

12a edició del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària

Resultats any 2020

Versió lliure difusió



**Diputació
Barcelona**

12a edició del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària

Resultats any 2020

Versió lliure difusió



**Diputació
Barcelona**

Àrea d'Igualtat i Sostenibilitat Social
Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum
Servei de Salut Pública
Llars Mundet. Edifici Serradell, 2a
Passeig de la Vall d'Hebron, 171
08035 Barcelona
Tel. 934 022 468
s.salutp@diba.cat
www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal

Àrea de Recursos Humans, Hisenda i Serveis Interns
Direcció de Serveis de Planificació Econòmica
Servei de Programació
Edifici Can Serra
Rambla de Catalunya, 126, 5è
08008 Barcelona
Tel. 934 022 237
s.programacio@diba.cat
www.diba.cat/web/menugovernlocal/cci

ÍNDEX

PRÒLEG.....	9
ANTECEDENTS.....	11
QUÈ SÓN ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL?.....	11
MISSIÓ.....	11
OBJECTIUS.....	11
TRES CARACTERÍSTICS.....	12
DESTINATARIS.....	13
COMPROMISOS DELS PARTICIPANTS.....	13
RESULTATS OBTINGUTS PELS ENS LOCALS.....	13
IMPACTES DEL PROJECTE.....	14
RECONeixEMENTS.....	15
ALGUNES XIFRES.....	15
FASES DELS CERCLES.....	16
FASE DE DISSENY.....	17
QUADRE RESUM D'INDICADORS (QRI).....	18
INDICADORS TRANSVERSALS.....	19
REVISIÓ D'INDICADORS.....	19
FASE DE MESURA.....	19
PROCEDIMENT DE RECOLLIDA DE DADES.....	19
VALIDACIÓ DE DADES.....	21
CÀLCUL DELS INDICADORS I LES MITJANES.....	21
FASE D'AVALUACIÓ.....	22
QUÈ ÉS I QUÈ NO ÉS L'AVALUACIÓ EN ELS CERCLES.....	22
PORTAL D'INFORMACIÓ ECONÒMICA I DE SERVEIS LOCALS (PIESL).....	23
L'AVALUACIÓ EN EL MARC DELS TALLERS DE MILLORA.....	24
ELS INFORMES DE RESULTATS GLOBALS.....	25
FASE DE MILLORA (TALLERS).....	26
FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ.....	29
INFORME DE CONCLUSIONS.....	31
1. PRESENTACIÓ.....	33
2. LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA.....	37
3. RESULTATS 2020.....	39
4. TALLER DE MILLORA 2021.....	51
5. PRINCIPALS IMPACTES DE LA COVID-19 SOBRE EL SERVEI DE SEGURETATALIMENTÀRIA.....	52
6. RESUM D'INDICADORS CCI SAM.....	53
ANNEX.....	57
GUIA D'INTERPRETACIÓ.....	59
INTRODUCCIÓ.....	61
QUADRE RESUM D'INDICADORS.....	65
I. DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC/ESTRATÈGIC.....	66
II. DIMENSIÓ USUARI/CLIENT.....	75
III. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS/RH.....	78
IV. DIMENSIÓ ECONÒMICA.....	85
V. ENTORN.....	89

ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL

PRÒLEG

Aquest 2021 hem assolit la dotzena edició del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal (en endavant CCISAM). Poc ens pensàvem que encara estariem immersos en la pandèmia de la COVID-19, que ha fet que aquesta edició encara no hagi pogut ser com les 10 primeres, els tallers s'han realitzat online i no han pogut aportar el caliu de les sessions presencials, tot i així, tenim l'esperança de poder fer la jornada de cloenda ja de manera presencial a mitjans de la tardor.

El fet que al març de 2020 canviés tot el sistema de treball, com a conseqüència del confinament, i que passats uns mesos, tot i que es tornés al treball presencial no va ser al 100%, fa que els resultats de molts indicadors, especialment els d'activitat inspectora, siguin molt diferents als d'anys anteriors. Tot i així, aquest sistema de treball que, mitjançant mètodes d'avaluació qualitatiu i quantitatiu, promou la millora de la qualitat dels serveis que treballen la Seguretat Alimentària al món local, segueix sent vàlid inclús en aquestes circumstàncies adverses.

El CCISAM, impulsat per la Diputació de Barcelona a través dels seus Serveis de Programació i de Salut Pública, està plenament consolidat, tal com ho demostra la participació enguany de 49 ens locals: 38 municipis de la demarcació territorial de Barcelona, els 10 districtes de Barcelona ciutat i 1 municipi de la demarcació territorial de Tarragona.

La seguretat alimentària és una competència municipal obligatòria, d'aquí l'interès de participació per part dels ens locals, tal vegada que els seus participants en destaquen que el CCISAM els permet a nivell individual conèixer la situació del seu municipi amb relació a la resta d'ens participants i, d'altra banda, constitueixen un magnífic espai de trobada on els tècnics municipals poden compartir aspectes organitzatius, metodologies de treball i intervencions que es realitzen en cada municipi.

El CCISAM s'ha iniciat amb la recollida i la validació de les dades de l'activitat 2020 i la conseqüent identificació de punts forts i oportunitats de millora per a cada ens participant. L'enguany novament no s'han pogut fer els tallers presencials on any a any s'anaven utilitzant diferents dinàmiques participatives, sempre amb l'enfoc de compartir experiències exitoses que poguessin ser profitoses per altres o simplement una oportunitat per a la reflexió. Aquest any la sessió online després de la presentació dels resultats més rellevants, ha permès compartir experiències i aprenentatges d'haver treballat la seguretat alimentària en el marc de la pandèmia i reflexionar si algunes de les coses que s'han implementat podran ser útils quan tornem a la normalitat, especialment els canals de comunicació amb els operadors econòmics per via telemàtica.

Les dades les poden consultar i treballar els municipis a través del QlikView dels Cercles del PIESL (Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals) accessible des de l'accés restringit de la Diputació de Barcelona. També se'ls hi ha pogut fer arribar a cadascun les infografies que recullen els indicadors més rellevants de la seva activitat en seguretat alimentària.

El CCISAM permet conèixer, en definitiva, les diferents realitats que hi ha al territori pel que fa a la seguretat alimentària. La publicació que us fem a mans és el resultat de tot aquest procés de treball. Després de la descripció del marc teòric dels Cercles, hi trobareu, per a cadascun dels ens participants, el resultat dels indicadors i de les seves variables. Seguidament, s'exposen també les principals conclusions.

Per últim, volem manifestar la nostra satisfacció per l'interès que desperta el CCISAM en els ens locals i estem segurs de que les properes edicions seguiran contribuint a la millora de la qualitat i l'eficiència dels serveis de seguretat alimentària.

ANTECEDENTS

L'experiència de la Diputació de Barcelona en el treball amb indicadors es va iniciar l'any 1983 amb la creació del **Servei d'Informació Econòmica Municipal (SIEM)**, una eina de l'àmbit de les finances públiques locals centrada en qüestions pressupostàries, de fiscalitat i d'endeutament.

El ràpid creixement de la demanda de serveis públics durant la dècada de 1980 va comportar un creixement, sovint desordenat, de l'activitat dels ajuntaments, fins al punt que, ja a la dècada de 1990, es va percebre la necessitat de racionalitzar la prestació de serveis públics locals i de garantir-ne la qualitat. En aquest context, l'any 1998 la Diputació va impulsar una nova línia de treball, l'estudi d'**Indicadors de gestió de serveis municipals (IGSM)**, destinat a l'obtenció d'informació comparada sobre la gestió dels serveis. L'estudi, de caràcter anual i basat en enquestes a municipis de més de 10.000 habitants de la província de Barcelona, oferia dades i indicadors comparats amb la mitjana del conjunt dels municipis participants. Malgrat això, l'estudi IGSM estava mancat de la participació dels responsables dels serveis municipals, que no intervenien en la definició dels indicadors (establerts pel Servei de Programació de la Diputació de Barcelona) ni eren el punt de contacte per a la recollida de dades i posterior remissió de la informació (la via de comunicació era a través dels interventors municipals). Addicionalment, en l'estudi IGSM tampoc no participaven altres àrees de la Diputació de Barcelona, que tenien un contacte habitual amb els responsables dels serveis locals. Es desaprofitava, així, el coneixement específic d'aquestes àrees i la possibilitat d'enfortir el treball transversal dins de la Diputació.

L'any 2001 es va produir un nou salt qualitatiu amb la creació i posada en marxa dels **Cercles de Comparació Intermunicipal (CCI)**, que pretenia superar les limitacions observades en l'estudi IGSM. Es tracta d'un instrument que va més enllà de l'obtenció d'informació sobre indicadors locals de gestió, ja que introdueix el valor afegit de la participació activa dels responsables dels serveis locals en els processos de definició i validació dels indicadors, l'anàlisi dels resultats obtinguts, la comparació entre els diferents municipis i la posada en marxa d'accions de millora.

Aquest mètode de treball és coherent amb la filosofia d'actuació de la Diputació de Barcelona que, a través del Pla de Mandat, vol impulsar el treball en xarxa amb els ens locals de la província. L'implicació en la definició de les actuacions de la nostra Corporació esdevé un factor clau d'èxit per a la utilitat i l'aplicabilitat de les polítiques supramunicipals.

QUÈ SÓN ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL?

Missió

Els Cercles de Comparació Intermunicipals són una eina adreçada als ens locals que s'orienta a la millora de la gestió mitjançant l'anàlisi d'indicadors de serveis locals i l'intercanvi d'experiències entre iguals.

Objectius

El projecte té els objectius següents:

- ▶ Mesurar, comparar i avaluar resultats, mitjançant uns indicadors comuns consensuats.
- ▶ Intercanviar experiències entre ens locals a partir de l'anàlisi de les dades.
- ▶ Impulsar la millora dels serveis públics locals.

Trets característics

La metodologia dels Cercles presenta algunes característiques que els diferencien d'altres iniciatives relacionades amb el treball amb indicadors i/o l'intercanvi d'experiències:

- 1 Es basa en la idea de comparar per millorar
- 2 Segueix una lògica *bottom-up* (de baix a dalt)
- 3 És voluntari
- 4 Té caràcter anual
- 5 No té cost directe per als municipis

- 1 Es basa en la idea de “comparar per millorar”:** des de la posada en marxa, la comparació ha estat l'element central dels Cercles. En un context en què els ens locals treballen amb autonomia per prestar els serveis que tenen encomanats amb la màxima qualitat, la comparació d'indicadors de gestió esdevé una eina clau per detectar els punts forts i les oportunitats de millora de cada municipi en relació amb d'altres que també presten aquell servei en un entorn similar. Amb tot, el contrast de resultats no té una voluntat de control o fiscalització de l'activitat dels municipis, ni de fomentar la competitivitat entre ells; sinó que vol propiciar la millora dels serveis per mitjà de l'anàlisi, la reflexió i l'intercanvi entre iguals. En aquest sentit, la idea d'aprendre dels altres és clau en la metodologia dels Cercles.
- 2 Segueix una lògica *bottom-up* (de baix a dalt):** en concordança amb la idea que s'acaba d'exposar, la comparació efectuada en els Cercles es basa en uns indicadors escollits pels ens locals participants, que consensuen allò que consideren el mínim comú del servei analitzat en els diferents municipis sense condicionants o ingerència per part de la Diputació més enllà de crear un espai de trobada i facilitar les dinàmiques de debat i consens. Aquest ha estat un dels factors clau d'èxit dels Cercles des dels inicis, ja que permet que els participants es facin seus els indicadors i els incorporin a la presa de decisions.
- 3 És voluntari:** la participació dels ens locals en els Cercles és voluntària, fet que és coherent amb la vocació de millora i no de control o fiscalització que té el projecte. Qualsevol ens local (preferiblement de més de 10.000 habitants per garantir que es disposa dels recursos necessaris per fer front a les tasques de recollida d'informació i assistència a les trobades) pot sol·licitar participar en un o diversos cercles. Alhora, tot i que es fomenta una participació a llarg termini per obtenir els màxims beneficis de la comparació, l'acumulació de sèries històriques i l'intercanvi d'experiències, no s'estableix un període mínim de permanència en el projecte.
- 4 Té caràcter anual:** el projecte funciona amb un cicle de treball anual: cada any es recullen dades, es calculen els indicadors, s'analitzen i es reuneix els participants per reflexionar i intercanviar experiències entorn dels resultats.
- 5 No té cost directe per als municipis:** els ens locals no han d'abonar cap tipus de contraprestació per participar en els Cercles. El cost unitari és d'uns 950 € per participant, si es tenen en compte els recursos humans (tant de la DIBA com de consultores externes) vinculats directament amb el projecte¹.

¹ No es tenen en compte aspectes logístics com la impressió de documents o els càterings.

Destinataris

Els Cercles de Comparació Intermunicipals s'adrecen a:

Ens locals

- ▶ **Preferiblement de més de 10.000 habitants:** s'estableix aquest llindar per garantir que els participants tenen recursos suficients per fer front a les tasques de recollida d'informació i d'assistència a les trobades d'intercanvi. Amb tot, al llarg dels anys s'han anat incorporant al projecte nombrosos municipis de menys de 10.000 habitants que han mostrat interès a participar-hi.
- ▶ **De la província de Barcelona,** tot i que també hi participen ens locals d'altres províncies catalanes que ho sol·liciten.

Perfils

- ▶ **Preferiblement, responsables tècnics** amb capacitat de decisió i amb coneixement del servei analitzat per tal de facilitar la implantació de millores en el servei que és de la seva responsabilitat.
- ▶ **També són destinataris de la informació** dels Cercles els responsables dels nivells de decisió estratègica dels ens locals, tant directius professionals (gerents, caps d'àrea, etc.) com càrrecs electes.
- ▶ **Internament, les àrees de la DIBA** implicades en els Cercles són susceptibles d'utilitzar també la informació que genera el projecte per al seguiment l'estat i l'evolució dels serveis locals que corresponen al seu àmbit de treball.

Compromisos dels participants

Facilitar la informació necessària per calcular els indicadors i comparar els serveis locals analitzats

1

Permetre que tots els participants del Cercle puguin veure les dades facilitades*.

2

Participar en els tallers de millora, adreçats a analitzar els resultats i intercanviar experiències.

3

**Les dades que es publiquen amb accés lliure són les mitjanes, no els valors individuals dels municipis.*

Resultats obtinguts pels ens locals

Per mitjà de la participació en els diferents Cercles, cada ens local obté diversos productes:



Quadre resum d'indicadors (QRI) del servei per al propi municipi, comparat amb la mitjana dels ens locals similars.



Informe de punts forts i oportunitats de millora del servei en relació amb la mitjana dels ens locals similars.



Resultats detallats de tots els ens locals participants.



Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL): portal web des d'on els participants poden accedir a totes les dades dels Cercles.



Espai de trobada i intercanvi entre iguals.



Informe de resultats globals, amb una anàlisi dels indicadors en el conjunt dels ens locals i per tipologies de participants, així com de les tendències de canvi i continuïtat.

Impactes del projecte

Al llarg dels prop de 20 anys de trajectòria dels Cercles, el projecte ha generat canvis en els àmbits en què es proposa intervenir, com són el treball amb dades, l'accés a informació relativa als serveis públics locals, la creació d'espais de trobada i intercanvi entre el personal tècnic dels ens locals i, en darrer terme, la millora dels serveis analitzats.

A continuació, se sintetitzen els principals impactes dels Cercles i es quantifiquen en base als resultats de les enquestes que es realitzen periòdicament als participants:

1 Accés a informació per prendre millors decisions	83,2 % Creu que el portal web aporta valor afegit a la seva feina
2 Creació d'un espai d'intercanvi entre el personal tècnic local	9 de 10 Valoració dels tallers de millora
3 Generació d'accions i iniciatives per millorar els serveis	85,7 % Afirma que els Cercles l'han ajudat a millorar el servei
4 Disseminació de la informació dins i fora de les organitzacions	56,9 % la informació arriba als nivells estratègics 75,0 % Veuria bé publicar les dades en obert + experiències portals DO* i Transp.
5 Foment de la presa de decisions basada en evidències	8,9 de 10 Recomanaria els Cercles (NPS**): 65,7)

Fonts: Qüestionaris als assistents als tallers de millora (2) i Enquesta als participants dels CCI (1, 3, 4 i 5):

<https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

*DO: dades obertes / **NPS: Net Promoter Score

Reconeixements

L'impuls que des dels Cercles s'ha volgut donar a la cultura del treball amb dades i l'intercanvi d'experiències entorn dels serveis públics locals ha rebut diversos reconeixements, tant en l'àmbit català com estatal. Destaquen els següents:



2018. Escola d'Administració Pública de Catalunya

Premi Alfons Ortuno d'innovació i bones pràctiques a les administracions públiques. 1r premi de la categoria de Transparència, bon govern, avaluació i qualitat



2016. Agencia Estatal de Evaluación de Políticas Públicas

Premi a la Qualitat i la Innovació en la Gestió. 1r premi de la categoria d'Innovació en la Gestió.



2016. Q-epea. Xarxa d'entitats basques compromeses amb la gestió avançada

Congrés de gestió pública avançada. Finalista



2008. Agencia Estatal de Evaluación de Políticas Públicas

Premi a la Qualitat i la Innovació en la Gestió Pública. 1r premi de la categoria d'Excel·lència en la Gestió Pública.

Algunes xifres



ABAST

20 edicions
21 serveis avaluats
42 tallers realitzats*



PARTICIPACIÓ

184 ens locals participants
14 dels quals, de fora de la província
100% municipis +10.000 h.
província BCN
959 tècnics participants



VALORACIÓ

9 de 10 valoració tallers**
+76 NPS tallers
85,7% afirma que els CCI li han servit per millorar el servei
83,0% afirma que el PIESL aporta valor afegit a la seva feina

*Dada corresponent a l'any 2019. A causa de la situació generada per la COVID-19, el 2020 s'han dut a terme 10 tallers virtuals.

**El 2019 es van realitzar 42 tallers presencials, amb una puntuació mitjana de 9 sobre 10, i el 2020 s'han dut a terme 10 tallers virtuals en què s'ha calculat el Net Promoter Score (NPS), a partir de la pregunta "fins a quin punt recomanaria aquest taller, en una escala del 0 al 10?".

