指定管理者制度管理運営評価シート

施設名称	農産加工所	評価対象年度	平成　26　年度
指定管理者名	ゆりの会企業組合	所管課	神林支所産業建設課
指定期間	平成20年2月1日～平成29年31日（9年）	評価者（課長）	遠藤　利博

①事業実績

利用実績	売上　45,164,610円
サービス向上の取り組み	毎月の定例会において、その月の反省をおこない組合員の資質向上に努めた。また、新商品の開発に取り組み売上増につなげることができた。

②管理経費　　（単位：千円）

区分		前々年度（24年度）	前年度（25年度）	当該年度（26年度）	合計	備考
収入	とれたて野菜市売上	33,005	36,141	38,031	107,177	協定額：　0円
	ゆりの会売上	7,403	7,011	7,022	21,436	
	イベント売上	333	198	112	643	
	雑収入	190	203	154	547	
	計	40,931	43,553	45,319	129,803	
支出	人件費	15,754	16,448	19,078	51,280	
	材料費	12,913	12,257	12,114	37,284	
	消耗品費	1,511	1,430	1,513	4,454	
	事務費	64	129	154	347	
	修繕費	130	153	262	545	
	光熱水費	2,248	2,480	2,734	7,462	
	地代家賃	612	612	612	1,836	
	賃借料	830	889	1,002	2,721	
	租税公課	634	574	1,134	2,342	
	支払手数料	3,745	4,786	4,983	13,514	
	旅費交通費	92	130	141	363	
	運賃	7	4	3	14	
	通信費	53	48	69	170	
	保険料	36	39	42	117	
	諸会費	87	86	86	259	
	雑費	126	102	133	361	
	計	38,842	40,167	44,060	123,069	
差引		2,089	3,386	1,259	6,734	

③評価

分類	項目	着眼点	配点	評価段階	評価点
管理運営基本方針	基本方針の理解・周知	公の施設としての性格や管理運営の基本方針を理解し、利用者やスタッフへ周知しているか 利用者の立場に立ち、公の施設として市民の平等な利用を確保する運営を行っているか	10	5	10.0
	（評価理由） 業務の実施等、適切に管理運営されていた。				
サービス向上及び業務改善	適切なサービスの提供	提供すべきサービスが仕様書や事業計画に基づいて適切に提供されたか サービス向上、利用促進への具体的な取り組みがされているか 利用者への情報提供を適時かつ十分に行っているか	10	5	10.0
	業務改善によるサービス向上	事業計画とサービス提供に差異が生じている場合、原因究明に必要な取り組みがなされているか 業務改善が必要な場合、現状分析、課題把握、改善策の検討と実施が行われ、効果が表れているか	10	5	10.0
	利用者の意見・要望への対応	利用者アンケート等を適切に実施・分析し、利用者ニーズの把握に努め、満足度向上のための具体的な取り組みに反映してさせているか 利用者からの苦情や意見に対して、迅速かつ適切に対応しているか	8	4	6.4
	自主事業の実施状況	利用者へサービス向上につながる自主事業を実施しているか 利用者のニーズを踏まえた自主事業を実施しているか	4	1	0.8
	（評価理由） 組合員一人一人がサービス向上の自覚を持ち業務にあたっていた。また製品に関する苦情もほとんどなかった。				

分類	項目	着眼点	配点	評価段階	評価点
収支計画・実績	効果的･効率的な支出	計画に基づく適正な支出が行われているか	10	4	8.0
		支出に見合う効果は得られているか			
		経費縮減の具体的な取り組みはされているか			
	適切な会計管理･手続き	収入金を区分し、適切に管理を行っているか	8	5	8.0
		指定管理業務に関して口座を分け、適正な会計処理がなされているか			
	(評価理由) 経費節減の努力が行われていた。				
組織管理体制	適切な人員配置	必要な人員(人数･有資格者等)が必要な場所に適切に配置されているか	4	5	4.0
	連絡･連携体制	定期または随時の会議等によって所管課との連絡･連携が十分に図られているか	4	5	4.0
	再委託管理	再委託先との連携調整が適宜･適切に行われ、業務の履行についても適切な監視･確認がなされているか	4	5	4.0
	担当者のスキルアップ	業務知識や安全管理、コンプライアンスに関する研修が定期的に行われ、スタッフのスキルとして浸透しているか	4	5	4.0
	安心･安全への取り組み	事件･事故、犯罪、災害から利用者を守ることができる適切な安全管理体制となっているか(人員配置、マニュアル、訓練等)	4	4	3.2
	コンプライアンス	個人情報保護、その他の法令順守のルール(規則･マニュアル等)と管理･監督体制が整備され、適切な運用がなされているか	4	5	4.0
	(評価理由) 人員の配置を交代勤務等で適切に行われていた。また、職員のスキルアップのための講習会を行った。				
適正な業務実施	施設･設備の保守管理	安全な利用に支障をきたすことのないよう、施設･設備の保守点検や整備等を適切に実施しているか	8	5	8.0
	警備業務	施設内及び敷地内の警備が適切に行われ、事件･事故、犯罪等の未然防止に役立っているか	4	5	4.0
	備品管理	設備･備品の整備や整頓、利用者使用する消耗品等の補充が適切に行われているか	4	5	4.0
	(評価理由) ﾄﾗﾌﾞﾙ無く適正に管理されていた。				

④総合評価

評価点合計	92.4	評価ランク	A

⑤管理運営に対する全体的な評価

良品を作る事を心がけ、消費者の立場にたって業務にあたり、衛生面には細心の注意をはらい、なるべく地元の物を使い消費者に安心･安全な製品を提供した。 また、味噌･すず米の講習を行い郷土食の継承に努めた。

⑥次年度の管理運営に対する指導事項等

特に指導事項はありませんが新製品の開発などますます努力していただきたい。

記入要領
･「評価段階」は5段階(5～1)により評価を行うこと。
･「評価点」は、配点に以下の評価段階による係数を乗じて算出すること。

評価段階	評価点係数
5	1.0
4	0.8
3	0.6
2	0.4
1	0.2

･「評価ランク」については、評価点合計により以下のとおりとする。
評価ランク区分
S 95.0以上
A 80.0以上95.0未満
B 60.0以上80.0未満
C 60.0未満