

7a edició del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària

Resultats any 2015

Versió lliure difusió



**Diputació
Barcelona**

**7a edició del
Cercle de comparació
intermunicipal de
seguretat alimentària**

Resultats any 2015

Versió lliure difusió



**Diputació
Barcelona**

Àrea d'Atenció a les Persones
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 Presidència
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/ci

SUMARI

PRÒLEG	3
CERCLES DE COMPARACIÓ ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL.....	5
INTRODUCCIÓ.....	7
DEFINICIÓ, OBJECTIUS I COMPROMISOS.....	8
FASES DE L'ESTUDI.....	9
ALGUNES XIFRES.....	31
MARC TEÒRIC.....	33
DEFINICIÓ I PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES	35
UTILITATS I APLICACIONS DELS INDICADORS.....	35
EL BENCHMARKING.....	36
LEGISLACIÓ.....	38
BIBLIOGRAFIA.....	39
EL CERCLE DE COMPARACIÓ DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA MUNICIPAL	41
CALENDARI DEL CERCLE.....	43
FASE DE DISSENY.....	45
INTRODUCCIÓ	47
QUADRE RESUM D'INDICADORS.....	52
I. DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC.....	54
II. DIMENSIÓ USUARI / CLIENT.....	63
III. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS/ RECURSOS HUMANS.....	67
IV. DIMENSIÓ ECONÒMICA.....	73
V. ENTORN.....	77
INFORME GLOBAL DELS INDICADORS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA MUNICIPAL 2015:	
CONCLUSIONS.....	79
INTRODUCCIÓ	81
ANÀLISI GLOBAL DELS INDICADORS.....	84
ANÀLISI DELS TALLERS DE MILLORA: METODOLOGIA D'OPORTUNITATS DE MILLORA	109
CONCLUSIONS.....	111

PRÒLEG

Ens plau presentar-vos els resultats de la setena edició del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal (en endavant CCI SAM). Aquest Cercle l'impulsa la Diputació de Barcelona a través dels seus Serveis de Programació i de Salut Pública.

L'objectiu del CCISAM és promoure la millora de la qualitat dels serveis que treballen la Seguretat Alimentària al món local, ja que aquesta és competència municipal obligatòria.

Enguany ha augmentat la participació al CCISAM, ja que ho han fet 49 ens locals, sis més que a l'edició anterior. El resultat d'aquest treball combina mètodes d'avaluació quantitius i qualitius. En concret, la present edició s'ha encetat amb una sessió d'acollida als nous integrants i s'ha dut a terme la recollida i la validació de les dades de l'activitat 2015, tot obtenint el Quadre Resum d'Indicadors (QRI) de Seguretat Alimentària i la identificació de punts forts i oportunitats de millora per a cada ens participant. Finalment, els municipis han participat presencialment als tallers de millora en els que, després d'analitzar els resultats del QRI i els punts forts i oportunitats de millora obtinguts, han treballat la metodologia proposada.

En els tallers d'enguany s'ha treballat la metodologia de les oportunitats de millora, utilitzant l'eina del diagrama d'Ishikawa: cada municipi ha analitzat una oportunitat de millora i ha identificat les causes que la provoquen. En grup s'han votat les causes segons la seva importància i les més votades s'han analitzat per tal d'identificar les possibles accions de millora. Sobre aquestes s'ha realitzat una nova votació i cada municipi ha pogut obtenir les principals accions de millora que poden solucionar la major part del problema analitzat.

Als tallers ha destacat el debat, l'intercanvi d'experiències i la posada en comú de les conclusions entre els participants.

Des de l'Àrea d'Atenció a les Persones volem destacar, la utilitat que tenen aquests tallers a nivell individual per a cadascun dels participants ja que, d'una banda, els hi permet 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 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. Per finalitzar, s'exposen 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.

Els cercles de comparació intermunicipal

INTRODUCCIÓ

L'experiència de la Diputació de Barcelona en l'àmbit dels indicadors de gestió local es remunta a l'any 1983, amb l'aparició del Servei d'Informació Econòmica Municipal (SIEM). Aquest producte, que gaudeix d'un gran prestigi en l'àmbit de les finances locals, se centra en l'anàlisi de temes pressupostaris, de fiscalitat i d'endeutament de l'àmbit local de la província de Barcelona.

La demanda creixent de serveis públics es va enfortir notablement durant la dècada dels 80, situació que va comportar que els ajuntaments haguessin d'incrementar d'una manera ràpida i relativament poc ordenada la prestació de nous serveis per a la ciutadania. Als anys 90 es va veure la necessitat d'instrumentalitzar la gestió en la provisió dels serveis públics locals, i la racionalització i la qualitat van esdevenir conceptes claus en parlar de serveis públics. Així doncs, s'observa la necessitat de començar a treballar per obtenir informació en relació amb la manera en què se subministren aquests serveis, per tal que els responsables i els gestors municipals puguin prendre decisions.

En aquesta situació, es crea una nova línia de treball l'any 1998 destinada a la posada en marxa d'un instrument per a l'obtenció d'informació comparada en el marc de la gestió dels serveis: l'estudi Indicadors de Gestió de Serveis Municipals (IGSM) destinat a municipis de més de 10.000 habitants.

L'estudi IGSM oferia als municipis participants una evolució dels seus indicadors de gestió dels serveis de forma comparada amb la mitjana del conjunt de municipis participants. Mitjançant les comparacions, s'establí una mesura del nivell de provisió i de qualitat en la prestació de serveis municipals.

Malgrat això, l'estudi IGSM estava mancat de la participació dels responsables dels serveis municipals, que ni intervenien en la definició dels indicadors (eren creats unilateralment 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, cal mencionar que a l'estudi IGSM tampoc participaven altres àrees de la Diputació de Barcelona, que tenien un contacte habitual amb els responsables dels serveis locals. Es desaprovava, d'aquesta forma, el coneixement específic d'aquestes àrees i la possibilitat d'enfortir la transversalitat interna.

L'any 2000 es produeix un nou salt qualitatiu amb la creació i posada en marxa dels Cercles de Comparació Intermunicipal (CCI), adreçats als responsables dels serveis locals de municipis amb una població de més de 10.000 habitants. 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, la posada en marxa d'accions de millora i la transferència de coneixement a través de bones pràctiques o experiències exemplars.

Els CCI constitueixen un dels productes més novedosos que s'està oferint al món local des de la Diputació de Barcelona en l'àmbit dels indicadors de gestió. Enguany tots els serveis analitzats en els IGSM estan inclosos en algun CCI. El fet diferencial d'aquesta actuació rau en la participació i implicació dels responsables locals en tot el procés d'implementació dels mateixos Cercles, des de l'inici fins a l'acabament.

Aquest mètode de treball constitueix la filosofia bàsica d'actuació de la Diputació de Barcelona que, des del seu Pla de Mandat, vol impulsar el treball en xarxa amb els ens locals de la província. L'implicació com a agents proactius en la definició de les actuacions de la nostra Corporació esdevé un factor clau que augmenta la garantia d'èxit en l'aplicabilitat i en el grau d'utilitat de les polítiques supralocals. ■■■

DEFINICIÓ, OBJECTIUS I COMPROMISOS

Els CCI es configurem com un mètode de treball, en l'àmbit de la prestació i gestió dels serveis proveïts pels governs municipals, per assolir els objectius següents:

- ♦ mesurar, comparar i avaluar resultats, mitjançant uns indicadors comuns consensuats,
- ♦ formar un grup de treball per intercanviar experiències,
- ♦ impulsar la millora dels serveis.

La implementació dels CCI s'efectua a través de la realització d'un nombre determinat de reunions per any (anomenades tallers), amb una metodologia pròpia de treball, i amb la participació de diferents responsables del servei municipal objecte d'anàlisi, que desenvolupen la seva tasca diària en ajuntaments majors de 10.000 habitants*.

Els objectius dels tallers són:

- ♦ proposar una metodologia de treball comuna que permeti comparar els serveis municipals dels ajuntaments participants,
- ♦ arribar a un acord sobre uns indicadors comuns amb els quals poder comparar els serveis municipals,
- ♦ formar un grup de treball concret que, de forma transparent, intercanviï els resultats dels indicadors entre els seus participants.

El nombre recomanable d'ajuntaments participants en un CCI se situa entre els 10 i els 15 en el seu començament. L'augment de la participació de noves entitats locals passa per la creació de tallers addicionals. Així, en diversos serveis municipals hi ha més d'un taller de millora.

Els compromisos a adquirir per part dels participants són els següents:

- ♦ facilitar la informació necessària per efectuar una comparació intermunicipal dels serveis locals analitzats,

- ♦ permetre que tots els participants del CCI puguin veure les dades facilitades (i no mostrar les dades a terceres persones),
- ♦ participar en la sessió d'avaluació dels resultats i de presentació de propostes de millora internes per a cada municipi.

En aquest sentit, cal destacar que les dades que es publiquen fora del Cercle són exclusivament les mitjanes del conjunt de participants, però mai les dades concretes de cada municipi.

El perfil de les persones assistents als tallers ha de ser preferentment de caire directiu, amb capacitat de decisió, i amb coneixement del servei analitzat. Es tracta de facilitar la implantació de les millores en el departament que és de la seva responsabilitat.

* Excepcionalment, municipis de menys de 10.000 habitants han participat en alguns Cercles.

FASES DE L'ESTUDI

El procés de desplegament dels CCI s'articula entorn de cinc fases que es retroalimenten de manera successiva:

1. Fase de disseny,
2. Fase de mesura,
3. Fase d'avaluació,
4. Fase de millora,
5. Fase de comunicació i implementació.

Tractant-se d'un procés que pretén aconseguir la millora contínua, un CCI no té, teòricament, acabament. Cada any els seus membres han de tornar a participar en els tallers per avaluar i continuar implantant les millores.

El Procés de Millora Contínua



1. FASE DE DISSENY

Aquesta fase consisteix en la definició de la missió i dels objectius estratègics del servei municipal objecte d'anàlisi, en la relació i definició consensuada dels indicadors que han de ser emprats en la comparació entre els municipis (benchmarking), i en l'establiment de comú acord de les variables utilitzades pel càlcul dels indicadors.

La durada d'aquesta fase és aproximadament de dos dies de treball. Es realitzen, per tant, dos tallers de treball amb els diferents municipis participants en el CCI.

Al **primer taller** participen un grup reduït d'experts municipals (aproximadament 6), amb experiència reconeguda en el treball amb indicadors. Aquest grup, dirigit per persones del Servei de Programació i d'altres Àrees de la Diputació de Barcelona que treballen en l'àmbit del servei analitzat, s'encarrega d'efectuar una primera aproximació a la definició de la missió i objectius estratègics, als indicadors i a les variables. El mètode de treball es fonamenta en tècniques de dinàmiques de grup que afavoreixen la participació ordenada dels ajuntaments, així com la posterior sistematització de les idees resultants (pluja d'idees, metaplan i tècniques nominals de grup, entre d'altres).

El **segon taller** està format per tots els integrants del CCI. En aquest, s'aporta tot el treball realitzat prèviament pel grup reduït d'experts i es fan les consideracions que es creuen oportunes. Finalment es valida i s'assumeix per part de tot el Cercle: la missió i objectius estratègics del servei analitzat, els indicadors utilitzats per efectuar la comparació intermunicipal, i les variables que han de ser contemplades en la definició dels indicadors. A partir d'aquest moment es comparteix un llenguatge comú, establert i acordat per tots els participants, i que serà el fil conductor de la implementació del Cercle.

Convé posar especial èmfasi en el fet que són els propis ajuntaments que seleccionen i consensuen els indicadors que hauran d'utilitzar per mesurar i comparar amb d'altres la gestió del servei municipal que se subministra des del seu govern local. Aquest fet és fonamental i constitueix una clau d'èxit atès que garanteix l'aplicabilitat i la utilitat d'allò que s'està realitzant.

Els indicadors resultants s'estructuren en **quatre dimensions de meta**:

- ◆ Primera dimensió: Encàrrec Polític / Estratègic.
- ◆ Segona dimensió: Usuari / Client.
- ◆ Tercera dimensió: Valors Organitzatius / Recursos humans.
- ◆ Quarta dimensió: Econòmica.

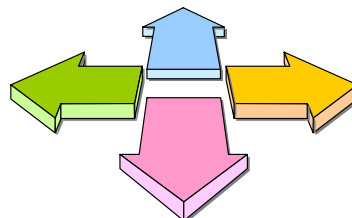
Les 4 dimensions

I. Dimensió Encàrrec polític / estratègic

Es tracta d'indicadors relacionats amb la consecució dels objectius finals del servei, així com amb la qualitat del servei

IV. Dimensió Econòmica

Es tracta d'indicadors que expressen l'ús dels recursos necessaris per donar el servei, els seus costos associats, així com les fonts de finançament del servei.



II. Dimensió Usuari / Client

Es tracta d'indicadors relacionats amb l'ús que fan els usuaris / clients del servei, i la seva satisfacció amb el servei.

Si s'escau, es pot distingir entre usuaris interns i externs del servei.

III. Dimensió Valors Organitzatius / RRHH

Es tracta d'indicadors relacionats amb el model organitzatiu i de gestió, així com dels recursos humans (com ara retribucions, formació, taxa de presència, satisfacció o càrregues de treball).

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

Cal destacar que els indicadors es presenten en un format de "**Quadre Resum d'Indicadors**", que pretén ser una primera aproximació a un Quadre de Comandament Integral, en què per a cada dimensió es defineixen uns objectius estratègics i uns indicadors que serveixen per mesurar-los.

Amb l'objectiu de poder 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. En concret, es tracta de 6 indicadors de la dimensió de Valors Organitzatius / Recursos Humans (% de gestió directa, % de gestió indirecta, % d'hores de baixa, salari brut d'una categoria professional rellevant en el servei, hores de formació per treballador i % de dones sobre el total de professionals del servei) i de 5 indicadors de la dimensió Econòmica (despesa corrent per habitant, % de despesa corrent sobre el pressupost

corrent municipal, % d'autofinançament per taxes i preus públics i altres ingressos, % de finançament per part d'altres administracions, i % de finançament per part de l'ajuntament).

Periòdicament, es realitzen sessions de revisió dels indicadors, en què es reflexiona sobre els indicadors consensuats en edicions anteriors i s'arriba a un nou consens d'indicadors que reflecteixi d'una forma més acurada el servei analitzat.

Quadre Resum d'Indicadors SERVEI X

Quadre Resum d'Indicadors SERVEI X																
Encàrrec polític	Impulsar A				Impulsar B				Fomentar Y				Fomentar Z			
Usuari / Client	Ofert un servei de qualitat als usuaris / clients				Ofert un servei accessible als usuaris				Altres objectius				Altres objectius			
Valors Organitz / RRHH	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió				Ofert un servei de qualitat (model de gestió)				Promoure un clima laboral positiu pels treballadors				Millorar les habilitats dels treballadors			
Economia	Disposar dels recursos adequats				Finançar adequadament el servei				Gestionar adequadament els recursos				Ofert el servei a uns costos unitaris adequats			

2. FASE DE MESURA

Un cop identificades les variables en la fase de disseny, aquestes es recullen en una enquesta que es lliura als ajuntaments participants. El suport utilitzat pel lliurament de l'enquesta pot ser doble, en funció dels requeriments informàtics del municipi:

- ♦ a través d'un fitxer excel, o bé,
- ♦ via internet, utilitzant un aplicatiu creat *ad hoc* (Gestió i Tramitació d'Enquestes – GTE) que permet la introducció de dades mitjançant un accés restringit.

La durada d'aquesta fase està consensuada pels municipis, en funció de la seva disponibilitat d'accés a la informació. D'altra banda, durant tot el procés de recollida de dades, s'ofereix assessorament individualitzat als municipis per omplir l'enquesta.

Si els participants envien la informació en format excel, se'n fa un abocament posterior de la mateixa a l'aplicatiu GTE.

Les dades rebudes són objecte d'una validació conceptual i estadística per part de la Diputació de Barcelona, a fi i efecte de 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.

Cal mencionar que la mitjana del grup de municipis participants es calcula de la següent manera:

X = qualsevol variable del numerador de l'indicador
 Y = qualsevol variable del denominador de l'indicador
 Ip = municipi participant

$$\text{Mitjana} = \frac{\sum_{lp=1}^n X_{lp}}{\sum_{lp=1}^n Y_{lp}}$$

(essent necessari que un municipi tingui disponibles els valors de les variables del denominador i el numerador per tal que s'inclogui en el càlcul de la mitjana).

Els indicadors amb dades monetàries s'expressen en euros en termes corrents (és a dir, no estan deflactats per l'índex de preus al consum).

Totes les dades són anuals, excepte si s'indica una periodicitat diferent (diària, setmanal, mensual, etc.).

3. FASE D' AVALUACIÓ

Consisteix en l'elaboració d'un **informe amb els indicadors de cada municipi**, destacant els valors més significatius. Així, per a cada indicador es calcula la mitjana, i es destaquen els valors dels municipis de la següent manera:

- ♦ En **verd**: els valors un 50% per sobre o per sota la mitjana del conjunt de municipis participants que, en general, s'han considerat un punt fort.
- ♦ En **taronja**: els valors un 50% per sobre o per sota la mitjana del conjunt de municipis participants que, en general, s'han considerat una oportunitat de millora.
- ♦ En **groc**: els valors un 50% per sobre o per sota la mitjana del conjunt de municipis participants que no es consideren ni punt fort ni oportunitat de millora.

Adicionalment, s'elabora un **Quadre Resum Individual**, per a cada municipi de referència, comparant els valors del municipi amb la mitjana de referència del Cercle. De la mateixa manera que a l'informe Intermunicipal, es destaquen els valors específicament significatius (que estan com a mínim un 50% per sobre o per sota la mitjana).

A partir d'aquests valors, així com d'altres que puguin ser significatius, es realitza per part de la Diputació de Barcelona un primer esborrany d'identificació dels **punts forts i oportunitats de millora** de cada municipi, el qual es remet als participants del Cercle.

MUNICIPI	
PUNTS FORTS	OPORTUNITATS DE MILLORA
Provindrà de: <ol style="list-style-type: none"> 1. Anàlisi quantitativa en base als valors per sobre o per sota un 50 % de la mitjana. 2. Selecció i concreció en base a una anàlisi qualitativa. 	Provindrà de: <ol style="list-style-type: none"> 1. Anàlisi quantitativa en base als valors per sobre o per sota un 50 % de la mitjana. 2. Selecció i concreció en base a una anàlisi qualitativa.
ENTORN <ul style="list-style-type: none"> - Dades que ajuden a contextualitzar el municipi 	A ANALITZAR <ul style="list-style-type: none"> - Només se seleccionará una oportunitat de millora. - Priorització d'aquella oportunitat de millora que és gestionable.
ALTRES COMENTARIS	
Pot provenir indistintament: <ul style="list-style-type: none"> ▪ dels indicadors amb un valor significatiu establert identificat amb color groc ▪ d'aspectes pel coneixement del municipi que no es veuen reflectits en les dades 	

Durant el taller d'intercanvi anual, cada municipi valida el primer esborrany de punts forts i oportunitats de millora, i explica succintament a la resta de municipis el conjunt dels resultats del seu municipi.

4. FASE DE MILLORA

A continuació, i durant aquest taller d'intercanvi tot just mencionat, es treballa per identificar les millores que es poden realitzar en la prestació del servei municipal. Es tracta d'un taller eminentment pràctic i participatiu, que dona peu a replantejar-se com s'ofereix i es gestiona el servei, a la vegada que possibilita l'intercanvi d'experiències i la transferència de coneixements.

En funció del taller, es proposa seguir una de les metodologies següents:

- A. Oportunitats de millora.
- B. Bones pràctiques.
- C. Anàlisi de l'evolució del servei.
- D. Actuacions d'Estalvi Econòmic.
- E. Anàlisi de Fortaleses.

A. OPORTUNITATS DE MILLORA

Cadascun dels participants selecciona una oportunitat de millora per treballar en aquest taller, i l'analiza en tres subetapes (que es descriuen amb més detall a les pàgines següents):

- 4.1.A. S'identifiquen les diferents causes de l'oportunitat de millora seleccionada. Eina emprada: Diagrama Ishikawa (o d'espina de peix).
- 4.2.A. 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.
- 4.3.A. 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.

B. BONES PRÀCTIQUES

Cadascun dels participants presenta una bona pràctica del seu municipi, en una sessió que s'estructura amb el següent pla de treball:

- 4.1.B. Objectius a assolir.
- 4.2.B. Introducció dels continguts.
- 4.3.B. Anàlisi d'un cas.
- 4.4.B. Descripció d'una bona pràctica.
- 4.5.B. Presentació i valoració de bones pràctiques.

C. ANÀLISI DE L'EVOLUCIÓ DEL SERVEI

Cada participant analitza la situació del seu servei en base a l'evolució que han mostrat els indicadors analitzats durant el període estudiat. La sessió s'estructura seguint les fases següents:

- 4.1.C. Anàlisi de la situació actual: els participants analitzen i verifiquen els seus Punts Forts i Oportunitats de Millora.

4.2.C. Anàlisi de l'evolució dels indicadors: els participants analitzen i verifiquen quins indicadors han millorat, quins s'han mantingut i quins han empitjorat des de l'any base fins l'any d'estudi.

4.3.C. Creuament de l'Anàlisi de la situació actual amb l'Anàlisi de l'evolució dels indicadors.

4.4.C. Presentació i valoració de l'evolució del servei des de l'any base fins la situació actual.

D. ACTUACIONS D'ESTALVI ECONÒMIC

Cadascun dels participants presenta una Actuació d'Estalvi Econòmic. Aquesta metodologia té el següent pla de treball:

- 4.1.D. Introducció de continguts.
- 4.2.D. Descripció d'una Actuació d'Estalvi Econòmic.
- 4.3.D. Presentació i valoració de les Actuacions d'Estalvi Econòmic.

E. ANÀLISI DE FORTALESES

Cada grup de participants analitza una Fortalesa. Una **Fortalesa** és qualsevol **àmbit d'un servei**, que ha estat gestionada de forma especialment satisfactòria per un grup de municipis. Aquesta metodologia té el següent pla de treball:

Abans dels Tallers de Millora:

- 4.i.E. Selecció de les Fortaleses (Indicadors) a analitzar.
- 4.ii.E. Agrupació dels Municipis segons el dia de la realització del Taller.
- 4.iii.E. Agrupació dels Municipis per Fortaleses.

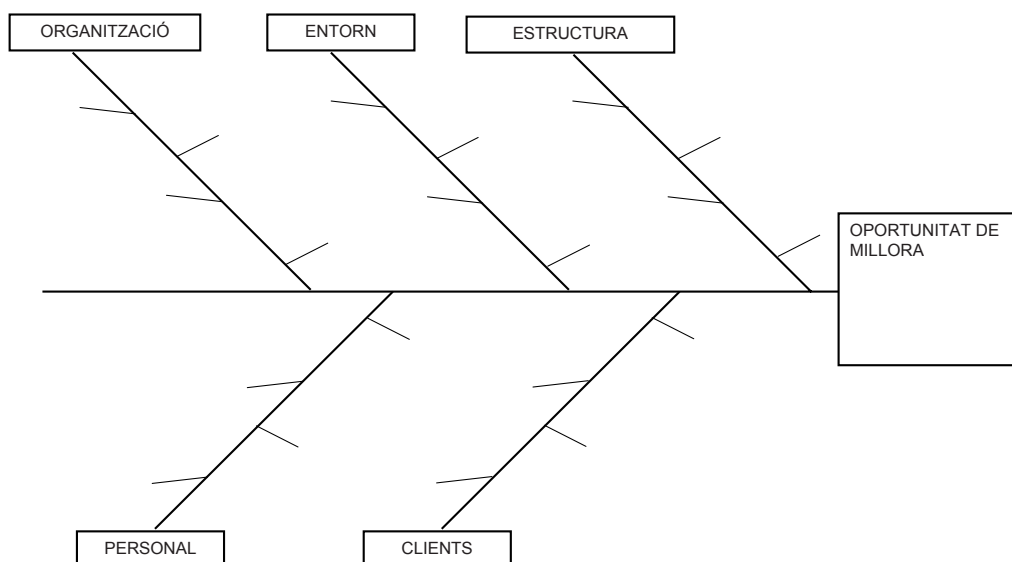
Durant els Tallers de Millora:

- 4.1.E. Introducció de la Metodologia.
- 4.2.E. Descripció d'una Fortalesa (en taules).
- 4.3.E. Presentació i Discussió en plenari de Fortaleses.

