



Diputació  
Barcelona

# **14a edició del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària**

Resultats any 2022

Versió lliure difusió





**Diputació  
Barcelona**

**14a edició del  
Cercle de comparació  
intermunicipal de  
seguretat alimentària**

Resultats any 2022

Versió lliure difusió

Àrea de Comerç, Consum i Salut Pública  
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](http://www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal)

Àrea de Serveis Generals i Transició Digital  
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](http://www.diba.cat/web/menugovernlocal/ci)

Novembre de 2023  
© Diputació de Barcelona

Impressió: Departament de Reproducció Gràfica de la Diputació de Barcelona

## ÍNDEX

Pròleg.....	11
Antecedents.....	13
Què són els Cercles de Comparació Intermunicipal?.....	13
Missió.....	13
Objectius.....	13
Trets característics.....	14
Destinatari.....	15
Compromisos dels participants.....	15
Resultats obtinguts pels ens locals.....	15
Impactes del projecte.....	16
Reconeixements.....	17
Algunes xifres.....	17
Fases dels Cercles.....	18
Fase de disseny.....	19
Quadre resum d'indicadors (QRI).....	20
Indicadors transversals.....	21
Revisió d'indicadors.....	21
Fase de mesura.....	21
Procediment de recollida de dades.....	21
Validació de dades.....	23
Càlcul dels indicadors i les mitjanes.....	23
Fase d'avaluació.....	24
Què és i què no és l'avaluació en els Cercles.....	24
Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL).....	25
L'avaluació en el marc dels tallers de millora.....	27
Els informes de resultats globals.....	27
Fase de millora (Tallers).....	29
Fase de comunicació i implementació.....	31
Informe de conclusions.....	33
1. Presentació.....	35
2. La seguretat alimentària.....	39
3. Resultats 2022.....	41
3.1. Recursos econòmics.....	44
3.2. Persones treballadores.....	47
3.3. Inspecció i assessorament.....	51
3.4. Mesures coercitives.....	54
3.5. Conformitats.....	56
3.6. Mapa de risc.....	58
4. Tallers de millora.....	60
5. Situació de pandèmia - actualitat.....	67
6. Continuïtat de tendències històricament ascendents.....	68
7. Síntesi d'evolució dels indicadors CCI SAM.....	69

Annexos .....	73
1. Guia d'interpretació.....	75
Introducció .....	77
Quadre Resum Indicadors.....	81
I. Dimensió encàrrec polític/estratègic.....	82
II. Dimensió usuari/client.....	91
III. Dimensió valors organitzatius/recursos humans .....	94
IV. Dimensió econòmica.....	101
V. Entorn .....	105







# Els cercles de comparació intermunicipal



## Pròleg

El **Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal** (en endavant CCISAM), impulsat per la Diputació de Barcelona a través dels seus Serveis de Programació i de Salut Pública, ha arribat a la seva catorzena edició i ha recuperat enguany la normalitat després de 3 anys en què la pandèmia de la COVID-19 ha condicionat tota l'activitat presencial. Ara bé, aquest ha sigut un any marcat pels comicis electorals, eleccions al món local i també estatals, que han impedit que celebréssim la jornada de cloenda al juliol abans de les merescudes vacances estivals.

Tot i que la pandèmia s'ha donat per finalitzada i aparentment ja s'ha arribat a l'activitat plena dels comerços minoristes d'alimentació i de restauració col·lectiva comercial, encara no tots els indicadors han recuperat els valors pre-pandèmia, fet que potser significa que ens trobem davant d'un canvi i d'una nova realitat dels serveis de seguretat alimentària.

El CCISAM està plenament consolidat, tal com ho demostra la participació de 44 ens locals: 43 municipis de la demarcació territorial de Barcelona, on Barcelona ciutat, que sempre havia participat com si cada un dels seus 10 districtes fos un municipi, ho ha fet enguany com una sola entitat municipal. També ha participat 1 municipi de la demarcació territorial de Tarragona.

L'interès pel CCISAM mostrat pels ens locals participants respon a la utilitat que els ofereix aquest sistema de treball que, mitjançant mètodes d'avaluació qualitatiu i quantitatiu, promou la millora de la qualitat dels serveis que treballen la Seguretat Alimentària al món local, especialment perquè la seguretat alimentària és una competència municipal obligatòria. El personal tècnic municipal participant destaca que el CCISAM els permet, d'una banda, conèixer la situació del seu municipi en relació a la resta d'ens participants i, d'altra banda, constitueix un magnífic espai de trobada per compartir amb altres tècnics aspectes organitzatius, metodologies de treball i intervencions que realitzen en cada municipi.

