

【施設状況】

グループ名称	信州新町農産物加工施設										
指定管理者名	味噌製造加工グループ							法人番号			
所管課	主	160500	農業政策課	副							
構成施設	1917	信州新町農産物加工施設									
施設分類	03	施設貸出2型		施設利用者圏域	01	地域施設	利用制適用区分	02	利用料金制		
施設概要	面積56.54㎡／木造／平屋建										
施設設置目的	農水産物の加工、特産品の開発により農林業の振興と食生活の向上を図る。										
基本方針等	指定管理者の創意工夫に基づいた管理運営により、質の高いサービスを使用者に提供するとともに、地域の農業振興施設として地元産農産物加工の推進を目指す。										
主な実施事業	農産物の加工										

【項目評価基準表】

評価	評価基準
5 (優れている)	・協定、事業計画に基づく管理運営や事業の実施が期待以上で、指定管理者のノウハウや努力等によるところが特に大きい
4 (良い)	・協定、事業計画に基づく管理運営や事業の実施が期待以上
3 (普通)	・協定、事業計画が予定どおり実施された
2 (劣る)	・協定、事業計画の一部が予定どおり実施されない ・管理運営の一部において、市の指導が必要
1 (悪い)	・協定、事業計画が全て実施されない ・管理運営の全てにおいて、市の指導が必要 ・市の指導を受けてもなお、全く改善が図られない

【評価項目】

1 指定管理者の健全性

指定管理者名	味噌製造加工グループ					当該指定管理者の 指定回数	3 回
指定期間	令和5年4月1日	～	令和10年3月31日	5年	当該指定管理者の 管理運営開始日	平成20年4月1日	
指定 管理 者の 健 全 性	施設の設置目的や市が示した基本方針、また、自ら提案した内容に沿った管理運営であったか。 また、団体の財務状況や組織体制は、管理運営実績のある他施設での管理運営状況も踏まえ、良好で、健全か。						評価
	特記事項 (問題等があった場合に、 その内容等を記入)						3

2 施設の有効活用

No. 64

施設利用状況 (利用者数、件数、稼働率など)	利用区分等	単位	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	対前年比	3
	施設利用日数	日	68	79	67	87	130%	
	施設利用団体(延べ)	組	103	79	67	87	130%	
	(特記事項)							
事業実施内容	区分	協定内容・指定管理者提案			追加事業、未実施事業及び未実施の理由			
	市指定事業	・加工施設の使用の許可に関する業務 ・加工施設の施設及び設備の維持管理に関する業務 ・使用料の収受に関する業務						
	自主事業	・小学生とのお豆腐栽培、味噌づくり体験の実施			＜未実施事業＞ ・小学生とのお豆腐栽培、味噌づくり体験事業は、日程及び運営要員の調整がつかず未実施			
サービス維持・向上の取組み（広報等）		・地元産原材料を使用した安全でおいしい味噌などの情報発信						

3 利用者評価

区分		内容		評価
利用者要望把握	(1) 利用者要望把握方法	聞き取り		3
	(2) 調査、会議等の内容 申し込みの際に聞き取りをする。			
	(3) 調査、会議等の結果 特に要望、苦情はなかった。			
利用者からの評価・要望・苦情等	(1) 良好とする評価 施設・設備が衛生的に管理され、安全でおいしい味噌ができたの高い評判を得ている。			
	(2) 苦情・改善等の要望事項 特段の要望・苦情なし。			
	《対応措置》			

4 事業収支

No. 64

事業収支 (単位:円)	指定管理者収支(令和6年度)				市の収支				評価	
		年度計画額		収支実績額			令和6年度決算		令和5年度決算(前年度)	
		項目	金額	項目	金額		項目	金額	項目	金額
	収入	利用料金	440,000	利用料金	455,300	歳入	使用料 雑(納付金) 行政財産目的外使用料		使用料 雑(納付金) 行政財産目的外使用料	
		指定管理料 委託料 販売収入等 その他収入		指定管理料 委託料 販売収入等 その他収入	173		貸付料 その他		貸付料 その他	
	計	440,000	計	455,473		計	0	計	0	
支出	人件費	35,000	人件費	35,500	歳出	指定管理料		指定管理料		
	設備管理費	25,000	設備管理費	23,760		委託料		委託料		
	備品購入費		備品購入費			需用費		需用費		
	修繕費	20,000	修繕費			役務費		役務費		
	光熱水費	360,000	光熱水費	402,231		使用料・賃借料		使用料・賃借料		
	事業費		事業費			修繕費		修繕費		
	事務経費		事務経費			工事請負費		工事請負費		
	本社経費		本社経費			備品購入費		備品購入費		
	その他		その他			その他		その他		
	計	440,000	計	461,491		計	0	計	0	
自主事業	収入		収入							
	支出		支出							
	自主事業損益	0	自主事業損益	0						
損益	0		-6,018		差引	0		0		
人件費比率【人件費(賃金等)／令和6年度指定管理者事業支出】(支出に占める人件費の割合)									7.7%	
本社経費が、計画額と実績額で異なる理由										