A la figura següent es mostra l'evolució dels ens locals participants en cadascun dels serveis analitzats pels Cercles de comparació intermunicipal:

Evolució dels participants en els Cercles de comparació intermunicipal

Servei	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Edició (2021)
Polícia Local	46	53	55	58	61	62	59	64	70	69	66	71	16a
Neteja viària i residus	34	36	36	40	40	43	46	56	53	54	47	54	18a
Biblioteques	37	54	44	44	44	44	60	60	142	143	148	144	18a
Espais Escènics	30	29	30	31	31	29	30	31	30	29	29	32	14a
Escoles Bressol	28	31	31	32	34	39	38	45	48	57	47	55	16a
Escoles de Música	31	32	32	37	38	42	39	42	43	43	42	42	16a
Esports	50	51	50	53	53	54	53	55	52	51	47	57	18a
Serveis Socials	54	55	56	55	55	57	57	59	64	65	68	72	20a
Mercats Municipals	29	30	30	33	32	32	32	33	32	31	31	30	15a
Fires Locals	17	16	22	27	30	35	39	37	36	35	38	36	13a
Serveis Locals d'Ocupació	26	30	32	33	34	34	36	36	36	35	37	38	13a
OMIC	18	25	27	31	34	32	36	38	40	41	42	42	13a
Seguretat Alimentària (Salut P.)	14	26	36	38	43	43	49	48	51	50	46	49	12a
Enllumenat Públic	12	13	18	24	25	30	33	32	34	36	41	39	12a
Servei de Mediació Ciutadana		14	17	24	30	35	35	36	43	43	44	43	11a
Verd urbana				14	20	21	23	24	27	26	28	28	9a
Serveis culturals						14	17	18	18	22	21	27	7a
Museus locals							13	23	35	37	50	50	6a
Cementiris Municipals								11	12	12	12	13	5a
Oficines tècniques laborals										17	18	18	3a
Abastament d'aigua										15	18	19	3a
Nombre de cercles	14	15	15	16	16	17	18	19	19	21	21	21	
Nombre de participants en els Cercles	426	495	516	574	604	646	695	748	866	911	920	959	

FASES DELS CERCLES

El procés de desplegament dels CCI s'articula entorn de **cinc fases** que es retroalimenten de manera successiva, seguint **la lògica del cicle de la millora contínua**. Per aquest motiu, la idea és que **un cercle no té un acabament fixat**, sinó que cada any es duen a terme novament la majoria de fases (deixant de banda el Disseny, ja que es pretén que els indicadors tinguin permanència per afavorir l'acumulació de sèries temporals), des de la recollida de dades fins a la comunicació dels resultats i la implementació de les accions de millora.

El procés de millora contínua dels Cercles de Comparació Intermunicipal



Fase de disseny

- Definició de la missió i els objectius del servei
- Consens d'indicadors i variables

Fase de mesura

- Recollida de dades
- Validació de dades

Fase d'avaluació

- Informes amb resultats detallats
- Informes de punts forts i oportunitats de millora
- Informes de resultats globals
- Portal web (PIESL)
- Anàlisi qualitativa de resultats en els tallers

Fase de millora

- Tallers de millora mitjançant diverses metodologies de treball: Oportunitats de millora, Bones pràctiques, Mapa de relacions, Encerta quin és el teu, etc.

Fase de comunicació i implementació

- Jornada de cloenda
- Comunicació de resultats dins i fora de l'organització
- Implementació d'accions de millora (tasca desenvolupada pels ens locals)

Fase de disseny

En aquesta fase, que es **duu a terme l'any en què s'inicia un cercle**, es defineixen la **missió** i els **objectius estratègics** del servei objecte d'anàlisi, es consensuen els **indicadors** que s'utilitzaran per a la comparació i s'estableixen les **variables** (dades en brut) que serviran per al càlcul dels indicadors.

La metodologia per aconseguir-ho es basa en la realització de **dos tallers de treball** amb els ens locals que participaran en el Cercle.

En el primer taller participen un grup reduït de tècnics municipals (generalment, menys de 10), seleccionats per l'experiència que tenen en el treball amb indicadors i/o per la representativitat del seu ens local respecte del conjunt de participants. Amb la coordinació del Servei de Programació i d'altres àrees de la Diputació de Barcelona que treballen en l'àmbit del servei analitzat, aquest grup s'encarrega de:

- ▶ Definir la **missió** i els **objectius estratègics** del servei.
- ▶ Proposar, discutir i consensuar un conjunt d'**indicadors** comuns, necessaris per mesurar els aspectes essencials del servei pel que fa a l'entorn, els recursos humans i econòmics, l'organització, les persones usuàries i la perspectiva estratègica o d'encàrrec polític.
- ▶ Establir les **variables** que es necessitaran per calcular els indicadors.

En el segon taller, al qual assisteixen tots els integrants del Cercle, es posa en comú el treball realitzat a la primera trobada i el grup fa les consideracions que creu oportunes, amb la possibilitat de modificar o ampliar la feina feta a la reunió inicial. L'objectiu és que el conjunt dels participants validin i assumeixin la missió, els objectius, els indicadors i les variables que permetran analitzar i comparar el servei amb un llenguatge comú.

En ambdues sessions, el treball es fonamenta en dinàmiques de grup que afavoreixen la participació ordenada dels ens locals, així com la posterior sistematització de les idees (pluja d'idees, *metaplan* i tècniques nominals de grup, entre d'altres).

Quadre resum d'indicadors (QRI)

Els indicadors dissenyats pels ens locals s'organitzen en un **Quadre resum d'indicadors (QRI)**, format per **quatre dimensions** i un cinquè bloc amb **dades d'entorn** que ajuden a contextualitzar els resultats de l'ens local:

Exemple de QRI d'un cercle

The table is organized into five main sections, each with a color-coded header and a grid of indicators:

- DIMENSIO ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC (Blue):** Focuses on political and strategic indicators, such as citizen participation and service objectives.
- DIMENSIO USUARI (Yellow):** Focuses on user-related indicators, including service usage, actions, and user profiles.
- DIMENSIO VALORS ORGANIZATIUS I RH (Pink):** Focuses on organizational and HR values, such as management models and human resources.
- DIMENSIO ECONOMIA (Green):** Focuses on economic indicators, including resource usage, financing, and costs.
- INDICADORS D'ENTORN (Purple):** Focuses on socio-economic environment indicators, such as demographics and socioeconomics.

Each indicator table includes columns for the years 2018, 2019, and 2020, with values and trend indicators (arrows). A legend at the bottom explains the color coding for data quality and trends.

DIMENSIO ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

Indicadors rellevants des del punt de vista de la ciutadania, relacionats amb la consecució dels objectius finals del servei

DIMENSIO USUARI

Indicadors relacionats amb l'ús del servei, les accions, els resultats immediats i el perfil de les persones usuàries

DIMENSIO VALORS ORGANIZATIUS I RH

Indicadors relacionats amb el model organitzatiu i de gestió, així com els recursos humans (dotació, càrregues de treball i formació, entre d'altres)

DIMENSIO ECONOMIA

Indicadors relacionats amb l'ús de recursos econòmics per prestar el servei, les fonts de finançament i els costos unitaris, principalment













INDICADORS D'ENTORN

Indicadors relacionats amb l'entorn demogràfic i socioeconòmic

Complementàriament, s'elabora una **Guia d'interpretació** on es recull la definició, la fórmula de càlcul i les variables implicades en cadascun dels indicadors del quadre, amb els criteris de còmput d'aquestes variables per assegurar que tots els participants recullen les dades de la mateixa manera. Aquest document és útil en la interpretació dels resultats ja que està sempre a l'abast dels participants perquè puguin consultar com s'obté cadascun dels valors que apareixen en el QRI.

Indicadors transversals

Per tal de fer comparacions entre diversos serveis -objectiu complementari al de fer comparacions intermunicipals d'un servei-, s'han definit una sèrie d'indicadors transversals per a tots els serveis analitzats: 7 de la dimensió **Valors organitzatius – RH** i 5 de la dimensió **Economia**.

DIMENSÍO VALORS ORGANIZATIUS – RH	DIMENSÍO ECONOMIA
<ul style="list-style-type: none">  % de gestió directa  % de gestió indirecta  % d'hores de baixa  Salari brut anual d'una categoria professional rellevant del servei  Hores de formació per treballador  % de dones sobre el total de professionals  % de dones amb comandament sobre el total de comandaments 	<ul style="list-style-type: none">  Despesa corrent per habitant  % de despesa corrent sobre el pressupost corrent municipal  % d'autofinançament per taxes i preus públics  % de finançament per part d'altres administracions  % de finançament per part de l'ajuntament

Revisió d'indicadors

Els indicadors que es defineixen a l'inici de cada Cercle tenen vocació de permanència, per tal de facilitar el seguiment de l'evolució del servei. Però l'objectiu d'acumular sèries temporals s'ha de conjugar amb la necessitat de garantir la utilitat i la no obsolescència de les mesures. En cas contrari, es correria el risc d'esmerçar esforços a mesurar aspectes del servei que han deixat de ser rellevants. Per aquest motiu, periòdicament a cada Cercle es realitzen **sessions de revisió dels indicadors**, on es debat sobre la vigència del Quadre resum d'indicadors i es valora la necessitat de modificar, suprimir o incorporar algun indicador, i les variables corresponents.



Fase de mesura

Procediment de recollida de dades

Un cop definides les variables (dades en brut) que es necessitaran per calcular els indicadors, es trameta als ens locals un qüestionari en format Excel. S'opta per aquest suport per l'àmplia extensió d'aquest programari ofimàtic a les administracions locals de la província i per la flexibilitat que ofereix a l'hora de modificar el disseny, introduir fórmules, validacions automàtiques, etc.

Com es pot veure a l'exemple següent, cadascuna de les variables (dades) que s'han de recollir compta amb una definició, que descriu amb precisió els criteris de còmput, pel que fa a inclusions/exclusions, períodes temporals, etc.

Diputació Barcelona		Qüestionari de variables del CCI de SERVEIS LOCALS D'OCUPACIÓ				Dades 2020	
Seleccioneu el vostre municipi de la llista desplegable (→)		Municipi				Cercles de comparació intermunicipal	
Les cel·les en verd contenen informació proporcionada per la DIBA. Només cal omplir les cel·les en groc. Qualsevol canvi o observació, a la columna "Comentaris".						Omplert: 68 de 73 variables	
ATENCIÓ: Si alguna dada no està disponible, deixar la casella en blanc. Tan sols en cas que la dada sigui 0, omplir amb un 0.						92% omplert	
ATENCIÓ: a l'enquesta hi ha 13 variables pendents de validar i 6 variables pendents d'omplir. Vegeu la pestanya VALIDACIONS							
Núm.	Variable	Valor 2020	Valor 2019	VAL	Increment	Definició de la variable	Comentaris
V1	Persones usuàries ateses a l'SLO		1.671	✓	0%	Persones inscrites al Servei Local d'ocupació (SLO) que durant l'any 2020 han realitzat alguna de les accions següents: participació en accions grupals (acollida de demandants, actualització de la base de dades, orientació, recerca de feina, míxers, formativa, monogràfica, sessió inicial d'acció formativa, sessió final d'acció formativa, altres), realització d'entrevistes individuals (entrevista ocupacional, orientació, TRF, tutoria de formació), assistència al club de feina, realització de seguiment (presencial, telefònic, telemàtic), ser candidat a ofertes de treball (i que, com a mínim, s'hagi contactat), realització de tutories de seguiments individual (accions de formació, postinserció, pràctiques a empreses, derivació a altres programes), o accions de treball amb suport o de coordinació. No es consideren persones usuàries ateses aquelles que durant el 2020 només han tingut en el seu expedient un traspàs o una inactivació. Tampoc aquelles que només tenen al seu itinerari un Seguiment Sistemàtic generat per una actualització de borsa i que suposa inactivar-les.	
V2	Persones usuàries ateses de menys de 30 anys		254	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 que tenen menys de 30 anys a data 31/12/19.	
V3	Persones usuàries ateses de 50 anys o més		576	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 que tenen 50 anys o més a data 31/12/19.	
V4	Persones usuàries ateses amb estudis obligatoris o inferiors		930	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 amb estudis obligatoris o inferiors (no sap llegir o escriure; estudis primaris sense certificar; certificat d'estudis primaris; graduat escolar / batxillerat elemental; ESO) a data 31/12/19.	

Pestanya de recollida de dades d'un Cercle

A mesura que es van introduint les dades, el qüestionari mostra validacions automàtiques per a cada variable, que informen de si el valor s'allunya substancialment del consignat l'any anterior, si està pendent d'emplenar o si no és plausible (per exemple, es verifica que els usuaris que han fet formació no superin els usuaris totals). Tota aquesta informació es bolca en una pestanya específica de **Validacions**, on es demana a la persona que emplena el qüestionari que revisi aquests valors abans de retornar-lo a la Diputació:

Pestanya Validacions d'un Cercle

NOM DE LA VARIABLE	Codi VAR	TIPUS DE VALIDACIÓ	Valor 2020	Valor 2019	Increment	CRITERI DE VALIDACIÓ
1 Persones ateses de menys de 30 anys	V2	✗ El valor incompleix algun criteri de validació	900,00	187,00	381%	Aquest valor NO ÉS POSSIBLE, el valor d'aquesta variable ha de ser inferior a les persones usuàries ateses (V1)
2 Persones ateses de 50 anys o més	V3	⦿ El valor introduït és ZERO	0,00	161,00	-100%	El valor d'aquesta variables és ZERO, mentre que l'any passat era 161,00. Revisar si és correcte el valor ZERO, si falta omplir la dada correcta o si es tracta d'un valor NUL (no es coneix o no es pot obtenir la dada)
3 Places de formació ofertes i cobertes de cursos organitzats pel SLO en el període	V31	● El valor es desvia més d'un 25% respecte l'any anterior	80,00	197,00	-59%	REVISAR el valor introduït i justificar en la casella de Comentaris si l'increment segueix per sobre del 25%
4 Persones ateses amb estudis superiors	V5	★ Dada pendent d'introduir o valor NUL		66,00		Valor PENDENT d'introduir a l'enquesta. L'any anterior el valor de la variable era de 66,00. Revisar si falta omplir la dada, si la variable és zero o si aquest valor és realment NUL (no es coneix o no es pot obtenir la dada) i, en aquest cas, posar-ho als comentaris

Adicionalment, en la majoria dels Cercles el qüestionari compta amb una pestanya en què **es calcula automàticament el Quadre resum d'indicadors** del municipi a partir de les dades que s'hagin introduït al qüestionari, per facilitar que els tècnics facin una primera anàlisi dels resultats i en valorin la plausibilitat abans de retornar el fitxer a la Diputació:

Pestanya Quadre resum d'indicadors d'un Cercle

Diputació Barcelona		Quadre Resum d'Indicadors SLO 2019-2020				Cercles de comparació intermunicipal						
Municipi												
Entorn públic	Ser un referent municipal en les polítiques locals d'ocupació (I)		2019	2020	Ser un referent municipal en les polítiques locals d'ocupació (II)		2019	2020	Fomentar la cooperació amb el teixit empresarial		2019	2020
	% persones ateses sobre la població d'entre 16 i 64 anys		4,1 %	4,1 %	% persones noves ateses		41,8 %	41,8 %	% empreses usuàries ateses sobre total empreses del municipi		7,0 %	7,0 %
	% persones aturades ateses sobre el total de la població municipal aturada		36,3 %	36,3 %	% persones ateses no residents al municipi		5,5 %	5,5 %	% empreses que han rebut una primera visita		1,9 %	1,9 %
									% empreses usuàries ateses que són del municipi		89,1 %	89,1 %
									Fomentar l'ocupació de les persones usuàries demandants d'ocupació		2019	2020
									% persones ateses que han trobat feina		23,6 %	23,6 %
									% persones ateses que han trobat feina (oferta gestionada)		55,3 %	55,3 %
									% persones aturades del municipi que han trobat feina amb el suport de l'SLO		8,6 %	8,6 %
									Nombre d'insercions per persona usuària atesa que ha trobat feina		1,3	1,3
									Fomentar la cobertura de llocs de treball a les empreses		2019	2020
									Nombre de llocs de treball gestionats per cada 100 persones usuàries ateses		28,6	28,6
									% llocs de treball coberts sobre total de llocs de treball gestionats		64,4 %	64,4 %

En aquest procés, els municipis reben suport individualitzat de la Diputació (en alguns casos directament i en d'altres, per mitjà d'una consultoria externa) per resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa a l'obtenció de les dades.

Usualment, es dona un termini d'unes 4-6 setmanes als ens locals perquè retornin el qüestionari emplenat, tot i que la durada s'estableix amb els participants de cada cercle en funció del volum i la complexitat de les dades a obtenir.

Validació de dades

Un cop rebudes les dades, es bolquen al sistema d'informació de la Diputació i se'n fa una validació conceptual i estadística per depurar possibles errors en la recollida de dades. Aquesta validació inclou, entre d'altres, la comprovació dels valors extrems i la verificació de les dades que s'han modificat substancialment d'un any a un altre.

Càlcul dels indicadors i les mitjanes

La majoria dels **indicadors** dels Cercles es calculen a partir d'**operacions aritmètiques entre dues o més variables**. El més habitual és que siguin percentatges o ràtios.

La mitjana del grup de municipis participants (o de qualsevol subgrup, per exemple en funció del tram poblacional) es calcula **sumant els valors dels municipis a les variables** emprades per calcular l'indicador (generalment, una variable al numerador i una altra al denominador). És a dir, **no es calcula la mitjana aritmètica dels valors municipals** sinó que es calcula l'indicador de nou partint de les dades en brut, per evitar que la diferent composició municipal distorsioni el resultat global.

Per exemple, si es calculés la mitjana aritmètica de la taxa d'inserció dels SLO dels diferents municipis sense efectuar cap ajust, s'estaria donant el mateix pes als resultats dels dispositius més grans, que compten amb un gran nombre d'usuaris que als SLO més petits; de manera que a la pràctica els ens locals menys poblats acabarien tenint més impacte del que els correspon en el resultat global del Cercle.

En termes generals, la fórmula de càlcul emprada és la següent*:

$$= \frac{\sum_{l_p=1}^n X_{l_p}}{\sum_{l_p=1}^n Y_{l_p}}$$

X = qualsevol variable del numerador de l'indicador

Y = qualsevol variable del denominador de l'indicador

l_p = municipi participant

* És necessari que un municipi tingui disponibles els valors de les variables del denominador i el numerador per tal que s'inclougi en el càlcul de la mitjana.

RESUM DE LA FASE DE MESURA

1



**Qüestionari
format Excel**

RECOLLIDA

+

VALIDACIÓ

+

RESULTATS

2



**Validació conceptual i
estadística de les dades**

3



**Càlcul dels indicadors i les
mitjanes**



NO "mitjanes de mitjanes"

Fase d'avaluació

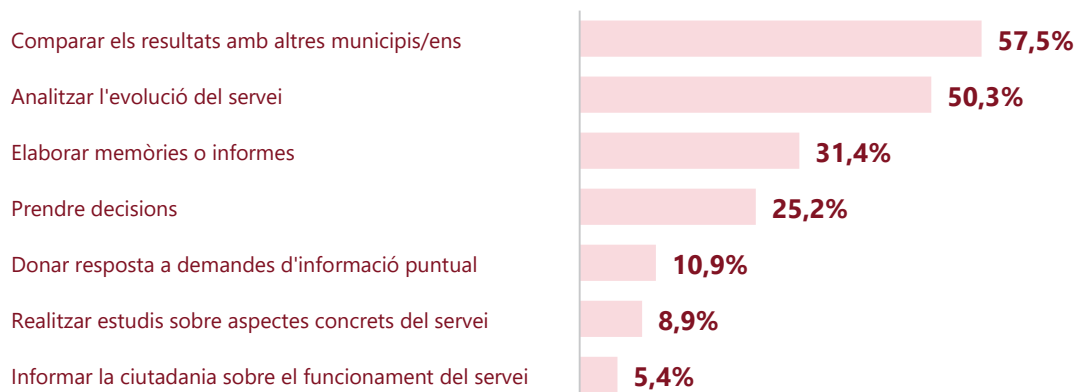
Què és i què no és l'avaluació en els Cercles

L'avaluació en els Cercles és una anàlisi orientada a la millora dels serveis, que vol ser útil per a la gestió diària dels responsables tècnics dels ens locals.