A. OPORTUNITAT DE MILLORA

4.1.A Diagrama d'Ishikawa. A partir d'aquests diagrames, anomenats també d'espina de peix, es poden detectar les causes d'una determinada oportunitat de millora.

4.1 Diagrama Ishikawa (o d'espina de peix)



En primer lloc, s'escriu l'oportunitat de millora a la part dreta de l'espina de peix. A continuació, a través d'una pluja d'idees s'identifiquen les diferents causes de l'oportunitat de millora que, a la vegada, es classifiquen a les espines principals, en varies categories.

Aquestes categories ens ajuden a classificar les causes, però no necessàriament han de ser aquestes.

ORGANITZACIÓ	Causes degudes al sistema d'organització del centre Ex. Funcions no ben delimitades
ENTORN	Causes degudes a factors externs al servei Ex. No s'ha donat prioritat política al servei
ESTRUCTURA	Causes degudes a deficiències estructurals o de recursos Ex. Manca d'espai suficient per realitzar determinades activitats
PERSONAL	Causes degudes als professionals / treballadors Ex. Manca de formació en atenció al públic
CLIENTS	Causes degudes als usuaris - clients Ex. Desconeixement dels serveis que oferim

4.3.A Matriu d'Anàlisi de les Accions de Millora. Aquesta eina ens permet identificar possibles accions de millora i ponderar-les.

Un cop s'han prioritzat les causes de l'oportunitat de millora, en seleccionarem les 2 o 3 causes principals (és a dir, aquelles que hagin obtingut una puntuació total més elevada en la "Matriu de classificació de causes" i que conjuntament superin el 60 %).

Per a cadascuna de les causes, amb la tècnica del "brainstorming" s'identifiquen possibles accions de millora.

Municipi:

MATRIU D'ANÀLISI DE LES ACCIONS DE MILLORA

OPORTUNITAT
DE MILLORA:

DESCRIPCIÓ		PONDERACIÓ (*)				
CAUSA (a partir del diagrama causa-efecte)	ACCIÓ DE MILLORA PROPOSADA	EFFECTIVITAT	DISPONIBILITAT DE RECURSOS	FACTIBILITAT	ACCEPTACIÓ	TOTAL (**)

* Escala de 1-5: 1 cap; 2 alguna; 3 moderada; 4 alta; 5 molt alta
 ** Efectivitat x Disponibilitat de Recursos x Factibilitat x Acceptació

A continuació, es ponderaran les possibles accions de millora, mitjançant la "Matriu d'anàlisi de les accions de millora", emprant les següents 4 dimensions.

EFFECTIVITAT	En quin grau dóna resposta al problema?
DISPONIBILITAT DE RECURSOS	En quin grau estan disponibles els recursos (econòmics i materials) necessaris?
FACTIBILITAT	En quin grau és viable la proposta de millora tenint en compte el nivell organitzatiu?
ACCEPTACIÓ	En quin grau serà acceptada l'acció de millora pels treballadors i pels usuaris?

Les dimensions es valoren en una escala de 1 a 5 (1 cap, 2 alguna, 3 moderada, 4 alta, 5 molt alta).

Les accions de millora amb major puntuació són aquelles que s'haurien de portar a terme.

S'obté la puntuació total multiplicant els valors de les 4 dimensions.

B. BONES PRÀCTIQUES

A continuació es detallen els principals aspectes conceptuals d'una bona pràctica i el pla de treball desplegat.

I. CONCEPTE, ATRIBUTS I ESTRUCTURA FORMAL D'UNA BONA PRÀCTICA

EL CONCEPTE DE BONA PRÀCTICA

Es pot definir com a bona pràctica qualsevol actuació o experiència implantada, avaluable, participativa, sostinguda i transferible, basada en el disseny d'una planificació prèvia, que dona una resposta satisfactòria a un problema concret, en un determinat àmbit d'actuació, ja sigui per resoldre una temàtica innovadora o per millorar de forma excel·lent una pràctica ja existent.

L'impuls del concepte de bones pràctiques a les Administracions públiques ha tingut un desenvolupament important a partir de la dècada dels noranta, amb la finalitat de donar resposta a nous reptes i necessitats de canvi en l'àmbit del sector públic.

Concepte originari del món anglosaxó, *Best Practices*. La idea bàsica consisteix a recollir i difondre experiències exemplars que donin resposta a problemes comuns per a diferents organitzacions o territoris.

Les bones pràctiques van girar en un primer moment al voltant de temes relacionats amb l'eficiència en l'ús dels recursos públics, les polítiques d'orientació als usuaris/clients i la qualitat dels serveis prestats. Amb el temps, es van anar estenent a temàtiques i sectors més específics fins arribar a una àmplia popularització.

Hi ha dos aspectes, a banda d'altres que veurem més endavant, que caracteritzen de forma especial les bones pràctiques:

- ♦ la innovació, ja que serveixen per abordar situacions o problemes novedosos a partir d'experiències exitoses, i
- ♦ la millora orientada cap a l'excel·lència, és a dir, com bones pràctiques ja reconegudes són millorades en el seu disseny metodològic o en la seva aplicació per experiències posteriors.

Les bones pràctiques han acabat constituint-se com una molt bona eina per a la gestió pública, amb una especial incidència a l'Administració Local.

El desenvolupament de les tecnologies de la informació i la comunicació (TIC) ha reforçat el seu ús i n'ha potenciat la creació de bases de dades, la generació de comunitats virtuals i la constitució de xarxes de treball.

ATRIBUTS D'UNA BONA PRÀCTICA

Quins atributs o característiques ha de tenir una bona pràctica? L'ampli desplegament que han tingut ha fet que, segons el marc en què es desenvolupin, es posi més l'accent en un tipus d'atributs que no pas en d'altres.

En el nostre marc de treball ens centrarem en els següents:

- 1) Planificació.** La bona pràctica ha de ser fruit de l'ús de la metodologia de la planificació on, a partir d'un diagnòstic i de l'establiment d'uns objectius, el desplegament d'un conjunt d'accions ordenades i interrelacionades permeti l'assoliment d'uns resultats mesurables i concrets.
- 2) Participació.** La bona pràctica ha d'estar basada en la participació activa de diversos agents, amb la finalitat de concretar acords que beneficiïn totes les parts interessades.
- 3) Impacte.** La bona pràctica ha d'aportar resultats tangibles i concrets que suposin canvis positius i observables en l'àmbit en què s'ha portat a terme.
- 4) Avaluable.** La bona pràctica ha de disposar de mecanismes que permetin fer un seguiment de la seva evolució, detectar possibles desviacions i avaluar els resultats obtinguts en base als objectius prèviament formulats.
- 5) Innovació.** La bona pràctica ha de suposar una novetat o una millora excel·lent respecte al que ja s'està fent.
- 6) Perdurable.** La bona pràctica ha de provocar uns efectes que es mantinguin en el temps, més enllà del període temporal vinculat a la posada en marxa i execució del projecte que inicialment l'ha generat.
- 7) Transferible.** La bona pràctica ha de poder ser repetida amb èxit, en els seus aspectes essencials, en un context diferent d'on va ser originada.

ESTRUCTURA FORMAL DE PRESENTACIÓ D'UNA
BONA PRÀCTICA

Les pautes que es donen per presentar les bones pràctiques, matisos a banda, acostumen a estructurar-se d'una forma semblant:

- ♦ Dades identificatives.
- ♦ Descripció sintètica.
- ♦ Descripció detallada.

En el nostre marc de treball usarem l'estructura de presentació següent:

Dades identificatives

- ♦ **Nom de la bona pràctica.** Ha d'avançar el tema sobre el qual s'ha portat a terme la bona pràctica.
- ♦ **Organització promotora.** Nom de l'organització que l'ha impulsat.
- ♦ **Altres agents participants.** Nom d'altres organitzacions, col·lectius o professionals que hi han intervingut.
- ♦ **Dates clau.** Inici, posada en marxa, avaluació, així com d'altres que es considerin rellevants.

Descripció sintètica

Text concís que dona una idea precisa de la bona pràctica en qüestió i dels seus aspectes més rellevants, aquells que aporten més valor.

Descripció detallada

- ♦ **Necessitats detectades.** Quines van ser les necessitats que van generar la bona pràctica.
- ♦ **Objectius plantejats.** Quins objectius es van plantejar a partir de les necessitats detectades.
- ♦ **Metodologia emprada.** Quin plantejament metodològic de treball es va portar a terme: fases de treball; tipus de reunions, amb quins participants, amb quina periodicitat; gestió de la informació generada; mecanismes de seguiment i avaluació; etc.

- ♦ **Accions portades a terme.** Quines accions es van portar a terme per assolir els objectius plantejats.
- ♦ **Recursos utilitzats.** Quins van ser els recursos humans, tecnològics, econòmics, logístics i altres emprats.
- ♦ **Resultats obtinguts.** Quins resultats concrets es van assolir d'acord amb els objectius plantejats.
- ♦ **Difusió feta de la bona pràctica.** A qui, quan i com es va transmetre la bona pràctica.
- ♦ **Aspectes clau a ressaltar (positius i dificultats).** Quins van ser els aspectes més positius generats per la bona pràctica i quines van ser les principals dificultats a l'hora de portar-la a terme.

En la presentació cal utilitzar un estil de llenguatge planer i concís, amb frases curtes i entenedores, títols que amb un cop d'ull permetin obtenir una visió de l'estructura general del text. Cal utilitzar enumeracions i símbols que facilitin la comprensió interna dels diferents apartats. Sempre s'aconsella defugir de l'argot administratiu i de l'ús de tecnicismes.

II. PLA DE TREBALL

S'estructura a partir dels punts següents:

- 4.1.B Objectius a assolir.
- 4.2.B Introducció de continguts.
- 4.3.B Anàlisi d'un cas.
- 4.4.B Descripció d'una bona pràctica.
- 4.5.B Presentació i valoració de bones pràctiques.

4.1.B Objectius a assolir

L'acció es desenvolupa a partir dels objectius següents:

- ♦ Analitzar els principals aspectes metodològics d'una bona pràctica.
- ♦ Descriure bones pràctiques.
- ♦ Compartir i valorar les bones pràctiques descrites.

4.2.B Introducció de continguts

Es presenten els continguts següents:

- ♦ Què és una bona pràctica?
- ♦ Atributs associats a bones pràctiques.
- ♦ Formalització de la bona pràctica.
- ♦ Criteris de valoració.
- ♦ Webs de bones pràctiques.
- ♦ Premi internacional Dubai.
- ♦ Comentari webs i documentació.

Aquests continguts es complementen amb documents i webs de referència sobre bones pràctiques.

4.3.B Anàlisi d'un cas

Es presenta i valora un cas sobre el servei analitzat, que s'elabora específicament per a la sessió, per facilitar la comprensió de la metodologia amb un cas pràctic.

4.4.B Descripció d'una bona pràctica

A l'hora de descriure la seva bona pràctica, els i les participants compten amb una plantilla per desenvolupar els punts següents:

- ♦ Nom de la bona pràctica.
- ♦ Organització promotora.
- ♦ Altres agents participants.
- ♦ Dates clau: inici / posada en marxa / avaluació.
- ♦ Descripció sintètica.
- ♦ Necessitats detectades.
- ♦ Objectius plantejats.
- ♦ Metodologia emprada.
- ♦ Accions portades a terme.
- ♦ Recursos utilitzats.
- ♦ Resultats obtinguts.
- ♦ Difusió feta de la bona pràctica.
- ♦ Aspectes clau a ressaltar (positius i dificultats).

4.5.B Presentació i valoració de les bones pràctiques

Un cop elaborada la bona pràctica per part de cada municipi, se'n fa la presentació en plenari i la resta de participants en fan una valoració amb una plantilla que contempla els paràmetres següents:

- ♦ Dades identificatives (Nom de la bona pràctica, Biblioteca, Municipi).
- ♦ Indicadors de puntuació per a cada atribut de la bona pràctica presentada:
Gens: 0, Poc: 1/4, Bastant: 5/8, Molt: 9/10.
- ♦ Atributs a valorar (veure apartat d'atributs d'una bona pràctica).

C. ANÀLISI DE L'EVOLUCIÓ DEL SERVEI A PARTIR DELS INDICADORS DEL QUADRE RESUM D'INDICADORS

Cada un dels participants analitza la situació del seu servei en base a l'evolució que han mostrat els indi-

cadors analitzats. És una sessió que s'estructura seguint les fases següents:

4.1.C Anàlisi de la situació actual: els participants analitzen i verifiquen els seus Punts Forts i Oportunitats de Millora.

Com s'ha indicat a "3. Fase d'Avaluació", cada municipi valida el primer esborrany de Punts Forts i Oportunitats de Millora.

En la metodologia d'Anàlisi de l'evolució del servei, es defineixen prèviament:

- ♦ els indicadors amb correlació positiva (és a dir, que com més grans, millor).
- ♦ els indicadors amb correlació negativa (és a dir, com més petits, millor).
- ♦ els indicadors que no es pot considerar que la situació millora o empitjora quan pugen o baixen.

- ♦ els indicadors destacats amb **color verd** són Punts Forts (per estar un 25% per sobre o per sota la mitjana).

- ♦ els indicadors destacats amb **color taronja** són Oportunitats de Millora (per estar un 25% per sobre o per sota la mitjana).

- ♦ els indicadors destacats amb **color groc** denoten una situació especial, però no es poden considerar ni Punts Forts ni Oportunitats de Millora (per estar un 25% per sobre o per sota la mitjana).






Així mateix, s'incorpora la menció de les oportunitats de millora analitzades els anys anteriors (casella central a la dreta).

Aquesta pre-definició permet assignar colors distintius en el Quadre Resum d'Indicadors, de manera que:

MUNICIPI	
PUNTS FORTS	OPORTUNITATS DE MILLORA
Provenen de: 1. Anàlisi quantitativa en base als valors superiors / inferiors en més / menys d'un 25 % de la mitjana. 2. Selecció i concreció en base a una anàlisi qualitativa.	Provenen de: 1. Anàlisi quantitativa en base als valors superiors / inferiors en més / menys d'un 25 % de la mitjana. 2. Selecció i concreció en base a una anàlisi qualitativa.
ENTORN	OPORTUNITATS DE MILLORA ANALITZADES
✓ Dades que ajuden a contextualitzar el municipi	✗ Es mostren les oportunitats de millora analitzades pels municipis els anys anteriors.
ALTRES COMENTARIS	
Poden provenir indistintament de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Punts Forts i Oportunitats de Millora. ▪ Aspectes de coneixement del municipi que no es veuen reflectits en les dades. 	

4.2.C Anàlisi de l'evolució dels indicadors: els participants analitzen i verifiquen quins indicadors han millorat, quins s'han mantingut i quins han empitjorat des de l'any base fins l'any d'estudi.

Els participants han de verificar si els indicadors han empitjorat, s'han mantingut, o han millorat (respecte l'any base) en el Quadre Resum d'Indicadors, on es mostra l'evolució dels indicadors amb fletxes de colors:

-  Quan puja l'indicador consecutivament els 3 anys (i més d'un 5%), és Negatiu - Empitjora
-  Quan baixa l'indicador consecutivament els 3 anys (i més d'un 5%), és Negatiu - Empitjora
-  Quan l'indicador entre l'any base i l'any d'estudi no varia en més d'un 5%, es Manté
-  Quan puja l'indicador consecutivament els 3 anys (i més d'un 5%), és Positiu - Millora
-  Quan baixa l'indicador consecutivament els 3 anys (i més d'un 5%), és Positiu - Millora

MUNICIPI		
INDICADORS QUE EMPITJOREN	INDICADORS QUE ES MANTENEN	INDICADORS QUE MILLOREN
<p>Es mostren els indicadors que durant els tres anys analitzats presenten una <u>tendència negativa continuada</u> (i la variació és superior al 5% entre l'any inicial i l'any final).</p>	<p>Es mostren els indicadors que entre el primer i el tercer any analitzat <u>NO han tingut una variació superior al 5%</u>.</p>	<p>Es mostren els indicadors que durant els tres anys analitzats presenten una <u>tendència positiva continuada</u> (i la variació és superior al 5% entre l'any inicial i l'any final).</p>

4.3.C Creuament de l'Anàlisi de la Situació Actual amb l'Anàlisi de l'evolució dels indicadors

Els participants han de creuar la informació de l'Anàlisi de la Situació Actual (4.1.C) amb l'Anàlisi de l'evolució dels indicadors (4.2.C).

Per a aquesta fase, s'utilitza el document "Anàlisi de la situació actual a partir de l'evolució dels indicadors", que consisteix en una matriu de 6 entrades:

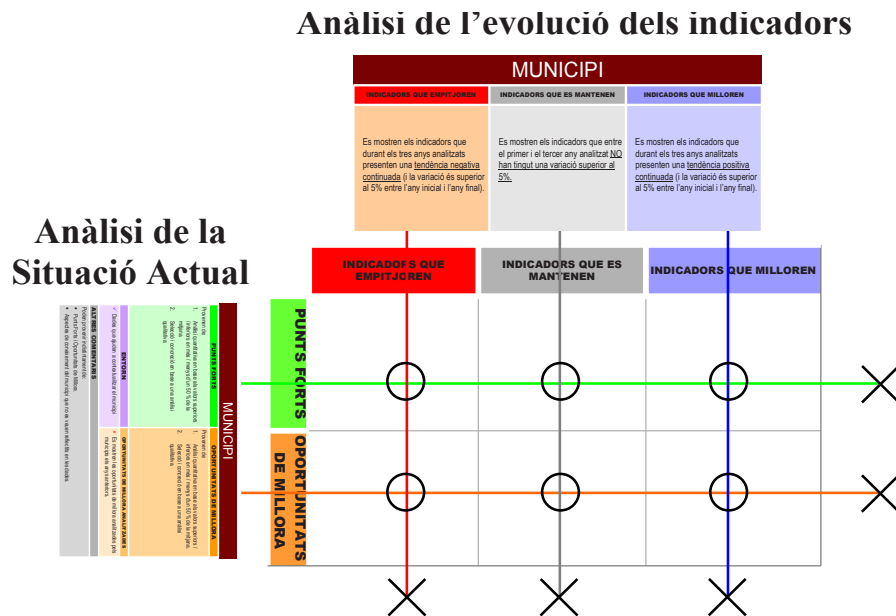
Municipi			
	INDICADORS QUE EMPITJOREN	INDICADORS QUE ES MANTENEN	INDICADORS QUE MILLOREN
PUNTS FORTS	Es mostren: els indicadors que l'any <u>ACTUAL</u> són PUNT FORT i durant els anys analitzats han tingut una tendència NEGATIVA	Es mostren: els indicadors que l'any <u>ACTUAL</u> són PUNT FORT i durant els anys analitzats NO han tingut una <u>variació superior al 5%</u>	Es mostren: els indicadors que l'any <u>ACTUAL</u> són PUNT FORT i durant els anys analitzats han tingut una tendència POSITIVA
OPORTUNITATS DE MILLORA	Es mostren: els indicadors que l'any <u>ACTUAL</u> són OPORTUNITAT DE MILLORA i durant els anys analitzats han tingut una tendència NEGATIVA	Es mostren: els indicadors que l'any <u>ACTUAL</u> són OPORTUNITAT DE MILLORA i durant els anys analitzats NO han tingut una <u>variació superior al 5%</u>	Es mostren: els indicadors que l'any <u>ACTUAL</u> són OPORTUNITAT DE MILLORA i durant els anys analitzats han tingut una tendència POSITIVA

Els participants han d'escriure en cada un dels quadrants del document "Anàlisi de la situació actual a partir de l'evolució dels indicadors" una d'aquestes 6 situacions (d'esquerra a dreta i de dalt a baix):

1. Els indicadors que són un punt fort, però que han tingut una tendència negativa (han empitjorat). En paraules planeres: "Bé, però atenció!".
2. Els indicadors que són un punt fort i s'han mantingut (ni han millorat ni han empitjorat). En paraules planeres: "Bé!".
3. Els indicadors que són un punt fort i han tingut una tendència positiva (han millorat). En paraules planeres: "Molt bé!".
4. Els indicadors que són una oportunitat de millora i han tingut una tendència negativa (han empitjorat). En paraules planeres: "Crític".
5. Els indicadors que són una oportunitat de millora i s'han mantingut (ni han millorat ni han empitjorat). En paraules planeres: "No millora".
6. Els indicadors que són una oportunitat de millora, però que han tingut una tendència positiva (han millorat). En paraules planeres: "Progressant bé".

Cal destacar que en el document “Anàlisi de la situació actual a partir de l’evolució dels indicadors” NO apareixen tots els punts de de l’Anàlisi de la situació actual (4.1.C) i de l’Anàlisi de l’evolució dels indicadors (4.2.C), ja que es tracta de la intersecció de dos conjunts.

Com es pot veure en la imatge següent, en el document “Anàlisi de la situació actual a partir de l’evolució dels indicadors” apareixen les “rodones”, però no les “creus”.



D’altra banda, es destaquen en negreta, les Oportunitats de Millora analitzades els anys anteriors, i que es troben en alguna de les 6 situacions anteriors mencionades.

4.4.C Presentació i valoració de l’evolució del servei des de l’any base fins la situació actual

En aquesta fase, cada un dels participants presenta i valora la situació dels indicadors segons l’evolució que aquests han experimentat durant els anys analitzats. És una fase de posada en comú de les valoracions, idees i propostes de millora entre tots els participants.

D. ACTUACIONS D'ESTALVI ECONÒMIC

A continuació es detallen els principals aspectes conceptuals d'una actuació d'estalvi econòmic i el pla de treball desplegat.

I. MOTIVACIÓ I ESTRUCTURA FORMAL D'UNA ACTUACIÓ D'ESTALVI ECONÒMIC

FINALITAT I OBJECTIUS DE LES ACTUACIONS D'ESTALVI ECONÒMIC

En el context actual de restriccions pressupostàries en l'àmbit local, des de la Diputació de Barcelona es vol potenciar la transferència de coneixement entre els municipis d'aquelles actuacions d'estalvi econòmic que o bé contribueixin a reduir la despesa corrent o a incrementar els ingressos corrents, i analitzar l'impacte global que aquestes tenen en la prestació dels serveis, en els usuaris, en els treballadors municipals, i en la resta de serveis municipals.

La metodologia d'actuacions d'estalvi econòmic té per **finalitat** identificar i avaluar processos o actuacions relacionats amb la gestió en l'ús dels recursos públics.

La naturalesa de les actuacions d'estalvi econòmic responen a casuístiques molt variades. A grans trets es poden establir tres gran blocs:

- Actuacions que s'inicien davant una reducció dels ingressos municipals i la necessitat de les entitats municipals de mantenir la prestació del serveis.
- Actuacions que s'inicien davant el sorgiment de noves demandes amb un pressupost de despesa congelats.
- Actuacions que s'inicien en el marc de la introducció de millores organitzatives en el procés de prestació del servei.

Els **objectius** d'aquesta metodologia són dobles:

- ♦ Identificar les actuacions en l'àmbit de la gestió econòmica que condueixi a un increment de l'estalvi en la prestació del servei i alhora avaluar-ne les seves potencialitats i limitacions.
- ♦ Compartir experiències i coneixements entre els responsables municipals d'actuacions vinculades amb la gestió del serveis en moments de restricció econòmica.

ESTRUCTURA FORMAL D'UNA ACTUACIÓ D'ESTALVI ECONÒMIC

La fitxa d'una Actuació d'Estalvi Econòmic s'estructura en dos blocs:

- ♦ Bloc I. Descripció de l'actuació
- ♦ Bloc II. Impactes

BLOC I. Descripció de l'actuació

En aquest bloc, els responsables municipals han de descriure l'actuació portada a terme tenint en compte els següents ítems. Remarcar que la descripció ha de ser concisa.