El CCISAM, com cada any, s'inicia per a tots els ens participants amb la fase de mesura que consisteix en la recollida i la validació de les dades de l'activitat 2022, el que dona pas a la fase de millora, amb l'organització dels tallers, on cada ens participant pot conèixer els punts forts i oportunitats de millora del seu servei de seguretat alimentària i aprofitar les dinàmiques de treball i d'intercanvi que en allà es desenvolupen.

En aquest edició, després de la presentació dels resultats més rellevants, s'han realitzat dues activitats: durant la primera, anomenada **un problema una solució**, cada municipi ha pogut exposar situacions del seu dia a dia que li generen dubtes, dificultats o incerteses i els altres participants han pogut proposar possibles solucions, o bé explicar la seva visió, compartint experiències exitoses que poguessin ser profitoses pels altres i generant una oportunitat per a la reflexió.

L'altra activitat s'ha centrat en la **formació** en el Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL) de la Diputació de Barcelona, que permet visualitzar via web tots els indicadors treballats en el marc del projecte i efectuar comparatives amb d'altres municipis de manera totalment dinàmica, automatitzant l'explotació de dades tot establint criteris de comparació ad hoc per part de les persones usuàries.

Finalment, arribem a la fase de comunicació que ens permet oferir-vos aquest document, que és el resultat de tot aquest procés de treball, on després de la descripció del marc teòric dels Cercles, hi trobareu el resultat dels indicadors i les principals conclusions per conèixer les diferents realitats que hi ha al territori pel que fa a la seguretat alimentària.

Per últim, volem expressar la nostra satisfacció per l'interès que desperta el CCISAM en els ens locals i esperem poder seguir contribuint a la millora de la qualitat i l'eficiència dels serveis de seguretat alimentària.

## Antecedents

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

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

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

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

## Què són els Cercles de Comparació Intermunicipal?

### Missió

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

### Objectius

El projecte té els objectius següents:

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

## Trets característics

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

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

- 1 **Es basa en la idea de “comparar per millorar”**: des de la posada en marxa, la comparació ha estat l'element central dels Cercles. En un context en què els ens locals treballen amb autonomia per prestar els serveis que tenen encomanats amb la màxima qualitat, la comparació d'indicadors de gestió esdevé una eina clau per detectar els punts forts i les oportunitats de millora de cada municipi en relació amb d'altres que també presten aquell servei en un entorn similar. Amb tot, el contrast de resultats no té una voluntat de control o fiscalització de l'activitat dels municipis, ni de fomentar la competitivitat entre ells; sinó que vol propiciar la millora dels serveis per mitjà de l'anàlisi, la reflexió i l'intercanvi entre iguals. En aquest sentit, la idea d'**aprendre dels altres** és clau en la metodologia dels Cercles.
- 2 **Segueix una lògica *bottom-up* (de baix a dalt)**: en concordança amb la idea que s'acaba d'exposar, la comparació efectuada en els Cercles es basa en uns indicadors escollits pels ens locals participants, que consensuen allò que consideren el mínim comú del servei analitzat en els diferents municipis sense condicionants o ingerència per part de la Diputació més enllà de crear un espai de trobada i facilitar les dinàmiques de debat i consens. Aquest ha estat un dels factors clau d'èxit dels Cercles des dels inicis, ja que permet que els participants es facin seus els indicadors i els incorporin a la presa de decisions.
- 3 **És voluntari**: la participació dels ens locals en els Cercles és voluntària, fet que és coherent amb la vocació de millora i no de control o fiscalització que té el projecte. Qualsevol ens local (preferiblement de més de 10.000 habitants per garantir que es disposa dels recursos necessaris per fer front a les tasques de recollida d'informació i assistència a les trobades) pot sol·licitar participar en un o diversos cercles. Alhora, tot i que es fomenta una participació a llarg termini per obtenir els màxims beneficis de la comparació, l'acumulació de sèries històriques i l'intercanvi d'experiències, no s'estableix un període mínim de permanència en el projecte.
- 4 **Té caràcter anual**: el projecte funciona amb un cicle de treball anual: cada any es recullen dades, es calculen els indicadors, s'analitzen i es reuneix els participants per reflexionar i intercanviar experiències entorn dels resultats.
- 5 **No té cost directe per als municipis**: els ens locals no han d'abonar cap tipus de contraprestació per participar en els Cercles. El cost unitari és d'uns 925 € per participant, si es tenen en compte els recursos humans (tant de la DIBA com de consultores externes) vinculats directament amb el projecte<sup>1</sup>.

