小米唯一指定的开发商:龙山小米开发有限公司

合作,将今年第一时间打出晾晒的首波新小米率先推入济南市场,将百分百正宗的龙山小米奉献给消费者,实在是广大码帮会员的口福。

说到龙山镇这方圆不足5公里的地区,地理位置十分优越。这一带为山前洪积土,土层深厚,土质为黄壤,质地较肥沃,加之其地理环境和气候条件较为适宜谷子的生长和发育,具备了形成龙山小米优良品质的得天独厚的条件。耕前施足农家肥,耙平耩细,谷雨前后下种,品种以“东路明天旱”为主,生长期一般在120天以上。

在这种独特土质水文条件下生长出来的小米,就具备了龙山小米著名的色泽金黄,香味浓郁的特点,得到了自古以来老百姓交口相传的美名。

龙山新米开仓 家庭健康美食

小米有营养,更要科学食用,在食用上要讲究调和搭配。比较经典而又适合一般家庭制作的吃法有小米南瓜粥,小米蒸排骨,红枣莲子小米粥,小米煎饼等。

◆小米南瓜粥
功效:美容、降糖、养胃、消食、安神
步骤:首先把大米和小米淘洗干净留着备用;然后把南瓜去皮切块,在锅内放入大米和小米,然后加入适量的水,烧沸之后放入南瓜块。转成小火继续熬煮,等待南瓜熟透之后盛入碗中,用勺子把煮烂的南瓜捣碎就可以食用了。南瓜具有清热解毒的功效,而且膳食纤维非常的丰富,南瓜小米粥就可以提供很好的饱腹感,而且热量又非常低,是养胃清肠的佳品。
提示:小米先用少许水浸泡一小时,容易煮黏稠;小米如果是免洗的最好,如果不是,只要用水稍冲洗一遍即可,反复洗会损失营养成分;南瓜也可以直接切成南瓜片或南瓜块放到粥中煮,如果这样就要跟小米一同下锅。

◆小米蒸排骨
功效:补肾、润肺、开胃消食
步骤:把小米冲洗干净,碗中放入没过小米的清水,把小米浸泡20分钟左右。猪大排在沸水中焯一下,去腥和血水,焯过水后的肋排放入碗中,放适量的豆瓣酱,放入准备好的姜末,把准备好的黄酒倒入碗中,放适量的盐,搅拌均匀,浸泡近一小时。取一个圆碗,把浸泡好的猪大排放碗底排好。最后撒上细葱花即可,把浸泡好的小米倒入放有猪大排的碗中,浸泡过的液体倒入装有猪大排和小米的圆碗中,上蒸锅大火煮开,转小火半小时,关火,焖半小时就好。
提示:腌制的过程能让小米吸足水分和调料,蒸后的小米有汁料和排骨的香味;蒸的时间要根据份量来调整。

◆红枣莲子小米粥
功效:美容、安神、补钙、消食
步骤:取红枣10颗,莲子适量,再用豆浆机内量杯取一杯半小米,莲子用清水泡发,红枣洗净后去核并切成小块,小米淘净备用。将三种食材放入豆浆机内,加水至最高水位线,接通电源调至五谷豆浆键进行加热打磨,盛出后即可食用。
提示:红枣性温、味甘,其维生素含量为水果之冠,有益气补血、健脾和胃功效。莲子有较弱的滋补健身功能,是传统的润肤养颜佳品。

规格	市场价	码帮价
龙山小米1kg装	30元	25元
龙山小米2.5kg装	75元	58元
龙山小米5kg斤装	150元	115元

◆购买方式◆

在线购买:
码帮商城<http://mabangqlwb.com.cn>
现场购买:
1.每日9:00—17:30御品堂(舜耕山庄南临,舜耕路28号,乘坐39,48,64,66,110,152,K100,K169路在舜耕会展中心站下车向南走100米路东)电话:88803333
2.每周六9:00—17:00码帮会员中心(经十路16122号山东省食药监局东20米副楼坐电梯至2楼,如走楼梯请到4楼)乘坐公交16路,31,62,79,115,117,152,BRT2,K51,K56在科院路站下车(向东40米)
客服电话:
0531-85196828 85196137
码帮商城官方QQ群:343348973