✓ L'avaluació en els Cercles és...	✗ L'avaluació en els Cercles NO és...
✓ Diagnosi de l'estat i l'evolució del servei	✗ Fiscalització de l'activitat del servei
✓ Detecció de fortaleses i oportunitats de millora	✗ Control de l'acompliment de les persones
✓ Comparació per millorar	✗ Justificació de la pròpia gestió
✓ Identificació de causes i efectes	✗ Màrqueting sense fonaments
✓ Revisió de l'assoliment d'estàndards (legals o consensuats)	

En coherència amb aquesta voluntat constructiva, quan es pregunta als participants per a què utilitzen principalment la informació dels Cercles, els aspectes més destacats són "comparar els resultats amb altres municipis/ens" i "analitzar l'evolució del servei"; seguits d'"elaborar memòries" i "prendre decisions". En menor proporció, alguns ens locals empen també la informació dels Cercles per "donar resposta a demandes d'informació puntual" i per "realitzar estudis sobre aspectes concrets del servei"²

Per a què utilitza principalment la informació dels Cercles?*



Font: Enquesta als participants dels CCI.

*Pregunta multiresposta. Percentatges calculats sobre el total de participants

El projecte compta amb diverses eines i espais que pretenen afavorir la reflexió dels ens locals sobre l'estat i l'evolució dels serveis, que s'estructuren en tres eixos bàsics:

-  **Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL)**
-  **L'avaluació en el marc dels tallers de millora**
-  **Informes de resultats globals**

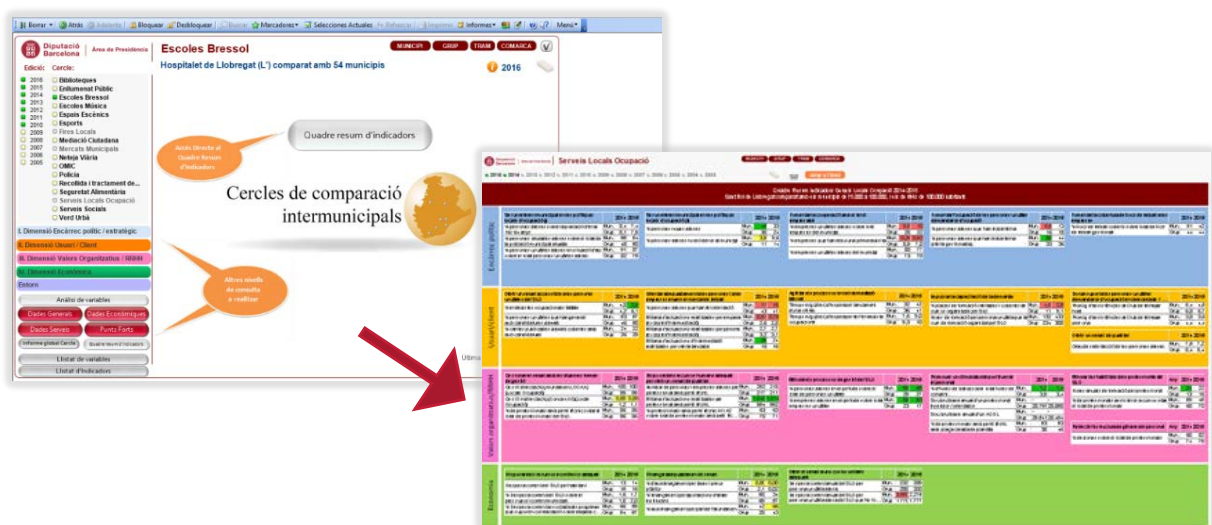
² Resultats de la darrera Enquesta als participants dels CCI. Podeu consultar una infografia resum dels resultats principals a <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL)

El Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (en endavant, PIESL) és una aplicació desenvolupada amb tecnologia *Business Intelligence* que s'ofereix als ens locals de manera gratuïta per consultar, analitzar i comparar totes les dades dels Cercles.

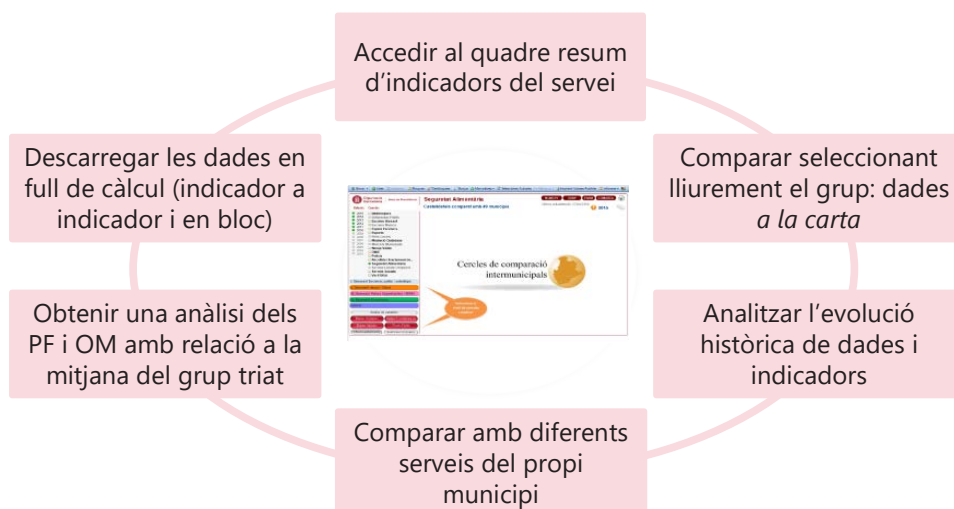
L'eina permet accedir a les variables i els indicadors de cadascun dels ens locals que participen en els Cercles, així com a les mitjanes grupals. El tret característic del Portal és que la informació s'ofereix de manera dinàmica: els usuaris poden seleccionar lliurement el grup de comparació o bé triar-lo a partir de criteris preestablerts (tram de població i comarca).

Pantalla inicial del PIESL i vista del Quadre resum d'indicadors






A més d'accedir al quadre resum d'indicadors, eina bàsica de treball dels Cercles, el Portal permet realitzar múltiples comparacions: amb un grup seleccionat lliurement, amb una sèrie històrica que en alguns casos supera els 15 anys o amb altres serveis del propi municipi; així com obtenir una primera aproximació als punts forts i les oportunitats de millora del servei i descarregar les dades en full de càlcul per poder treballar-les. Complementàriament, es mostra també una selecció de dades econòmiques de l'ens local (procedents del Sistema d'Informació Econòmica Municipal, SIEM) i d'altres relatives a l'entorn sociodemogràfic

Funcionalitats principals del PIESL

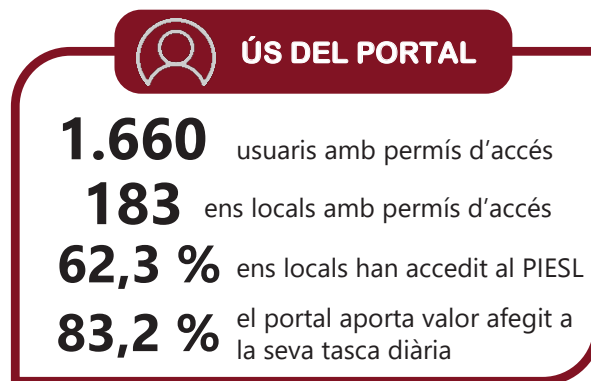
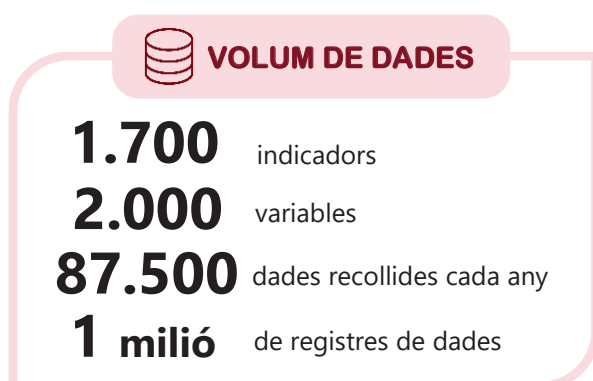


Sistema de semàfors

Sempre que en el Portal (i a la resta de documents elaborats en els Cercles) es comparen els valors individuals d'un indicador amb la mitjana d'un grup de municipis, es facilita l'anàlisi mitjançant **un sistema de semàfors**, que es consensua amb els municipis en el moment de dissenyar els indicadors. En funció de l'orientació que s'hagi donat a l'indicador (si es considera que valors elevats són més favorables i al contrari, o si s'ha establert algun llindar fix ja sigui per consens o per donar compliment a una obligació legal, com per exemple una ràtio mínima de personal), els valors dels municipis es destaquen en colors d'acord amb aquestes regles:

	VERD: valors que es troben un 25 % o més per sobre o per sota de la mitjana i això es considera un punt fort.
	TARONJA: valors que es troben un 25 % o més per sobre o per sota de la mitjana i això es considera una oportunitat de millora.
	GROC: valors que es troben un 25 % o més per sobre o per sota de la mitjana i això no es considera un punt fort ni una oportunitat de millora.

Algunes xifres relatives al PIESL



La informació del Volum de dades es refereix a 2020, mentre que la d'Ús del portal agrega 2019 i 2020 per les condicions excepcionals de 2020. El valor afegit del Portal procedeix de l'Enquesta als participants dels CCI (per saber-ne més, podeu consultar <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>).

L'avaluació en el marc dels tallers de millora

Tot i que l'objectiu últim dels tallers és definir accions de millora que els participants puguin dur a terme per tal de millorar el servei analitzat en el seu municipi, aquest debat propositiu es duu a terme sobre la base d'un primer exercici d'anàlisi dels resultats. Així, la part inicial dels tallers sempre es dedica a valorar els resultats obtinguts en els indicadors individualment i de manera compartida, per mitjà de diferents metodologies de treball grupal que es van renovant cada edició. El valor afegit de l'avaluació que duen a terme els tècnics municipals és el coneixement sobre les característiques del servei i del territori, que permet establir un diagnòstic més ajustat a la realitat i extreure'n les oportunitats de millora més rellevants per fer avançar el servei.

Esquema de treball dels tallers de millora



Els informes de resultats globals

Un cop les dades ja estan disponibles per als municipis en el Portal i s'han realitzat els tallers de millora, des de la DIBA s'elabora un informe de resultats globals de cada cercle, en què s'analitzen les mitjanes dels indicadors per al conjunt dels participants i s'adopta una perspectiva més macro per descriure l'estat i les principals tendències d'evolució del servei analitzat.

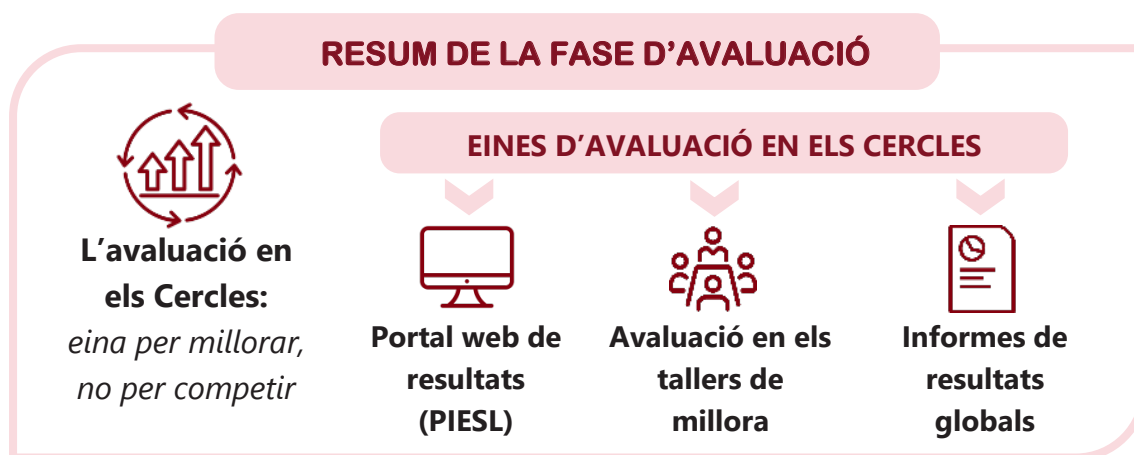
En tots els informes es combinen diferents tipus d'anàlisi per donar una mirada completa del Quadre resum d'indicadors:

Principals elements d'anàlisi en els informes de resultats globals



Aquests informes es difonen, a través dels documents resum de cada cercle amb tots els materials generats al llarg de l'edició, entre els tècnics participants en els Cercles així com els nivells de decisió estratègica dels ajuntaments i en general totes les persones interessades en el seguiment i l'avaluació dels serveis locals, ja que es fan públics a la pàgina web del projecte Cercles de comparació intermunicipals³ així com a les pàgines web de cadascun dels Cercles.

³ <https://www.diba.cat/menugovernlocal/cci>



Fase de millora (Tallers)

La fase de millora es desenvolupa en els tallers esmentats anteriorment, en els quals es treballa per identificar possibles millores en la prestació del servei. Es tracta d'una sessió eminentment pràctica i participativa, que dona peu a replantejar-se com s'ofereix i es gestiona el servei, alhora que possibilita l'intercanvi d'experiències i la transferència de coneixement entre el personal tècnic dels ens locals.

Com s'ha esmentat en la **Fase d'avaluació**, la part inicial dels taller es dedica a analitzar i valorar conjuntament els resultats dels indicadors i a identificar les oportunitats de millora del servei en els diferents municipis participants. Posteriorment, aquesta diagnosi dona lloc a un intercanvi d'experiències i problemàtiques entorn dels aspectes identificats a la primera part. Per als participants, aquest és un moment especialment enriquidor, ja que aporta un espai per compartir amb professionals que desenvolupen la mateixa tasca en altres municipis, fet que en la majoria d'àmbits sectorials no és freqüent.

Aquests moments d'intercanvi deriven, de manera més o menys guiada, en un debat i prioritització d'accions de millora a desenvolupar en cada municipi.

Esquema de treball dels tallers de millora



Per incentivar el treball en equip i la generació d'idees, s'utilitzen diferents metodologies de treball en grup que van variant cada edició. A continuació s'enumeren les principals metodologies emprades fins al moment:

Principals metodologies utilitzades en els tallers de millora

- 1 Oportunitats de millora
- 2 Bones pràctiques
- 3 Anàlisi de l'evolució del servei
- 4 Actuacions d'estalvi econòmic
- 5 Anàlisi de fortaleses
- 6 Anàlisi comparativa
- 7 Mapa de relacions i accions de millora
- 8 Mètode Kaizen
- 9 Encerta quin és el teu
- 10 Seminaris sobre temàtiques d'interès

Amb l'objectiu d'il·lustrar la dinàmica de treball en els tallers, a continuació es resumeix el funcionament d'una de les metodologies emprades des de la posada en marxa dels Cercles: la d'Oportunitats de millora:

Desenvolupament d'una metodologia en els tallers: Oportunitats de millora

Cadascun dels participants selecciona una oportunitat de millora per treballar, i l'analitza en tres subetapes, al llarg d'una sessió de matí:

1. S'identifiquen les diferents causes de l'oportunitat de millora seleccionada. Eina emprada: diagrama Ishikawa (o d'espina de peix).
2. Per a l'oportunitat de millora seleccionada, s'identifica el pes de cada causa, i s'ordenen les causes de major a menor importància. Eina emprada: matriu de classificació de causes.
3. Per a l'oportunitat de millora seleccionada, s'identifiquen possibles accions de millora i es ponderen. Eina emprada: matriu d'anàlisi d'accions de millora.

9,0

nota mitjana tallers

Una mostra de l'acceptació que tenen aquestes trobades entre els municipis és l'elevada valoració que els atorguen els tècnics participants en els qüestionaris que es fan al final de les sessions. L'any 2019 (últim en què es van dur a terme tallers presencials tal com es feien abans de l'inici de la pandèmia) els assistents van valorar els tallers amb una nota mitjana global de 9,0 sobre 10.

A més de la valoració numèrica, es demana als assistents que resumeixin en poques paraules què ha estat per a ells el millor del taller. Com es pot veure al núvol de paraules que es mostra a continuació, la majoria dels comentaris destaquen la possibilitat d'intercanviar experiències amb els companys, cercar solucions col·lectives, treballar en grup, disposar d'un espai de reflexió i millora i analitzar els resultats.

Comentaris reals dels participants en els tallers



85,7 %

Afirma que participar
en els CCI ha servit
per millorar el servei

I en un sentit més ampli, el 85,7 % dels participants afirmen que participar en els Cercles els ha servit per millorar el servei en el seu municipi ⁴, una xifra que il·lustra l'impacte del projecte en el que és el seu objectiu últim: ajudar els municipis a millorar la qualitat dels serveis que presten.

RESUM DE LA FASE DE MILLORA



Tallers de millora
Sessions pràctiques
adreçades als
tècnics participants

Esquema de treball en els tallers



Diferents metodologies de treball

Oportunitats de millora, mapes de relacions,
bones pràctiques, anàlisi de fortaleses...

⁴ Font: Enquesta als participants dels CCI: <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

Fase de comunicació i implementació

Un cop realitzada la fase de millora, els participants comuniquen a l'organització els resultats i les accions de millora que han identificat. Aquesta comunicació la realitza cadascun dels responsables tècnics locals, tant al seu equip de treball com als seus superiors.

De cara a facilitar la comunicació, la Diputació de Barcelona ofereix als participants la possibilitat de fer una jornada de tancament. En aquesta sessió, amb presència tant dels tècnics com de càrrecs electes dels ens locals, es resumeixen els resultats principals del CCI i generalment s'ofereix alguna ponència relacionada amb els àmbits temàtics més rellevants que s'han tractat durant l'edició.

Un cop feta la comunicació, correspon a cada municipi implementar les millores identificades. Per dur a terme aquesta tasca es recomana elaborar i aplicar un Pla de millora. Atès que aquests plans comprometen recursos públics i requereixen un temps prudencial de planificació i execució, la Diputació de Barcelona no hi participa directament. Malgrat tot, no es descarta impulsar alguna actuació en aquesta línia a mitjà termini.