Actuació

Descriure una mesura o actuació que realitza el servei que hagi estat prestada amb una dotació menor de recursos (humans, materials, monetaris). La mesura en termes d'estalvi econòmic pot ser causada per diferents raons:

- ♦ Reducció del pressupost assignat al servei.
- ♦ Sorgiment de noves demandes de servei per part de la ciutadania però amb un pressupost que es manté.
- ♦ Millora dels processos de prestació del servei que ha comportat una millora en eficiència en la prestació del servei.
- ♦ Augment dels ingressos del servei.

En la casella actuació, s'han d'emplenar els següents ítems:

- ♦ Nom de l'actuació
- ♦ Organització promotora
- ♦ Agents participants
- ♦ Any d'implementació

Objectiu de l'actuació

Assenyalar sintèticament les necessitats (problemàtiques) detectades i establir els objectius que es plantegen.

Descripció de l'actuació:

Realitzar una descripció concisa de les accions més rellevants portades a terme per complir els objectius plantejats així com dels recursos utilitzats (recursos humans, tècnics, tecnològics, logístics, etc. emprats).

En aquest apartat, es fa especial menció a les actuacions de caire econòmic [així com els efectes que l'actuació comporta en termes d'estalvi econòmic].

Valoració econòmica de l'actuació:

Els participants han d'indicar:

- 1) La quantia d'estalvi econòmic que ha comportat l'actuació (expressat en euros), ja sigui o bé l'import d'increment dels ingressos o bé l'import de la reducció de la despesa.
- 2) La despesa corrent del servei (a partir de les dades de l'enquesta de Cercles).
- 3) Finalment, s'ha de determinar què suposa aquesta actuació d'estalvi econòmic en termes de percentatge sobre la despesa corrent del servei (és a dir, el percentatge de 1 / 2).

BLOC II. IMPACTES

En el Bloc II es detallen de forma concisa els impactes/ efectes (tant positius com negatius) que ha suposat l'actuació en diferents àmbits:

- ♦ **En la prestació del servei:** es recullen les millores organitzatives que s'han aconseguit gràcies a l'aplicació de la mesura;
- ♦ **En l'usuari /client:** incidència de l'actuació sobre els ciutadans/usuaris del servei;
- ♦ **En el treballador:** incidència de l'actuació sobre el recursos humans del propi servei;
- ♦ **En la resta de serveis:** incidència de l'actuació sobre la resta de serveis de l'ajuntament.

NOM DEL MUNICIPI		
ACTUACIÓ D'ESTALVI ECONÒMIC EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI		
BLOC I. DESCRIPCIÓ DE L'ACTUACIÓ		
ACTUACIÓ:		
- Nom de l'actuació: - Organització promotora: - Agents participants: - Any d'implementació:		
OBJECTIU DE L'ACTUACIÓ:		
DESCRIPCIÓ DE L'ACTUACIÓ		
VALORACIÓ ECONÒMICA DE L'ACTUACIÓ		
1. Valoració econòmica de l'actuació		
Valoració econòmica de l'actuació (import en euros)	Increment d'ingressos	Disminució de despeses
2. Despesa corrent del servei	€	
3. % sobre la despesa corrent del servei (1 / 2)	%	

BLOC II. IMPACTE DE L'ACTUACIÓ	
EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI (PROCESSOS DE PRESTACIÓ)	
Positius	Negatius
+ ddd	-
+	-
+	-
EN L'USUARI/CLIENT	
Positius	Negatius
+	-
+	-
+	-
EN EL TREBALLADOR	
Positius	Negatius
+	-
+	-
+	-
EN LA RESTA DE SERVEIS MUNICIPALS	
Positius	Negatius
+	-
+	-
+	-

II. PLA DE TREBALL

S'estructura a partir dels punts següents:

- ♦ 4.1.D Introducció de continguts.
- ♦ 4.2.D Descripció d'una actuació d'estalvi econòmic.
- ♦ 4.3.D Presentació i valoració de les actuacions d'estalvi econòmic.

4.1.D Introducció de continguts

La Diputació de Barcelona remet als municipis participants un email amb els contingut següents:

- ♦ Finalitat i objectius de les actuacions d'estalvi econòmic.
- ♦ Fitxa de formalització de les actuacions d'estalvi econòmic.

4.2.D Descripció d'una actuació d'estalvi econòmic

Els i les participants descriuen l'actuació d'estalvi econòmic des dels seus propis municipis. Per a fer-ho, compten amb una plantilla (veure apartat "Estructura formal d'una actuació d'estalvi econòmic").

A més a més, es remeten als participants un parell d'exemples d'actuacions d'estalvi econòmic per facilitar la comprensió de la metodologia amb un cas pràctic.

4.3.D Presentació i valoració d'una actuació d'estalvi econòmic

Durant el taller de millora, es fa una presentació en plenari de les actuacions d'estalvi econòmic elaborades pels diferents municipis.

La resta de participants en fan una valoració amb una plantilla que contempla els paràmetres següents:

- ♦ Dades identificatives (Nom de l'actuació d'estalvi econòmic, municipi).
- ♦ Atributs a valorar, en una escala de 0 a 10:
 - **Grau de compliment amb l'objectiu:** de 0 a 10 en funció de la consecució de l'objectiu establert.

- **Impacte en la prestació del servei:** de 0 a 10 en funció de com es compensen els aspectes positius i els negatius.
- **Impacte en l'usuari / client:** de 0 a 10 en funció de com es compensen els aspectes positius i els negatius.
- **Impacte en el treballador:** de 0 a 10 en funció de com es compensen els aspectes positius i els negatius.
- **Impacte en la resta de serveis:** de 0 a 10 en funció de com es compensen els aspectes positius i els negatius.
- **Grau d'implementació de l'actuació:** sense implementar = 0, implementada durant uns mesos = 5, implementada durant més d'1 any = 10.
- **Transferible:** capacitat de poder ser aplicada per un altre municipi en els seus aspectes essencials, en un context diferent d'on va ser originada.

E. ANÀLISI DE FORTALESES

A continuació, es detallen els principals aspectes de la metodologia Anàlisi de Fortaleses així com el pla de treball desplegat.

I. MOTIVACIÓ I ESTRUCTURA FORMAL D'UNA FORTALESA

OBJECTIUS DE L'ANÀLISI DE FORTALESES

Una **fortalesa** és qualsevol **àmbit d'un servei**, que ha estat gestionada de forma especialment satisfactòria per un grup de municipis.

Els **objectius** d'aquesta metodologia són dobles:

- ♦ **Identificar els factors d'èxit que permeten** assolir una fortalesa i els **obstacles apareguts durant els procés d'assoliment de la fortalesa.**
- ♦ **Compartir coneixements i experiències que han permès o permetran un elevat grau d'assoliment en un objectiu** determinat relatiu a la prestació del servei entre els responsables municipals.

ESTRUCTURA FORMAL D'UNA FORTALESA

La fitxa de la fortalesa analitzada s'estructura en tres blocs:

- ♦ Identificació de la fortalesa: Nom de la fortalesa, i municipis participants en la seva anàlisi.
- ♦ Factors d'èxit: Tots aquells elements que faciliten assolir la fortalesa.
- ♦ Obstacles: Tots aquells elements que dificulten assolir la fortalesa.

II. PLA DE TREBALL

S'estructura a partir dels punts següents:

Abans dels tallers de millora:

- 4.i.E. Selecció de les fortaleses (indicadors) a analitzar.
- 4.ii.E. Agrupació dels municipis segons el dia de la realització del taller.
- 4.iii.E. Agrupació dels municipis per fortaleses.

Durant els tallers de millora:

- 4.1.E. Introducció de la metodologia.
- 4.2.E. Descripció d'una fortalesa (en taules).
- 4.3.E. Presentació i discussió en plenari de fortaleses.

Abans dels tallers de millora, hi ha les següents tasques a realitzar.

4.i.E Selecció de les fortaleses (indicadors) a analitzar

El servei de referència selecciona les fortaleses a analitzar durant els tallers de millora.

Com a criteri general, les fortaleses són indicadors seleccionats del Quadre Resum d'Indicadors (veure apartats Fase de Mesura i Fase d'Avaluació) sobre els quals els tècnics del servei puguin actuar (és a dir, que siguin gestionables).

Eventualment, es poden seleccionar altres temes rellevants o d'actualitat relacionats amb el servei.

4.ii.E Agrupació dels municipis segons el dia de la realització del taller

En el cas que hi hagi més d'un taller, el servei de referència fa una agrupació dels municipis segons el dia de la realització dels tallers, atenent els següents criteris:

- ♦ Aproximadament 15 municipis per taller.
- ♦ En funció de les fortaleses (indicadors) a analitzar.
- ♦ Tenint en compte el % de municipis assistents en les edicions anteriors.

4.iii.E Agrupació dels municipis per fortaleses

Per cada taller, es fa una agrupació dels municipis per taules (cada taula analitza una fortalesa), tenint en compte els següents aspectes.

- ♦ Aproximadament, es fan taules de 5 municipis (eventualment 6).
- ♦ La majoria dels municipis presents, a través del seu tècnic municipal, en una taula, han assolit la fortalesa analitzada (és a dir, tenen bons valors de l'indicador analitzat), de manera que poden transmetre i compartir la seva experiència exitosa amb la resta de membres de la taula.
- ♦ L'assoliment reeixit de la fortalesa, es compagina en algun cas, amb municipis que no han assolit la fortalesa analitzada (és a dir, tenen valors no tan bons de l'indicador analitzat), de manera que permet emfatitzar en els Obstacles.

Durant els tallers de millora, hi ha les següents tasques a realitzar.

4.1.E Introducció de la metodologia

El Servei de Programació introdueix als tècnics municipals presents els objectius i la dinàmica del taller d'anàlisi de fortaleses.

Es distribueixen els municipis segons la fortalesa que han d'analitzar per taules.

Cada taula està representada a més a més per un coordinador/a que és personal tècnic del àrea de referència del servei analitzat de la Diputació de Barcelona. Els representants municipals juntament amb el coordinador de taula escolliran un "Municipi/Portaveu" que és un tècnic municipal membre de la Taula.

4.2.E Descripció d'una fortalesa (en taules)

Els i les participants, distribuïts per taules, analitzen la fortalesa assignada, seguint els següents passos.

- ♦ Cada municipi de forma individual fa una pluja d'idees dels factors que han permès assolir la fortalesa "Factors d'Èxit". És una pluja d'idees individual ràpida (10 minuts aproximadament) que els tècnics traslladen a unes cartolines de color verd.
- ♦ Posteriorment, cada tècnic municipal explica a la resta de membres de la taula els factors d'èxit. El coordinador fa una agrupació/ síntesi dels factors d'èxit suggerits i consensuats pels municipis. Per fer aquesta tasca s'utilitza un cartell de mida A0 on s'agrupen i ordenen les diferents cartolines de factors d'èxit i té una durada d'uns 30 minuts, aproximadament.
- ♦ De forma similar, cada municipi de forma individual fa una pluja d'idees sobre els obstacles als quals s'han afrontat per assolir la fortalesa. Posteriorment el coordinador fa una agrupació d'aquests obstacles seguint la mateixa tècnica que la comentada anteriorment.

4.3.E Presentació i discussió en plenari de fortaleses

Les fortaleses analitzades per cada grup de municipis són presentades a la resta dels participants en plenari.

El Municipi Portaveu de cada taula exposa els factors d'èxit i obstacles d'una fortalesa que s'han consensuat i traslladat en el cartell A0.

Posteriorment, s'obre un torn de preguntes, comentaris i suggeriments de la resta dels municipis assistents al taller.

5. FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ

Un cop realitzada la fase de millora, cal comunicar a l'organització els resultats i les accions de millora que els tècnics han plantejat convenients de portar a terme. Aquesta **comunicació** la realitza cadascun dels responsables municipals, 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 jornada, amb una presència tant dels tècnics dels ajuntaments com dels representants polítics, es resumeixen els resultats principals del CCI.

Un cop feta la comunicació, correspon a cada municipi realitzar la seva acció de millora. Per dur a terme aquesta tasca es recomana elaborar un **Pla de Millora i implementar-lo** amb posterioritat.

Un Pla de Millora acostuma a vincular diversos agents territorials i departaments municipals, a comprometre recursos públics i requereix d'un temps prudencial de planificació i d'execució. Per tots aquest motius, la Diputació de Barcelona no participa directament en la seva elaboració. No obstant això, no es descarta que a mig termini s'iniciïn actuacions en aquesta línia.

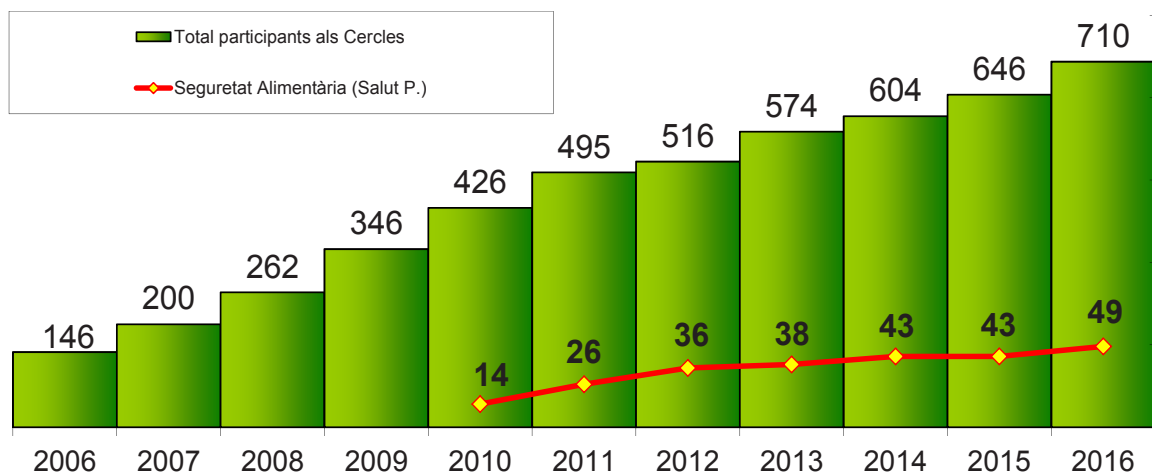
ALGUNES XIFRES

L'any 2016 s'han realitzat els CCI dels següents 18 serveis, en el quals han participat 710 tècnics municipals, englobats en 35 tallers.

Cercles	2015			2016			Edició
	Municipis participants		Nombre de Tallers	Municipis participants		Nombre de Tallers	
	Prov. Bcn	Districtes Bcn**		Fora Prov. Bcn	Prov. Bcn		
Policia Local	62		1	59		3	11a
Neteja viària i residus	40		3	45	3	3	13a
Biblioteques	44		1	60		2	13a
Espais Escènics Municipals	29		1	30		1	9a
Escoles Bressol	39		3	39		2	11a
Escoles de Música	42		2	42		2	11a
Esports	54		2	55		3	13a
Serveis Socials	53		4	54	4	3	15a
Mercats Municipals	30	2	2	29	2	2	10a
Fires Locals	35		1	39		1	8a
Serveis Locals d'Ocupació	34		2	36		2	8a
Ofic. Mun. d'Informació al Consumidor	32		2	36		2	8a
Seguretat Alimentària (Salut P.)	36	6	1	38	10	1	7a
Enllumenat Públic	28		2	33	2	1	7a
Servei de Mediació Ciutadana	35		2	35		2	6a
Verd Urbà	19		2	20	3	1	4a
Cultura	14		1	21		1	2a
Museus Locals				14		1	1a
Total Cercles	646		29	710		35	

En els gràfics següents es mostra l'evolució al llarg dels anys dels municipis participants a cadascun dels serveis analitzats pels Cercles de Comparació Intermunicipal.

Servei	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Edició (2016)
Policia Local	15	24	35	43	46	53	55	58	61	62	59	11a
Neteja viària i residus	17	24	28	24	34	36	36	40	40	43	48	13a
Biblioteques	27	37	37	37	37	54	44	44	44	44	60	13a
Espais Escènics			12	26	30	29	30	31	31	29	30	9a
Escoles Bressol	8	13	25	27	28	31	31	32	34	39	39	11a
Escoles de Música	7	11	14	27	31	32	32	37	38	42	42	11a
Esports	29	37	42	49	50	51	50	53	53	54	55	13a
Serveis Socials	43	42	44	47	54	55	56	55	55	57	58	15a
Mercats Municipals		12	25	29	29	30	30	33	32	32	31	10a
Fires Locals				14	17	16	22	27	30	35	39	8a
Serveis Locals d'Ocupació				12	26	30	32	33	34	34	36	8a
OMICs				11	18	25	27	31	34	32	36	8a
Seguretat Alimentària (Salut P.)					14	26	36	38	43	43	49	7a
Enllumenat Públic					12	13	18	24	25	30	35	7a
Servei de Mediació Ciutadana						14	17	24	30	35	35	6a
Verd urbà								14	20	21	23	4a
Cultura										14	21	2a
Museus locals											14	1a
Total Cercles	7	8	9	12	14	15	15	16	16	17	18	
Total participants als Cercles	146	200	262	346	426	495	516	574	604	646	710	



Marc teòric

DEFINICIÓ I PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES

Els indicadors de gestió són uns estadístics sintètics que ens proporcionen informació rellevant sobre la prestació d'un servei i que ens permeten fer-ne el seguiment i l'avaluació periòdica mitjançant la seva comparació amb municipis de característiques socioeconòmiques similars.

Els indicadors s'obtenen a partir de la realització d'algunes operacions amb magnituds elementals, tant en unitats físiques com monetàries.

Els indicadors tenen una funció descriptiva i valorativa sobre el nivell de prestació dels diferents serveis públics. D'una banda, la funció descriptiva fa referència a la informació necessària que un indicador de gestió ha de proporcionar per facilitar un coneixement sintètic del nivell de provisió dels diferents serveis públics. D'altra banda, la funció valorativa permet quantificar i avaluar l'impacte de canvis en la gestió dels serveis públics.

És desitjable que els indicadors reuneixin una sèrie de característiques:

- ♦ **Pertinença:** El concepte que expressa l'indicador és clar i es manté en el temps. L'indicador és adequat per allò que es vol mesurar.
- ♦ **Disponibilitat:** Les dades bàsiques per a la construcció de l'indicador han de ser de fàcil obtenció.
- ♦ **Simplicitat:** L'indicador ha de ser de fàcil elaboració.
- ♦ **Objectivitat:** El càlcul a partir de les magnituds observades no és ambigu.
- ♦ **Fiabilitat:** L'indicador no permet interpretacions equívokes, no ha de permetre interpretacions contraposades.
- ♦ **Sensibilitat:** La mesura de l'indicador és suficientment eficaç per identificar variacions petites.
- ♦ **Precisió:** El marge d'error de l'indicador és suficientment acceptable.
- ♦ **Fidelitat:** Les qualitats de l'indicador es mantenen en el temps i l'espai.
- ♦ **Rellevància:** La informació que proporciona ha de ser útil.

UTILITATS I APLICACIONS DELS INDICADORS

Els indicadors de gestió tenen unes utilitats i aplicacions que fan que siguin una eina de gestió essencial per:

- ♦ Fer un diagnòstic de la situació actual.
- ♦ Ajudar a revisar i marcar objectius.
- ♦ Donar informació a l'hora de prendre decisions.
- ♦ Ajudar a millorar els estàndards de qualitat dels serveis.
- ♦ Ajudar a la planificació i pressupostar el cost dels serveis, així com a l'avaluació de la implementació d'aquests.
- ♦ Ajudar al disseny i implementació de polítiques.
- ♦ Informar als usuaris (ciutadans) del servei que se'ls hi ofereix.
- ♦ Facilitar l'oportunitat per a introduir la comptabilitat de costos a les administracions locals.

EL BENCHMARKING

Existeixen nombroses definicions sobre el benchmarking. Tanmateix, de forma genèrica, la majoria dels autors coincideixen en els principis fonamentals:

És el procés sistemàtic i continu de mesurar i comparar productes, serveis i pràctiques d'una organització amb les organitzacions líders per obtenir informació amb el propòsit de realitzar millores organitzacionals.

Aquesta definició presenta aspectes importants com:

- ♦ el concepte de continuïtat: el benchmarking no tan sols és un procés que es fa una vegada i s'oblida, sinó que és un procés continu i constant.

- ♦ el concepte de mesura: cal mesurar els processos propis i els d'altres empreses per poder comparar-los.
- ♦ la comparació que es realitza amb les organitzacions líders, de manera que canvia la pràctica de comparar-se internament per passar a comparar-se en base a estàndards externs de les organitzacions reconegudes com a líders del seu sector.

Segons el tipus d'organitzacions amb les quals es fa la comparació, es pot parlar de tres tipus de Benchmarking:

Benchmarking intern

Entenem per Benchmarking intern les operacions de comparació que podem efectuar dins la mateixa organització, entre diversos departaments o seccions. Això, en general, és aplicable a grans organitzacions, on el que es busca és veure quins processos dins la mateixa organització són més eficients i eficaços. Podem així establir patrons de comparació amb departaments o seccions prenent-les com a estàndard per iniciar processos de millora continua.

Un dels riscos de l'enfocament intern és que no siguem conscients durant la comparació de que els mètodes de la pròpia organització són menys eficients que els d'altres organitzacions. Aquest enfocament predominantment intern impedeix, doncs, una visió global de l'exterior.

Benchmarking competitiu

Aquest és el més conegut dels benchmarkings. Consisteix en efectuar proves de comparabilitat així com investigacions que ens permetin conèixer tots els avantatges dels nostres competidors més directes.

Un dels aspectes més importants dins d'aquest tipus d'investigació a considerar és el fet que pot ser realment difícil obtenir informació sobre les operacions dels competidors.

Pot succeir que sigui impossible obtenir la informació degut a que està patentada i és la base de l'avantatge competitiu d'una organització.

Benchmarking genèric

Existeixen funcions i processos que poden ser idèntics en organitzacions de sectors i activitats diferents. Així departaments de comptabilitat, facturació, compra d'estocs, logística... d'altres organitzacions poden mostrar similituds amb la nostra, així que també pot ser lògica la comparació de les millors pràctiques d'aquestes organitzacions i l'adequació a nous sistemes o processos de millora.

El benchmarking genèric requereix una àmplia conceptualització, però amb una comprensió acurada del procés genèric. És el concepte de benchmarking més difícil per obtenir acceptació i ús, però probablement és el que té major rendiment a llarg termini.

Diversos autors han proposat metodologies lleugerament diferents sobre com fer un benchmarking. Les dues principals són les de Michael Spendolini i Robert C. Camp.

Segons Michael Spendolini, un benchmarking ha de constar de 5 fases:

a. Determinar a què se li ha de fer un benchmarking:

- Determinar quins són els participants del benchmarking.
- Determinar les necessitats d'informació dels participants del benchmarking.
- Identificar els factors crítics d'èxit.
- Fer un diagnòstic del procés de benchmarking.

b. Formar un equip de benchmarking:

- Considerar el benchmarking com activitat d'equip.
- Decidir quines són les persones involucrades en el procés de benchmarking (especialistes interns, especialistes externs, empleats).
- Definir funcions i responsabilitats de l'equip de benchmarking.
- Definir les habilitats i atributs d'un practicant eficient de benchmarking.
- Capacitar l'equip del benchmarking (a través d'accions formatives).
- Establir un calendari de les etapes del benchmarking.

c. Identificar els socis / participants del benchmarking:

- Establir una xarxa d'informació pròpia.
- Identificar altres recursos d'informació.
- Buscar les millors pràctiques.
- Establir xarxes de benchmarking.

d. Recopilar i analitzar la informació de benchmarking:

- Conèixer-se (entre els participants del benchmarking).
- Recopilar la informació.
- Organitzar la informació.
- Analitzar la informació.

e. Actuar:

- Realitzar un informe de benchmarking.
- Presentar els resultats als participants del benchmarking.
- Identificar possibles millores de productes i processos.
- Visió del projecte en la seva totalitat.

D'altra banda, segons Robert C. Camp (1995), les 5 fases del benchmarking han de constar de 10 passos:

a. Fase de Planificació

L'objectiu d'aquesta fase és planejar les investigacions de benchmarking. Els passos essencials són els mateixos que els de qualsevol planificació – qui, què, i com.

1. Identificar a què se li farà el benchmarking.
2. Identificar organitzacions comparables.
3. Determinar el mètode per recopilar les dades.

b. Fase d'Anàlisi

Després de determinar qui, què i com, s'ha de portar a terme la recopilació i l'anàlisi de les dades. Aquesta fase ha d'incloure la comprensió curosa de les pràctiques actuals del procés així com les dels socis en el benchmarking.