5 管理運営全般 ※ すべて ☒ で、「3」。「4」「5」とする場合は、評価理由欄に理由を記載してください。

区分	確認内容	チェック欄	評価
職員配置	1 施設管理運営に必要な人員が、適正で有効に配置されているか	☒	3
	配置実績 (うち市内雇用職員数) 総括責任者1名、施設危機管理責任者4名、食品衛生管理者1名		
	2 専門性を備えた職員、有資格者が必要に応じて配置されているか		
	3 労働関係法令を遵守し、職員の適正な労働条件を確保しているか		
	4 職員の資質・能力向上を図り、施設を適切に運営するための取組みや研修がなされたか		
平等利用	1 特定の団体や個人に偏らない、公平・公正な、透明性の高い運営がなされたか	☒	3
	2 使用許可、減免等の事務手続きが適切に行われたか		
経理	1 施設の管理運営に係る収支の内容や、指定管理料、利用料金等の取扱いは適切に行われたか	☒	3
	2 収支内容等を記載した帳簿を整備しているか		
施設・備品の維持管理	1 必要とされている保守、点検、清掃、保安、警備等、必要な維持管理業務が確実に実行されたか	☒	3
	2 備品はⅠ種、Ⅱ種を明確にし、それぞれ台帳、目録等を整備の上、管理が適正に行われたか		
セルフモニタリング等	1 日常的、定期的に業務の点検、監視が行われたか	☒	3
	2 事業計画・報告書、予算書・決算書や、施設の利用状況などの定期報告、点検・検査結果報告などが遅滞なく提出されたか		

No. 64

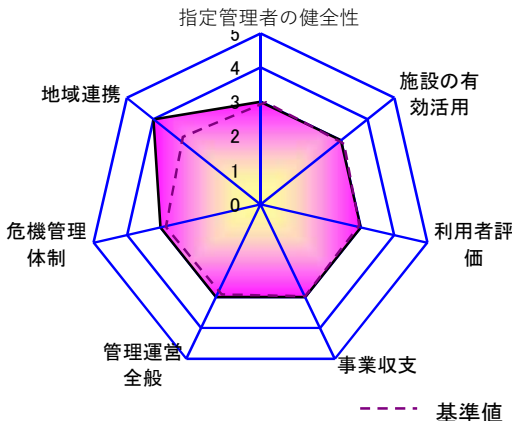
危機管理体制	区分	確認内容	チェック欄	評価
	安全対策	1 危機管理マニュアルなどが整備されているか	☑	3
		2 危機管理マニュアルなどの内容が職員に周知されているか		
		3 常に、日常の事故防止などに注意を払っているか		
	個人情報保護	1 施設の利用者の個人情報を保護するための対策が適切であったか	☑	
	防犯、防災対策	1 防犯、防火などの対策、体制が適切であったか	☑	
		2 防災訓練など、必要な訓練が実施されたか		
	緊急時対応、体制	1 事故発生時や非常災害時の対応などが適切であったか	☑	
		2 必要な保険に加入するなど、利用者などからの損害賠償請求への対応措置が講じられているか		

7 地域連携

地域連携	地域の声を聞く体制や、協働で地域貢献ができる運営であったか。市内雇用や市内事業者から物品を購入する等、地域を活用した管理運営であったか。障害者就労施設等からの物品及び役務の調達に努めたか。		評価
	協定内容・指定管理者提案	追加された内容、未実施の内容及びその理由	
	・地元の農家から材料を購入している。(米、大豆) ・地域住民に良質でおいしい味噌の生産に適した大豆品種(ひとり娘など)の作付けを依頼している。 ・修繕工事や物品調達は地元業者に依頼している。		

【総合評価】

【総合評価】

総合評価	評価項目	評価	得点	総合評価	
	指定管理者の健全性	3	6	合計得点	
	施設の有効活用	3	12		
	利用者評価	3	6	62	
	事業収支	3	6		
	管理運営全般	3	12		
	危機管理体制	3	12		
	地域連携	4	8		
評価理由	・地元住民により運営を行っており、また味噌の原材料となる大豆等については地元調達するとともに、地元特産の西山大豆の栽培を呼び掛けるなど、地域連携を重視した取組を進めていることから地域連携評価を「4」とした。				
取組み・改善案等 (施設所管課)	前年度からの課題	改善状況	改善案等(改善されていない場合)		
	利用者の増加	手作り味噌を利用日数及び利用者は減少している状況である。	地元と連携を図りつつ、施設利用のPRを行う。		
次年度の目標・ 取組み等 (施設所管課)	・引き続き、地元産の安全安心な味噌づくりが継続できるよう、施設・設備の適正な維持管理に努める。 ・利用促進に向けた広報を検討する。				

指定管理者自己評価

(1) 今年度の取組みに対する評価

① サービス向上に向けての取組み

施設、設備の適切な維持管理とともに、地元産の良さ、おいしさと安全な物づくりの発信をした。

② 業務の効率化に対する取組み

水回りを中心に点検修繕を行い、安全面、衛生面の維持確保を図った。
備品の点検を行い、作業者の安全と効率性を向上を図った。

③ その他

特段の苦情なく施設運営ができた。

(2) 指定管理者業務実施上の課題

利用者の増加。運営の担い手確保。

(3) 総合評価

評価基準

【A】計画や目標を大きく上回る 【B】計画や目標を上回る 【C】計画や目標どおり
【D】計画や目標を下回る 【E】計画や目標を大きく下回る

指定管理者
自己総合評価

C

① 評価理由

施設の維持管理を適切に行っており、安心して施設使用できる環境を整備している。
利用者からは、「地元原料を使ったおいしい味噌ができた」など高い評価を得ている。

② 次年度以降の取組み

引き続き、地元産の安全安心でおいしい味噌づくりができるよう、施設、設備の適正な維持管理に努める。