RESUM DE LA FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ



**Els participants
comuniquen els
aprenentatges a
l'organització**



**Implementació
de millores**



**Jornada de cloenda
organitzada per la
DIBA per facilitar la
comunicació**

INFORME DE CONCLUSIONS

1. PRESENTACIÓ

Els Cercles de Comparació Intermunicipals (CCI) van néixer amb l'objectiu de donar suport als municipis en la gestió i **millora contínua dels serveis** que presten a la ciutadania. Aquests permeten **mesurar, comparar i avaluar els resultats** dels diferents serveis mitjançant uns indicadors comuns consensuats i faciliten la formació d'un grup de treball per **intercanviar experiències** entre els diferents participants.

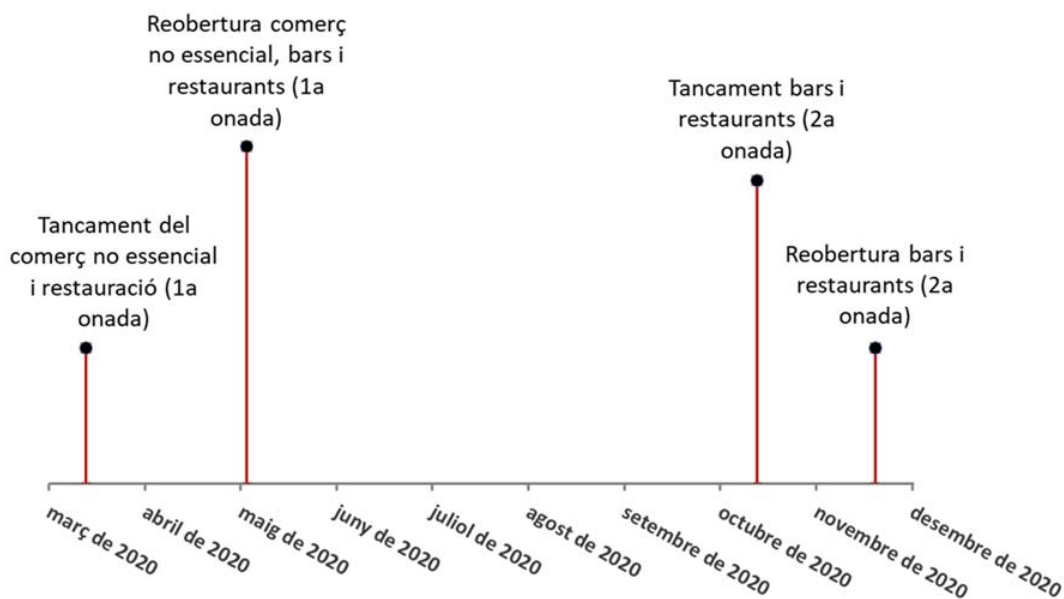
El Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCI SAM) arriba enguany a la dotzena edició i acumula un volum molt important de dades. Aquest fet afavoreix l'avaluació i permet millorar la presa de decisions dels serveis que hi participen gràcies, també, al Portal d'Informació i de Serveis Locals de la Diputació de Barcelona, que facilita l'accés i l'explotació de totes les dades als municipis participants al Cercle.

Amb la informació obtinguda després del procés de recollida de dades, aquest **informe global dels resultats de seguretat alimentària de l'any 2020** pretén oferir una imatge del que ha succeït el darrer any en aquest àmbit. Ara bé, a aquesta perspectiva general de l'any 2020, s'hi afegeixen referències a l'any o anys anteriors, en els casos en què la interpretació de l'indicador ho requereix. Així mateix, quan hi ha diferències prou significatives s'incorpora alguna distinció entre grups de participants per dimensió (és a dir, si tenen més o menys de 60.000 habitants).

Efectivament, cal tenir en compte que l'any **2020** ha estat marcat per la **pandèmia** provocada per la **COVID-19**. Aquesta situació ha fet necessari prendre tot tipus de mesures restrictives que han tingut un impacte en la vida quotidiana i, conseqüentment, en els serveis municipals de Seguretat Alimentària i els establiments alimentaris. Els tancaments i les restriccions constants que s'han viscut durant l'any 2020 han obligat als serveis a reorganitzar les seves tasques i prioritzar-ne d'altres. Com a conseqüència, **molts dels indicadors han patit profundes variacions respecte a les tendències habituals dels darrers anys**. Per això, la presentació dels resultats s'enfoca des d'aquesta perspectiva, de manera que es pugui valorar l'impacte que la pandèmia ha tingut en els serveis de Seguretat Alimentària. Així mateix, s'incorpora un nou capítol, posterior al de resultats, amb un resum de les principals conseqüències.

A continuació, s'ofereix un gràfic amb **l'evolució de les principals fites relatives als tancaments i reobertures d'establiments alimentaris** des de l'inici de la pandèmia fins a principis de 2021.

Principals fites restriccions COVID-19



Malgrat les dificultats que han trobat els serveis municipals de Seguretat Alimentària durant el 2020, el **nombre de participants al CCI SAM ha augmentat respecte al 2019**. En l'edició d'enguany, han participat **38 municipis** de la demarcació territorial de **Barcelona** (3 més que l'any passat), així com els **10 districtes** de la ciutat de **Barcelona** i el municipi de **Cambrils** (demarcació territorial de Tarragona). De tots ells, **25** participants tenen una població de **menys de 60.000** habitants, sumant-ne en conjunt **716.892**. Els altres **24** participants en sumen **3.390.352**, incloent els 1.666.530 habitants dels districtes de la ciutat de Barcelona.

Els participants al CCI SAM

**Nombre de participants al
Cercle**



49

**Població de la demarcació de Barcelona
representada al CCI**

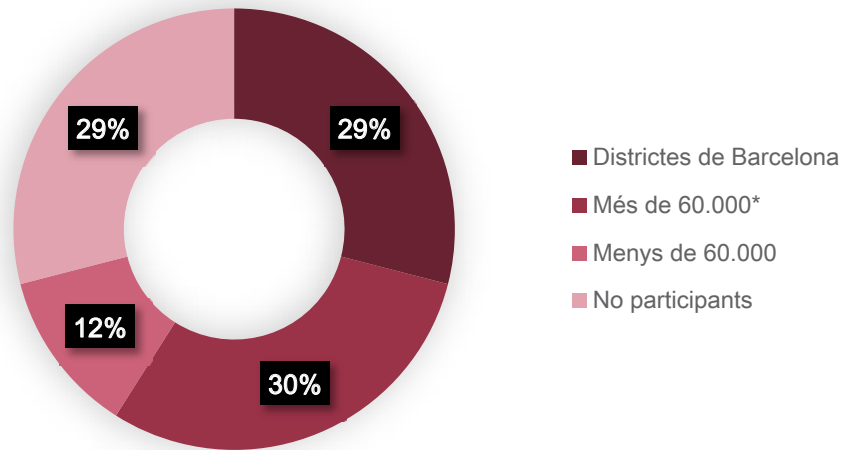
(en xifres absolutes i en % sobre la població
de la demarcació, sense comptar Cambrils)



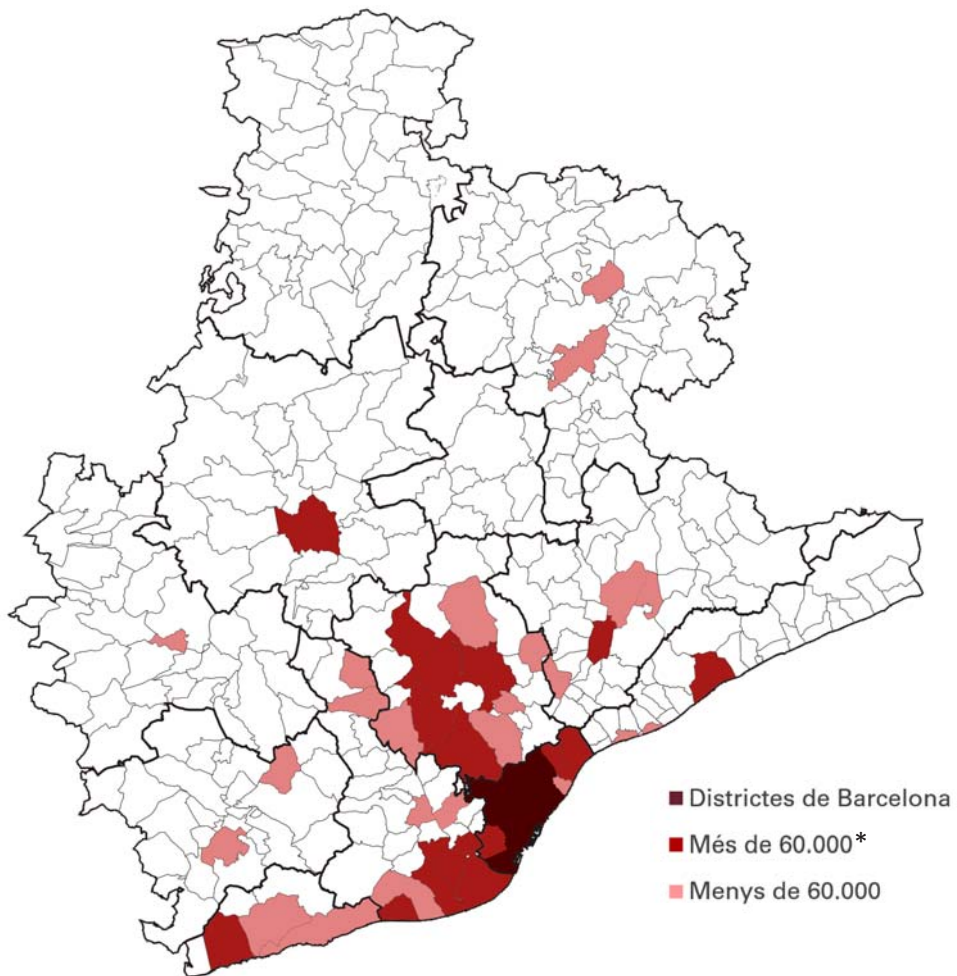
4,1 milions

70,9%

**Distribució de la participació dels municipis de la demarcació territorial de Barcelona al CCI
SAM**



*No inclou els districtes de Barcelona



*No inclou els districtes de Barcelona

De més de 60.000 habitants	De menys de 60.000 habitants
Badalona	Abrera
Barcelona - Districte de Ciutat Vella	Barberà del Vallès
Barcelona - Districte de l'Eixample	Cambrils
Barcelona - Districte de Gràcia	Cardedeu
Barcelona - Districte d'Horta-Guinardó	Castellar del Vallès
Barcelona - Districte de Les Corts	Castellbisbal
Barcelona - Districte de Nou Barris	Franqueses del Vallès (Les)
Barcelona - Districte de Sant Andreu	Gavà
Barcelona - Districte de Sant Martí	Igualada
Barcelona - Districte de Sants-Montjuïc	Malgrat de Mar
Barcelona - Districte de Sarrià-Sant Gervasi	Manlleu
Castelldefels	Masnou (El)
Cornellà de Llobregat	Mollet del Vallès
Granollers	Olesa de Montserrat
L'Hospitalet de Llobregat	Palau-solità i Plegamans
Manresa	Premià de Mar
Mataró	Sant Adrià de Besòs
Prat de Llobregat (El)	Sant Feliu de Llobregat
Rubí	Sant Pere de Ribes
Sabadell	Sant Sadurní d'Anoia
Sant Boi de Llobregat	Sant Vicenç dels Horts
Terrassa	Sitges
Viladecans	Tordera
Vilanova i la Geltrú	Vic
	Vilafranca del Penedès

2. LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Els aliments poden ser una via de transmissió de malalties provocades, entre d'altres perills, per microorganismes patògens i, per aquesta via, s'han donat múltiples crisis sanitàries al llarg de la història. És per aquest motiu que la seguretat dels aliments és una prioritat bàsica pel que fa a protecció de la salut de la població. En aquest sentit, durant les dues darreres dècades s'ha elaborat normativa específica i s'han creat organismes dedicats a la seguretat alimentària per garantir la innocuïtat i salubritat dels aliments en tota la cadena de producció, de manera que es minimitzi el risc per la salut de les persones.

La seguretat alimentària és una competència municipal obligatòria que es desenvolupa a través de la Llei de salut pública (Llei 18/2009, del 22 d'Octubre). Les administracions locals han de vetllar, precisament, pel compliment de la normativa vigent referent a seguretat dels aliments en totes les activitats que es desenvolupen dins del seu àmbit territorial. Entre les principals funcions que porten a terme els serveis de Salut Pública en matèria de seguretat alimentària trobem:

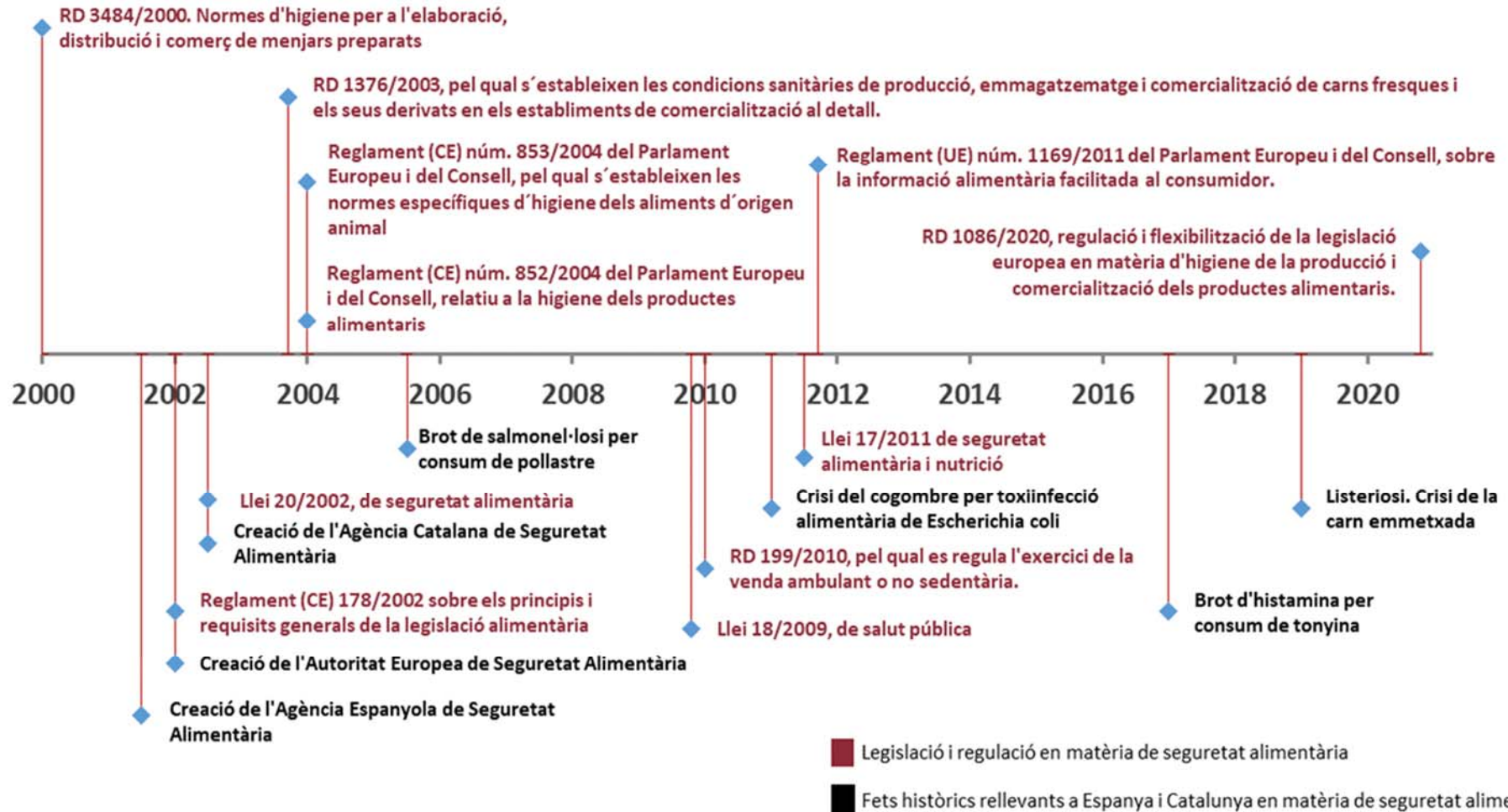
La vigilància i control sanitari.

- ▶ La resolució de requeriments i mesures cautelars davant d'incompliments.
- ▶ L'elaboració i actualització dels censos d'establiments alimentaris.
- ▶ La redacció d'informes.
- ▶ L'assessorament als establiments alimentaris.
- ▶ La formació en matèria de higiene alimentària, autocontrols i al·lèrgens alimentaris per a les persones manipuladores.

Els establiments alimentaris de competència municipal són: els establiments de restauració i el comerç minorista, incloent els establiments ambulants.