4. Determinar l'escletxa d'actuació actual (respecte el líder).
5. Planificar els nivells de d'actuació futurs.

c. Fase d'Integració

La integració és el procés d'emprar els resultats del benchmarking per a fixar objectius operacionals pel canvi.

6. Comunicar els resultats de benchmarking i obtenir acceptació.
7. Establir fites funcionals.

d. Fase d'Acció

S'han de convertir en acció els resultats del benchmarking i els principis operacionals basats en aquests resultats. Així mateix, és necessari incorporar processos d'avaluació dels resultats i re-avaluar periòdicament les fites.

8. Desenvolupar plans d'acció.
9. Implementar accions específiques i supervisar el progrés.
10. Recalibrar els benchmarks.

e. Fase de Maduresa

S'assoleix la maduresa quan s'incorporen les millors pràctiques del sector a tots els processos, assegurant així la superioritat. També s'assoleix la maduresa quan es converteix en una faceta contínua, essencial i autoiniciada del procés de gestió (dit d'una altra manera, quan s'institucionalitza el benchmarking).

LEGISLACIÓ

El Reial decret legislatiu 2/2004, de 5 de març, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora de les hisendes locals, estableix, a l'article 211, que els municipis de més de 50.000 habitants i les altres entitats locals d'àmbit superior han d'acompanyar el seu compte general: «a) Una memòria justificativa del cost i rendiment dels serveis públics; b) una memòria demostrativa del grau en què s'hagin complert els objectius programats amb indicació dels objectius previstos i dels objectius assolits amb el seu cost».

D'altra banda, a l'Annex de l'Ordre EHA/4041/2004, de 23 de novembre, per la qual s'aprova la Instrucció del Model Normal de Comptabilitat Local, s'especifica que, a la memòria, «els municipis de més de 50.000 habitants i les altres entitats locals d'àmbit superior hauran de complimentar la part que fa referència als indicadors de gestió».

Així mateix, en diversa legislació es fa referència als conceptes d'economia, eficiència i eficàcia.

En la pròpia Constitució Espanyola, s'estableix a l'article 31.2 que: «La despesa pública realitzarà una assignació equitativa dels recursos públics, i la seva programació i execució respondran als criteris d'eficiència i economia». Posteriorment, a l'article 103.1 de la carta magna també s'observa el següent: «L'Administració pública serveix amb objectivitat els interessos generals i actua d'acord amb els principis d'eficàcia, jerarquia, descentralització, desconcentració i coordinació, amb sotmetiment ple a la llei i al dret».

La Llei 47/2003, de 26 de novembre, General Pressupostària indica en el seu article 120 que «la comptabilitat del sector públic estatal ha de permetre el compliment de les següents finalitats de gestió, de control i d'anàlisi i informació: ... 6. Proporcionar informació per a l'exercici dels controls de legalitat, financer, de economia, eficiència i eficàcia».

A la Llei 57/2003, de 16 de desembre, de mesures per a la modernització del govern local s'estableix en el seu article 133 que la gestió econòmico-financera s'ajustarà als criteris següents: «e) introducció de l'exigència del seguiment dels costos dels serveis; f) l'assignació de recursos, d'acord amb els principis d'eficàcia i eficiència, es farà en funció de la definició i el compliment d'objectius».

El Real Decret Legislatiu 2/2004, de 5 de març, que aprova el text refós de la llei reguladora de les Hisendes Locals, posa l'accent en diversos temes relacionats amb el control de gestió municipal en el seu article 205.

La reforma de la comptabilitat local aprovada el 23 de novembre de 2004, que es va reflexar en les ordres ministerials que aprovaven les instruccions de Comptabilitat Local, va fixar en l'apartat corresponent a la memòria que ha d'acompanyar als Comptes Generals, l'obligatorietat de presentar una sèrie d'indicadors financers, patrimonials i pressupostaris.

A la Llei Orgànica 2/1982, de 12 de maig, del Tribunal de Comptes, s'indica a l'article 9.1. que «la funció fiscalitzadora del Tribunal de Comptes es referirà al sotmetiment de l'activitat econòmico-financera del sector públic als principis de legalitat, eficiència i economia» i a l'article 13.1 que «l'Informe o Memòria anual que el Tribunal ha de remetre a les Corts Generals... s'estendrà als extrems següents: c) la racionalitat en l'execució de la despesa pública basada en criteris d'eficiència i economia».

Finalment, a la Llei 8/1989, de 13 d'abril, de taxes i preus públics, s'indica en els articles 7, 19.1 i 25.

BIBLIOGRAFIA

A continuació, es detalla alguna bibliografia de referència sobre indicadors de gestió, cercles de comparació (benchmarking) i el procés de millora contínua.

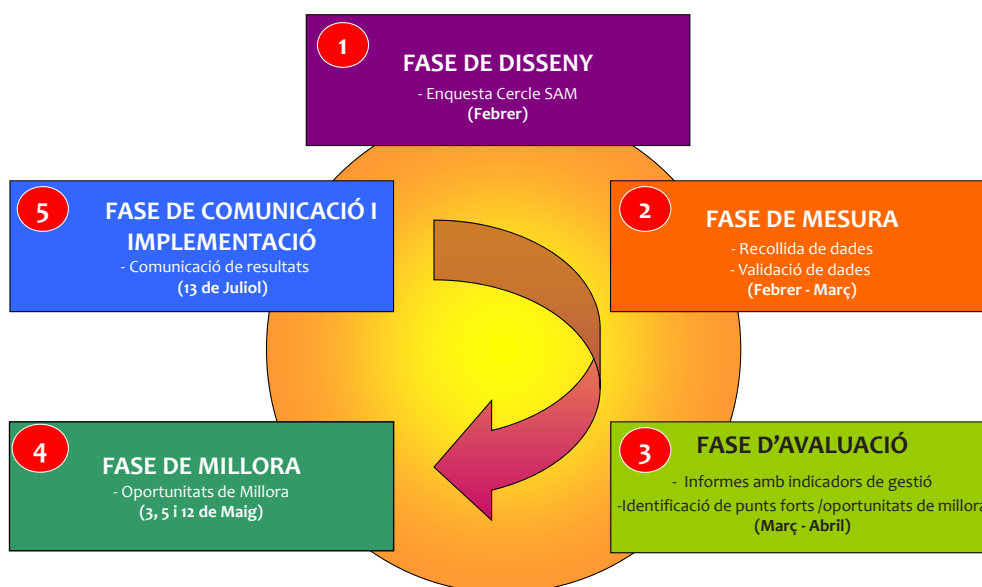
- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD (2004). *Herramientas para la calidad*. Cyan, Proyectos y Producciones Editoriales, S.A.
- CAMP, R. (1989). *Benchmarking: The Search for Industry Best Practices that Lead to Superior Performance*. Milwaukee (Wisconsin, Estats Units): American Society for Quality Press
- CAMP, R. (1995). *Business Process Benchmarking: Finding and Implementing Best Practices*. Milwaukee (Wisconsin, Estats Units): American Society for Quality Press
- CAMP, R. (1998). *Global Cases in Benchmarking: Best Practices from Organizations Around the World*. Milwaukee (Wisconsin, Estats Units): American Society for Quality Press
- CARRASCO DÍAZ, D. [et al.] (2005). *Cálculo de costes e indicadores de gestión en los servicios municipales*. Menor (Navarra): Thomson Civitas
- DIPUTACIÓ DE BARCELONA. SERVEI DE PROGRAMACIÓ (2011). *Memòria 2009-2010 Servei d'Informació Econòmica Municipal (SIEM)*. Barcelona: Diputació de Barcelona
- DIPUTACIÓ DE BARCELONA. SERVEI DE PROGRAMACIÓ (2015): *Indicadors de gestió de serveis municipals. Guia d'interpretació 2014*. Barcelona: Diputació de Barcelona
- DIPUTACIÓ DE BARCELONA. SERVEI DE PROGRAMACIÓ (2014): *Anàlisi de serveis municipals mitjançant indicadors de gestió. Resultats any 2014*. Barcelona: Diputació de Barcelona
- FEMP (2006). *Guía para la Implantación de un sistema de costes en la Administración Local*. Madrid: Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP)
- LÓPEZ CAMPS, J.; GADEA CARRERA, A. (1992): *El control de gestión en la administración local*. Barcelona: Ediciones Gestión 2000
- METCALFE, L.; RICHARDS, S. (1989). *La modernización de la gestión pública*. Madrid: Ministerio para las Administraciones Públicas
- OSBORNE, D.; GAEBLER, T. (1994): *La reinención del gobierno. La influencia del espíritu empresarial en el sector público*. Barcelona: Paidós. p. 205-240 i 467-479
- SUBIRATS, J. (1989). *Análisis de políticas públicas y eficacia de la Administración*. Madrid: Ministerio para las Administraciones Públicas
- SPENDOLINI, M. (1992). *The benchmarking book*. New York (Estats Units), AMACOM, a division of the American Management Association
- BOSCH, N; MAS, D. (2008): *Indicadores de gestión: aplicación a los servicios municipales*. Papeles de Economía Española 115/2008, Fundación de las Cajas de Ahorros

El cercle de comparació de seguretat alimentària municipal

CALENDARI DEL CERCLE

En el quadre següent es mostren les dates del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària que ha tingut lloc durant l'any 2016.

DATES DEL CERCLE DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA



Fase de disseny

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 de l'Àrea d'Atenció a les Persones i del Servei de Programació de l'Àrea de Presidència 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 38 municipis junt amb la ciutat de Barcelona, amb els 10 districtes, que han computat com a ens locals independents), i 1 de la província de Tarragona. Aquest any s'incorporen 4 districtes de la ciutat de Barcelona (Eixample, Sants-Montjuïc, Sarrià-Sant Gervasi i Nou Barris) i 3 municipis de la província de Barcelona (Canovelles, La Roca del Vallès i Sant Pere de Ribes).

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, tal i com es mostra a continuació:

- ♦ **Valors de l'indicador superior al 50%** de la mitjana grupal que tenen una valoració positiva: es consideren un **PUNT FORT**. La situació

contrària, és a dir, quan l'indicador se situa per sota del 50% de la mitjana grupal es considera una **OPORTUNITAT DE MILLORA**.

- ♦ **Valors de l'indicador inferior al 50%** de la mitjana grupal que tenen una valoració positiva: es consideren un **PUNT FORT**. La situació contrària, és a dir, quan l'indicador se situa per sota del 50% de la mitjana grupal es considera una **OPORTUNITAT DE MILLORA**. Per exemple, % d'hores de baixa sobre hores de conveni.

- ♦ **EN GROC**, aquells indicadors en què valors superiors o inferiors al 50% no es consideren ni **PUNT FORT** ni **OPORTUNITAT DE MILLORA**.

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

A continuació es mostren els criteris de valoració per cada un dels indicadors del QRI de SAM:

Dins de la dimensió encàrrec polític

- % d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el n° d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el n° d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'activitats realitzades específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el n° d'establiments alimentaris classificats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el n° d'establiments alimentaris classificats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el n° d'establiments alimentaris classificats	Inferior al 50%	Superior al 50%

Dins de la dimensió usuari client

- Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris del municipi	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%

Dins de la dimensió valors organitzatius / recursos humans

- % de Gestió directa (Ajuntament, OOAA, Empreses municipals)	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % de Gestió indirecta (concessió, altres)	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Sou brut d'un inspector/a	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%

Dins de la dimensió economia

- Despesa corrent de SAM per habitant	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	Inferior al 50%	Superior al 50%

Entorn

- Població	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % de Població estrangera	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Densitat de població (hab. / km ² municipi)	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Renda per càpita	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre d'establiments alimentaris per cada 1000 habitants	Inferior al 50%	Superior al 50%

QUADRE RESUM D'INDICADORS

Encàrrec polític		2015		2015		2015	
Garantir el compliment de la normativa		2015		2015		2015	
% establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris		23,4 %	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	78,4 %	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,71	
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats		82,1 %	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	54,9 %	Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,3	
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº establiments alimentaris inspeccionats		83,8 %	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	56,2 %			
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats		71,7 %					
% establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris		50,9 %					
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual		65,3 %					
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº establiments alimentaris classificats anual		67,1 %					
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual		45,0 %					
Gestió del risc		2015		2015		2015	
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el nº d'establiments alimentaris classificats		37,0 %					
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el nº d'establiments alimentaris classificats		43,8 %					
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats		19,2 %					
Usuari / Client		2015		2015		2015	
Gestió de Riscos Sanitaris		2015		2015		2015	
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants		3,3	Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	80,0	Grau d'acompliment de la normativa	215	
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats		1,59	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi		Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	169	
					% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	2,7 %	
					% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,6 %	

Valors Organitzatius / RRHH		2015		2015		2015	
Gestionar el servei amb es diverses formes de gestió (I)	% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100 %		Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	320	Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0 %		Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	56.054	% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	2,8 %
				Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es de SAM de l'ajuntament	842	Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública	33.125
						Sou brut d'un inspector/a	31.197
						% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	71 %
Gestionar el servei amb es diverses formes de gestió (II)		2015		2015			
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	95,6 %	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	19	Millorar les habilitats dels/de les treballador/es del servei			
Economia		2015		2015		2015	
Despesa corrent de SAM per habitant	0,89	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	12,6 %	Ofertir el servei a uns costos unitaris adequats			
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,13 %	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	23,8 %	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris			
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública	16,9 %	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	63,6 %				
Població	84.539	Densitat de població (hab. / km ² municipi)	4.171	Renda per càpita			
% Població estrangera	14,3 %	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1000 habitants	9,3	16.146			

I. DIMENSIO 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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * 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 2015: 23,4%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 21,8%	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 2015: 82,1%	Ens locals participants: 46
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 72,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació 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 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 2015: 83,8%	Ens locals participants: 46
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 75,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº 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 2015: 71,7%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 56,0%	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: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables 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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * 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 2015: 50,9%	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 50,9%	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: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variables 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 2015: 65,3%	Ens locals participants: 34
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 65,3%	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:	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$
Variables 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'estrís 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 2015: 67,1%	Ens locals participants: 34
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 67,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 34

% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el n° 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.	
$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Fórmula de càlcul:	
Variabls 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 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 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 2015: 45,0%	Ens locals participants: 35
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 45,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 35

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 2015: 78,4%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 75,9%	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 2015: 54,9%	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 56,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 26

% 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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * 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 2015: 56,2%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 52,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

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 2015: 0,71	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 0,43	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 2015: 1,3	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 1,2	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 2015: 37,0%	Ens locals participants: 34
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 37,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 34

% 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.	
$\text{Fórmula de càlcul: } \frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari MITJÀ}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
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). * 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). 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 2015: 43,8%	Ens locals participants: 34
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 43,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 34

% 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.	
$\text{Fórmula de càlcul: } \frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
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). * 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). 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 2015: 19,2%	Ens locals participants: 34
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 19,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 34

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 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. ➤ 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 2015: 3,3	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 3,6	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 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. ➤ 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 2015: 1,59	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 1,61	Ens locals participants sense Barcelona: 39

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). <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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * 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 2015: 80,0	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 80,0	Ens locals participants sense Barcelona: 36

Grau d'acompliment de la normativa

Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre d'advertiments emesos pels establiments alimentaris visitats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'advertiments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'advertiments emesos: SUMA del nombre total d'advertiments 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 2015: 21,5	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 33,5	Ens locals participants sense Barcelona: 32

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 2015: 16,9	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 24,6	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% 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 2015: 2,7%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 2,9%	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). * S'entén per SANCIO: 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). * 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 2015: 3,6%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 4,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

III. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS/ RECURSOS HUMANS

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

% de Gestió directa (Ajuntament, OOAA, 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, 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 2015: 100%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 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 2015: 0%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 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.	
$\frac{\text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}} \times 100$	
Fórmula de càlcul:	
Variabls 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 EMPRESES 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'EMPRESES 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 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. 	
Valor mitjà de l'indicador 2015: 95,6%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 93,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

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 2015: 320	Ens locals participants: 43
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 291	Ens locals participants sense Barcelona: 33

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 2015: 56.054	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 44.236	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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * 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 2015: 842	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 792	Ens locals participants sense Barcelona: 32

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: $\frac{\text{Nombre total d'hores de baixa}}{\text{Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a} \times \text{Treballadors/res de SAM}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. <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 que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). ➤ Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a: NOMBRE D'HORES ANUALS LABORALS per conveni d'un treballador/a del SAM. <ul style="list-style-type: none"> NOTA : Les hores de conveni s'empraran per traduir el nombre de treballadors en hores (i poder-ho comparar amb les hores de baixa). 	
Valor mitjà de l'indicador 2015: 2,8%	Ens locals participants: 46
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 2,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

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:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 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 2015: 33.025	Ens locals participants: 44
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 32.206	Ens locals participants sense Barcelona: 34

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 2015: 31.697	Ens locals participants: 28
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 29.414	Ens locals participants sense Barcelona: 18

% 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 a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2015: 71%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 74%	Ens locals participants sense Barcelona: 39

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 dels 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. <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 2015: 19	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 16	Ens locals participants sense Barcelona: 37

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 habitants 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 2015: 0,89	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 1,08	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% de la despesa corrent del 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 2015: 0,13%	Ens locals participants: 38
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 0,13%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% de la despesa corrent del 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: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del servei de Salut Pública}} \times 100$	
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. <ul style="list-style-type: none"> * 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. <ul style="list-style-type: none"> * 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. 	
Valor mitjà de l'indicador 2015: 16,9%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 22,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

Finançar adequadament el servei

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	
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.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions taxes i preus públics en SAM}}{\text{Despesa corrent anual del SAM}} \times 100$	
Variables emprades:	
<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. <ul style="list-style-type: none"> * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2015: 12,6%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 8,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% 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: $\frac{\text{Aportacions d'altres institucions en SAM}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$</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 2015: 23,8%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 33,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	
<p>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.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions de l'ajuntament}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <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. <p>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2015: 63,6%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 59,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

Oferir el servei a uns costos unitaris adequats

Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	
<p>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.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <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. <ul style="list-style-type: none"> * 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). <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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * 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 2015: 97	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 101	Ens locals participants sense Barcelona: 37

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:	
➤ 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 2015: 84.539	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 65.073	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.	
➤ 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 2015: 14,3%	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 12,8%	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:	
➤ Nombre d'habitants: 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 2015: 4.171	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 2.848	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Nombre d'establiments alimentaris per cada 1000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és la relació que hi ha entre el nombre d'establiments censats del municipi per cada 1000 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). <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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * 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'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2015: 9,3	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 11,0	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). ➤ 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 2015: 16.846	Ens locals participants: 49
Valor mitjà de l'indicador 2015 sense Barcelona: 14.129	Ens locals participants sense Barcelona: 39

Informe global dels indicadors de seguretat alimentària municipal 2015: conclusions

1. INTRODUCCIÓ

El següent informe recull els resultats del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal (SAM) i analitza els principals resultats de les dades aportades l'any 2015 pels 49 ens participants. D'aquests, 48 són de la província de Barcelona (hi ha 38 municipis i els 10 districtes de la ciutat de Barcelona, que han estat tractats com si fossin municipis independents). També ha participat un municipi de la província de Tarragona per tercer any consecutiu (Cambrils).

Els diferents apartats són:

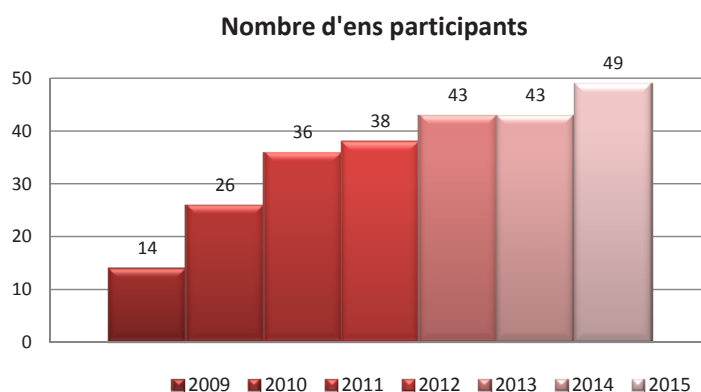
- ♦ Introducció
- ♦ Anàlisi global dels indicadors
- ♦ Anàlisi dels tallers de millora
- ♦ Conclusions finals

Tot i que enguany es disposa ja d'una sèrie temporal de dades corresponent a les set edicions de realització del Cercle des del seu inici l'any 2009, en aquest informe es realitza l'anàlisi de les tres últimes ja que són les que compten amb un major nombre de participants, fet que permetrà abordar l'evolució mitjana dels indicadors en el temps.

Pel que fa al nombre d'ens participants (veure taula 1 i gràfic 1), ha augmentat respecte l'edició anterior, incorporant-se tres municipis nous (Canovelles, La Roca del Vallès i Sant Pere de Ribes) junt amb la resta dels districtes de la ciutat de Barcelona (Eixample, Nou Barris, Sants-Montjuïc i Sarrià-Sant Gervasi). Ara bé, un municipi que havia participat l'anterior edició (Montcada i Reixac) no ho ha fet en aquesta.

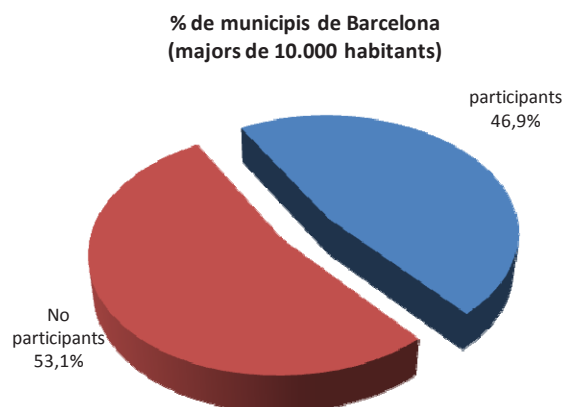
PARTICIPANTS 2015 i 2014			
NOM	POBLACIÓ	NOM	POBLACIÓ
Badalona	215.654	Mollet del Vallès	51.650
Barberà del Vallès	32.545	Palau-solità i Plegamans	14.457
Cambrils	32.915	Prat de Llobregat, El	63.014
Cardedeu	17.938	Premià de Mar	27.944
Castellbisbal	12.364	Rubí	74.536
Castelldefels	63.891	Sabadell	207.814
Cerdanyola del Vallès	57.413	Sant Adrià de Besòs	35.814
Ciutat Vella (Barcelona)	100.685	Sant Andreu (Barcelona)	145.983
Cornellà de Llobregat	86.376	Sant Boi de Llobregat	82.195
Franqueses del Vallès, Les	19.446	Sant Cugat del Vallès	87.830
Gavà	46.405	Sant Feliu de Llobregat	43.800
Gràcia (Barcelona)	120.273	Sant Martí (Barcelona)	232.629
Granollers	60.101	Sant Sadurní d'Anoia	12.689
Horta Guinardó (Barcelona)	166.950	Sant Vicenç dels Horts	27.983
Hospitalet de Llobregat, L'	252.171	Santa Coloma de Gramenet	116.950
Igualada	38.751	Sitges	28.269
Les Corts (Barcelona)	81.200	Terrassa	215.214
Manlleu	20.228	Vic	42.498
Manresa	74.655	Viladecans	65.549
Masnou, El	22.923	Vilafranca del Penedès	39.224
Mataró	124.867	Vilanova i la Geltrú	65.684
NOUS PARTICIPANTS 2015			
NOM	POBLACIÓ	NOM	POBLACIÓ
Canovelles	15.906	Sant Pere de Ribes	29.666
Eixample (Barcelona)	263.565	Sants-Montjuïc (Barcelona)	180.824
Nou Barris (Barcelona)	164.516	Sarrià-Sant Gervasi (Barcelona)	145.761
Roca del Vallès, La	10.504		

Taula 1: Ens participants i la seva població.



Gràfic 1: Evolució temporal del nombre d'ens participants. Període 2009-2015.

Els 38 municipis participants de la província de Barcelona, excloent-ne la ciutat de Barcelona, representen el 46,9% de tots els municipis de la província amb una població de més de 10.000 habitants (veure gràfic 2).