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

## Destinataris

Els Cercles de Comparació Intermunicipal s'adrecen a:

### Ens locals

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

### Perfils

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

## Compromisos dels participants

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

1

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

2

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

3

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

## Resultats obtinguts pels ens locals

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



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



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



**Resultats detallats** de tots els ens locals participants.



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



**Espai de trobada i intercanvi** entre iguals.



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

## Impactes del projecte

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

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

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

Fonts: Qüestionaris als assistents als tallers de millora de les darreres cinc edicions (2) i Enquesta als participants dels CCI (1, 3, 4 i 5): <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>

\*Mitjana de les darreres cinc edicions. / \*\*DO: dades obertes / \*\*\*NPS: Net Promoter Score



## Reconeixements

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



### 2018. Escola d'Administració Pública de Catalunya

Premi Alfons Ortuno d'innovació i bones pràctiques a les administracions públiques.

1r premi de la categoria de Transparència, bon govern, avaluació i qualitat.



### 2016. Agencia Estatal de Evaluación de Políticas Públicas

Premi a la Qualitat i la Innovació en la Gestió.

1r premi de la categoria d'Innovació en la Gestió.



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

Congrés de gestió pública avançada. Finalista.



### 2008. Agencia Estatal de Evaluación de Políticas Públicas

Premi a la Qualitat i la Innovació en la Gestió Pública.

1r premi de la categoria d'Excel·lència en la Gestió Pública.

## Algunes xifres



### ABAST

**22** edicions  
**23** serveis avaluats\*  
**35** tallers realitzats



### PARTICIPACIÓ

**183** ens locals participants  
**14** dels quals, de fora de la província  
**100%** municipis +10.000 h. província BCN  
**1009** tècnics participants



### VALORACIÓ

**8,7** de 10 valoració tallers\*\*  
**85,7%** afirma que els CCI li han servit per millorar el servei  
**83,0%** afirma que el PIESL aporta valor afegit a la seva feina

\*Els 2 serveis de neteja viària i residus s'analitzen en el marc d'un mateix Cercle.

\*\*Dada corresponent a la mitjana de les darreres cinc edicions.

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

### Evolució dels participants en els Cercles de comparació intermunicipal

Servei	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Edició (2023)
Policia Local	55	58	61	62	59	64	70	69	66	71	72	75	18a
Neteja viària i residus	36	40	40	43	46	56	53	54	47	50	50	54	20a
Biblioteques	44	44	44	44	60	60	142	143	148	144	155	156	20a
Espais Escènics	30	31	31	29	30	31	30	29	29	32	33	34	16a
Escoles Bressol	31	32	34	39	38	45	48	57	47	55	58	60	18a
Escoles de Música	32	37	38	42	39	42	43	43	42	41	42	43	19a
Esports	50	53	53	54	53	55	52	51	47	48	52	50	20a
Serveis Socials	56	55	55	57	57	59	64	65	68	72	73	66	22a
Mercats Municipals	30	33	32	32	32	33	32	31	31	31	32	36	17a
Fires Locals	22	27	30	35	39	37	36	35	38	36	38	39	15a
Serveis Locals d'Ocupació	32	33	34	34	36	36	36	35	37	38	39	39	15a
OMIC	27	31	34	32	36	38	40	41	42	42	41	41	15a
Seguretat alimentària	36	38	43	43	49	48	51	50	46	49	48	44	14a
Enllumenat Públic	18	24	25	30	33	32	34	36	41	39	40	38	14a
Servei de Mediació Ciutadana	17	24	30	35	35	36	43	43	44	43	45	45	13a
Verd urbana		14	20	21	23	24	27	26	28	28	32	32	11a
Serveis culturals				14	17	18	18	22	21	27	24	30	9a
Museus locals					13	23	35	37	50	50	50	50	8a
Cementiris Municipals						11	12	12	12	13	12	14	7a
Oficines tècniques laborals								17	18	18	18	18	5a
Abastament d'aigua								15	18	19	22	22	5a
Serveis d'igualtat											13	23	2a
<b>Total Cercles</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	
<b>Total participants en els Cercles</b>	<b>516</b>	<b>574</b>	<b>604</b>	<b>646</b>	<b>695</b>	<b>748</b>	<b>866</b>	<b>911</b>	<b>920</b>	<b>946</b>	<b>989</b>	<b>1.009</b>	

## Fases dels Cercles

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

## El procés de millora contínua dels Cercles de Comparació Intermunicipal



### Fase de disseny

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

### Fase de mesura

- Recollida de dades
- Validació de dades

### Fase d'avaluació

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

### Fase de millora

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

### Fase de comunicació i implementació

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

### Fase de disseny

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

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

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

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

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

validin i assumeixin la missió, els objectius, els indicadors i les variables que permetran analitzar i comparar el servei amb un llenguatge comú.