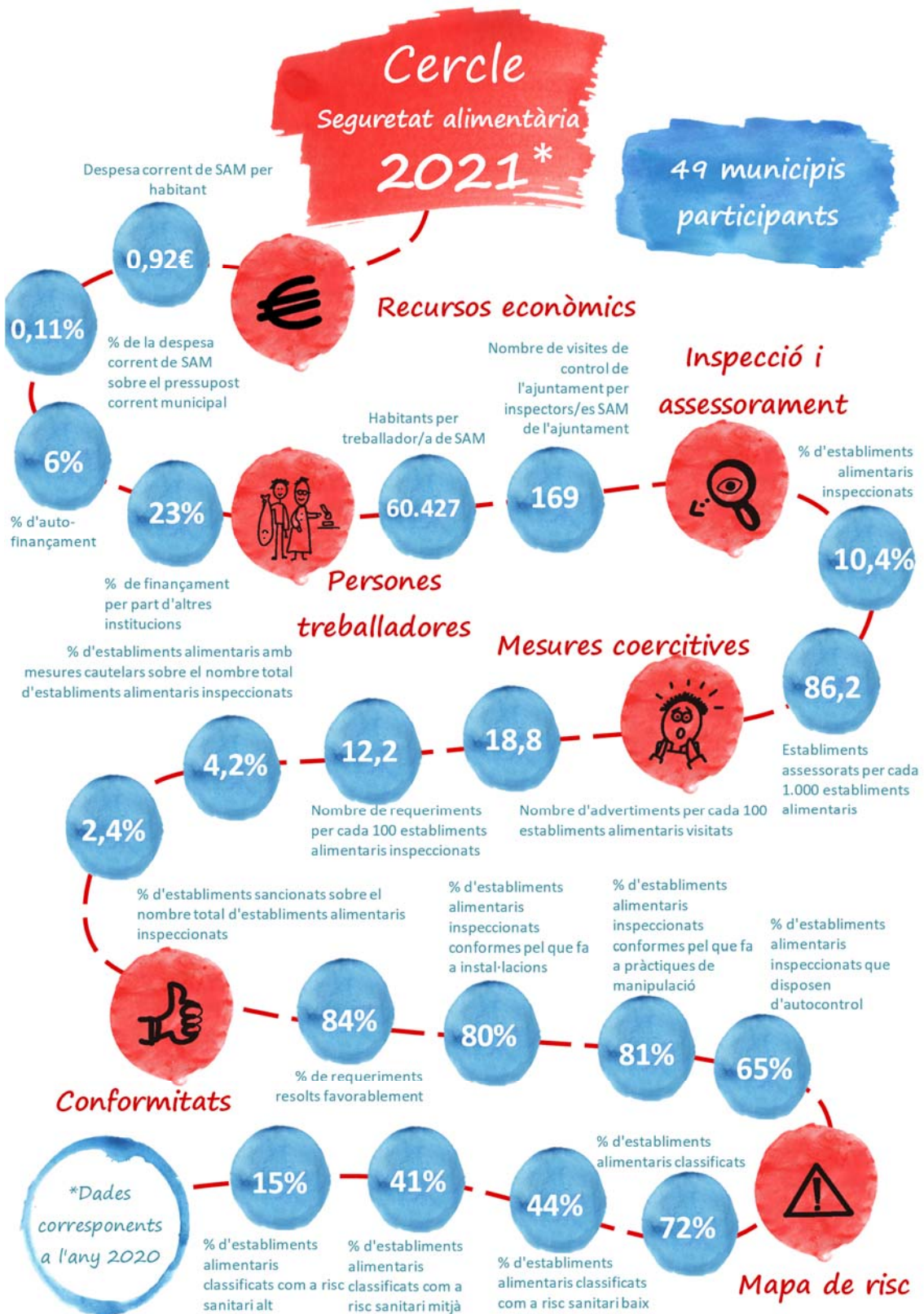
A continuació, s'ofereix un gràfic amb les principals fites que han impactat en la Seguretat Alimentària des de principis de segle.

Principals esdeveniments Seguretat Alimentària 2000-2020



* En el moment de redacció d'aquest informe està prevista l'aprovació del futur Reial Decret pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç minorista.

3. RESULTATS 2020



3.1. Recursos econòmics

El pressupost dedicat a seguretat alimentària es redueix lleugerament

Tot i la singularitat de l'any 2020 i els impactes que la pandèmia ha tingut en els pressupostos municipals, quan parlem de despesa en seguretat alimentària, no observem grans desviacions respecte anys anteriors. **La despesa corrent en Seguretat Alimentària (SAM) per establiment i per habitant ha experimentat una lleu disminució respecte l'any 2019.** El pressupost destinat per establiment alimentari se situa l'any 2020 en 96€, respecte els 99€ de l'any anterior. La ràtio de despesa corrent per habitant decreix dels 0,97€/hab. de 2019 als 0,92€/hab. el 2020, mantenint-se força estable en el temps: l'any 2019, va donar-se un cert repunt respecte la resta d'anys però, aquest any, la despesa per habitant ha tornat als nivells de 2018.

Despesa corrent anual de SAM sobre
nombre d'establiments alimentaris

99€
2019

∨

96€
2020



Despesa corrent de SAM per habitant

0,97€
2019

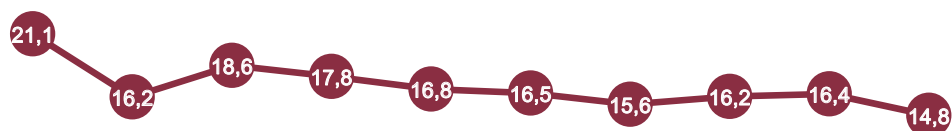
∨

0,92€
2020

La despesa corrent de SAM significa de mitjana un 0,11% del total de pressupost municipal, la dada més baixa des de 2012, any en el qual es va donar el mateix valor. No es tracta, però, d'una variació rellevant en la sèrie històrica.

La proporció que significa la despesa corrent de SAM respecte el total del pressupost corrent de salut pública pren el valor més baix des que hi ha dades, concretament un 14,8% (-1,6 punts percentuals respecte l'any anterior), fet que ens porta a pensar que enguany s'ha optat per dedicar més part del pressupost de salut pública a altres aspectes de l'àrea relacionats amb la contenció de la pandèmia.

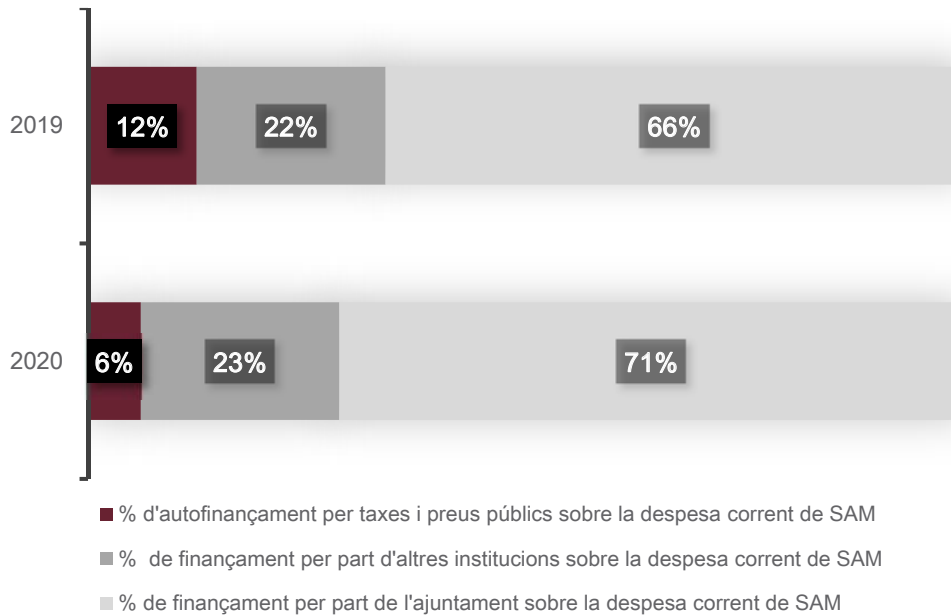
Percentatge de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública



2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020

L'autofinançament (taxes i preus públics) arriba a un mínim històric

Finançament de la despesa corrent de SAM



Del total de la despesa corrent de SAM, un 71% ha estat finançat per part dels propis ajuntaments, un 23% ha vingut d'altres institucions i únicament un 6% s'ha finançat a través de taxes, preus públics i altres ingressos. Tot i que històricament la major part dels recursos econòmics del servei de seguretat alimentària ja provenia del mateix pressupost municipal, **l'any 2020 aquesta part ha crescut encara més, ja que l'autofinançament per taxes i preus públics s'ha reduït a la meitat dels valors normals** i el finançament per part d'altres institucions no ha variat significativament respecte la tendència dels anys anteriors. La menor recaptació per taxes i preus públics es deu al menor nombre de visites (inspeccions, etc.) i a la reducció de la pressió als establiments per no agreujar la situació de vulnerabilitat provocada per la pandèmia en la qual es trobaven (en alguns casos, s'ha optat per no cobrar taxes o, tal com es veurà més endavant, reduir molt significativament les mesures coercitives).

3.2. Persones treballadores

Una part important de la dedicació SAM passa a altres tasques de Salut Pública

El 2020 ha estat un any en el qual el nombre de persones dedicades als serveis de seguretat alimentària ha arribat a mínims històrics. El nombre d'habitants sobre el nombre total de persones treballadores de SAM és el més alt des que es disposa de dades (60.427 habitants/persona treballadora). Aquest fet es pot explicar, principalment, per la menor dedicació del personal tècnic a tasques de seguretat alimentària, de cara a prioritzar altres tasques de Salut Pública relacionades amb la COVID-19.

Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM



55.156
2019



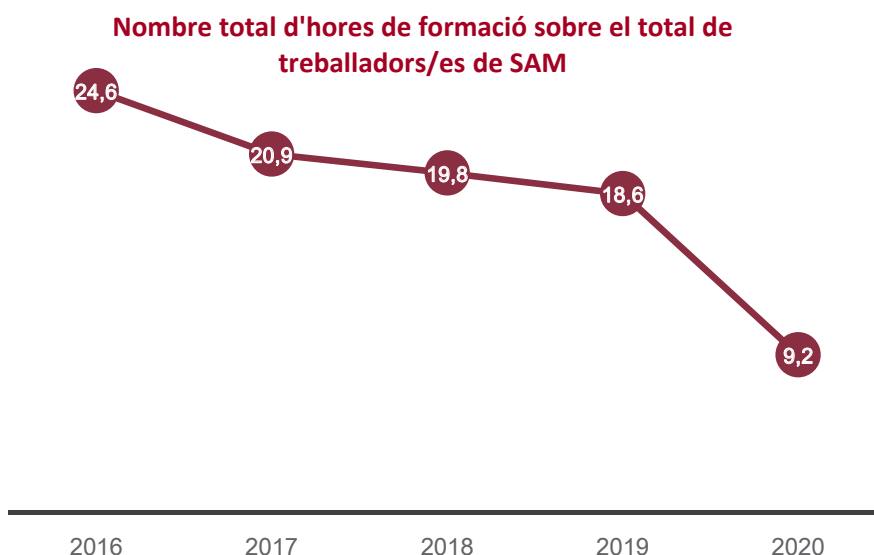
60.427
2020

Durant l'any 2020, a cada persona inspectora li han correspost 866 establiments alimentaris de mitjana, un valor lleugerament menor al de l'any passat, que se situava en 879 establiments. Aquest fet es deu al menor nombre d'establiments totals, conseqüència del tancament de negocis i la reducció de les obertures a causa de la pandèmia.

El nombre de visites de control realitzades per cada persona inspectora es redueix dràsticament respecte l'any passat arribant a les 169 visites, que és el valor mínim des que hi ha dades. Aquest fet està relacionat amb el període de tancament i la prioritització de tasques relacionades amb la COVID-19 pel que fa al treball dins els ajuntaments.



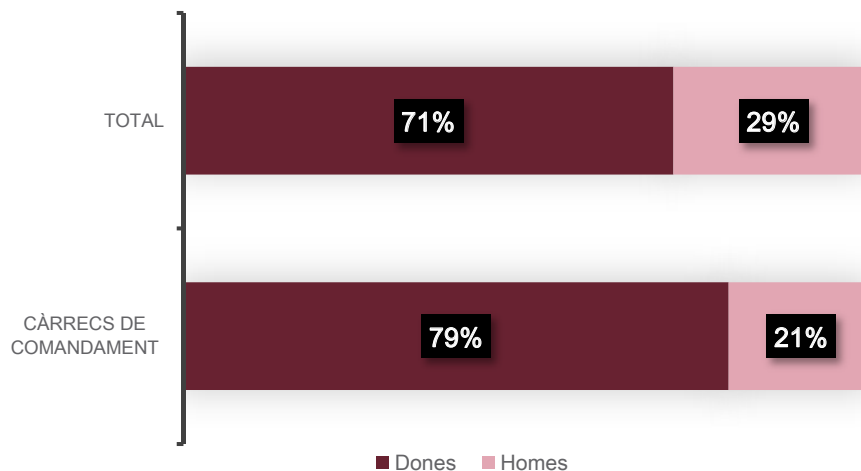
El temps destinat a formació del personal treballador de SAM també ha descendit fins a mínims històrics, fent encara més significativa la tendència negativa dels darrers 4 anys. Les hores de formació sobre el total de persones treballadores de SAM han sigut 9,2 de mitjana aquest any, mentre que l'any passat eren més del doble (18,6h). Els principals motius pels quals s'ha donat aquest fet són la falta de temps per dedicar a formació per l'increment de tasques derivades de la crisi sanitària.



El nombre de dones amb càrrec de comandament continua sent superior, proporcionalment, al de dones de les plantilles SAM

En la composició de les plantilles del servei de SAM dels ajuntaments hi destaca la gran proporció de dones que hi treballen en comparació als homes. **Concretament, de mitjana un 71% són dones i un 29% són homes, una proporció que es manté força estable al llarg de tot l'històric de dades.** En el cas dels càrrecs de comandament del servei, la proporció de dones és encara més gran. **Enguany, la proporció mitjana de llocs de comandament ocupats per dones sobre el total se situa en un 79%.**

Distribució del personal SAM per gènere

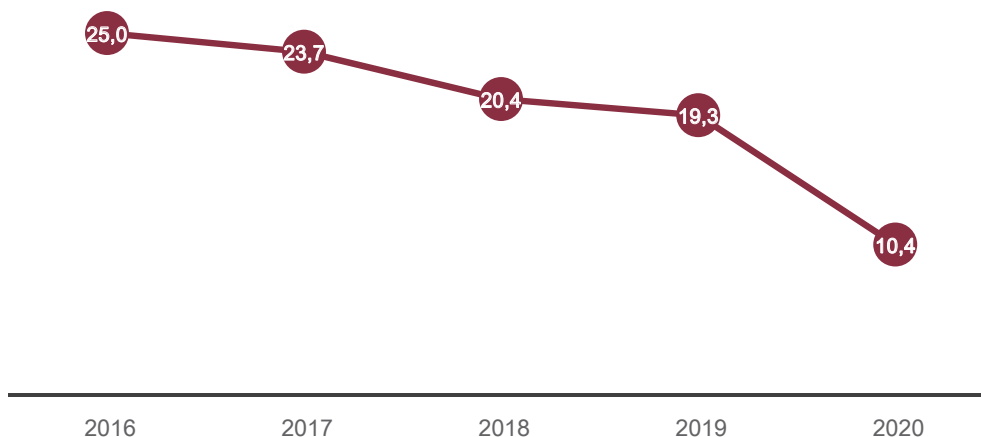


3.3. Inspecció i assessorament

Les inspeccions cauen a un mínim històric

La proporció d'establiments inspeccionats anualment mai abans havia estat tan baixa. L'any 2020, s'ha inspeccionat únicament un 10,4% dels establiments alimentaris, és a dir, pràcticament la meitat que l'any 2019, al llarg del qual es van inspeccionar un 19,3% dels establiments. Aquest fet es pot explicar, principalment, pel període de tancament, que va impossibilitar la realització d'inspeccions, així com per la prioritització d'altres tasques de Salut Pública relacionades amb la contenció de la pandèmia. Tot i que en aquest darrer any el descens ha estat especialment acusat, la tendència dels últims 4 anys ja era de certa davallada en les inspeccions.

Establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris (%)



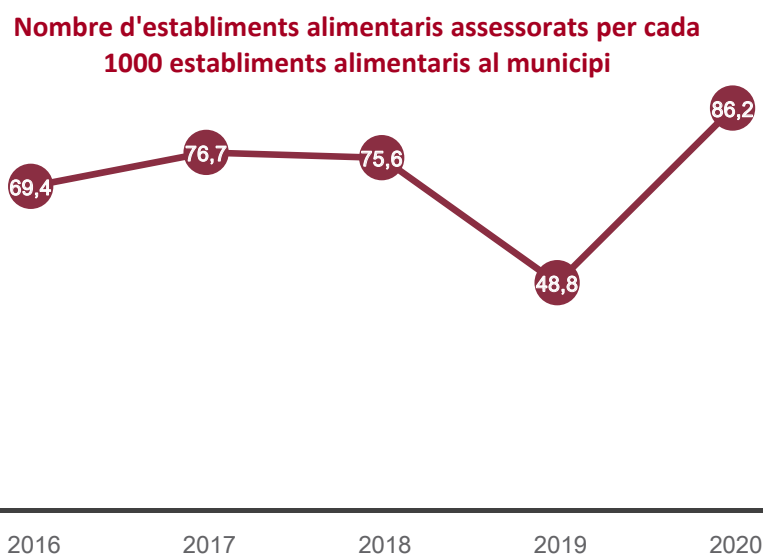
Darrere de la disminució de les inspeccions hi ha una saturació i acumulació de tasques derivades de la pandèmia que ha obligat a les unitats de salut pública a reorganitzar les prioritats del personal de seguretat alimentària.

Durant el 2020, a més de les inspeccions per comprovar el compliment de la normativa de seguretat alimentària, s'han hagut de realitzar visites als establiments per revisar també la conformitat amb les mesures de prevenció de transmissió de la COVID-19, les quals no s'han comptabilitzat com a inspeccions. Així doncs, en molts casos, part de la dedicació del personal de SAM ha estat destinada a aquesta tasca que no s'havia hagut de realitzar fins l'arribada de la pandèmia. En aquesta línia, la Diputació de Barcelona va elaborar una checklist per valorar l'aplicació de les mesures de prevenció de transmissió de la COVID-19 en establiments minoristes d'alimentació i restauració comercial que servís d'eina per al personal tècnic dels ajuntaments.

Els assessoraments arriben al seu màxim

La gran quantitat d'informació generada sobre restriccions i mesures per contenir l'expansió de la COVID-19 ha fet més necessari que mai l'assessorament per part de les administracions a tot tipus de negocis. Els establiments alimentaris no han estat una excepció i el nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris del municipi ha arribat al valor màxim des que existeixen dades, situant-se a un valor de 86,2 establiments després d'una caiguda important l'any 2019. Aquest gran increment també es deu a les noves vies de comunicació adoptades durant el 2020 per tal de relacionar-se amb els establiments en el context de pandèmia. La impossibilitat de fer els assessoraments de forma presencial a causa dels tancaments i les restriccions ha obligat a molts serveis de SAM a recórrer als mitjans telemàtics i, al seu torn, aquests han permès arribar a una major quantitat d'establiments, ja que no és necessari el desplaçament per realitzar l'assessorament. Entre aquestes noves formes de comunicació destaquen les videotrucades i els canals de difusió via xat o via correu electrònic, alhora que també han incrementat les consultes telefòniques i per e-mail. També, des de la Diputació de Barcelona s'ha elaborat documentació on es recullen les principals normes, restriccions i recomanacions referents a establiments alimentaris, que s'ha fet arribar als ajuntaments i establiments.

Aquest augment en la mitjana d'assessoraments es pot atribuir majoritàriament a aquells municipis de menys de 60.000 habitants, que quadrupliquen la dada de l'any 2019, passant de 50 a 210 assessoraments per cada 1.000 establiments alimentaris. En els municipis de més de 60.000 habitants, la dada de 2020 (56 establiments assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris) també representa un increment respecte la dada de 2019 (48 establiments), però, en aquest cas, és molt més discret



Més enllà de la tasca d'assessorament portada a terme pels ajuntaments, altres administracions han donat suport als establiments alimentaris. Des de la Diputació de Barcelona, per exemple, es va oferir una formació sobre COVID-19 dirigida als manipuladors d'aliments d'establiments alimentaris actius de municipis que reben el seu suport tècnic.