Gràfic 2: Percentatge de municipis de la Província de Barcelona que han participat en els Cercles (municipis majors de 10.000 habitants).

Analitzant la participació en funció de la població dels municipis que han assistit als Cercles, el percentatge varia significativament en funció de si es té en consideració o no tota la població de Barcelona.

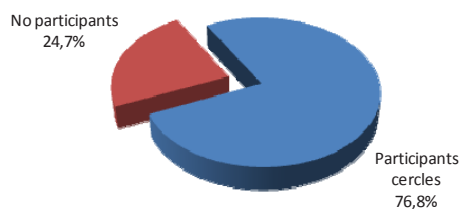
Si no es té en compte la ciutat de Barcelona, els municipis participants representen el 76,8% de la població dels municipis de més de 10.000 habitants (veure gràfic 3). L'edició anterior aquest percentatge va ser del 75,3%.

En canvi, computant tota la població del municipi de Barcelona, el percentatge és del 84,4% (veure gràfic 4). L'edició anterior va ser del 68,1%.

% de població dels municipis de Barcelona

(majors de 10.000 habitants)

No inclou Barcelona

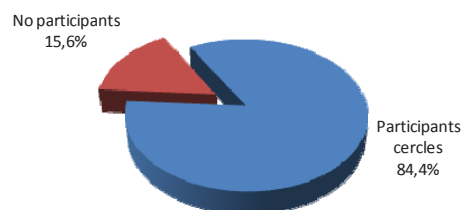


Gràfic 3: Percentatge de població dels municipis de la Província de Barcelona que han participat en els Cercles (municipis majors de 10.000 habitants). No inclou Barcelona ciutat

% de població dels municipis de Barcelona

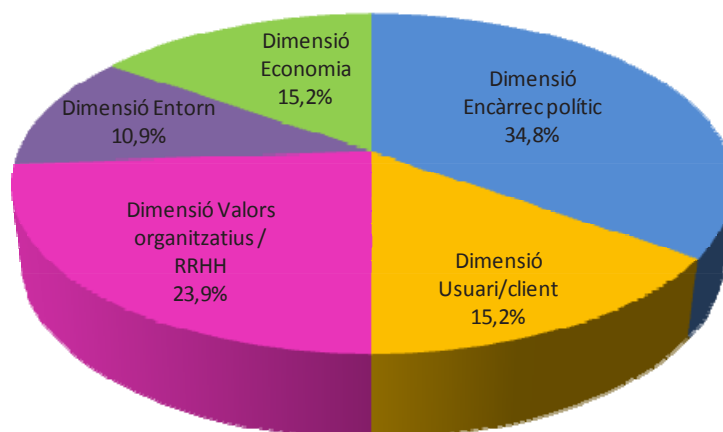
(majors de 10.000 habitants)

Inclou Barcelona



Gràfic 4: Percentatge de població dels municipis de la Província de Barcelona que han participat en els Cercles (municipis majors de 10.000 habitants). Inclou Barcelona ciutat

Actualment, el Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal compta amb 41 indicadors agrupats en quatre dimensions i 5 indicadors d'entorn (veure gràfic 5). Es pot observar una distribució equitativa d'indicadors entre les quatre dimensions.



Gràfic 5: Percentatge de distribució dels indicadors per a cadascuna de les dimensions de meta.

2. ANÀLISI GLOBAL DELS INDICADORS

L'anàlisi global dels indicadors es fa des de diferents perspectives:

- ◆ Lectura descriptiva de les dades corresponent als valors mitjans de l'any de l'estudi i, per a alguns indicadors, es realitza una anàlisi simple de dispersió de dades corresponent als diferents municipis participants.
- ◆ Comparativa segons la grandària poblacional destacant les diferències significatives entre els ens de més de 60.000 habitants (+60) i els de menys de 60.000 habitants (-60). Per a alguns indicadors on l'impacte pot ser significatiu, es realitza també aquesta comparativa excloent-ne la ciutat de Barcelona.
- ◆ Perspectiva temporal de l'evolució dels indicadors en els últims tres anys d'estudi (2013, 2014 i 2015).
- ◆ Perspectiva transversal amb altres serveis. Es comparen aquells indicadors comuns a tots els serveis analitzats en els Cercles de Comparació Intermunicipal.
- ◆ Estudi de correlacions entre diversos indicadors, que es mencionen oportunament.

S'analitzen, a continuació, els resultats en funció de les quatre dimensions en què s'estructuren els indicadors:

- ◆ Dimensió Encàrrec Polític / Estratègic
- ◆ Dimensió Usuari / Client
- ◆ Dimensió Valors Organitzatius / Recursos Humans
- ◆ Dimensió Economia

2.1. DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

Els indicadors de la dimensió "Encàrrec Polític / Estratègic" aporten informació de la qualitat del servei i del grau de compliment dels quatre objectius estratègics següents: garantir el compliment de la normativa, gestionar un servei de qualitat, adequar el servei a les expectatives de la ciutadania i la gestió del risc.

La taula de la pàgina següent mostra els valors mitjans dels anys 2013, 2014 i 2015:

Garantir el compliment de la normativa	2013	2014	2015	Gestionar un servei de "qualitat"	2013	2014	2015
% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	23,0 %	20,1 %	23,4 %	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	79,9 %	76,5 %	78,4 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	69,5 %	75,4 %	82,1 %	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	--	69,1	54,9 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	--	76,6 %	83,8 %	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	30,8 %	41,2 %	56,2 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	49,5 %	69,0 %	71,7 %				
% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	36,3 %	44,0 %	50,9 %	Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2013	2014	2015
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	70,4 %	70,3 %	65,3 %	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,81	0,68	0,71
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	--	70,0 %	67,1 %	Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,8	1,2	1,3
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	54,5 %	47,9 %	45,0 %				

Gestió del risc	2013	2014	2015
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	35,85	37,0 %
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	45,35	43,8 %
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	18,80	19,2 %

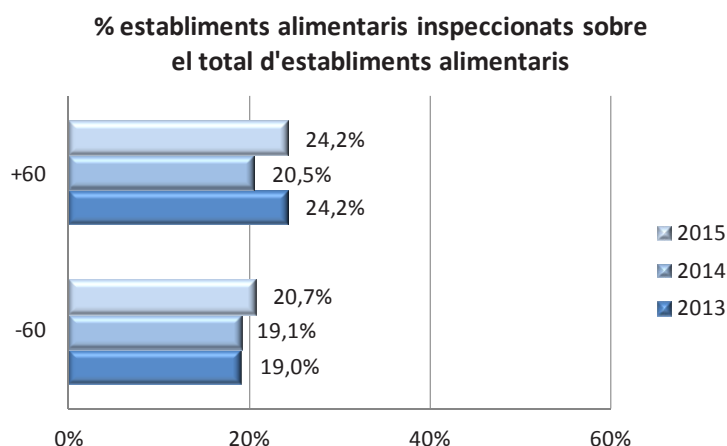
Taula 2: Indicadors de la dimensió Encàrrec Polític / Estratègic. Període 2013-2015.

2.1.A. GARANTIR EL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA

Un dels principals objectius dins la cartera de serveis del SAM és el de garantir el compliment de la normativa per part dels establiments alimentaris.

Així, l'any 2015 es van inspeccionar el 23,4% dels establiments alimentaris davant el 20,1% del 2014 i el 23,0% del 2013.

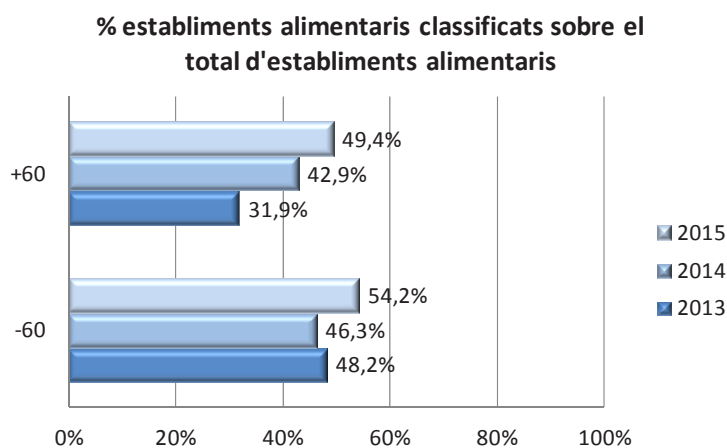
Per trams de població, s'observa que els ens de més de 60.000 habitants tenen un major percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats que els ens de menor població (un 24,2% davant un 20,7% respectivament): els de major població han incrementat en 3,7 punts percentuals el percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats l'any 2015, mentre els municipis de menor població l'han incrementat 1,6 punts (veure gràfic 6).



Gràfic 6: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

Pel que fa al percentatge d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris, el resultat de l'any 2015 ha estat d'un 50,9% de mitjana (44,0% l'any anterior i 36,3% el 2013). Per tant, es confirma la tendència ascendent dels darrers anys.

Per trams de població, els ens de menys habitants són els que tenen un major percentatge d'establiments classificats (54,2% davant el 49,4% dels ajuntaments de més de 60.000 habitants). Cal destacar, però, l'increment del valor d'aquest indicador als municipis de més habitants, augmentant aquest percentatge en 17,5 punts percentuals respecte la mitjana del 2013 (veure gràfic 7).

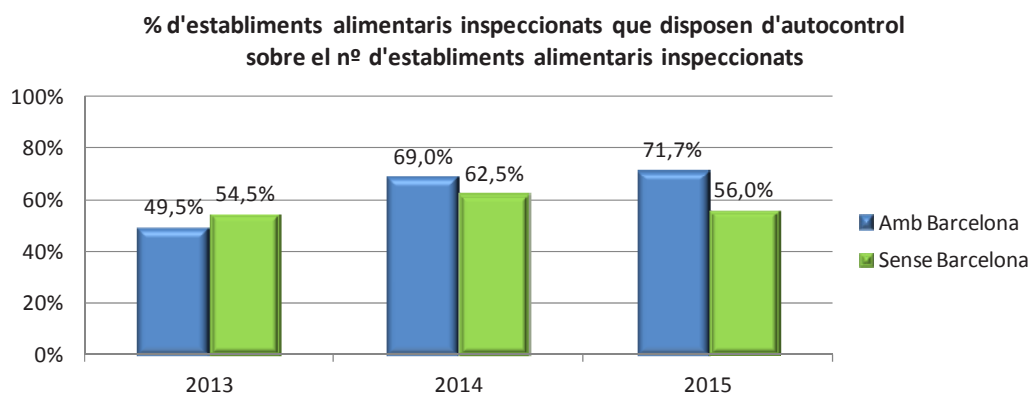


Gràfic 7: Percentatge d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

A continuació, s'analitza el percentatge d'establiments tant inspeccionats com classificats conformes, pel que fa a instal·lacions, pràctiques de manipulació i autocontrols.

En primer lloc, pel que fa als establiments alimentaris inspeccionats, el 83,8% són conformes pel que fa a pràctiques de manipulació, el 82,1% pel que fa a instal·lacions i el 71,7% disposen d'autocontrols. El grau de conformitat de les instal·lacions i de les pràctiques de manipulació ha millorat al voltant de 7 punts percentuals amb relació a l'edició anterior, mentre els autocontrols ho han fet 2,7 punts percentuals.

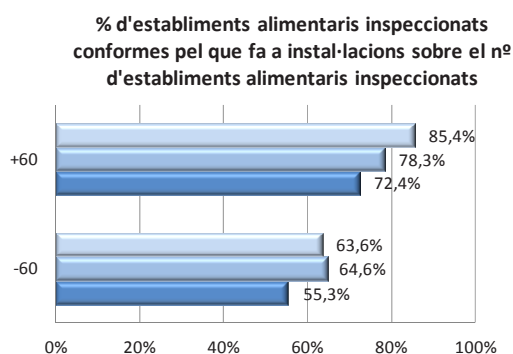
El percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol no aconsegueix la millora esmentada si es descarten les dades de Barcelona, ja que el grau de conformitat és 6,5 punts percentuals inferior a la mitjana de l'edició anterior (veure gràfic 8).



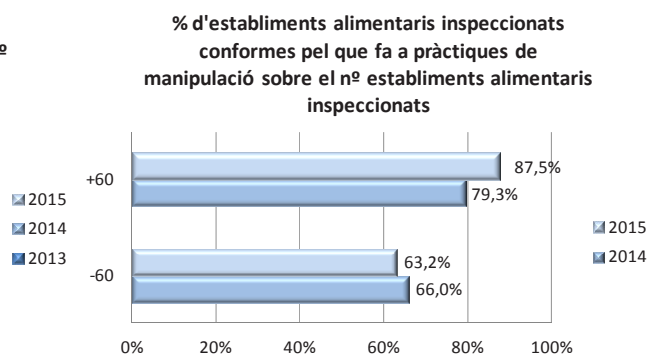
Gràfic 8: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats (amb Barcelona i sense Barcelona). Període 2013-2015.

Analitzant aquests indicadors per trams de població, s'observa que els ens de més de 60.000 habitants són els que tenen major percentatge d'acompliment, tant pel que fa a instal·lacions, com pel que fa a les pràctiques de manipulació i als autocontrols (veure gràfics 9, 10 i 11). Destaca, principalment, la diferència del grau de conformitat dels establiments pel que fa a disposar d'autocontrols: els participants de major població enregistren més del doble d'establiments inspeccionats conformes. Aquest major acompliment és degut, possiblement, al fet que portin més anys realitzant tasques d'inspecció i a que disposin de més recursos econòmics per a la Seguretat Alimentària.

Per contra, la dificultat de complir amb l'obligatorietat de disposar d'un pla d'autocontrol per part dels establiments alimentaris pot ser el motiu pel qual els percentatges de conformitat en autocontrol siguin inferiors als valors enregistrats pel que fa a instal·lacions.

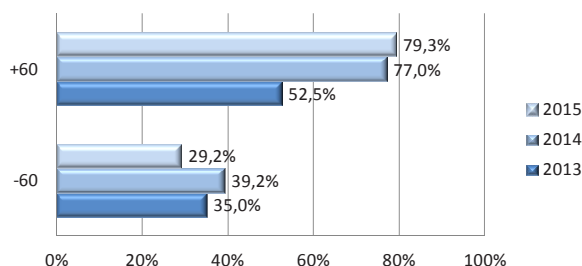


Gràfic 9: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.



Gràfic 10: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2015.

% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats



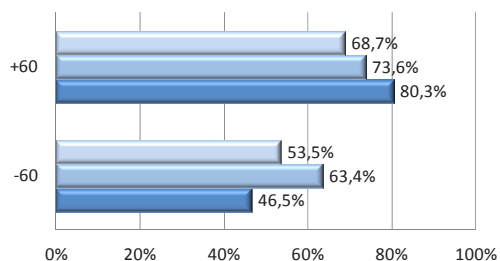
Gràfic 11: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a autocontrols per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

En segon lloc, la conformitat dels establiments classificats pel que fa a instal·lacions i a pràctiques de manipulació se situa al voltant del 65%, i és només del 45% pel que fa a disposar d'autocontrols. Com passa pels establiments inspeccionats, es posa de manifest la dificultat de complir amb aquest requeriment.

A diferència dels establiments inspeccionats, el grau de conformitat dels classificats inicia una lleugera tendència descendent pel que fa a les instal·lacions i a les pràctiques de manipulació.

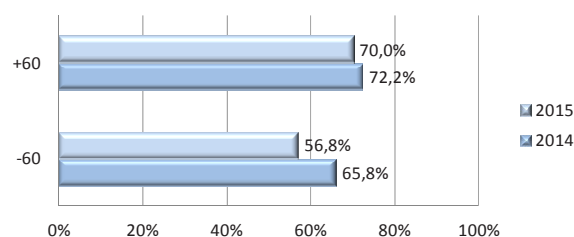
Per trams de població, els municipis més grans són els que enregistren altre cop un major percentatge d'acompliment d'aquests tres elements (veure gràfics 12, 13 i 14).

% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris classificats



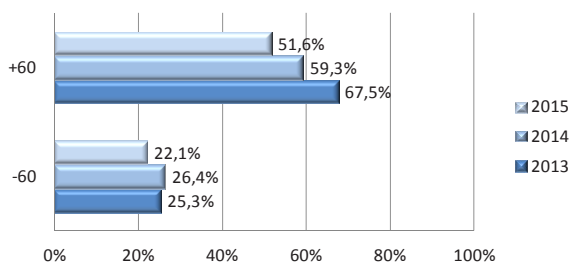
Gràfic 12: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº establiments alimentaris classificats anual



Gràfic 13: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2015.

% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats



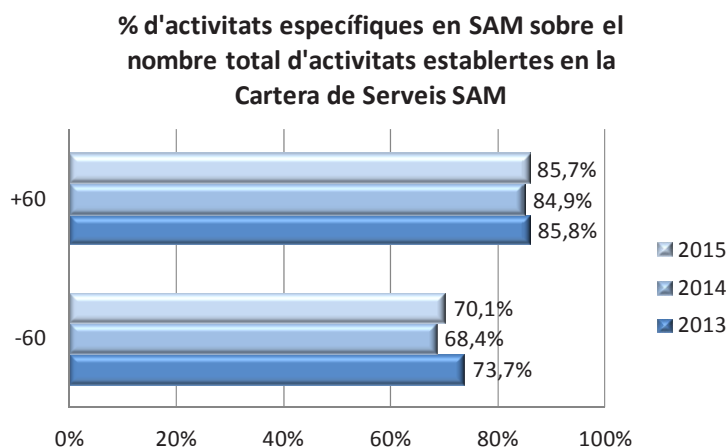
Gràfic 14: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a autocontrols per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

Ha augmentat el nombre d'establiments inspeccionats (**23,4%** de mitjana l'any 2015) junt amb el grau de conformitat dels establiments alimentaris inspeccionats:

- **82,1%** conformes pel que fa a instal·lacions
- **83,8%** conformes pel que fa a pràctiques de manipulació
- **71,7%** conformes pel que fa a autocontrols

2.1.B. GESTIONAR UN SERVEI DE "QUALITAT"

L'any 2015 s'ha desenvolupat de mitjana un 78,4% de les activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM, dada lleugerament superior a la de les edicions anteriors (76,5% el 2014 i 79,9% el 2013). Aquesta millora s'observa en ambdós trams de població (85,7% en municipis de més de 60.000 habitants i 70,1% en municipis de menys de 60.000 habitants el 2015; 84,9% i 68,4% l'any 2014 respectivament). Són dos els municipis que més han augmentat la seva Cartera de Serveis SAM amb la incorporació de 10 i 6 activitats respectivament, fet que facilita la millora manifesta en el tram de menor població. Possiblement, els municipis de més de 60.000 habitants disposen de més recursos per mantenir un elevat nombre de tasques específiques en Seguretat Alimentària (veure gràfic 15).



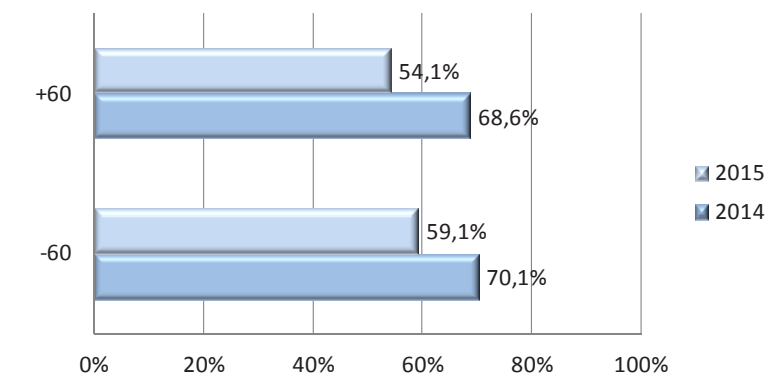
Gràfic 15: Percentatge d'activitats de la Cartera de Serveis SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

Es consolida la Cartera de Serveis SAM oferta pels municipis de **+60.000 habitants (85,7% l'any 2015)**, mentre que l'oferta dels municipis de menys de 60.000 habitants assoleix una lleugera millora (**70,1% l'any 2015**).

Referent als requeriments emesos l'any 2015, es van resoldre favorablement el 54,9% (dada 14,2 punts percentuals per sota de la de l'any anterior).

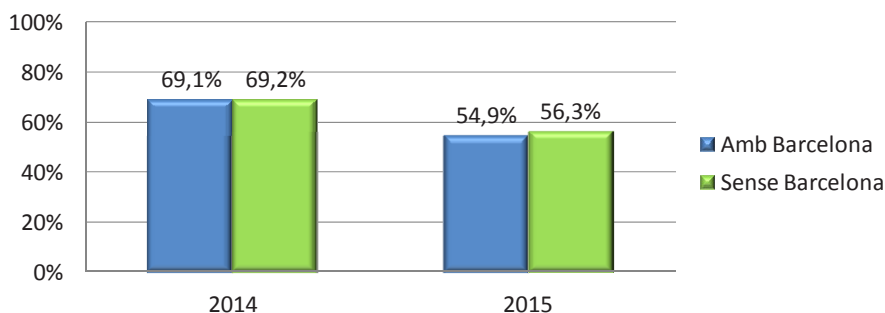
Aquesta disminució es dona independentment del tram de població del municipi participant i tampoc s'evidencien diferències significatives si s'analitzen les dades sense Barcelona (veure gràfics 16 i 17).

% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos



Gràfic 16: Percentatge de requeriments resolts favorablement per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2015.

% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos

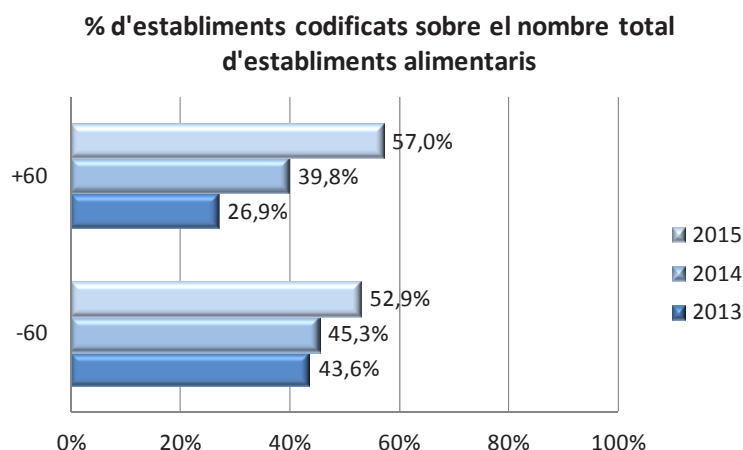


Gràfic 17: Percentatge de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos (amb Barcelona i sense Barcelona). Període 2014-2015.

El percentatge d'establiments codificats el 2015 és d'un 56,2% (15 punts percentuals per sobre del valor recollit l'any anterior).

Analitzant els dos trams de població (veure gràfic 18), ambdós se situen al voltant de la mitjana (57,0% en municipis de més població i 52,9% en municipis de menys població). Són els municipis majors de 60.000 habitants els que assoleixen una millora més important (17,2 punts percentuals respecte l'any anterior).

Atesa l'obligatorietat legal de codificar els establiments alimentaris i que, per fer-ho, cal conèixer exactament l'activitat que s'hi realitza, és molt possible que la major part dels ens participants aprofitin les visites als establiments alimentaris per codificar-los.



Gràfic 18: Percentatge d'establiments codificats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

2.1.C. ADEQUAR EL SERVEI A LES EXPECTATIVES DE LA CIUTADANIA.

L'objectiu final de qualsevol Servei de Seguretat Alimentària és garantir la seguretat i la qualitat dels aliments que arriben a la ciutadania per satisfer les expectatives dels clients de disposar d'uns aliments segurs.