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

**Quadre resum d'indicadors (QRI)**

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

**Exemple de QRI d'un cercle**

**DIMENSIO ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC**

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

**DIMENSIO USUARI**

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

**DIMENSIO VALORS ORGANITZATIUS I RH**

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

**DIMENSIO ECONOMIA**

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

**INDICADORS D'ENTORN**

Indicadors relacionats amb l'entorn demogràfic i socioeconòmic

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

## Indicadors transversals

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

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

## Revisió d'indicadors

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



## Fase de mesura

### Procediment de recollida de dades

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

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

### Pestanya de recollida de dades d'un Cercle

Questionari de variables del CCI de SERVEIS LOCALS D'OCUPACIÓ Dades 2020

Seleccioneu el vostre municipi de la llista desplegable:

Les cel·les en verd contenen informació proporcionada per la DIBA. **Només cal omplir les cel·les en groc.** Qualsevol canvi o observació, a la columna "Comentaris". Omplert: 68 de 73 variables **92% omplert**

**ATENCIÓ!** a l'enquesta hi ha 13 variables pendents de validar i 6 variables pendents d'omplir. Vegeu la pestanya VALIDACIONS

Núm.	Variable	Valor 2020	Valor 2019	VAL	Increment	Definició de la variable	Comentaris
V1	Persones usuàries ateses a l'SLO		1.671	✓	0%	Persones inscrites al Servei Local d'Occupació (SLO) que durant l'any 2020 han realitzat alguna de les accions següents: participació en accions grupals (acollida de demandants, actualització de la base de dades, orientació, recerca de feina, mides, formativa, monogràfica, sessió inicial d'acció formativa, sessió final d'acció formativa, altres), realització d'entrevistes individuals (entrevista ocupacional, orientació, TRF, tutoria de formació), assistència al club de feina, realització de seguiment (presencial, telefònic, telemàtic), ser candidat a ofertes de treball (i que, com a mínim, s'hagi contactat), realització de tutories de seguiments individual (accions de formació, postmercati, practiques a empreses, derivació a altres programes), o accions de treball amb suport o de coordinació. No es consideren persones usuàries ateses aquelles que durant el 2020 només han tingut en el seu expedient un treball o una inactivació. Tampoc aquelles que només tenen al seu itinerari un Seguiment Sistemàtic generat per una actualització de borsa i que suposa inactivar-les.	
V2	Persones usuàries ateses de menys de 30 anys		254	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 que tenen menys de 30 anys a data 31/12/19.	
V3	Persones usuàries ateses de 50 anys o més		576	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 que tenen 50 anys o més a data 31/12/19.	
V4	Persones usuàries ateses amb estudis obligatoris o inferiors		930	✓	0%	Persones usuàries ateses durant l'any 2020 amb estudis obligatoris o inferiors (no sap llegir o escriure; estudis primaris sense certificar; certificat d'estudis primaris; graduat escolar / batxillerat elemental; ESO) a data 31/12/19.	

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

### Pestanya Validacions d'un Cercle

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

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

### Pestanya Quadre resum d'indicadors d'un Cercle

Quadre Resum d'Indicadors SLO 2019-2020 Municipi

Eix temàtic	Ser un referent municipal en les polítiques locals d'ocupació (I)		Ser un referent municipal en les polítiques locals d'ocupació (II)		Fomentar la cooperació amb el teixit empresarial		Fomentar l'ocupació de les persones usuàries demandants d'ocupació		Fomentar la cobertura de llocs de treball a les empreses				
	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020			
Executiu públic	% persones ateses sobre la població d'entre 15 i 64 anys	4,1%	4,1%	% persones noves ateses	41,8%	41,8%	% empreses usuàries ateses sobre total empreses del municipi	7,0%	7,0%	% persones ateses que han trobat feina	23,6%	23,6%	
	% persones aturades ateses sobre el total de la població municipal aturada	36,3%	36,3%	% persones ateses no residents al municipi	5,5%	5,5%	% empreses que han rebut una primera visita	1,9%	1,9%	% persones ateses que han trobat feina (oferta gestionada)	55,3%	55,3%	
					% empreses usuàries ateses que són del municipi	89,1%	89,1%	% persones aturades del municipi que han trobat feina amb el suport de l'SLO	8,6%	8,6%	% llocs de treball coberts sobre total de llocs de treball gestionats	64,4%	64,4%
										Nombre d'insercions per persona usuària atesa que ha trobat feina	1,3	1,3	