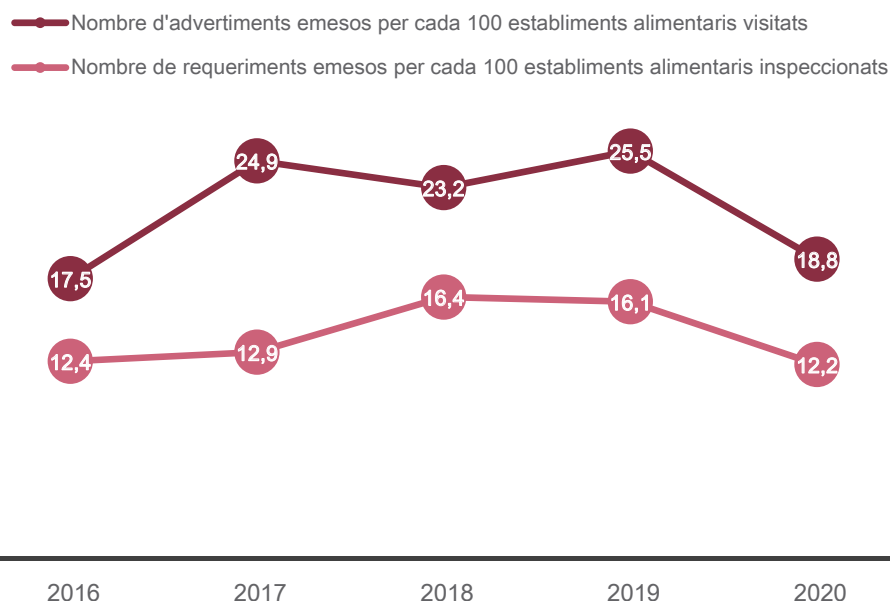
3.4. Mesures coercitives

Totes les mesures coercitives pateixen una caiguda

Els tancaments, les restriccions i la situació d'incertesa generats per la pandèmia han posat contra les cordes a molts establiments i, per aquest motiu, en molts casos s'ha optat per la via de l'acompanyament per reduir-ne la pressió. Aquest fet es fa palès en les dades esmentades sobre assessoraments, però també en els indicadors relatius a mesures coercitives.

Pel que fa a les mesures coercitives menys contundents, tant els advertiments per cada 100 establiments visitats (inclou inspeccions i classificacions) com els requeriments per cada 100 establiments inspeccionats disminueixen respecte als anys anteriors. En el cas del primer indicador, la davallada és més destacable, passant dels 25,5 advertiments per cada 100 establiments alimentaris visitats de 2019 a 18,8 durant el 2020. En el cas dels requeriments per cada 100 establiments inspeccionats, la reducció no és tan gran, però s'assoleix el valor mínim registrat des del 2016 (12,2 requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats).

Evolució dels advertiments i requeriments emesos

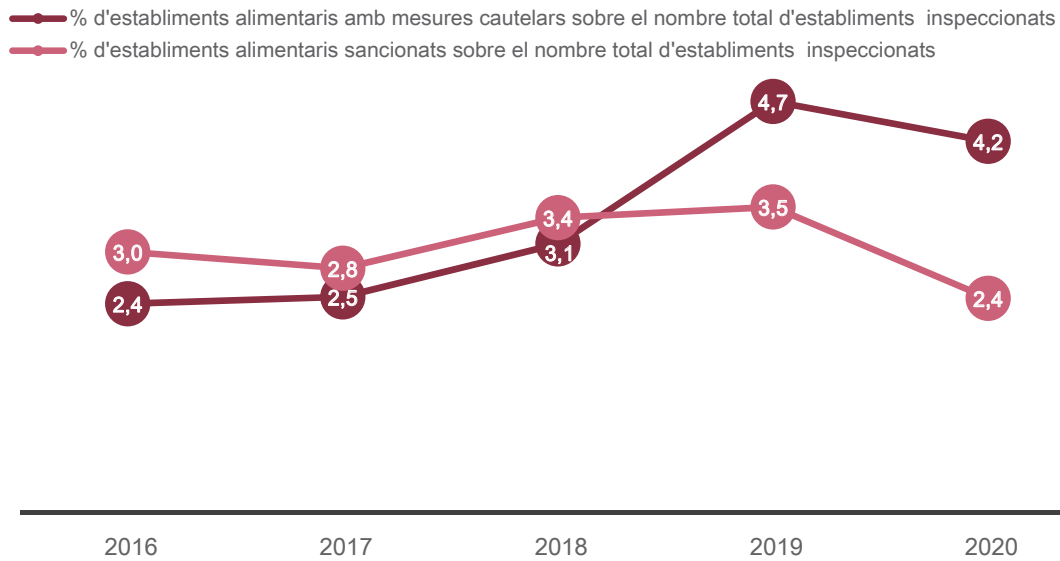


Si ens fixem en els indicadors referents a mesures coercitives més contundents, també s'observa una reducció respecte l'any 2019, trencant amb una tendència dels darrers anys, en els quals les sancions¹ i les mesures cautelars² estaven augmentant significativament. En finalitzar el 2020, la proporció d'establiments amb mesures cautelars sobre el total d'inspeccionats ha estat del 4,2% i aquells que han estat sancionats representen un 2,4% del total d'inspeccionats.

¹ Una **sanció**, d'acord amb la llei de salut pública, és una multa pecuniària, que pot estar acompanyada pel tancament temporal de l'establiment. Dins de la categoria d'establiments sancionats, també s'inclouen els que han rebut moltes coercitives.

² Les **mesures cautelars** són actuacions encaminades a evitar que un establiment on s'han detectat deficiències en matèria de seguretat alimentària continuï suposant un perill per a la salut dels ciutadans mentre aquestes s'esmenen. La llei de salut pública recull les següents mesures cautelars: tancament preventiu de les instal·lacions, l'establiment, el servei; immobilització i comís de productes i substàncies; prohibició de comercialització de productes; suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats; i la intervenció de mitjans materials i humans.

Evolució de les mesures cautelars i les sancions



Les mesures cautelars i sancions augmenten als municipis més petits però disminueixen als més grans

En el cas d'aquests dos darrers indicadors, és especialment rellevant la disparitat entre l'evolució que trobem en els municipis de menys i de més de 60.000 habitants. Tant el percentatge d'establiments alimentaris amb mesures cautelars com els que han estat sancionats creixen en els primers i disminueixen en els segons, de mitjana. Una possible explicació a aquest fet és la prioritització dels municipis de major població de resoldre el gran nombre de requeriments de l'any 2019 abans d'obrir-ne de nous. Aquest fet es constataria amb el major nombre de requeriments resolts favorablement en municipis de més de 60.000 que s'indica al següent apartat.

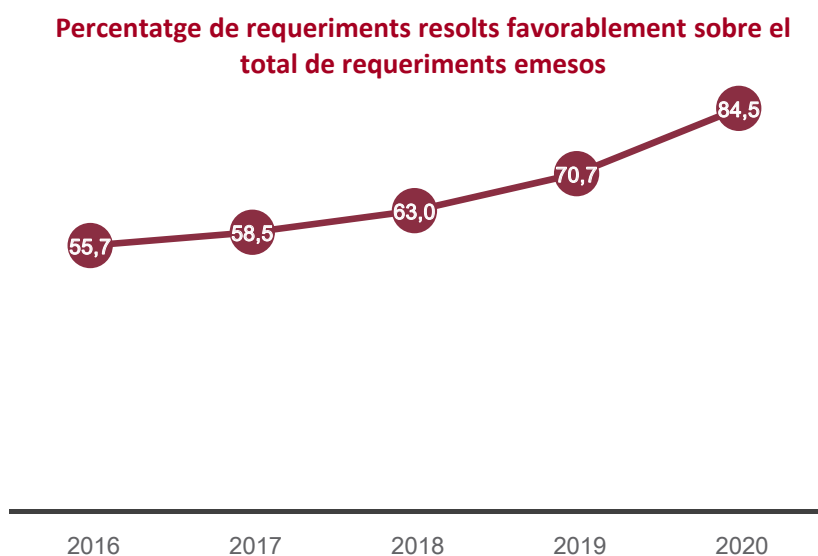
Diferències en les mesures coercitives més contundents en funció de la grandària del municipi

	Municipis de menys de 60.000 habitants		Municipis de més de 60.000 habitants	
	2019	2020	2019	2020
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,96	3,62	5,43	4,40
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	0,65	0,79	4,26	2,89

3.5. Conformitats

La resolució favorable de requeriments assoleix el seu màxim històric

Dels requeriments emesos cap als establiments, la major part han estat resolts favorablement, concretament un 84,5%. **L'indicador ha seguit amb la tendència positiva, superant els valors de tots els anys dels quals es disposa de dades.** La inclinació dels establiments és doncs, cada vegada més, a vetllar per posar solució als aspectes requerits pel servei de seguretat alimentària.



Tot i que la mitjana global segueix aquesta tendència positiva, existeix una gran divergència entre els municipis de menys i de més de 60.000 habitants. En els primers, la mitjana és igual que la de l'any passat (64%) i en els segons, en canvi, es produeix un increment de 20 punts percentuals respecte l'any passat, arribant al 92% de requeriments resolts favorablement. Aquest indicador és especialment alt el 2020 perquè no només s'han fet menys requeriments sinó que se n'han resolt de l'any anterior.

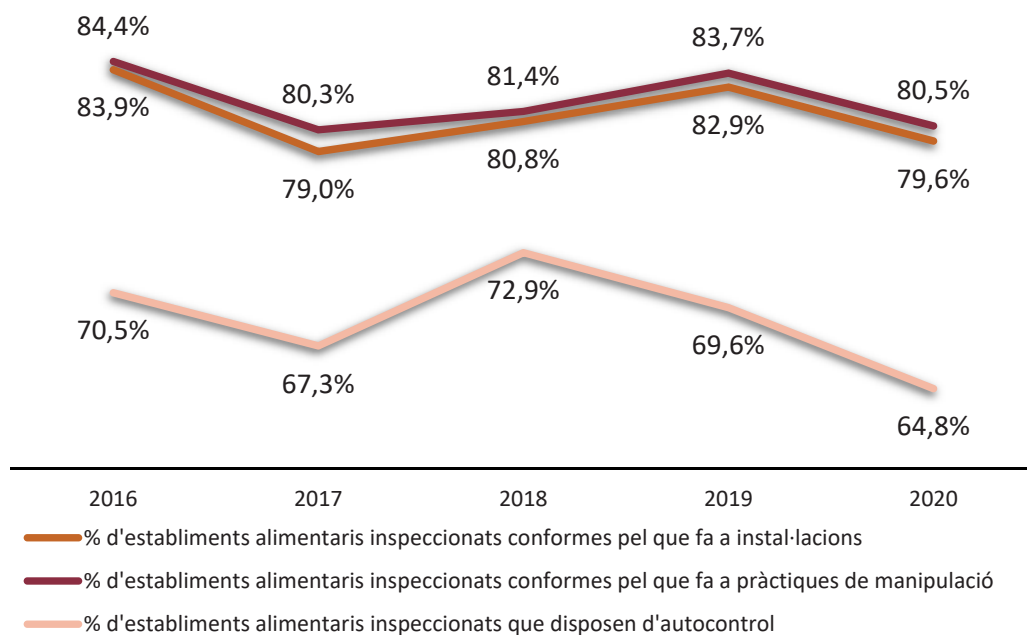
Les conformitats es redueixen lleugerament

La pandèmia sembla no haver tingut cap impacte pel que fa a conformitats. Les dades segueixen la línia dels anys anteriors i el nombre d'establiments que disposen d'autocontrol segueix sent menor que aquells conformes pel que fa a instal·lacions i a pràctiques de manipulació. En arribar a final d'any, **el 79,6% dels establiments alimentaris inspeccionats eren conformes³ pel que fa a les instal·lacions i un 80,5% ho eren pel que fa a les pràctiques de manipulació.** Així mateix, s'ha constatat que un **64,8% dels establiments inspeccionats disposaven d'autocontrol⁴.**

³ Les **conformitats** dels establiments sempre són en relació al compliment dels requisits legals que se'ls exigeixen d'acord al seu tipus d'activitat.

⁴ Els **autocontrols** són el conjunt d'elements que les persones responsables d'un establiment alimentari han de verificar i documentar per tal de garantir la innocuïtat i la salubritat de productes, activitats i serveis. En el moment de la visita de control, han de disposar dels documents d'autocontrol exigibles.

Nivell de conformitat en els establiments inspeccionats



Els percentatges de conformitats presenten una variació significativa en funció de si la revisió es realitza durant les visites de classificació o si es fa durant les d'inspecció. Pel que fa a les primeres, el percentatge és inferior en els tres casos.

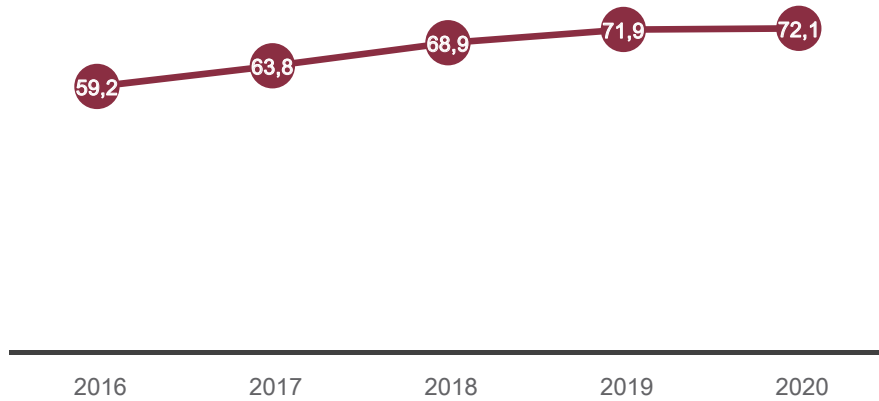
Diferències de conformitats entre inspeccions i classificacions anuals

	Classificats	Inspeccionats
% d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions	61,8%	79,6%
% d'establiments alimentaris conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	61,6%	80,5%
% d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol	41,4%	64,8%

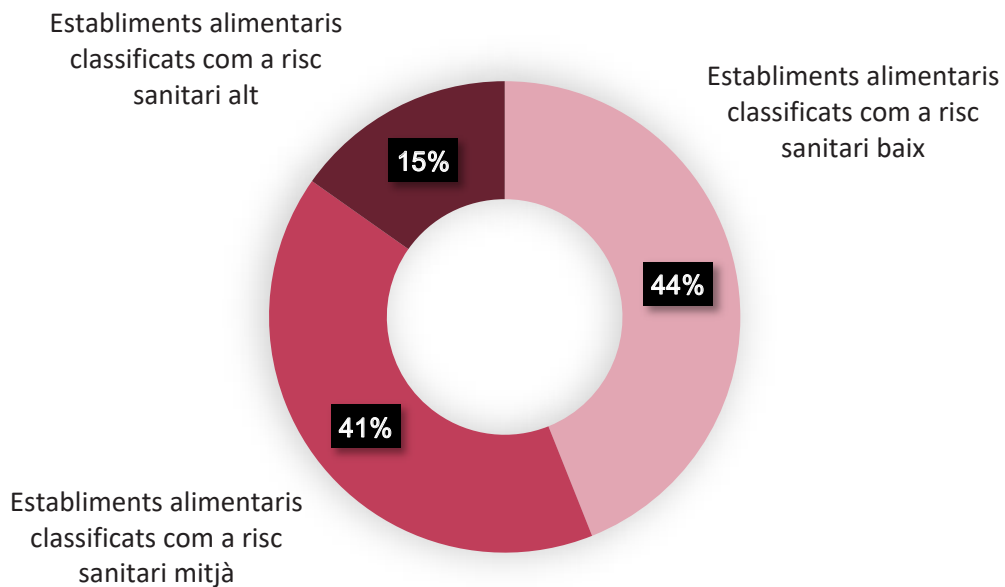
3.6. Mapa de risc

L'any 2020, s'ha arribat al 71,2% d'establiments classificats sobre el total d'establiments alimentaris. Tot i el creixement, la variació respecte 2019 no és molt gran i es consolida la tendència cap a l'estancament dels darrers anys. La reducció de l'activitat i de les visites d'aquest any ha contribuït especialment a la frenada d'aquest creixement.

% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris



Proporció d'establiments alimentaris segons el risc sanitari⁵

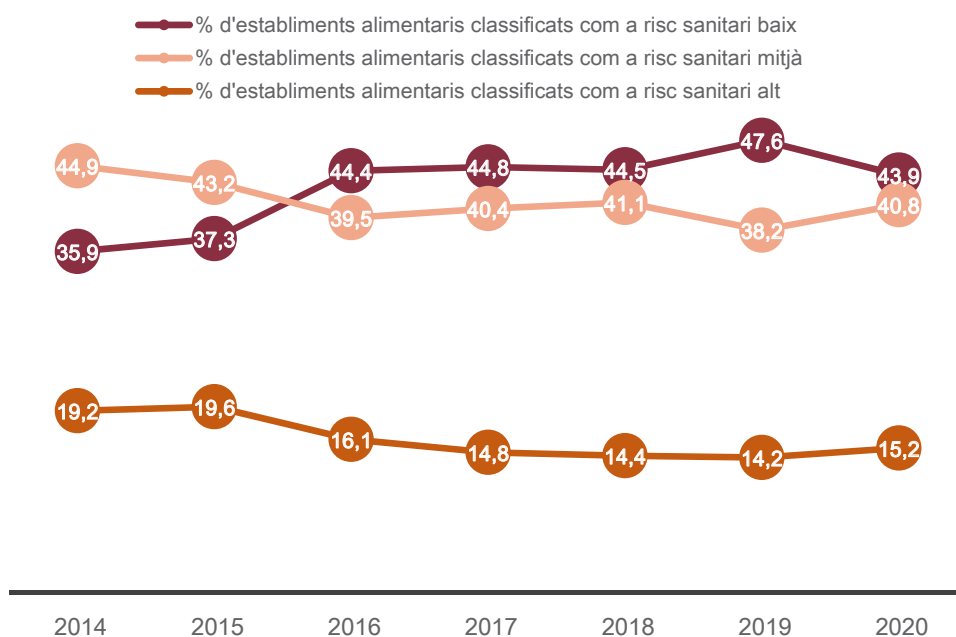


⁵ El risc sanitari s'estableix d'acord a un protocol, que considera uns criteris determinats.

El mapa de risc resultant de les classificacions indica que de mitjana hi ha un **44% d'establiments amb risc baix, un 41% amb risc mitjà i un 15% amb risc alt**. Entre els municipis de menys i més de 60.000 habitants s'observen diferències sobretot en la proporció d'establiments amb risc sanitari mitjà (47 % i 38% respectivament) i alt (9% i 18% respectivament).