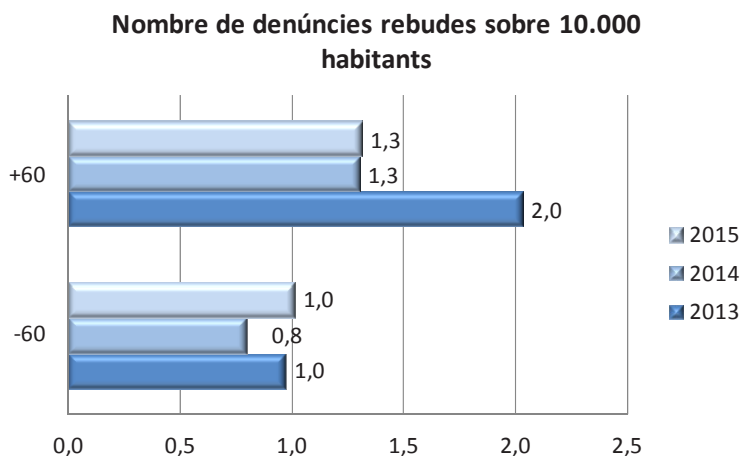
Un indicador que permet mesurar-ho és el nombre de brots de toxicoinfeccions alimentàries (TIA), amb un resultat enguany de 0,71 brots per cada 100.000 habitants (dada sensiblement superior al resultat obtingut l'any anterior amb 0,68 brots).

Tot i que el resultat d'enguany i d'edicions anteriors es manté al voltant de valors aparentment acceptables, cal tenir en compte una possible infravaloració de la situació per diferents motius, com demostra la gran dispersió de les dades obtingudes: d'una banda algunes toxicoinfeccions poden passar desapercebudes si la seva gravetat o el nombre d'afectats no és suficientment rellevant i, d'altra banda, els sistemes de recollida de dades epidemiològiques no són sempre prou àgils ni són compartits entre totes les administracions que podrien estar implicades.

Pel que fa al nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants, és de 1,3 l'any 2015, valor sensiblement superior al de l'edició anterior (1,2).

En el cas dels municipis de més de 60.000 habitants s'ha consolidat la reducció observada l'any 2014 (tenen el mateix nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants: 1,3). En canvi, aquest indicador ha augmentat en els ens de menys població (1,0 denúncies rebudes l'any 2015).

Així, són els ens de major població els que segueixen rebent un major nombre de denúncies per cada 10.000 habitants (enguany un 30% més que els ens de menys de 10.000 habitants, veure gràfic 19) i no s'observen diferències significatives descartant els districtes de Barcelona.

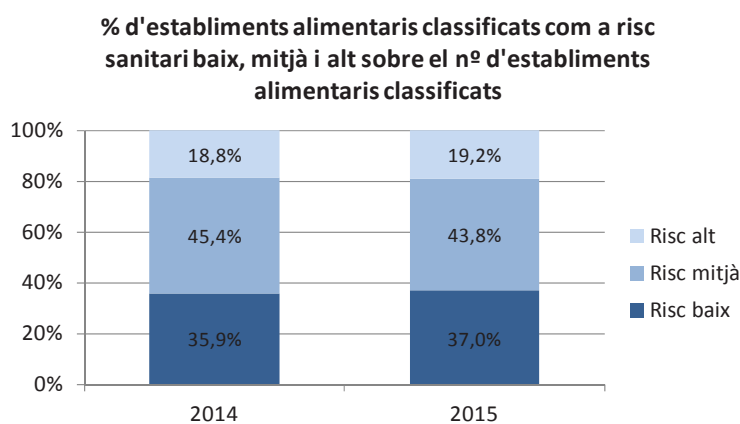


Gràfic 19: Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

2.1.D. GESTIÓ DEL RISC.

Molts Serveis de Seguretat Alimentària utilitzen la classificació dels establiments en funció del risc, com una eina per poder complir amb la seva competència. Aquesta eina permet obtenir un mapa de risc que, per una banda, facilita informació sobre el risc sanitari associat a cada establiment classificat i, per altra, permet realitzar una planificació més eficient de les visites d'inspecció.

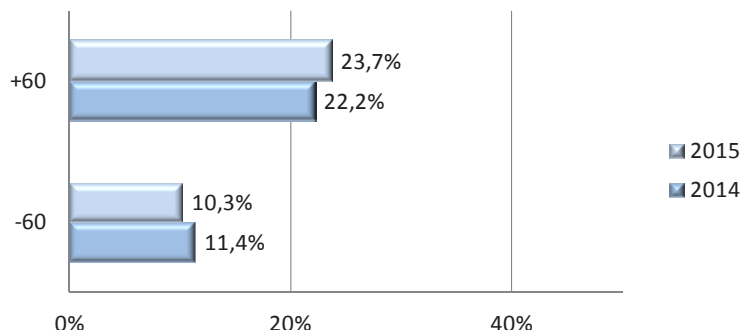
Respecte l'edició anterior, enguany els percentatges d'establiments amb risc alt, mig i baix no presenten diferències significatives: 37,0% d'establiments classificats com a risc baix, 43,8% com a risc mitjà i el 19,2% com a risc alt (veure gràfic 20).



Gràfic 20: Distribució dels nivells del risc sanitari dels establiments classificats. Període 2014-2015.

Per trams de població, tampoc s'observen diferències significatives respecte els resultats obtinguts a l'edició anterior. Els municipis de menys de 60.000 habitants disposen de menys establiments de risc alt, però cal destacar que tenen un percentatge d'establiments classificats major que els municipis grans. Aquests, com que disposen de menys establiments alimentaris classificats respecte el total, és possible que centrin els seus esforços en classificar els establiments amb més deficiències, és a dir, amb risc més elevat (veure gràfic 21).

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats



Gràfic 21: Percentatge d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2015

2.2. DIMENSIÓ USUARI / CLIENT

Els indicadors de la dimensió "Usuari / Client" estan relacionats amb les activitats de control oficial en matèria de Seguretat Alimentària i queden englobats en els següents tres objectius: la gestió dels riscos sanitaris, la comunicació, el foment i el suport d'activitats de Seguretat Alimentària i el grau d'acompliment de la normativa.

Gestió de Riscos Sanitaris	2013	2014	2015	Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	2013	2014	2015
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	3,3	3,1	3,3	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	--	70,34	80,00
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,47	1,55	1,59				

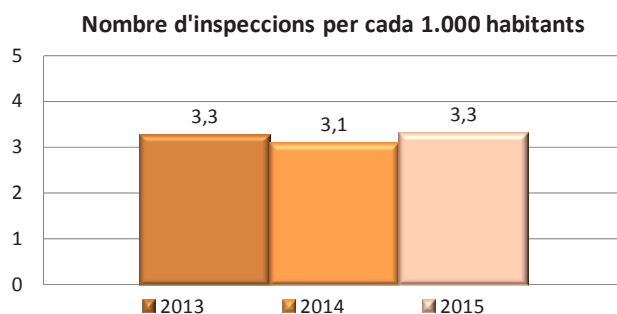
Grau d'acompliment de la normativa	2013	2014	2015
Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	--	26,9	21,5
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	--	18,1 %	16,9
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,6 %	3,0 %	2,7 %
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,5 %	2,9 %	3,6 %

Taula 3: Indicadors de la dimensió Usuari / Client. Any 2013-2015.

2.2.A. GESTIÓ DE RISCOS SANITARIS

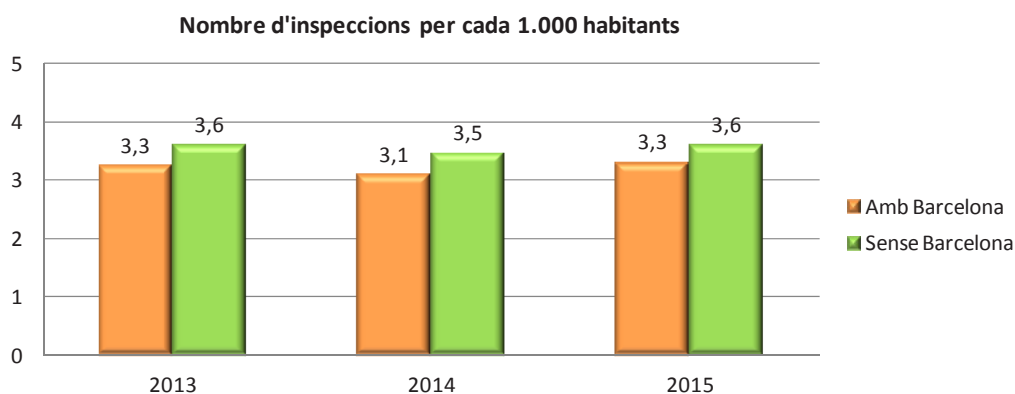
A la dimensió d'encàrrec polític, l'enfocament dels indicadors s'orientava envers l'avaluació del grau de conformitat dels establiments alimentaris, definint en conseqüència el mapa del risc sanitari del municipi. En canvi, en aquesta dimensió l'objectiu és analitzar la intensitat de les inspeccions i de les tasques que se'n deriven, actuacions que permeten al Servei de Seguretat Alimentària gestionar el risc sanitari del municipi.

Per mesurar la gestió de riscos sanitaris, s'han establert indicadors relacionats amb les inspeccions: enguany, amb 3,3 inspeccions per cada 1.000 habitants, es recuperen valors de l'edició del 2013 (veure gràfic 22), sense que hi hagin diferències pel que fa a les mitjanes per tram poblacional.



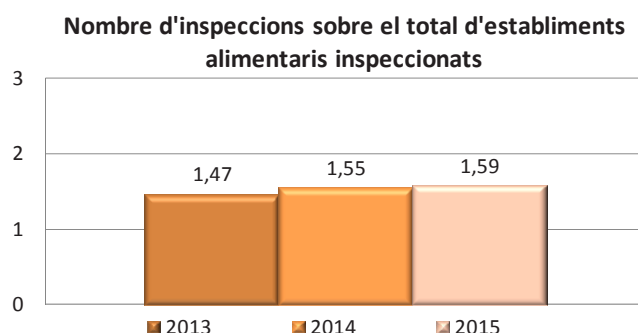
Gràfic 22: Evolució temporal del nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants. Període 2013-2015.

Analitzant les dades descartant els districtes de Barcelona, la mitjana és lleugerament superior, situació que es manté constant durant els últims tres anys (gràfic 23).



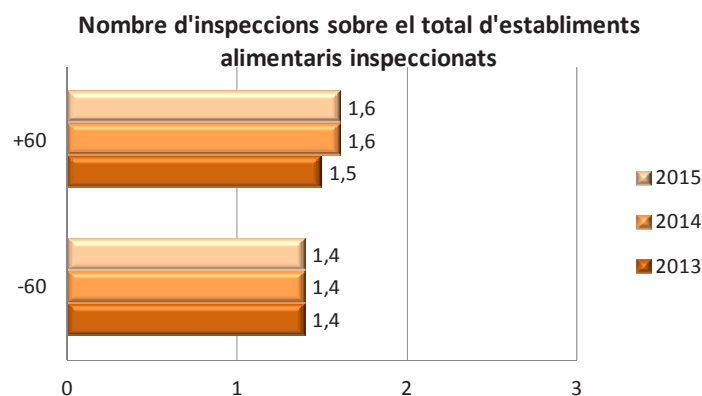
Gràfic 23: Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants (amb Barcelona i sense Barcelona). Període 2013-2015.

Per altra banda, enguany el nombre d'inspeccions per establiment alimentari (1,59 el 2015) és lleugerament superior al de l'any anterior (1,55 l'any 2014) i s'observa la consolidació de la tendència ascendent iniciada el 2013 (veure gràfic 24).



Gràfic 24: Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats. Període 2013-2015.

Igual que a l'edició anterior, l'any 2015 aquest valor és un 21% superior en els municipis de major població, tot i la gran concentració de les dades de tots els participants al voltant de la mitjana (veure gràfic 25).



Gràfic 25: Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

Analitzant en conjunt els dos indicadors comentats anteriorment, s'observa com els municipis han augmentat el seu esforç a l'hora de vetllar pel compliment de la normativa en Seguretat Alimentària: han realitzat més inspeccions per cada 1.000 habitants i més inspeccions per establiment.

L'augment de l'esforç dels Serveis a l'hora de vetllar pel compliment de la normativa en Seguretat Alimentària es manifesta amb un major nombre d'inspeccions l'any 2015:

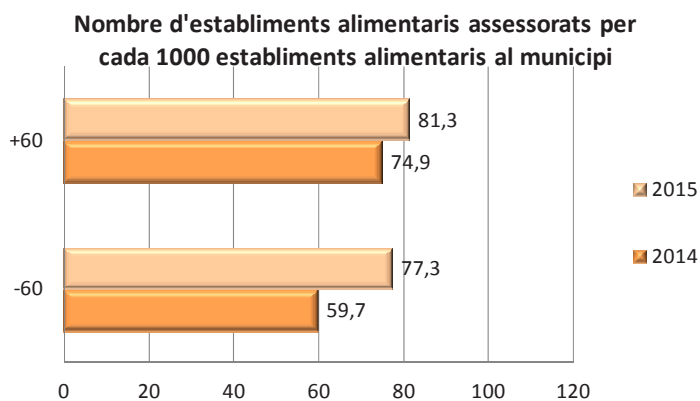
- **3,30** visites d'inspecció per cada 1.000 habitants.
- **1,59** visites d'inspecció per cada establiment inspeccionat.

2.2.B. COMUNICACIÓ, FOMENT I SUPORT D'ACTIVITATS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

L'objectiu d'aquest apartat rau en la importància d'avaluar accions no relacionades amb les inspeccions però que molts Serveis de Seguretat Alimentària utilitzen per fomentar la relació amb els titulars dels establiments alimentaris, tot resolent les seves consultes i fomentant bones pràctiques. D'aquesta manera, s'avaluen les activitats d'assessorament que ofereix el municipi.

La mitjana del 2015 ha estat de 80 establiments assessorats per cada 1.000 establiments censats al municipi, és a dir, el 8% dels establiments alimentaris del municipi.

S'observa que la diferència de més de 15 punts percentuals existent l'any 2014 entre els dos trams de població ha quedat reduïda a només 4 punts percentuals gràcies a l'augment d'aquest valor en els municipis de menys de 60.000 habitants (veure gràfic 26).



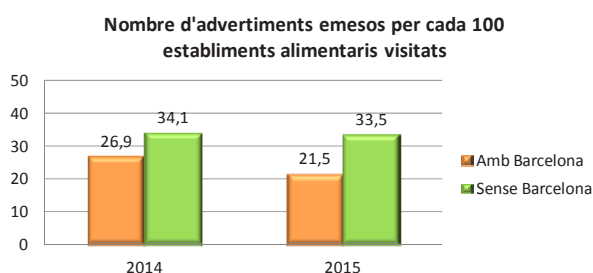
Gràfic 26: Percentatge d'establiments alimentaris assessorats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2015.

2.2.C. GRAU D'ACOMPLIMENT DE LA NORMATIVA

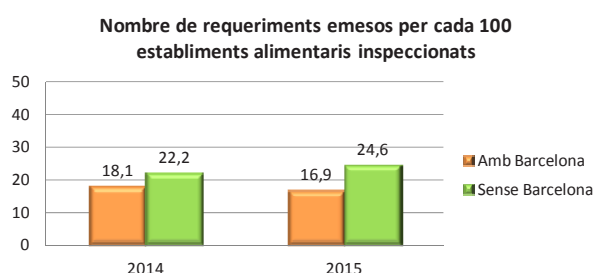
Per tal de garantir el compliment de la normativa, el personal del Servei de Seguretat Alimentària disposa d'eines com els advertiments, els requeriments, les mesures cautelars i les sancions amb la finalitat que els establiments alimentaris corregeixin les deficiències detectades. El grau d'aplicació d'aquestes eines es valora a través dels indicadors d'aquest apartat.

Tant el nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments visitats com el nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments inspeccionats han disminuït respecte l'edició anterior (21,5 advertiments emesos el 2015 i 26,9 el 2014; 16,9 requeriments emesos el 2015 i 18,1 el 2014).

Analitzant les dades descartant els districtes de Barcelona s'observa l'efecte oposat, és a dir, un manteniment del nombre d'advertiments emesos i un lleuger augment pel que fa a l'emissió de requeriments (veure gràfics 27 i 28).



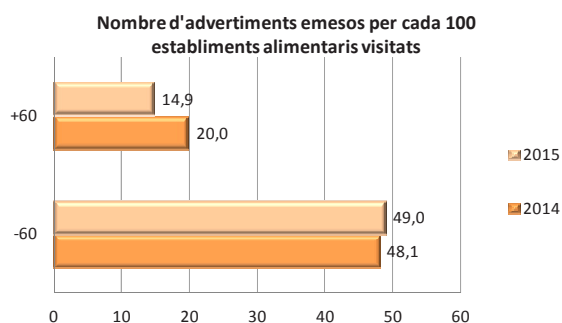
Gràfic 27: Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments visitats (amb Barcelona i sense Barcelona). Període 2014-2015.



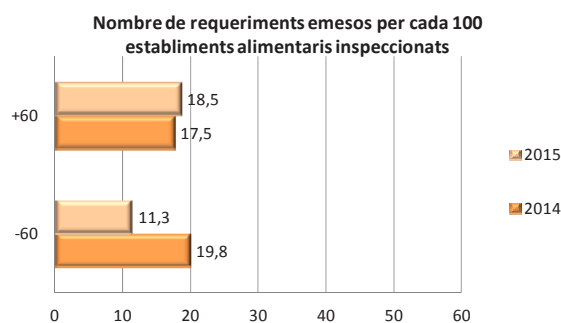
Gràfic 28: Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats (amb Barcelona i sense Barcelona). Període 2014-2015.

Analitzant les dades per trams de població, s'evidencia com en els municipis de menys de 60.000 habitants predomina l'ús dels advertiments per cada 100 establiments visitats davant dels requeriments per cada 100 establiments inspeccionats (49,0 i 11,3 respectivament). Aquest fet es contraposa amb la mitjana dels participants de més de 60.000 habitants (14,9 i 18,5 respectivament).

Tal com es pot comprovar a través dels gràfics 29 i 30, els municipis grans fan doncs un 70% menys d'advertiments i un 65% més de requeriments que els municipis petits.



Gràfic 29: Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments visitats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2015.



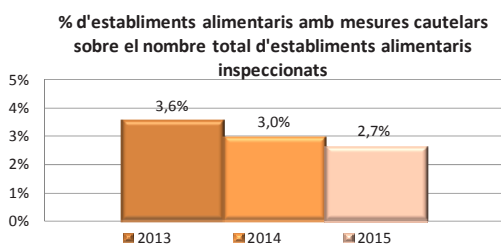
Gràfic 30: Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2015.

Sense considerar Barcelona, l'ús de les diferents eines per instar els propietaris dels establiments a esmenar les deficiències identificades es tradueix per:

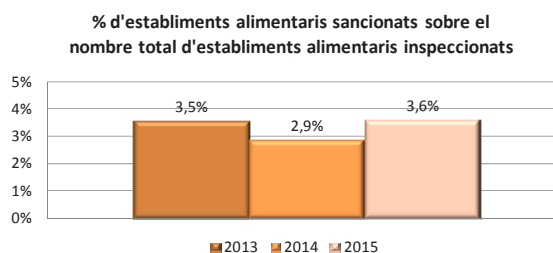
- **33,5 advertiments per 100 establiments visitats**
- **24,6 requeriments per 100 establiments inspeccionats**

D'una banda, la mitjana del percentatge d'establiments inspeccionats amb mesures cautelars ha disminuït seguint la tendència dels darrers anys, tot i existir una gran dispersió de les dades recollides (veure gràfic 31).

D'altra banda, el percentatge d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats augmenta de forma significativa respecte el 2014 (veure gràfic 32), tot i que també s'observa una gran variabilitat en els resultats, especialment entre els municipis de menys de 60.000 habitants.

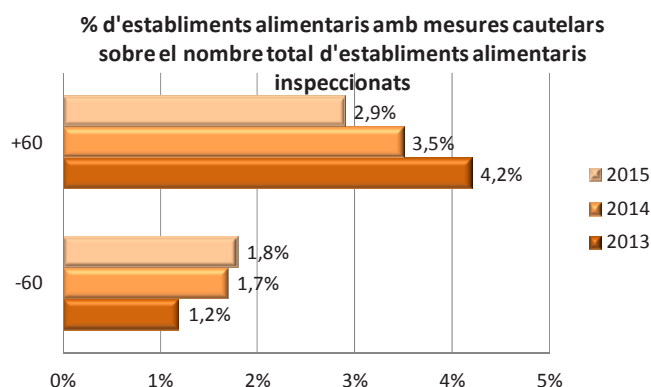


Gràfic 31: Evolució temporal del % d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats. Període 2013-2015



Gràfic 32: Evolució temporal del % d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats. Període 2013-2015

Analitzant per trams de població, els ens de més de 60.000 habitants enregistren un major percentatge d'establiments amb mesures cautelars (2,9% davant un 1,8% dels ens de menor població). Tanmateix, en els de major població s'observa una disminució continuada d'aquest indicador en contraposició amb la tendència ascendent que evidencien els ens de menys població (veure gràfic 33).



Gràfic 33: Percentatge d'establiments alimentaris amb mesures cautelars per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

2.3. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS / RECURSOS HUMANS

Els indicadors de la dimensió "Valors Organitzatius / Recursos Humans" estan relacionats amb el model organitzatiu, és a dir, la forma de gestió, els recursos humans, les habilitats dels treballadors i el clima laboral.

Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2013	2014	2015	Disposar dels recursos humans adequats	2013	2014	2015
% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100 %	100 %	100 %	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	264	326	320
% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0 %	0 %	0 %	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	51.600	51.403	56.054
				Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	798	823	842
Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2013	2014	2015	Millorar les habilitats dels/de les treballador/es del servei	2013	2014	2015
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	94,5 %	95,6 %	95,6 %	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	24	22	19
Promoure un clima laboral positiu per als treballadors				2013	2014	2015	
% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM				3,8 %	4,0 %	2,8 %	
Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública				31.953	32.049	33.025	
Sou brut d'un inspector/a				29.449	30.963	31.697	
% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM				67,5 %	68,0 %	70,9 %	

Taula 4: Indicadors de la dimensió Valors Organitzatius / Recursos Humans. Període 2013-2015.

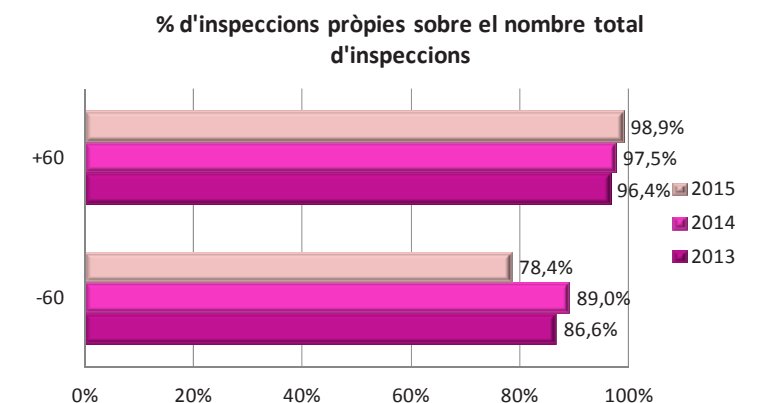
2.3.A. GESTIONAR EL SERVEI AMB LES DIVERSES FORMES DE GESTIÓ

Tots els Serveis de Seguretat Alimentària participants en el Cercles de Comparació Intermunicipal duen a terme la seva gestió de forma directa, és a dir, el 100% de la gestió del servei es realitza per part de l'ajuntament o en col·laboració amb altres administracions.

L'any 2015, els ens participants al Cercle han realitzat el 95,6% de les inspeccions amb inspectors/es que són plantilla de l'ajuntament o d'empreses municipals públiques.

Observant l'evolució de les mitjanes globals, s'evidencia una tendència creixent pel que fa a la realització de les inspeccions als establiments amb personal propi (95,6% el 2014 i 94,5% el 2013).

Ara bé, mentre els municipis de més de 60.000 habitants continuen augmentant el percentatge d'inspeccions amb recursos propis respecte l'any anterior (98,9% el 2015), els municipis de menys habitants han reduït en més de 10 punts percentuals les inspeccions pròpies (78,4% l'any 2015), augmentant les realitzades per altres institucions (veure gràfic 34).