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

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

### Validació de dades

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

### Càlcul dels indicadors i les mitjanes

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

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

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

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

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

**X** = qualsevol variable del numerador de l'indicador

**Y** = qualsevol variable del denominador de l'indicador

**l<sub>p</sub>** = municipi participant

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



### Fase d'avaluació

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

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

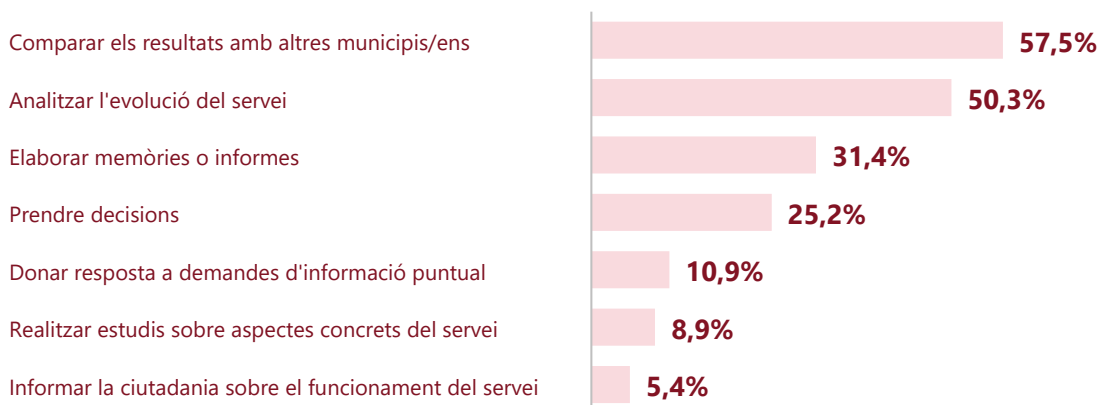
✓ <b>L'avaluació en els Cercles és...</b>	✗ <b>L'avaluació en els Cercles NO és...</b>
✓ Diagnosi de l'estat i l'evolució del servei	✗ Fiscalització de l'activitat del servei
✓ Detecció de fortaleses i oportunitats de millora	✗ Control de l'acompliment de les persones
✓ Comparació per millorar	✗ Justificació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

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

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



### Per a què s'utilitza principalment la informació dels Cercles?\*



Font: Enquesta als participants dels CCI.

\*Pregunta multiresposta. Percentatges calculats sobre el total de participants.

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

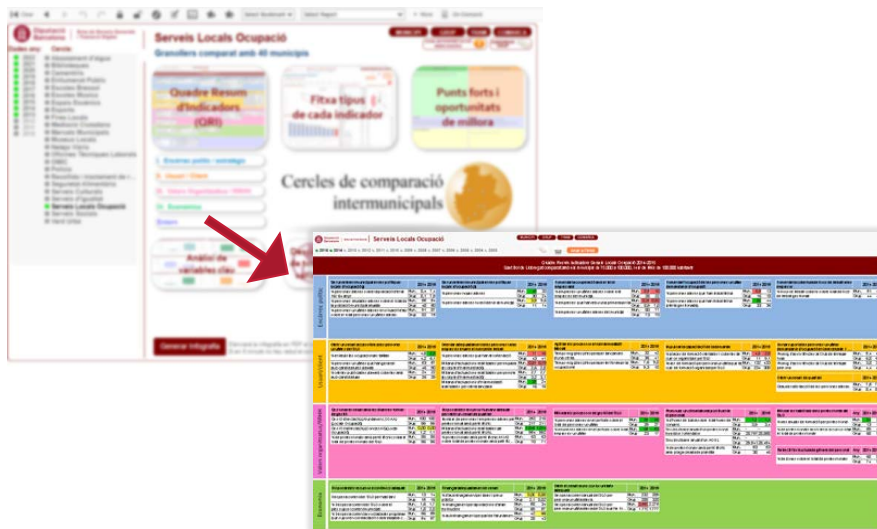


#### Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL)