Aquest any, s'ha trencat la tendència que existia i caldrà veure en els propers anys si es tracta d'un punt d'inflexió o si és un fet puntual fruit de l'excepcionalitat d'aquest 2020. Des de 2014, el percentatge d'establiments classificats amb un risc sanitari baix havia crescut fins aquest 2020, any en què s'ha tornat a nivells inferiors als de 2016.

Evució de la proporció d'establiments segons el risc alimentari



4. TALLER DE MILLORA 2021

El dia 22 de juny es va celebrar el taller de millora del servei amb el personal tècnic dels diferents serveis de SAM participants del CCI. A causa del context de pandèmia, es va realitzar de manera virtual. Durant en taller, es van **intercanviar experiències** sobre aquest darrer any atípic condicionat per l'aparició de la COVID-19.

Una de les principals qüestions que es van abordar va ser la **comunicació** del servei amb els establiments, que s'ha fet més necessària que mai per l'allau d'informació i canvis normatius sobre restriccions i mesures d'higiene. Per aquest motiu, han estat **múltiples** les **vies** per les quals han optat els diferents municipis, destacant-ne principalment els canals de difusió via xat o correu electrònic, els informadors de carrer i l'enviament d'infografies.

Una problemàtica tractada en el taller que ha afectat als serveis de SAM de diversos municipis és el rebuig per part dels establiments en el retorn del control oficial després del període de tancament. La difícil situació per la qual ha passat el sector de la restauració i el comerç a causa de les restriccions ha generat un clima de **certa oposició** cap a la pressió exercida pels serveis SAM de cara al compliment de la normativa.

Finalment, també es van compartir experiències sobre les **formacions i sessions de treball** portades a terme pels serveis, que majoritàriament s'han hagut de realitzar de forma **telemàtica**. La valoració general sobre aquest nou format va ser positiva, però es va apuntar com a punt negatiu les dificultats en les quals es troben alguns usuaris que no disposen de competències digitals.


5. PRINCIPALS IMPACTES DE LA COVID-19 SOBRE EL SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

	QUÈ?	PER QUÈ?
	Reducció generalitzada de les visites de control	P eríode de tancament dels establiments de restauració. P riorització de tasques relacionades amb la contenció de la COVID-19 .
	Menys obertures, més baixes	T ancaments i incertesa pels negocis. N o s'han realitzat ni fires, ni festes majors.
	Menys mesures coercitives	S ituació de vulnerabilitat econòmica dels establiments.
	Increment en els assessoraments	N ecessitat d'assessorament en mesures i normativa COVID-19. I mpuls de les vies telemàtiques d'assessorament.
	Reducció en les hores de formació	F alta de temps. P riorització d'altres tasques front a les formacions en seguretat alimentària.

6. RESUM D'INDICADORS CCI SAM

LLEGENDA

 Com més gran, millor	 Com més petit, millor	 La situació ni millora ni empitjora quan puja o baixa
--	---	---

 La fletxa indica la tendència de l'indicador en els darrers 4 anys. Quan no hi ha fletxa, vol dir que no existeix cap tendència

 El 2020 ha suposat un trencament de la tendència dels 3 últims anys. La dada de l'any 2020 és menor a la de 2019.

 El 2020 ha suposat un trencament de la tendència dels 3 últims anys. La dada de l'any 2020 és major a la de 2019.

Encàrrec polític

GARANTIR EL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA

	2020	
% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	10,38	↓
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	79,63	→
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	80,53	→
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	64,78	→
% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	72,12	↑
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	61,83	↓
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	61,62	
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	41,44	

GESTIONAR UN SERVEI DE "QUALITAT"

	2020	
% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	78,03	→
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	84,46	↑
% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	76,30	

ADEQUAR EL SERVEI A LES EXPECTATIVES DE LA CIUTADANIA

	2020
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,35
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	0,90

GESTIÓ DEL RISC	2020	
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	43,95	→
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	40,82	→
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	15,23	→

Usuari/Client

GESTIÓ DE RISCOS SANITARIS	2020	
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	1,33	↓
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,32	→

COMUNICACIÓ, FOMENT I SUPORT D'ACTIVITATS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA	2020	
Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi	86,20	↑

GRAU D'ACOMPLIMENT DE LA NORMATIVA	2020	
Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	18,76	
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	12,15	
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,23	↓
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	2,44	↓

Valors organitzatius

GESTIONAR EL SERVEI AMB LES DIVERSES FORMES DE GESTIÓ (I)	2020	
% de Gestió directa (Ajuntament, OOAA, Empreses municipals)	100,0	→
% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	

DISPOSAR DELS RECURSOS HUMANS ADEQUATS	2020	
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	169,17	↓
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	60.427,31	
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	865,89	→

PROMOURE UN CLIMA LABORAL POSITIU PER ALS TREBALLADORS
2020

% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	5,03	
Sou brut d'un tècnic de Salut pública	35.219,95	
Sou brut d'un inspector	36.935,59	↑

GESTIONAR EL SERVEI AMB LES DIVERSES FORMES DE GESTIÓ (II)
2020

% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	98,50	↑
---	-------	---

MILLORAR LES HABILITATS DELS TREBALLADORS/ES DEL SERVEI
2020

Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	9,20	↓
---	------	---

REFLECTIR L'ESTRUCTURA DE GÈNERE DEL PERSONAL
2020

% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	70,77	→
% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	78,47	→

Economia

DISPOSAR DELS RECURSOS ADEQUATS
2020

Despesa corrent de SAM per habitant	0,92	→
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,11	
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	14,79	

FINANÇAR ADEQUADAMENT EL SERVEI
2020

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	6,03	
% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	22,69	→
% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	71,28	

OFERIR EL SERVEI A UNS COSTOS UNITARIS ADEQUATS
2020

Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	95,97	→
--	-------	---

Entorn

	2020	
Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,6	→
Població	83.821	→
% Població estrangera	17,6	↑
Densitat de població (hab./km ²)	4.301	→
Renda per càpita	16.703	↓

ANNEX

GUIA D'INTERPRETACIÓ

INTRODUCCIÓ

MISSIÓ I FUNCIONS

Els serveis de Salut Pública dels municipis de la província de Barcelona desenvolupen activitats relacionades amb la Seguretat Alimentària, per tal de donar compliment a les competències d'àmbit municipal en aquesta matèria, i d'acord amb això, defineixen la seva missió com:

“Servei públic de protecció de la salut, d'àmbit municipal i de caràcter obligatori adreçat a tota la població. La seva finalitat és garantir la seguretat dels aliments, mitjançant actuacions de vigilància i control sanitari, i de formació i educació sanitària.”

Per donar resposta a aquesta missió, els serveis de Salut Pública disposen d'una Cartera de serveis de Seguretat Alimentària municipal, que inclouen tot un seguit d'activitats específiques per tal de gestionar un servei de qualitat, com són:

- ▶ Registre d'establiments alimentaris de competència municipal;
- ▶ Actualització del cens d'establiments alimentaris;
- ▶ Classificació dels establiments alimentaris en funció del risc;
- ▶ Obertura d'establiments: informe de projecte i la inspecció inicial;
- ▶ La inspecció d'ofici;
- ▶ Informes sanitaris per altres raons;
- ▶ El suport laboratorial: la presa de mostres i l'anàlisi;
- ▶ El sistema d'informació i divulgació;
- ▶ Activitats d'assessorament;
- ▶ La formació dels tècnics propis;
- ▶ La formació dels manipuladors d'aliments;
- ▶ Atenció de queixes i denúncies;
- ▶ Inspecció per denúncia;
- ▶ Col·laboració en emergències i alertes;
- ▶ Control del transport urbà d'aliments;
- ▶ Requeriments i mesures cautelars;
- ▶ Expedients sancionadors.

METODOLOGIA DE LA CONSTRUCCIÓ D'INDICADORS

Els indicadors que es presenten a continuació van ser seleccionats per un grup de municipis en el marc de la metodologia Eina de Gestió de Seguretat Alimentària, amb la participació del Servei de Salut Pública i del Servei de Programació de la Diputació de Barcelona. Els indicadors s'estructuren en quatre dimensions de meta:

- ▶ Encàrrec polític / Estratègic.
- ▶ Usuari / Client.
- ▶ Valors Organitzatius / Recursos Humans.
- ▶ Econòmica.

Així mateix, s'incorporen alguns indicadors d'entorn, que ajuden a contextualitzar el municipi.

FONT DE LES DADES

Les dades per elaborar aquests indicadors van ser facilitades pels diversos ajuntaments, que les van remetre al Servei de Salut Pública de l'Àrea d'Atenció a les Persones. La validació de les dades es va realitzar per part del mateix Servei de Salut Pública.

En l'edició d'enguany, han participat 49 ens locals. D'aquests, 48 són de la província de Barcelona (hi ha 39 municipis, un dels quals, la ciutat de Barcelona, amb els 10 districtes, que han computat com a ens locals independents), i 1 de la província de Tarragona (Cambrils).

ELS CRITERIS DE VALORACIÓ DELS INDICADORS

El color dels indicadors del Quadre Resum d'indicadors (QRI) que s'exposa seguidament, reflecteix un criteri de valoració que té en compte el valor de l'indicador respecte la mitjana:

- ▶ **En verd:** els indicadors amb correlació positiva; és a dir, com més gran, millor. En aquest cas, els valors superiors en un 25% a la mitjana grupal tenen una valoració positiva: es consideren un PUNT FORT. La situació contrària, és a dir, quan l'indicador se situa per sota del 75% de la mitjana grupal, es considera una OPORTUNITAT DE MILLORA.
- ▶ **En taronja:** els indicadors amb correlació negativa; és a dir, com més gran, pitjor. En aquest cas, els valors de l'indicador inferiors al 75% de la mitjana grupal tenen una valoració positiva: es consideren un PUNT FORT. La situació contrària, és a dir, quan l'indicador se situa per sobre en un 25% a la mitjana grupal, es considera una OPORTUNITAT DE MILLORA. Per exemple, nombre d'establiments alimentaris sobre nombre d'inspectors/es SAM.
- ▶ **En groc** aquells indicadors inferiors al 75% de la mitjana o un 25% per sobre que no es consideren ni PUNT FORT ni OPORTUNITAT DE MILLORA.

A continuació es mostren els criteris de valoració respecte la mitjana per cadascun dels indicadors del QRI del CCISAM considerant l'esquema següent:

OPORTUNITAT DE MILLORA	PUNT FORT	INDEFINIT
-------------------------------	------------------	------------------

Dins de la dimensió encàrrec polític

- % d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'activitats realitzades específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Dins de la dimensió usuari client

- Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris del municipi	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Dins de la dimensió valors organitzatius / recursos humans

- % de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de Gestió indirecta (concessió, altres)	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Sou brut d'un inspector/a	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Dins de la dimensió economia

- Despesa corrent de SAM per habitant	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

Entorn

- Població	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de població estrangera	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Densitat de població (hab. / km ² municipi)	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Renda per càpita	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre d'establiments alimentaris per cada 1000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

QUADRE RESUM D'INDICADORS

ENCÀRREC POLÍTIC	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Garantir el compliment de la normativa</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris</td> <td>10,4 ↓</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions</td> <td>79,6 →</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació</td> <td>80,3 →</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol</td> <td>64,8 →</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris</td> <td>72,1 ↑</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions</td> <td>61,3 ↓</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació</td> <td>61,6 ↓</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol</td> <td>41,4 ↓</td> </tr> </tbody> </table>	Garantir el compliment de la normativa	2020	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	10,4 ↓	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	79,6 →	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	80,3 →	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	64,8 →	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	72,1 ↑	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	61,3 ↓	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	61,6 ↓	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	41,4 ↓	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gestionar un servei de "qualitat"</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM</td> <td>78,0 →</td> </tr> <tr> <td>% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos</td> <td>84,5 ↑</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris</td> <td>76,3 ↓</td> </tr> </tbody> </table>	Gestionar un servei de "qualitat"	2020	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	78,0 →	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	84,5 ↑	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	76,3 ↓	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants</td> <td>0,9</td> </tr> </tbody> </table>	Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2020	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,3	Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	0,9
	Garantir el compliment de la normativa	2020																																	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	10,4 ↓																																	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	79,6 →																																	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	80,3 →																																	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	64,8 →																																	
	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	72,1 ↑																																	
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	61,3 ↓																																	
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	61,6 ↓																																		
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	41,4 ↓																																		
Gestionar un servei de "qualitat"	2020																																		
% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	78,0 →																																		
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	84,5 ↑																																		
% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	76,3 ↓																																		
Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2020																																		
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,3																																		
Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	0,9																																		
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gestió del risc</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix</td> <td>43,9 →</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà</td> <td>40,8 →</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt</td> <td>15,2 →</td> </tr> </tbody> </table>	Gestió del risc	2020	% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	43,9 →	% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	40,8 →	% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	15,2 →																									
Gestió del risc	2020																																		
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	43,9 →																																		
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	40,8 →																																		
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	15,2 →																																		
USUARI/CLIENT	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gestió de Riscos Sanitaris</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants</td> <td>1,3 ↓</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>1,3 →</td> </tr> </tbody> </table>	Gestió de Riscos Sanitaris	2020	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	1,3 ↓	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,3 →	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi</td> <td>86,2</td> </tr> </tbody> </table>	Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	2020	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	86,2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grau d'acompliment de la normativa</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats</td> <td>18,8</td> </tr> <tr> <td>Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>12,2</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>4,2</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</td> <td>2,4</td> </tr> </tbody> </table>	Grau d'acompliment de la normativa	2020	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	18,8	Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	12,2	% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,2	% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	2,4												
	Gestió de Riscos Sanitaris	2020																																	
	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	1,3 ↓																																	
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,3 →																																		
Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	2020																																		
Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	86,2																																		
Grau d'acompliment de la normativa	2020																																		
Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	18,8																																		
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	12,2																																		
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,2																																		
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	2,4																																		
VALORS ORGANITZATIUS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% de Gestió directa (Ajuntament, OQAA, Empreses municipals)</td> <td>100,0 ↓</td> </tr> <tr> <td>% de Gestió indirecta (concessió, altres)</td> <td>0,0</td> </tr> </tbody> </table>	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2020	% de Gestió directa (Ajuntament, OQAA, Empreses municipals)	100,0 ↓	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Disposar dels recursos humans adequats</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament</td> <td>169,2</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</td> <td>60.427,3</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament</td> <td>865,9 →</td> </tr> </tbody> </table>	Disposar dels recursos humans adequats	2020	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	169,2	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	60.427,3	Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	865,9 →	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Promoure un clima laboral positiu per als treballadors</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Sou brut d'un tècnic de Salut pública</td> <td>35.219,9</td> </tr> <tr> <td>Sou brut d'un inspector</td> <td>36.935,6</td> </tr> </tbody> </table>	Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2020	% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	5,0	Sou brut d'un tècnic de Salut pública	35.219,9	Sou brut d'un inspector	36.935,6										
	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2020																																	
	% de Gestió directa (Ajuntament, OQAA, Empreses municipals)	100,0 ↓																																	
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0																																	
Disposar dels recursos humans adequats	2020																																		
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	169,2																																		
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	60.427,3																																		
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	865,9 →																																		
Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2020																																		
% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	5,0																																		
Sou brut d'un tècnic de Salut pública	35.219,9																																		
Sou brut d'un inspector	36.935,6																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions</td> <td>98,5 ↑</td> </tr> </tbody> </table>	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2020	% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	98,5 ↑	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Millorar les habilitats dels treballador/res del servei</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei</td> <td>9,2 ↓</td> </tr> </tbody> </table>	Millorar les habilitats dels treballador/res del servei	2020	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	9,2 ↓	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Reflectir l'estructura de gènere del personal</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</td> <td>70,8 →</td> </tr> <tr> <td>% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament</td> <td>78,5 →</td> </tr> </tbody> </table>	Reflectir l'estructura de gènere del personal	2020	% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	70,8 →	% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	78,5 →																			
Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2020																																		
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	98,5 ↑																																		
Millorar les habilitats dels treballador/res del servei	2020																																		
Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	9,2 ↓																																		
Reflectir l'estructura de gènere del personal	2020																																		
% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	70,8 →																																		
% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	78,5 →																																		
ECONOMIA	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Disposar dels recursos adequats</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Despesa corrent de SAM per habitant</td> <td>0,9 →</td> </tr> <tr> <td>% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública</td> <td>14,8</td> </tr> </tbody> </table>	Disposar dels recursos adequats	2020	Despesa corrent de SAM per habitant	0,9 →	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,1	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	14,8	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Finançar adequadament el servei</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM</td> <td>22,7 →</td> </tr> <tr> <td>% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM</td> <td>71,3</td> </tr> </tbody> </table>	Finançar adequadament el servei	2020	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	6,0	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	22,7 →	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	71,3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Oferir el servei a uns costos unitaris adequats</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris</td> <td>96,0 →</td> </tr> </tbody> </table>	Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2020	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	96,0 →												
	Disposar dels recursos adequats	2020																																	
	Despesa corrent de SAM per habitant	0,9 →																																	
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,1																																		
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	14,8																																		
Finançar adequadament el servei	2020																																		
% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	6,0																																		
% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	22,7 →																																		
% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	71,3																																		
Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2020																																		
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	96,0 →																																		
ENTORN	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Població</td> <td>83.821 →</td> </tr> <tr> <td>% Població estrangera</td> <td>17,6 ↑</td> </tr> </tbody> </table>		2020	Població	83.821 →	% Població estrangera	17,6 ↑	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densitat de població (hab. / km2)</td> <td>4.301 →</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants</td> <td>9,6 →</td> </tr> </tbody> </table>		2020	Densitat de població (hab. / km2)	4.301 →	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,6 →	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Renda per càpita</td> <td>16.703</td> </tr> </tbody> </table>		2020	Renda per càpita	16.703																
		2020																																	
Població	83.821 →																																		
% Població estrangera	17,6 ↑																																		
	2020																																		
Densitat de població (hab. / km2)	4.301 →																																		
Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	9,6 →																																		
	2020																																		
Renda per càpita	16.703																																		

Com més gran, millor
 Com més petit, millor.
 La situació ni millora ni empitjora quan puja o baixa

L'indicador es manté estable (5%) els 4 anys
 L'indicador manté tendència a l'alça els 4 anys
 L'indicador manté tendència a la baixa els 4 anys

I. DIMENSÍO ENCÀRREC POLÍTIIC/ESTRATÈGIC

Garantir el compliment de la normativa

% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 10,4%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 9,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les instal·lacions. * S'entén per CONFORMES pel que fa a INSTAL·LACIONS: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 79,6%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 68,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les pràctiques de manipulació i als processos. * S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 80,5%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 69,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat. * S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes i les activitats i els serveis respectius. La verificació de l'autocontrol comporta revisions de documents i comprovacions "in situ" en l'aspecte de l'autocontrol que s'estigui revisant. Els documents d'Autocontrol mínims de que ha de disposar l'establiment en el moment de la inspecció, per a poder-se comptabilitzar són: 1.Pla de formació (els registres corresponents); 2.Pla de Neteja/desinfecció (programa complet); 3.Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de Proveïdors (els corresponents registres). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 64,8%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 45,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variabls emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 72,1%	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 72,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº establiments alimentaris classificats anual	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variabls emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les instal·lacions. * S'entén per CONFORMES pel que fa a INSTAL·LACIONS: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 61,8%	Ens locals participants: 34
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 61,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 34

% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° establiments alimentaris classificats anual	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variabls emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les pràctiques de manipulació i als processos. * S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 61,6%	Ens locals participants: 34
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 61,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 34

% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d' establiments alimentaris classificats anual	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que disposen d'autocontrol.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris classificats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat. * S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes i les activitats i els serveis respectius. La verificació de l'autocontrol comporta revisions de documents i comprovacions "in situ" en l'aspecte de l'autocontrol que s'estigui revisant. Els documents d'Autocontrol mínims de que ha de disposar l'establiment en el moment de la inspecció, per a poder-se comptabilitzar són: 1.Pla de formació (els registres corresponents); 2.Pla de Neteja/desinfecció (programa complert); 3.Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de Proveïdors (els corresponents registres). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 41,4%	Ens locals participants: 33
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 41,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 33

Gestionar un servei de "qualitat"

% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'activitats de la Cartera de Serveis del SAM que l'ajuntament realitza.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'activitats ESPECÍFIQUES de la Cartera de Serveis de SAM realitzades}}{\text{Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'activitats específiques de la Cartera de Serveis de SAM realitzades: són les activitats que l'ajuntament realitza i que estan incloses en la Cartera de Serveis del SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). ➤ Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM: La Cartera de Serveis de SAM estableix les següents activitats: 1. Registre d'establiments alimentaris de competència municipal; 2. Actualització del cens d'establiments alimentaris; 3. Classificació d'establiments alimentaris en funció del risc; 4. Obertura d'establiments: informe de projecte i la inspecció inicial; 5. La inspecció d'ofici; 6. Informes sanitaris per altres raons; 7. El suport laboratorial: la presa de mostres i l'anàlisi; 8. El sistema d'informació i divulgació; 9. Activitats d'assessorament; 10. La formació dels tècnics propis; 11. La formació dels manipuladors d'aliments; 12. Atenció de queixes i denúncies; 13. Inspecció per denúncia; 14. Col·laboració en alertes; 15. Control del transport urbà d'aliments; 16. Requeriments i mesures cautelars; 17. Expedients sancionadors. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 78%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 75,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de requeriments emesos pels ajuntaments que s'han resolt favorablement sobre el total de requeriments emesos.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de requeriments resolts favorablement}}{\text{Nombre total de requeriments emesos}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de requeriments resolts favorablement: SUMA del nombre total de requeriments resolts favorablement durant l'any en estudi (encara que s'hagin emès l'any anterior). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per REQUERIMENT RESOLT FAVORABLEMENT: Aquell requeriment a l'establiment inspeccionat, en el què durant la visita de comprovació (inspecció, recepció de documentació, etc.) es posa de manifest que s'han resolt, almenys, el 80% dels incompliments requerits. ➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les visites d'inspecció realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per REQUERIMENT: el que recull l'article 55.1 i de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu al procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció, alhora que se l'adverteix que, en cas de no fer-ho, l'administració pot imposar multes coercitives. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 84,5%	Ens locals participants: 28
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 86,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 19

% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments codificats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments codificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments codificats: SUMA del nombre total d'establiments del cens que han estat codificats (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiment codificat aquell al què se li ha assignat un número de registre municipal d'acord amb els criteris establerts en la darrera versió del document "Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya". ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat; els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 76,3%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 74,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania

Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de brots de TIA sobre la població del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de brots de TIA}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de brots de TIA: SUMA del nombre de brots que es donen al municipi durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per BROTS DE TOXICOINFECCIÓ ALIMENTÀRIA (TIA): els brots epidèmics relacionats amb les malalties transmeses via alimentària. Són brots de declaració obligatòria i es recullen en el butlletí epidemiològic de Catalunya de manera periòdica. El municipi participa en la fase de comunicació del risc i col·labora amb la Generalitat en la investigació epidemiològica aportant dades de l'activitat alimentària. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 0,35	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 0,13	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de denúncies que ha rebut el servei durant l'any en relació amb la població del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombres de denúncies rebudes}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 10.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de denúncies rebudes: SUMA del nombre total de denúncies rebudes durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per DENÚNCIES: les comunicacions que es fan a l'administració de presumptes irregularitats en matèria de SAM. Les denúncies es poden rebre per diferents vies: trucades telefòniques identificades, entrada per escrit al Registre, a través de OPIC/OMIC, dirigit al servei de Salut Pública, a través de la Policia Local. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 0,90	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 1,1	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Gestió del risc

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el n° establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI BAIX (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI BAIX: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 43,9%	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 43,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el nº establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
Fórmula de càlcul:	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari MITJÀ}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI MITJÀ (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI MITJÀ: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 40,8%	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 40,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
Fórmula de càlcul:	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI ALT (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI ALT: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 15,2%	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 15,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

II. DIMENSÍO USUARI/CLIENT

Gestió de Riscos Sanitaris

Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'inspeccions que realitza el SAM del municipi per cada 1.000 habitants.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 1,3	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 1,4	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre mig d'inspeccions que el servei realitza amb relació al total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 1,3	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 1,3	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària

Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris assessorats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 1.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris assessorats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han estat assessorats al SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'inclouen els establiments assessorats telemàticament, tant a instàncies de l'establiment com del propi ajuntament. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ASSESSORAMENT les accions encaminades a informar i comunicar als titulars o responsables autoritzats dels establiments, determinats aspectes en matèria de seguretat alimentària que permetin garantir la posada al mercat d'aliments segurs, d'acord amb la normativa sanitària vigent. * S'EXCLOU: l'ASSESSORAMENT realitzat durant les visites de classificació i/o inspecció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat; els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 86,2	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 126,7	Ens locals participants sense Barcelona: 37

Grau d'acompliment de la normativa

Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre d'avertiments emesos pels establiments alimentaris visitats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'avertiments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'avertiments emesos: SUMA del nombre total d'avertiments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les visites d'inspecció i/o classificació realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ADVERTIMENT: el document administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que esmeni les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció i/o de classificació. El document ha de contemplar un acusament de rebuda i un termini d'execució. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat VISITATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris VISITATS anual: els establiments alimentaris als quals s'hi ha realitzat una o més visites de classificació i/o d'inspecció durant l'any. En el cas d'establiments visitats més d'una vegada durant l'any (per exemple en cas que l'establiment hagi estat inspeccionat i classificat / inspeccionat més d'una vegada / reclassificat) només es compta com 1 establiment. S'INCLOU: les visites de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 18,8	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 26,0	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre de requeriments pels establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total de requeriments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les inspeccions realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per REQUERIMENT: el que recull l'article 55.1i de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu al procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció, alhora que se l'adverteix que, en cas de no fer-ho, l'administració pot imposar multes coercitives. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 12,2	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 16,5	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre els establiments alimentaris inspeccionats.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més mesures cautelars durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per MESURA CAUTELAR: el que recull l'article 63 del capítol III de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu a mesures cautelars: tancament preventiu de les instal·lacions, l'establiment, el servei; immobilització i comís de productes i substàncies; prohibició de comercialització d'un producte/s; suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats; i la intervenció de mitjans materials i/o humans. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 4,2%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 5,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris sancionats en relació amb el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris sancionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris sancionats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més sancions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per SANCIÓ: el que recull l'art. 71 de la Llei 18/2009 de Salut Pública: multa pecuniària o multa pecuniària i tancament temporal de l'establiment. En els establiments alimentaris sancionats també s'inclouen les Multes coercitives, recollides a l'article 65 del capítol III de la Llei 18/2009 de Salut Pública. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 2,4%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 2,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

III. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS/RH

Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)

% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió directa (ja sigui per una sola administració local o en col·laboració amb d'altres administracions).	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Gestió directa}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OAAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.). ➤ Gestió indirecta (%) (Concessió): Despeses corrents en gestió indirecta: Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta). 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 100%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 100%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de Gestió indirecta (concessió, altres)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió indirecta (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada o societat d'economia mixta).	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Gestió indirecta}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OOAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.). ➤ Gestió indirecta (%) (Concessió): Despeses corrents en gestió indirecta: Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta). 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 0%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 0%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)

% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'inspeccions pròpies fetes en l'ajuntament sobre el total d'inspeccions realitzades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'inspeccions de l'ajuntament: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS que realitza l'AJUNTAMENT durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ de l'ajuntament les accions REALITZADES per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). S'INCLOUEN, els inspectors contractats a través de Plans d'Ocupació. * S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspeccions empreses externes: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per EMPRESAS EXTERNES durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ D'EMPRESAS EXTERNES, les inspeccions realitzades per INSPECTORS que NO són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol II), a DEMANDA de l'AJUNTAMENT. En aquest cas, les inspeccions són contractades per l'ajuntament a una empresa externa especialitzada en Seguretat Alimentària o Autònoms. * S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESAS EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 98,5%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 97,7%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Disposar dels recursos humans adequats

Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total de visites de control realitzades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de visites de control de l'ajuntament}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de visites de control de l'ajuntament: SUMA del nombre total de VISITES de CONTROL de l'ajuntament que es realitzen durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per VISITA de CONTROL les visites de CLASSIFICACIÓ i les d'INSPECCIÓ realitzades per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). * S'EXCLOUEN: les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 169,2	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 187,8	Ens locals participants sense Barcelona: 32

Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima la càrrega de treball dels/les treballadors/es municipals amb relació al nombre d'habitants del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'habitants: nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 60.427,3	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 50.417,6	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total d'establiments alimentaris del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. ➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la què es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 865,9	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 859,2	Ens locals participants sense Barcelona: 31

Millorar les habilitats dels treballadors/res del servei

Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/res del Servei	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la durada i/o intensitat de la formació que reben els treballadors/res del SAM. És un indicador que ens mostra l'esforç municipal per la millora de la capacitat del seus professionals.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM: SUMA del nombre total d'hores d'assistència i participació a activitats de formació continuada al conjunt dels treballadors/res de SAM relacionades amb el lloc de treball. S'inclou tant la formació presencial com en línia. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per HORES DE FORMACIÓ: les hores de cursos, jornades, tallers i seminaris, proposades i/o autoritzades per l'Ajuntament i/o entitat, que estiguin justificades documentalment i d'especialitats relacionades amb tasques específiques. La formació transversal NO es compta com a formació específica SAM. Es recull la formació específica en seguretat alimentària (per exemple: en el cas del "Diplomat en Sanitat", seria una part proporcional de la formació en Salut Pública). ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 9,2	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 10,1	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Promoure un clima laboral positiu per als treballadors/res

% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/res de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és el percentatge d'hores de baixa del personal del SAM, respecte les hores ordinàries previstes per conveni. És un indicador útil per analitzar el clima laboral del SAM.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de baixa}}{\text{Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a} \times \text{Treballadors/res de SAM}} \times 100$	
<p>➤ Nombre total d'hores de baixa: SUMA del nombre total de les hores de baixa i d'indisposicions (Indisposició laboral transitòria i accidents de treball), del conjunt dels treballadors/res del SAM. Aquestes hores de baixa han d'estar proporcionades a les hores que els/les treballadors/res dediquen a SAM. (Exemple: Si hi ha 1 treballador que dedica el 50% del seu horari a tasques de SAM i aquest ha estat 40 hores de baixa en tot l'any, el valor d'aquesta variable seria 20 hores (que correspon a calcular el 50% de 40 hores). NO es consideren les hores de baixa per maternitat, paternitat, ni els permisos i les llicències.</p> <p>* S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació.</p> <p>En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</p> <p>➤ Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a: NOMBRE D'HORES ANUALS LABORALS per conveni d'un treballador/a del SAM.</p> <p>NOTA : Les hores de conveni s'empraran per traduir el nombre de treballadors en hores (i poder-ho comparar amb les hores de baixa).</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 5,0%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 4,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Sou brut d'un tècnic/a de Salut Pública	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el salari brut anual del lloc de treball d'un professional. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
Fórmula de càlcul: Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut Pública	
Variables emprades:	
<p>➤ Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut pública: Sou brut anual del lloc de treball d'un tècnic/a de SALUT PÚBLICA (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitat, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respecte per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona o en cas que no es disposi d'aquesta dada, la facilitada pel propi ajuntament.</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 35.220€	Ens locals participants: 46
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 33.309€	Ens locals participants sense Barcelona: 36

Sou brut d'un/a inspector/a	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el salari brut anual del lloc de treball d'un/a inspector/a. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
Fórmula de càlcul: Sou brut base anual d'un/a inspector/a.	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> Sou brut base anual d'un/a inspector/a: Sou brut anual del lloc de treball d'un/a INSPECTOR/A (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitat, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respectiu per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona o en cas que no es disposi d'aquesta dada, la facilitada pel propi ajuntament. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 36.936€	Ens locals participants: 28
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 31.237€	Ens locals participants sense Barcelona: 18

Reflectir l'estructura de gènere del personal

% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la proporció de dones sobre el total dels treballadors/es de SAM. És un indicador que ens reflecteix l'estructura de gènere de la plantilla.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Dones a la plantilla}}{\text{Treballadors/es de SAM}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> Dones a la plantilla (treballadores) del SAM: SUMA del nombre total de DONES treballadores de SAM. * S'entén per TREBALLADORA de SAM, les DONES treballadores incloses en el Capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal femení de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. En el cas de contractacions temporals i/o a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any. Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a en que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 70,8%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 79,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la proporció de dones amb càrrec de comandament sobre el total dels treballadors/es de SAM amb comandament. És un indicador que ens reflecteix l'estructura de gènere de la plantilla.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores)}}{\text{Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores): SUMATORI del nombre total de DONES treballadores de SAM que tenen responsabilitats de direcció, coordinació i gestió del Servei de seguretat alimentària. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). ➤ Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament: SUMATORI del nombre total de treballadors/es SAM que tenen responsabilitats de direcció, coordinació i gestió del Servei de seguretat alimentària. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 78,5%	Ens locals participants: 38
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 84,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 28

IV. DIMENSIÓ ECONÒMICA

Disposar dels recursos adequats

Despesa corrent de SAM per habitant	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent de SAM pels habitats residents al municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Nombre d'habitants. És el nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 0,92€	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 1,04€	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM amb relació al pressupost corrent municipal, reflectint el pes econòmic del servei dins el pressupost municipal.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del pressupost municipal}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Despeses corrents del pressupost municipal: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis), 3 (Interessos) i 4 (Transferències Corrents) del pressupost municipal consolidat (s'inclou l'Ajuntament, els Organismes Autònoms i no s'inclouen les empreses municipals). 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 0,11%	Ens locals participants: 39
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 0,11%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM en relació amb el pressupost de Salut Pública.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Despeses corrents del servei de Salut Pública}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Despeses corrents del servei de Salut Pública: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de Salut Pública. * S'EXCLOU: les despeses de les partides d'animals de companyia. * S'EXCLOU: la despesa destinada a consum i junta arbitral, laboratori, administració, serveis jurídics, etc. * S'EXCLOU: la despesa destinada a salvament i socorrisme de platges. * S'EXCLOU: la despesa de cementiri i serveis funeraris. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 14,8%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 19,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Finançar adequadament el servei

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb taxes, preus públics i altres ingressos. És una valoració del pes dels ingressos aportats per les persones usuàries en el finançament del servei, i una mostra del seu grau de finançament.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions taxes i preus públics en SAM}}{\text{Despesa corrent anual de SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportacions taxes i preus públics en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 3 (Taxes, preus públics i altres ingressos). Exemple: INCLOU taxes per inspecció i/o autorització, els ingressos per sancions, els preus de cursos de manipuladors, preus d'anàlisi de laboratori, etc. En el cas de gestió indirecta, s'inclouen els ingressos de l'entitat gestora (compte d'explotació). ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <p>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 6,0%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 3,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador recull el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb aportació d'altres institucions públiques. És una valoració dels ingressos procedents d'institucions diferents de la municipal, i una mostra del grau de finançament dels SAM.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions d'altres institucions en SAM}}{\text{Despesa corrent de SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportacions d'altres institucions en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 4 (Transferències corrents) d'altres institucions: Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona, etc. No s'inclouen les transferències de l'Ajuntament a l'Organisme Autònom ni a la Concessionària. ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <p>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 22,7%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 33,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents de SAM que són finançades amb aportació municipal. L'indicador reflecteix el grau de finançament municipal del servei.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions de l'ajuntament}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: S'obté AUTOMÀTICAMENT com a resultat de l'operació següent: Despeses corrents - Aportacions taxes i preus públics - Aportacions d'altres institucions. ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 71,3%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 62,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Oferir el servei a uns costos unitaris adequats

Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent del SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris que hi ha al municipi. És un indicador que ens aproxima sobre el grau i la intensitat de cobertura de les activitats vinculades amb el SAM.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 96,0€	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 97,7€	Ens locals participants sense Barcelona: 38

V. ENTORN

Població	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la grandària d'un municipi en termes d'habitants.	
Fórmula de càlcul: <i>Nombre d'habitants</i>	
Variables emprades:	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 83.821	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 62.582	Ens locals participants sense Barcelona: 39

% Població estrangera	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura el nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Població estrangera}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100$	
Variables emprades:	
➤ Població estrangera: Nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 17,6%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 14,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Densitat de població (hab. / km² municipi)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la distribució del nombre d'habitants en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Superfície municipal}}$	
Variables emprades:	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Superfície municipal: Extensió del municipi, en Km. quadrats. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 4.301	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 2.864,7	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és la relació que hi ha entre el nombre d'establiments censats del municipi per cada 1.000 habitants.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. ➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 9,6	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 10,7	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Renda per càpita	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és la relació que hi ha entre la renda familiar bruta disponible del municipi i el nombre d'habitants i ens reflecteix el nivell de riquesa econòmica del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Renda familiar bruta disponible}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Renda familiar bruta disponible: Renda municipal. Font: Diputació de Barcelona (SIEM, elaboració pròpia). ➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2020: 16.703	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2020 sense Barcelona: 14,474,6	Ens locals participants sense Barcelona: 39



**Diputació
Barcelona**

Àrea d'Igualtat i
Sostenibilitat Social

Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum
Servei de Salut Pública

Recinte Mundet. Edifici Serradell, 2a

Passeig de la Vall d'Hebron, 171

08035 Barcelona

Tel. 934 022 468

s.salutp@diba.cat

www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal



**Diputació
Barcelona**

Àrea de Recursos Humans,
Hisenda i Serveis Interns

Direcció de Serveis de Planificació Econòmica
Servei de Programació

Edifici Can Serra

Rambla de Catalunya, 126, 5è

08008 Barcelona

Tel. 934 022 237

s.programacio@diba.cat

www.diba.cat/web/menugovernlocal/cci