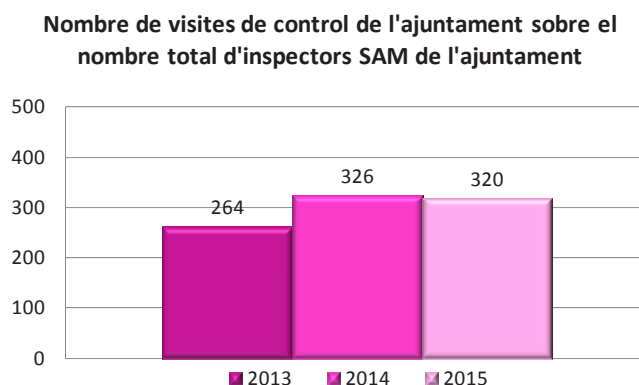


Gràfic 34: Percentatge d'inspeccions pròpies per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

2.3.B. DISPOSAR DELS RECURSOS HUMANS ADEQUATS

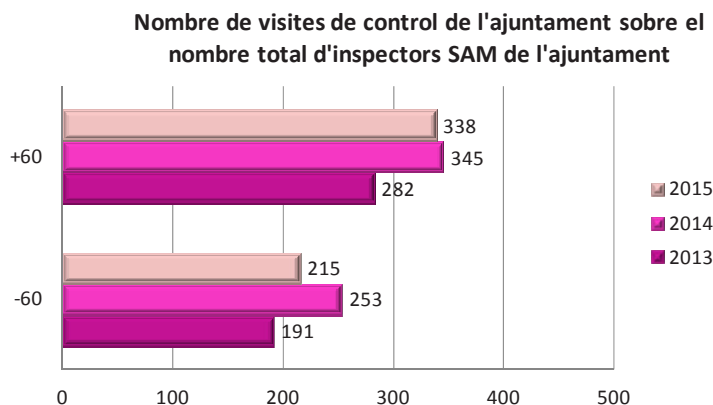
L'anàlisi de la càrrega de feina dels treballadors/es del Servei de Seguretat Alimentària permet disposar d'un criteri per tal de valorar el dimensionament del propi servei. Per aquest motiu, aquest apartat recull indicadors que avaluen la càrrega de feina de tots els treballadors/es i, en especial, dels inspectors/es del servei.

En aquesta edició amb dades 2015, els inspectors del Servei de Seguretat Alimentària han realitzat una mitjana de 320 visites de control (veure gràfic 35).



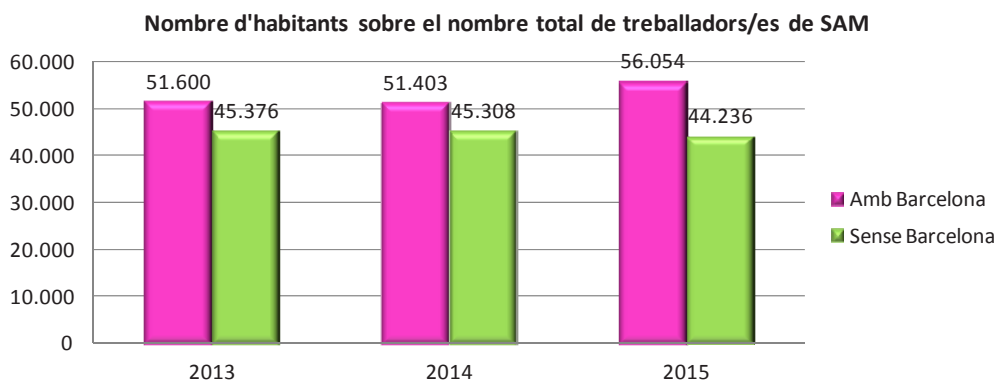
Gràfic 35: Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament. Període 2013-2015.

Tal com mostra el gràfic 36, els ens de més de 60.000 habitants continuen realitzant un major nombre de visites de control per inspector/a que els municipis de menys població (338 i 215 visites de mitjana, respectivament). Aquesta situació segurament es dona perquè els inspectors de municipis amb més població solen tenir dedicació exclusiva a tasques d'inspecció, mentre en els municipis més petits fan, a més, altres tasques del Servei de Salut Pública.



Gràfic 36: Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

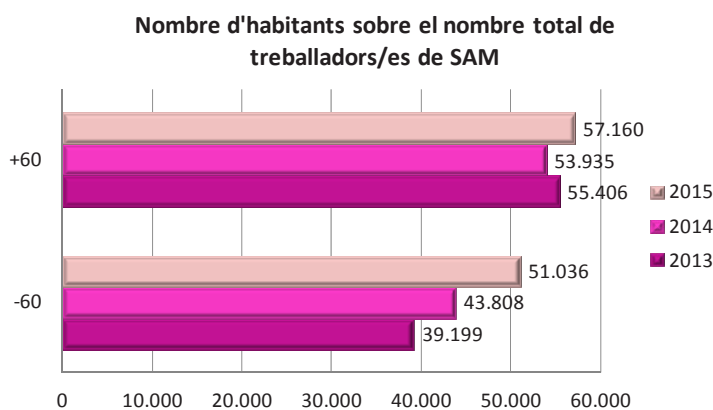
El nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM és de 56.054, valor un 9% superior al resultat de la darrera edició. Tanmateix, sense considerar els districtes de Barcelona, aquest indicador és de 44.236 habitants per treballador/a SAM (veure gràfic 37).



Gràfic 37: Evolució temporal del nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM (amb Barcelona i sense Barcelona). Període 2013-2015.

L'augment considerant Barcelona també s'observa analitzant les mitjanes per trams de població: en els ens de més de 60.000 habitants augmenta un 6,0% i en els de menor població un 16,5%.

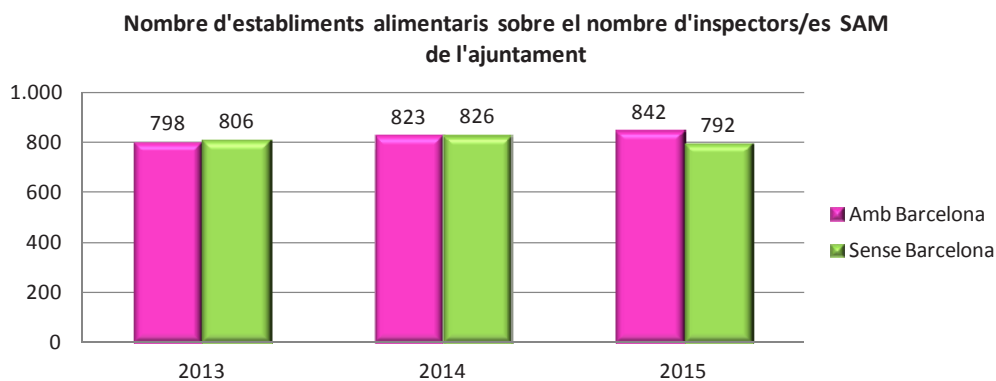
Els municipis petits han vist incrementada la seva càrrega de feina degut a l'augment dels habitants per treballador/a SAM en més d'un 30% des del 2013 (veure gràfic 38).



Gràfic 38: Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

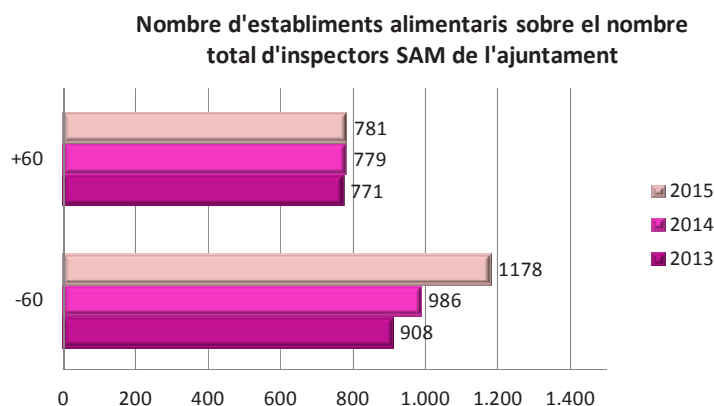
El nombre d'establiments alimentaris per inspector de SAM, amb un valor de 842 el 2015, ha tingut una tendència creixent durant els darrers anys amb un increment del 5,5% des del 2013.

Ara bé, sense incloure els districtes de Barcelona, s'observa el contrari i es redueix el nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspector/a SAM (veure gràfic 39).



Gràfic 39: Evolució temporal del nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament. Període 2013-2015.

Si s'analitza per trams de població, l'augment de la càrrega de feina s'accentua en els municipis de menys de 60.000 habitants, on la mitjana és un 19,5% més elevada que l'any 2014 (veure gràfic 40).



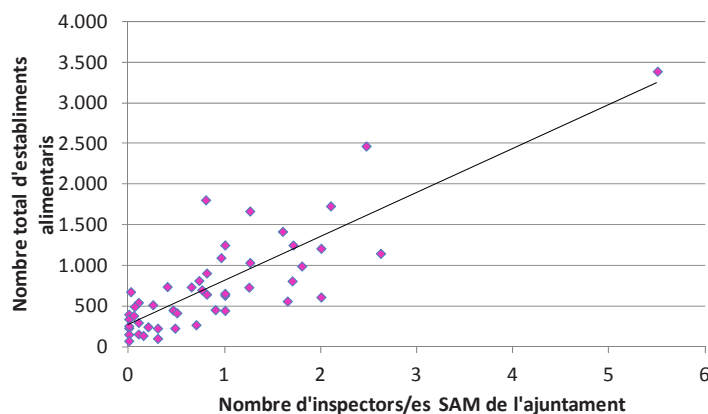
Gràfic 40: Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

Els inspectors SAM dels municipis de menor població disposen d'un major nombre d'establiments per inspeccionar que els dels municipis de més població.

- **781 establiments:** municipis de +60.000 hab.
- **1.178 establiments:** municipis de -60.000 hab.

A continuació es mostra la correlació de dades existent entre el nombre d'establiments alimentaris i el nombre d'inspectors/es municipals de SAM (veure gràfic 41): com més gran és el nombre d'establiments alimentaris, major és el nombre d'inspectors del que disposa el municipi.

Tot i que aquesta relació es manté en tots els municipis, destaquen tres ens participants on els seus inspectors de SAM assumeixen, proporcionalment, una càrrega significativament superior a la mitjana.

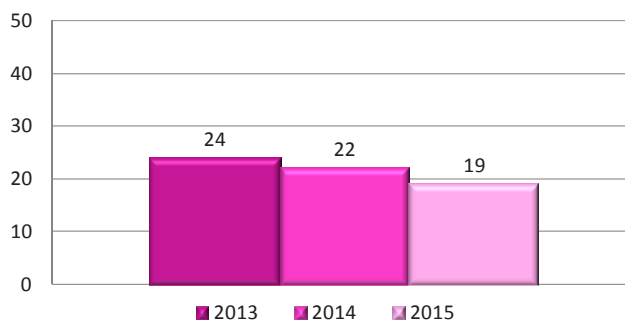


Gràfic 41: Correlació entre el nombre d'establiments alimentaris i el nombre d'inspectors/es municipals de SAM.

2.3.C. MILLORAR LES HABILITATS DELS TREBALLADORS/ES DEL SERVEI

La formació específica en Seguretat Alimentària que realitzen els/les treballadors/res del servei de SAM se situa, l'any 2015, en 19 hores anuals de mitjana. Aquesta dada confirma la tendència descendent iniciada anys enrera (veure gràfic 42).

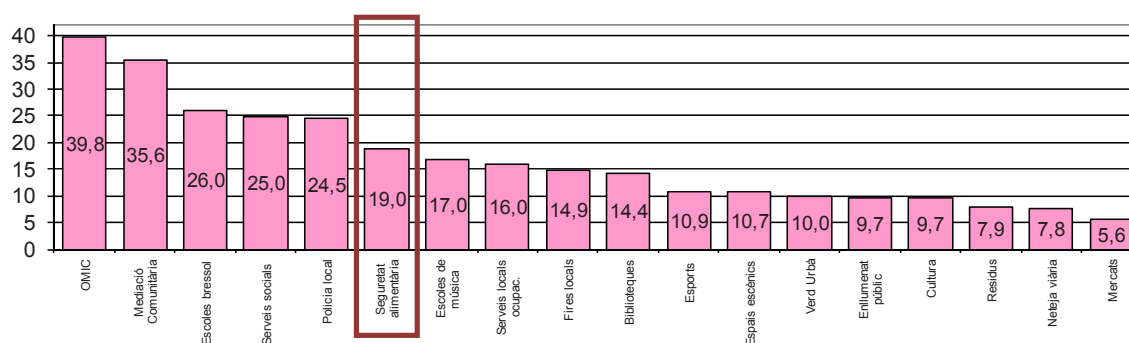
Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei



Gràfic 42: Evolució temporal del nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es de SAM. Període 2013-2015.

Aquest fet és degut a la disminució d'aquest indicador en els municipis grans (18 hores enguany i 21 hores l'any passat), tot i que en els municipis petits passa el contrari (26 i 23, respectivament). Possiblement l'elevada càrrega d'establiments alimentaris per inspector/a de SAM ha influenciat negativament les possibilitats de formació dels treballador/es SAM.

Comparat amb la resta de serveis participants als cercles, les hores de formació rebudes per part dels treballadors/res de SAM es troben en el segment més elevat (veure gràfic 43).



Gràfic 43: Comparativa del nombre d'hores de formació dels treballadors/es als serveis. *

* Dades del 2015 exceptuant els serveis de Neteja viària, Residus, Biblioteques, Escoles de música, Esports, Serveis socials, Mercats, Fires locals, Enllumenat públic i Cultura, que són dades del 2014.

2.4. DIMENSIÓ ECONOMIA

Els indicadors de la dimensió “Economia” expressen quins són els recursos necessaris per gestionar el servei atenent als seus costos associats. Els objectius que persegueixen els indicadors d’aquesta dimensió són, per tant: disposar dels recursos adequats, finançar adequadament el servei i oferir el servei a uns costos unitaris adequats.

Disposar dels recursos adequats				Finançar adequadament el servei			
	2013	2014	2015		2013	2014	2015
Despesa corrent de SAM per habitant	0,90	0,87	0,89	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	11,2 %	10,0 %	12,6 %
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,12 %	0,12 %	0,13 %	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	16,7 %	23,6 %	23,8 %
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	18,7 %	17,9 %	16,9 %	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	72,1 %	66,4 %	63,6 %

Ofereir el servei a uns costos unitaris adequats			
	2013	2014	2015
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	93	88	97

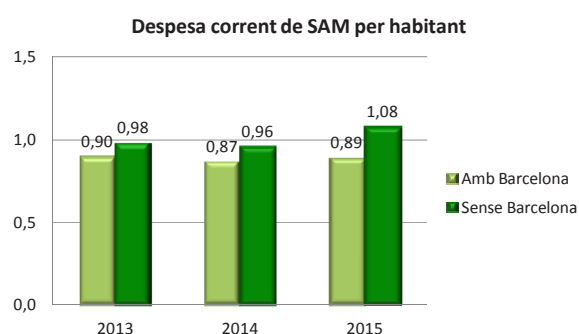
Taula 5: Indicadors de la dimensió Economia. Període 2013-2015.

2.4.A. DISPOSAR DELS RECURSOS ADEQUATS

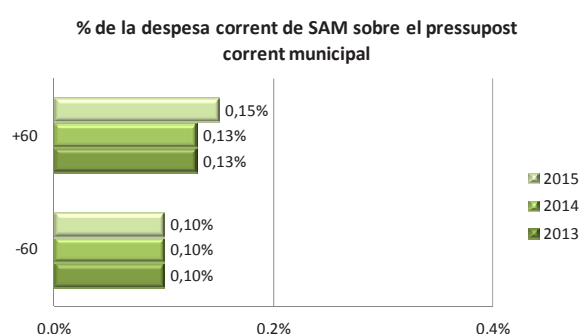
En aquesta edició 2015, la despesa corrent de SAM és de 0,89 euros per habitant i suposa el 0,13% del pressupost corrent municipal. Aquest percentatge està molt lleugerament per sobre del valor enregistrat l'any anterior i suposa, de mitjana, gairebé el 17% del pressupost de Salut Pública.

Aquesta dotació pressupostària repunta fins 1,08 euros per habitant si s'exclouen els districtes de Barcelona (veure gràfic 44).

Per trams de població, és a la mitjana dels ens de més de 60.000 habitants on s'observa un increment més significatiu de la despesa (veure gràfic 45).



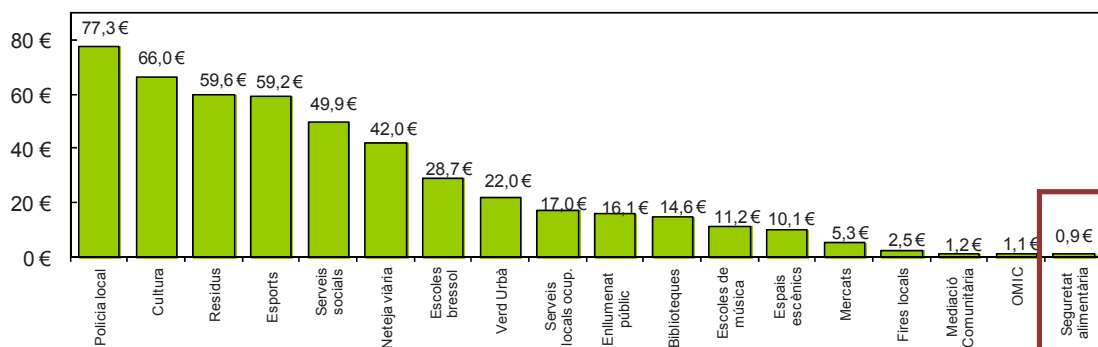
Gràfic 44: Despesa corrent de SAM per habitant (amb Barcelona i sense Barcelona). Període 2013-2015.



Gràfic 45: Percentatge de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

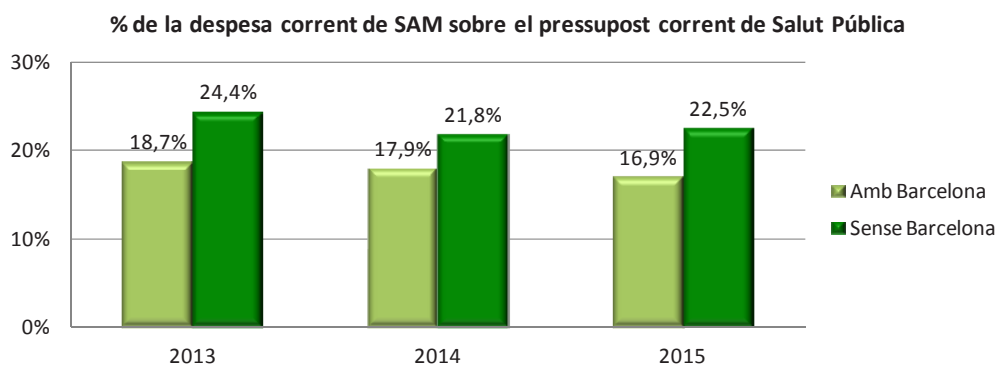
Des d'una perspectiva transversal, en comparació amb la resta de serveis municipals participants als Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona, cal destacar que l'àmbit de la Seguretat Alimentària continua sent el que té, de mitjana, menys despesa per habitant i amb un menor percentatge de despesa sobre el pressupost corrent municipal malgrat ser una competència municipal obligatòria (veure gràfic 46).

Despesa corrent del servei per habitant



Gràfic 46: Comparativa de la despesa corrent dels serveis per habitant amb relació als serveis participants.**

La proporció de pressupost corrent de Salut Pública que es destina a Seguretat Alimentària continua reduint-se amb relació a les dades de les edicions anteriors: globalment, s'evidencia una tendència descendent iniciada el 2013. Tanmateix, si s'analitzen les dades sense Barcelona, s'observa un lleuger repunt (veure gràfic 47).



Gràfic 47: Evolució temporal del percentatge de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública (amb Barcelona i sense Barcelona). Període 2013-2015.

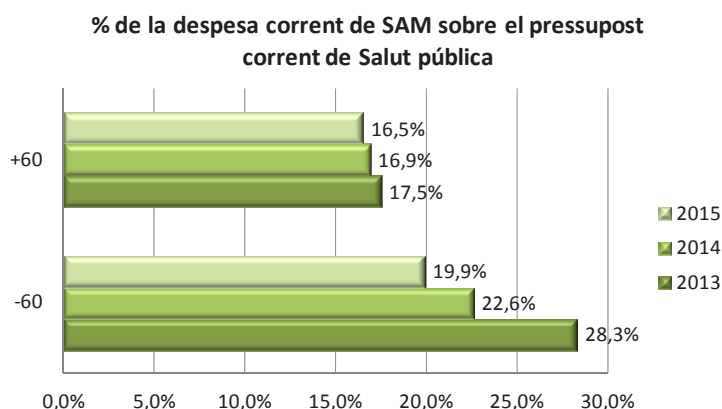
Es mantenen baixos els recursos destinats a Seguretat Alimentària:

- **0,89 €** per habitant (1,08 € excloent Barcelona).
- **16,9%** de despesa de SAM sobre el pressupost de Salut Pública (22,5% excloent Barcelona).

** Dades del 2014 exceptuant els serveis de Neteja Viària, Residus, Biblioteques, Esports, Serveis socials, Mercats i Enllumenat públic, que són dades del 2013

Per trams de població (veure gràfic 48), els municipis de menys de 60.000 habitants destinen un percentatge més elevat del pressupost de Salut Pública a la Seguretat Alimentària (19,9%) en comparació amb els ens majors de 60.000 habitants (16,5%).

Observant l'evolució d'aquest indicador queda palesa la tendència descendent en ambdós trams de població, sobretot en els municipis de menys de 60.000 habitants, els quals han reduït en més de 8 punts percentuals la despesa corrent de SAM sobre el pressupost de Salut Pública respecte les dades de l'any 2013.

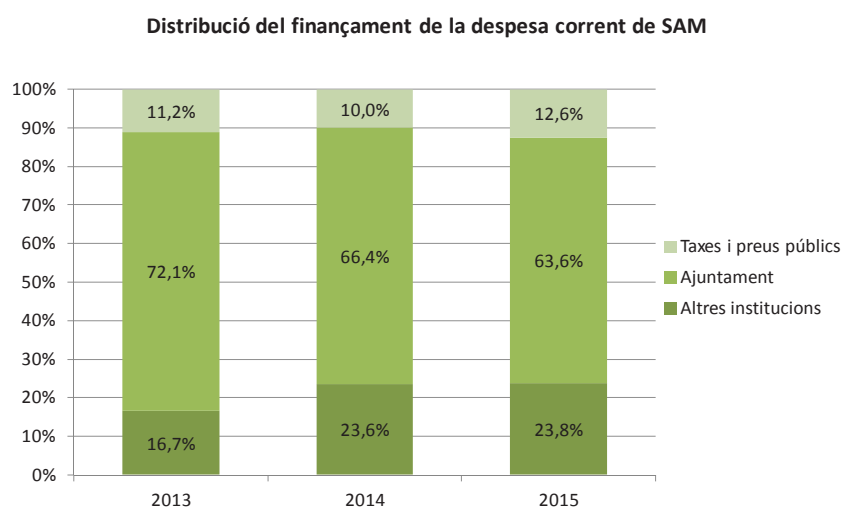


Gràfic 48: Percentatge de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

2.4.B. FINANÇAR ADEQUADAMENT EL SERVEI

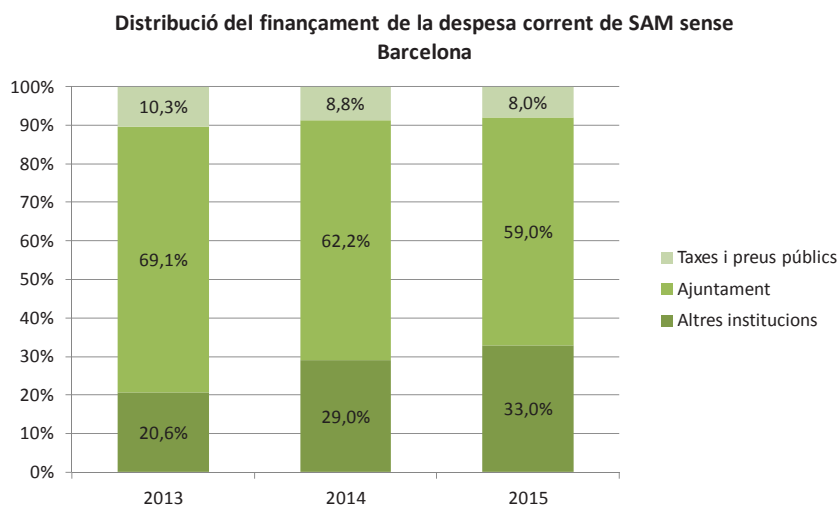
El finançament del Servei de Seguretat Alimentària s'estructura amb aportacions de l'ajuntament (63,6%), juntament amb les que provenen d'altres institucions com la Diputació de Barcelona (23,8%). Les taxes i preus públics representen el 12,6% restant.