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

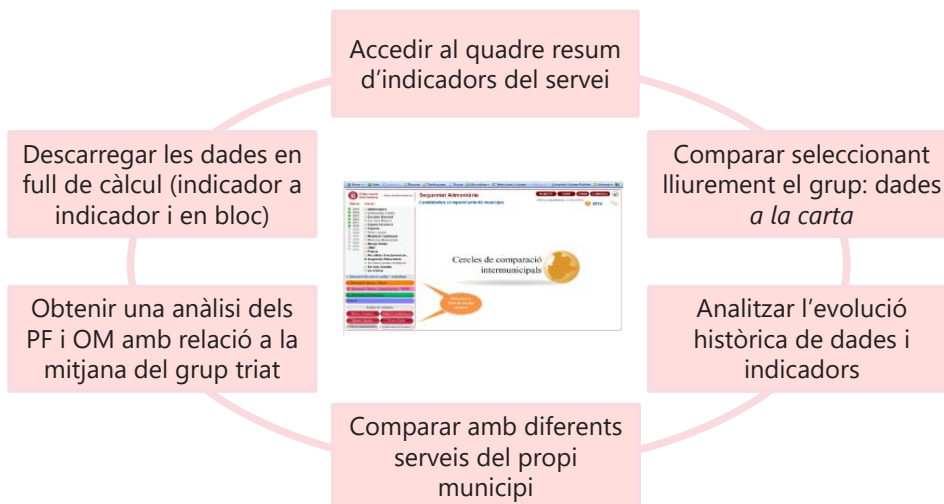
L'eina permet accedir a les variables i els indicadors de cadascun dels ens locals que participen en els Cercles, així com a les mitjanes grupals. El tret característic del Portal és que la informació s'ofereix de manera dinàmica: els usuaris poden seleccionar lliurement el grup de comparació o bé triar-lo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

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






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

### Funcionalitats principals del PIESL

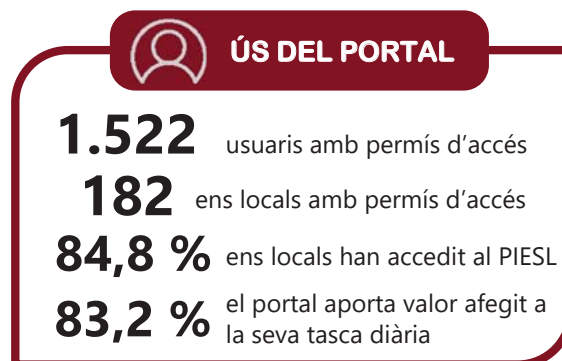
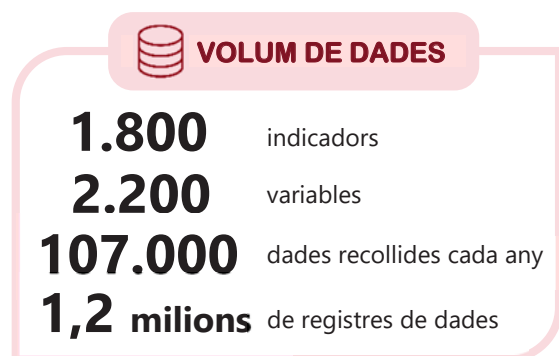


### Sistema de semàfors

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

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

## Algunes xifres relatives al PIESL



La informació del Volum de dades es refereix a 2021, mentre que la d'Ús del portal correspon a 2022. El valor afegit del Portal procedeix de l'Enquesta als participants dels CCI (per saber-ne més, podeu consultar <https://transparencia.diba.cat/ca/enquestes-de-satisfaccio>).