En relació amb l'any anterior, en el 2015 s'evidencia l'augment en més de 2 punts percentuals del finançament amb taxes i preus públics. Aquest augment i el manteniment d'ingressos per part d'altres institucions ha fet reduir l'aportació directa per part de l'ajuntament (63,8% aquest any 2015 i 66,4% l'any 2014, veure gràfic 49).



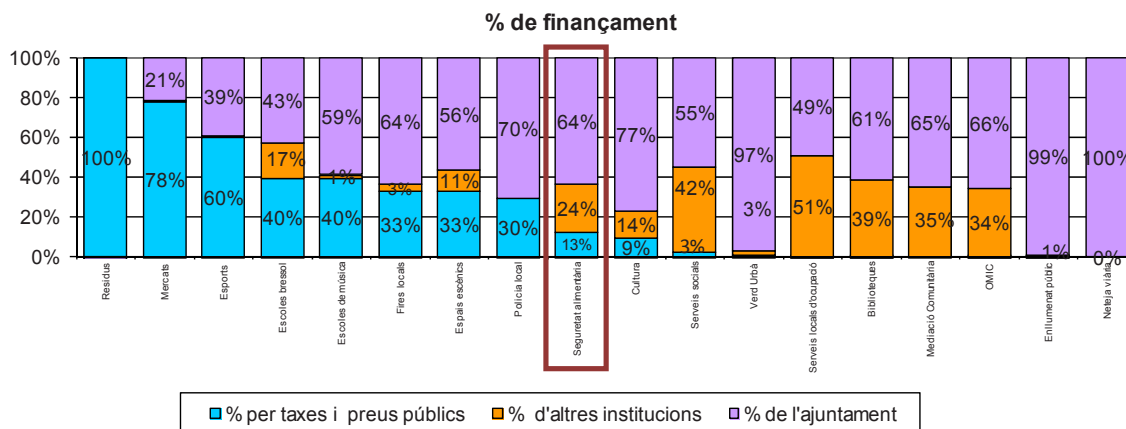
Gràfic 49: Estructura del finançament dels SAM. Període 2013-2015.

Ara bé, analitzant les dades excloent-ne els districtes de Barcelona, es manté la tendència descendent dels anys anteriors pel que fa a l'aportació per part de l'ajuntament, però, en canvi, no s'observa l'augment d'ingressos per taxes i preus públics. Destaca, per tant, l'augment de les aportacions d'altres institucions per al manteniment del Servei de Seguretat Alimentària (veure gràfic 50).



Gràfic 50: Estructura del finançament dels SAM sense Barcelona. Període 2013-2015.

Tal com es pot observar a través del gràfic 51, la Seguretat Alimentària és un dels serveis on l'aportació d'altres institucions és més gran en relació amb la resta de fonts de finançament.

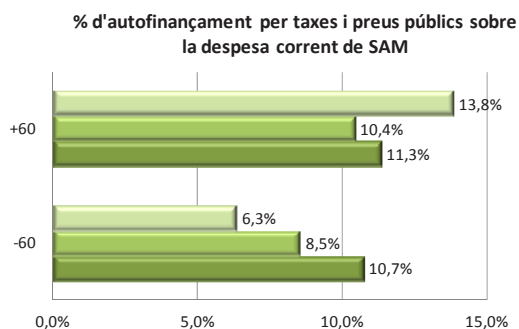


Gràfic 51: Comparativa dels % de finançament dels serveis amb relació als serveis participants.***

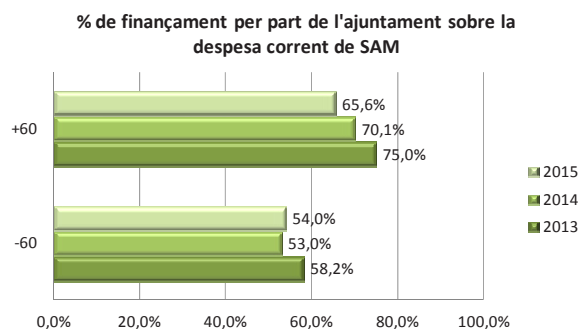
Analitzant per trams de població, s'observa que la reducció de l'autofinançament per taxes i preus públics s'ha produït en els municipis de menor població en més de 2 punts percentuals i, en canvi, en els municipis de major població ha augmentat en més de 3 punts percentuals (veure gràfic 52).

Malgrat la reducció de l'autofinançament per taxes i preus públics i la del finançament per part de l'ajuntament, la despesa del Servei de Seguretat Alimentària dels municipis de menys població s'ha pogut mantenir gràcies a l'augment de l'aportació econòmica de la Diputació de Barcelona (veure gràfic 53).

*** Dades del 2015 exceptuant els serveis de Neteja viària, Residus, Biblioteques, Escoles de música, Esports, Serveis socials, Mercats, Fires locals, Enllumenat públic i Cultura, que són dades del 2014.



Gràfic 52: Percentatge d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.



Gràfic 53: Percentatge de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2015.

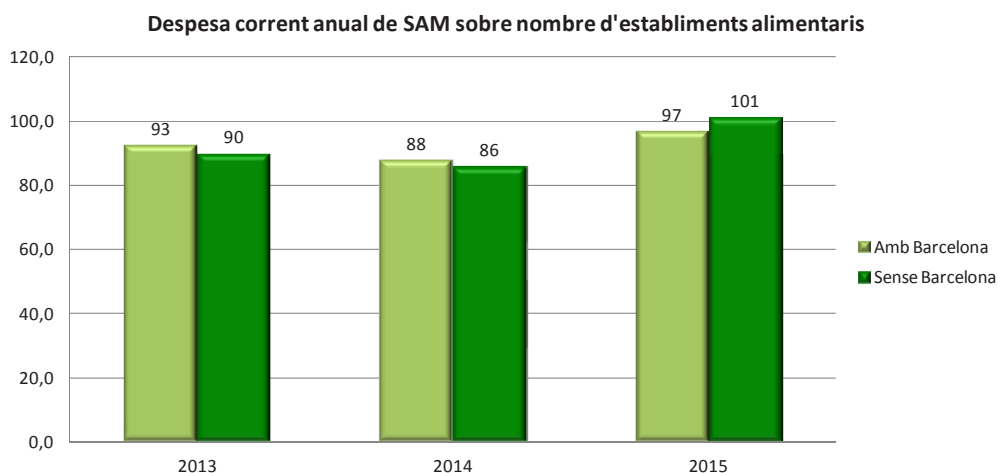
Es redueix la càrrega econòmica que suporten els ajuntaments i augmenta l'aportació per part de la Diputació de Barcelona als ens locals.

- **Aportació econòmica en els municipis de +60.000 habitants:**
 - o **65,6%** ajuntament i **20,6%** Diputació de Barcelona.
- **Aportació econòmica en els municipis de -60.000 habitants:**
 - o **54,0%** ajuntament i **39,7%** Diputació de Barcelona.

2.4.C. OFERIR EL SERVEI A UNS COSTOS UNITARIS ADEQUATS

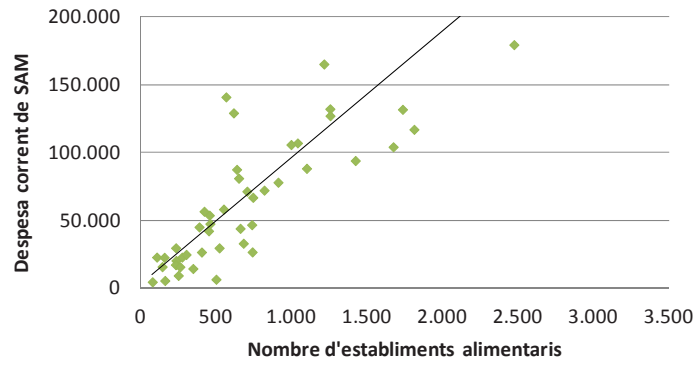
Per mesurar els costos assumits pels municipis en relació amb la prestació del servei de Seguretat Alimentària, s'ha establert l'indicador de despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris.

El valor d'aquest indicador el 2015 és de 97€ (10,3% més que l'any anterior) i reflecteix un possible canvi de la tendència descendent dels darrers anys (superant, fins i tot, els 93€ del 2013). Aquest increment és més notable si no es tenen en compte les dades de Barcelona (veure gràfic 54).



Gràfic 54: Evolució temporal de la despesa corrent anual de SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris (amb Barcelona i sense Barcelona). Període 2013-2015.

Per últim, el següent gràfic mostra la relació directa entre el nombre d'establiments i la despesa corrent assignada a Seguretat Alimentària: quants més establiments hi ha al territori, més despesa corrent en Seguretat Alimentària s'hi destina (veure gràfic 55).



Gràfic 55: Correlació entre la despesa corrent de SAM i el nombre d'establiments alimentaris.

3. ANÀLISI DELS TALLERS DE MILLORA: METODOLOGIA D'OPORTUNITATS DE MILLORA

En els tallers de millora d'enguany la participació va ser d'un 95% i es va treballar la metodologia d'oportunitats de millora, utilitzant l'eina del diagrama d'Ishikawa.

Es varen organitzar tres tallers en dies diferents, tot i que es varen convocar els tècnics municipals un sol dia, per tal de treballar en grups més reduïts, formats per municipis de la mateixa franja poblacional: tres grups de treball per taller, de 4-5 municipis cadascun, separats en taules diferents.

En el taller, cada ens va rebre la fitxa de punts forts i oportunitats de millora i va escollir l'oportunitat de millora que volia treballar durant la jornada. Recordem que aquesta fitxa pot obtenir-se a través del Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL), i resulta de la comparació dels propis resultats dels indicadors amb els del grup de referència escollit que, en aquest cas, va ser dels municipis del taller.

Cada municipi va analitzar l'oportunitat de millora escollida mitjançant el diagrama d'Ishikawa (diagrama causa-efecte) i va identificar les causes que la provoquen. En grup es van votar les causes segons la seva importància, i les més votades (les que obtenen entre el 60-80% de la puntuació) varen analitzar-se per tal d'identificar les possibles accions de millora. Novament els membres del grup van votar segons el grau d'efectivitat, de disponibilitat de recursos, de factibilitat i d'acceptació de cadascuna de les accions de millora. D'aquesta manera, a partir de puntuacions de 200 punts, cada municipi va poder obtenir les principals accions de millora que poden solucionar la major part del problema analitzat.

Als tallers va destacar el debat, l'intercanvi d'experiències i la posada en comú de les conclusions entre els participants.

A la següent taula es relacionen els ens que van participar durant els tallers (veure taula 6).

TALLER 1	TALLER 2	TALLER 3
Barcelona	Barberà del Vallès	Canovelles
Cornellà de Llobregat	Cambrils	Cardedeu
Hospitalet de Llobregat (L')	Castelldefels	Castellbisbal
Granollers	Cerdanyola del Vallès	Franqueses del Vallès (Les)
Manresa	Gavà	Manlleu
Mataró	Igualada	Masnou (EI)
Rubí	Mollet del Vallès	Palau-solità i Plegamans
Sabadell	Prat de Llobregat (EI)	Premià de Mar
Sant Cugat del Vallès	Sant Adrià de Besòs	Roca del Vallès (La)
Santa Coloma de Gramenet	Sant Boi de Llobregat	Sant Pere de Ribes
Terrassa	Sant Feliu de Llobregat	Sant Vicenç dels Horts
	Vic	Sant Sadurn d'Anoia
	Viladecans	Sitges
	Vilafranca del Penedès	
	Vilanova i la Geltrú	

Taula 6: Ens participants durant els tallers de millora.

A continuació es presenten els principals temes tractats pels municipis durant els tallers:

Dimensió. Objectius.	Oportunitats de Millora	Municipis	%
Encàrrec polític			53,66%
Garantir el compliment de la normativa	✓ % d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	✓ Cornellà de Llobregat ✓ Manresa ✓ Premià de Mar ✓ Sitges ✓ Terrassa ✓ Vilafranca del Penedès	14,63%
	✓ % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	✓ Gavà ✓ Palau-solità i Plegamans ✓ Sant Adrià de Besòs	7,32%
	✓ % d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	✓ Canovelles ✓ Sant Sadurní d'Anoia	4,88%
	✓ % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes (instal·lacions, pràctiques de manipulació i autocontrols)	✓ Sant Boi de Llobregat	2,44%
Gestionar un servei de "qualitat"	✓ % de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	✓ Cambrils ✓ Igualada ✓ Santa Coloma de Gramenet ✓ Cerdanyola del Vallès	7,32%
	✓ % d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	✓ Mataró ✓ Rubí ✓ Sant Feliu de Llobregat	9,76%
Gestió del risc	✓ % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	✓ Sant Pere de Ribes ✓ Sant Vicenç dels Horts ✓ Viladecans	7,32%
Usuari / Client			17,07%
Gestió de Riscos Sanitaris	✓ Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	✓ Cardedeu ✓ Mollet del Vallès ✓ Roca del Vallès (La)	7,32%
	✓ Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	✓ Masnou (El)	2,44%
Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat Alimentària	✓ Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi	✓ Franqueses del Vallès (Les)	2,44%
Grau de compliment de la normativa	✓ Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments inspeccionats	✓ Barcelona (10 districtes)	2,44%
	✓ Nombre de requeriments / mesures cautelars / sancions emesos per cada 100 establiments inspeccionats	✓ Castellbisbal	2,44%
Valors organitzatius/RRHH			12,20%
Disposar dels recursos humans adequats	✓ Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	✓ Badalona ✓ Sabadell	4,88%
Millorar les habilitats dels/les treballadors/es de SAM	✓ Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	✓ Prat de Llobregat (El) ✓ Granollers ✓ Sant Cugat del Vallès	7,32%
Altres			17,07%
	✓ % d'establiments alimentaris amb risc alt, segons protocol de classificació de Diputació, que no milloren amb les inspeccions de comprovació	✓ Barbarà del Vallès	2,44%
	✓ Implicació del servei de Seguretat Alimentària en els esdeveniments ocasionals (fires, mercats no sedentaris, etc.)	✓ Barcelona (10 districtes)	2,44%
	✓ Dèficit de comunicació entre el procés de finestreta única empresarial (FUE) i el Departament de Sanitat pel que fa a les inspeccions sanitàries	✓ Castelldefels	2,44%
	✓ Manca d'actualització del cens d'establiments alimentaris	✓ Hospitalet de Llobregat (L')	2,44%
	✓ Dificultat en el seguiment i actualització de la classificació dels establiments	✓ Manlleu	2,44%
	✓ Temps de redacció de les actes d'inspecció i d'incorporació de la informació al sistema d'administració electrònica	✓ Vic	2,44%
	✓ Nombre d'inspeccions per donar la conformitat de l'establiment (instal·lacions, pràctiques de manipulació i autocontrols)	✓ Vilanova i la Geltrú	2,44%

4. CONCLUSIONS

Com a resum final, presentem les idees clau i els principals valors mitjans dels indicadors de gestió, que reflecteixen la situació dels serveis SAM dels 49 ens que han participat en aquesta edició 2015 del Cercle de Comparació SAM.

IDEES CLAU:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ha augmentat el nombre d'establiments inspeccionats (23,4% de mitjana l'any 2015) junt amb el grau de conformitat dels establiments alimentaris inspeccionats: <ul style="list-style-type: none"> - 82,1% conformes pel que fa a instal·lacions - 83,8% conformes pel que fa a pràctiques de manipulació - 71,7% conformes pel que fa a autocontrols ➤ Es consolida la Cartera de Serveis SAM oferta pels municipis de +60.000 hab. (85,7% any 2015), mentre que l'oferta pels municipis de -60.000 hab. assoleix una lleugera millora (70,1% any 2015). | <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'augment de l'esforç dels Serveis a l'hora de vetllar pel compliment de la normativa en Seguretat Alimentària es manifesta amb un major nombre d'inspeccions l'any 2015: <ul style="list-style-type: none"> - 3,30 visites d'inspecció per cada 1.000 habitants. - 1,59 visites d'inspecció per cada establiment inspeccionat. ➤ Lleuger augment en l'ús de les diferents eines per instar als propietaris dels establiments a esmenar les deficiències identificades: nombre d'avertiments i de requeriments emesos per cada 100 establiments (dades sense incloure Barcelona). <ul style="list-style-type: none"> - 33,5 advertiments. - 24,6 requeriments. |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Els inspectors SAM de municipis de menor població disposen d'un nombre més elevat d'establiments per inspeccionar que els de municipis de més població. <ul style="list-style-type: none"> - 1.178 establiments: municipis de -60.000 hab. - 781 establiments: municipis de +60.000 hab. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Es mantenen baixos els recursos destinats a Seguretat Alimentària: <ul style="list-style-type: none"> - 0,89 € per habitant (1,08€ exclouent Barcelona). - 16,9% de despesa de SAM sobre el pressupost de Salut Pública (22,5% exclouent Barcelona). ➤ Es redueix la càrrega econòmica dels ajuntaments i augmenta l'aportació econòmica de la Diputació de Barcelona. <ul style="list-style-type: none"> - Aportació econòmica en municipis de -60.000 habitants: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 54,0% ajuntament i 39,7% Diputació de BCN. - Aportació econòmica en municipis de +60.000 habitants: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 65,6% ajuntament i 20,6% Diputació de BCN. |

RESUM EXECUTIU

- S'ha inspeccionat el 23,4% dels establiments alimentaris davant del 20,1% el 2014 i del 23,0% el 2013. Per trams de població, són els ens de més de 60.000 habitants els que tenen un major percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats aquest 2015.
- El percentatge d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments ha estat d'un 50,9% de mitjana. Els ens de menys habitants segueixen tenint un major percentatge (54,2% davant el 49,4% dels ajuntaments de més de 60.000 habitants) tot i que els municipis de més habitants l'han augmentat en 17,5 punts percentuals respecte l'edició del 2013.
- Els establiments inspeccionats han millorat pel que fa a la conformitat en instal·lacions, en pràctiques de manipulació i en disposar d'autocontrols. Si s'exclouen les dades de Barcelona, no es dona aquesta millora pel que fa als autocontrols.
- En canvi, els establiments alimentaris classificats obtenen percentatges de conformitat inferiors als de l'edició anterior.
- La dificultat de complir amb l'obligatorietat de disposar d'un pla d'autocontrol per part dels establiments alimentaris pot ser el motiu que explica el baix percentatge de conformitat dels establiments, tant inspeccionats com classificats, pel que fa autocontrols en comparació amb els nivells de conformitat pel que fa a instal·lacions i en pràctiques de manipulació.
- Els ens han desenvolupat un 78,4% de les activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM.
- El percentatge de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos és del 54,9%, resultat sense diferències destacables tant si s'inclou com si s'exclou Barcelona.
- El percentatge d'establiments alimentaris codificats és d'un 56,2%, sent els municipis de major població els que presenten un major percentatge. Atesa l'obligatorietat legal de codificar els establiments alimentaris i que, per fer-ho, cal conèixer exactament l'activitat que s'hi realitza, és molt possible que la major part dels ens participants aprofitin les visites als establiments alimentaris per codificar-los.
- S'han registrat 0,71 brots de TIA sobre 100.000 habitants. Tot i que el resultat sembla acceptable, cal tenir en compte una possible infravaloració de la situació per diferents motius, com demostra la gran dispersió de les dades obtingudes: d'una banda algunes toxicoinfeccions poden passar desapercibudes si la seva gravetat o el nombre d'afectats no és suficientment rellevant i, d'altra banda, els sistemes de recollida de dades epidemiològiques no són sempre prou àgils ni són compartits entre totes les administracions que podrien estar implicades.
- El nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants ha estat un 8% superior a l'edició anterior (1,3). Els ens de major població continuen sent els que en reben un major nombre: un 30% més respecte els ens de menys de 60.000 habitants l'any 2015.
- Pel que fa al mapa del risc sanitari, els resultats obtinguts reflecteixen un 37,0% dels establiments classificats com a risc baix, un 43,8% com a risc mitjà i un 19,2% com a risc alt.
- El nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants ha estat de 3,3 (3,6 si s'exclou Barcelona).

- El nombre d'inspeccions per cada establiment alimentari ha estat de 1,59 (es consolida la tendència ascendent iniciada el 2013). L'augment en el nombre d'inspeccions, tant per cada 1.000 habitants com per establiment, evidencia el major esforç per garantir el compliment de la normativa.
- S'han assessorat 80,0 establiments per cada 1.000 establiments censats al municipi. Tot i ser els municipis més grans els que han assessorat un major nombre d'establiments, cal destacar la important millora assolida pels municipis de menys de 60.000 habitants.
- S'ha reduït el nombre d'advertiments (21,5) i de requeriments (16,9) de mitjana per cada 100 establiments respecte l'edició anterior. En els municipis de menys de 60.000 habitants predomina l'ús dels advertiments davant dels requeriments (49,0 i 11,3 respectivament). En canvi, en comparació amb aquest grup, els participants de més de 60.000 habitants utilitzen un 70% menys d'advertiments i un 65% més de requeriments (14,9 i 18,5 respectivament).
- El percentatge d'establiments alimentaris amb mesures cautelars aplicades ha disminuït, de mitjana, seguint la tendència dels darrers anys (2,7% el 2015). Pel que fa als establiments alimentaris sancionats (3,6%), la mitjana augmenta de forma significativa respecte l'any anterior, tot i que s'observa una gran variabilitat en els resultats, especialment entre els municipis de menys de 60.000 habitants.
- El ens participants han realitzat el 95,6% de les inspeccions amb inspectors/es que són plantilla de l'ajuntament o d'empreses municipals públiques.
- Cada inspector/a de Seguretat Alimentària (SAM) ha realitzat una mitjana de 320 visites de control l'any 2015. Els inspectors dels ens de més població continuen realitzant un major nombre de visites de control ja que solen tenir dedicació exclusiva a tasques d'inspecció, mentre els inspectors dels municipis de menys població fan, a més, altres tasques del Servei de Salut Pública.
- El nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM ha estat de 56.054. Aquest indicador ha augmentat en ambdós trams de població, tot i que destaca especialment l'increment en un 30,2% en els municipis menys de 60.000 habitants des del 2013.
- El nombre d'establiments alimentaris per inspector/a de SAM ha estat de 842 establiments. La tendència ascendent dels darrers anys no es presenta si s'exclouen els districtes de Barcelona. Són els municipis de menys de 60.000 habitants els que tenen un major nombre d'establiments per inspector/a.
- S'ha realitzat una mitjana de 19 hores anuals de formació específica per treballador/a de SAM. Comparat amb la resta de serveis participants als cercles, les hores rebudes per treballadors/es de SAM es troben en el segment més elevat. Els/les treballadors/es dels municipis de major població reben un 30% menys de formació que els/les treballadors/es dels ens de menor població.
- La despesa corrent de Seguretat Alimentària és de 0,89 euros per habitant, la qual representa el 0,13% del pressupost corrent municipal. Des d'una perspectiva transversal, l'àmbit de la seguretat alimentària continua sent el que suposa menys despesa per habitant respecte el pressupost corrent municipal, tot i ser una competència obligatòria.
- La proporció de pressupost corrent de Salut Pública que es destina a SAM ha estat del 16,9% l'any 2015 (22,5% si s'exclou Barcelona).

- El Servei de Seguretat Alimentària es finança en un 59% amb aportacions de l'ajuntament, un 33% amb aportacions d'altres institucions i el restant 8% amb taxes i preus públics (excloent-ne les dades de Barcelona). S'evidencia la tendència decreixent pel que fa al finançament per taxes i preus públics i l'augment significatiu del finançament per part de la Diputació de Barcelona.
- La despesa corrent anual de SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris ha estat de 97 euros, el valor més elevat dels últims 3 anys.



**Diputació
Barcelona** | Àrea d'Atenció
a les Persones

**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 Presidència

**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