## L'avaluació en el marc dels tallers de millora

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

### Esquema de treball dels tallers de millora

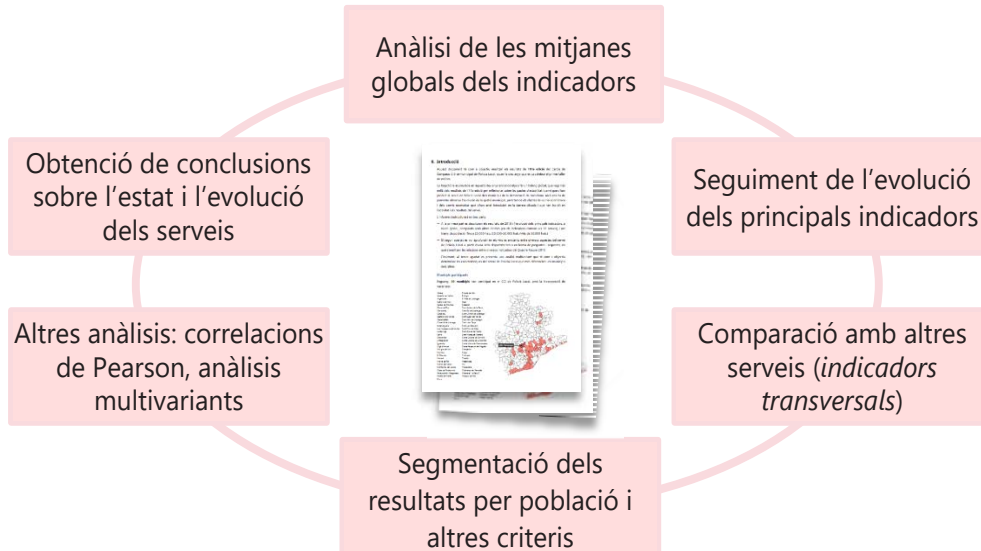


## Els informes de resultats globals

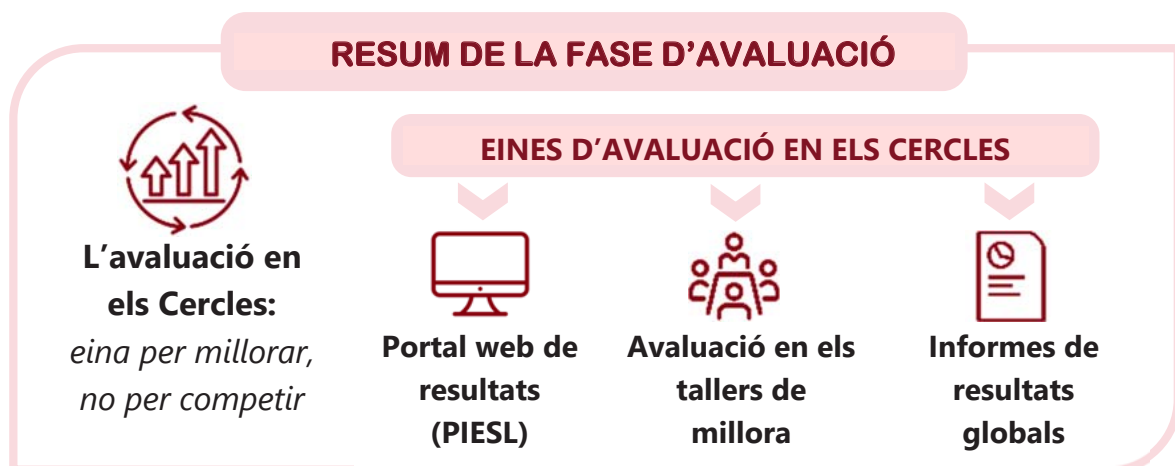
Un cop les dades ja estan disponibles per als municipis en el Portal i s'han realitzat els tallers de millora, des de la DIBA s'elabora un informe de resultats globals de cada cercle, en què s'analitzen les mitjanes dels indicadors per al conjunt dels participants i s'adopta una perspectiva més macro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

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

### Principals elements d'anàlisi en els informes de resultats globals



Aquests informes es difonen, a través dels documents resum de cada cercle amb tots els materials generats al llarg de l'edició, entre els tècnics participants en els Cercles així com els nivells de decisió estratègica dels ajuntaments i en general totes les persones interessades en el seguiment i l'avaluació dels serveis locals, ja que es fan públics a la pàgina web del projecte Cercles de comparació intermunicipals<sup>3</sup> així com a les pàgines web de cadascun dels Cercles.



<sup>3</sup> <https://www.diba.cat/menugovernlocal/ci>

## Fase de millora (Tallers)

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

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

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

### Esquema de treball dels tallers de millora



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

### Principals metodologies utilitzades en els tallers de millora

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

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

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

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

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

**8,7**

nota mitjana  
tallers

Mostra de l'acceptació que tenen aquestes trobades entre els municipis és l'elevada valoració que als atorguen els tècnics participants en els qüestionaris que es realitzen al final de les sessions. En les darreres cinc edicions els assistents han valorat els tallers amb una mitjana de 8,7 sobre 10.

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

### Comentaris reals dels participants en els tallers



**85,7%**

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

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

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

## RESUM DE LA FASE DE MILLORA



### Tallers de millora

Sessions pràctiques  
adreçades als  
tècnics participants

### Esquema de treball en els tallers



### Diferents metodologies de treball

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

## Fase de comunicació i implementació

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

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

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

## RESUM DE LA FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ



Els participants  
comuniquen els  
aprenentatges a  
l'organització



Implementació  
de millores



Jornada de cloenda  
organitzada per la  
DIBA per facilitar la  
comunicació





## Informe de conclusions



## 1. Presentació

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

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

Amb la informació obtinguda després del procés de recollida de dades, aquest **informe global dels resultats de seguretat alimentària de l'any 2022** pretén oferir una imatge del que ha succeït el darrer any en aquest àmbit. Ara bé, a aquesta perspectiva general de l'any 2022, s'hi afegeixen referències a l'any o anys anteriors, en els casos en què la interpretació de l'indicador ho requereix. Així mateix, quan hi ha diferències prou significatives s'incorpora alguna distinció entre grups de participants per dimensió (és a dir, si tenen més o menys de 60.000 habitants).

Malgrat que l'any 2022 ja no s'ha vist afectat directament per la pandèmia provocada per la COVID-19 i que, en termes generals, l'activitat econòmica i social ja no s'ha vist ressentida per aquesta crisi, l'activitat dels serveis municipals de Seguretat Alimentària no ha retornat completament a la situació anterior a la pandèmia. Com a conseqüència, **la presentació dels resultats s'enfoca de manera que es puguin valorar els aspectes dels Serveis de Seguretat Alimentària que han retornat completament a la situació anterior a la pandèmia i aquells que per contra, no es recuperen** i, per tant, reflecteixen una nova realitat dels Serveis de Seguretat Alimentària.

Pel que fa al **nombre de participants al CCI SAM l'any 2022, s'ha incrementat en 7 municipis respecte el 2021**: han participat **43 municipis** de la demarcació territorial de Barcelona i el municipi de Cambrils (demarcació territorial de Tarragona). Cal mencionar especialment que les dades dels **10 districtes** de la ciutat de **Barcelona s'han unificat en aquesta edició i Barcelona s'ha comptabilitzat per primer cop com un sol municipi**.

Amb tot, **28** dels participants tenen una població de **menys de 60.000** habitants, sumant en conjunt **770.377 habitants**. Els altres **16** participants sumen **3.342.234 habitants**, incloent els 1.636.193 habitants de la ciutat de Barcelona.

### Els participants al CCI SAM

**Nombre d'ens locals  
participants al Cercle**  
(inclou Cambrils)



**44**

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

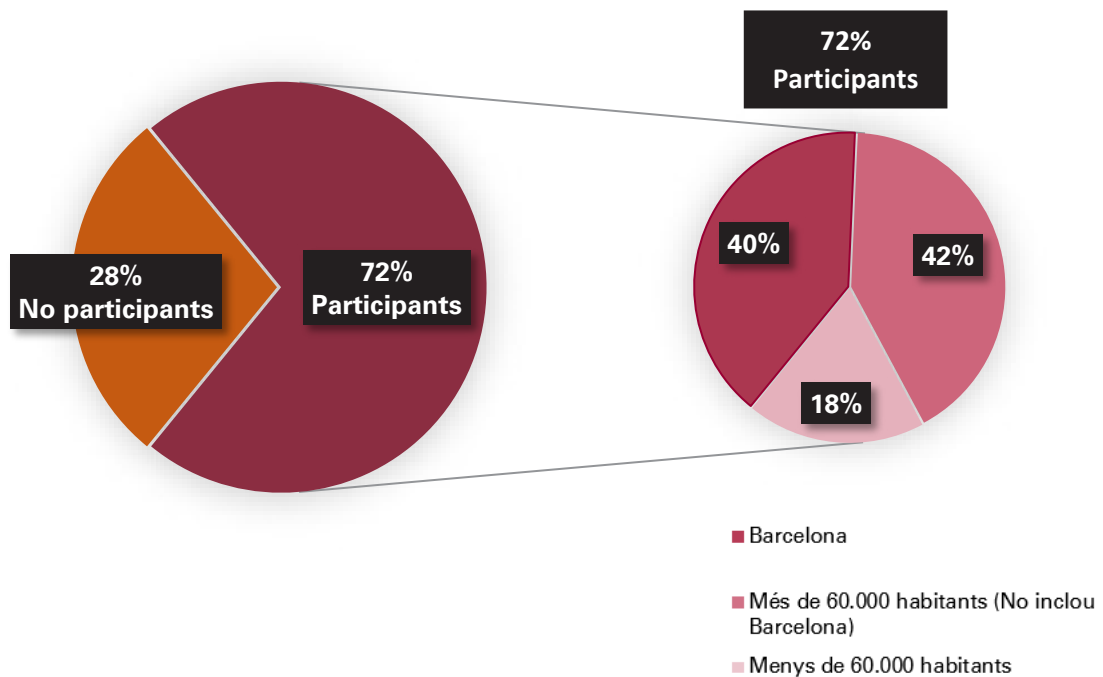
(en xifres absolutes sense comptar  
Cambrils i en % sobre la població  
de la demarcació)



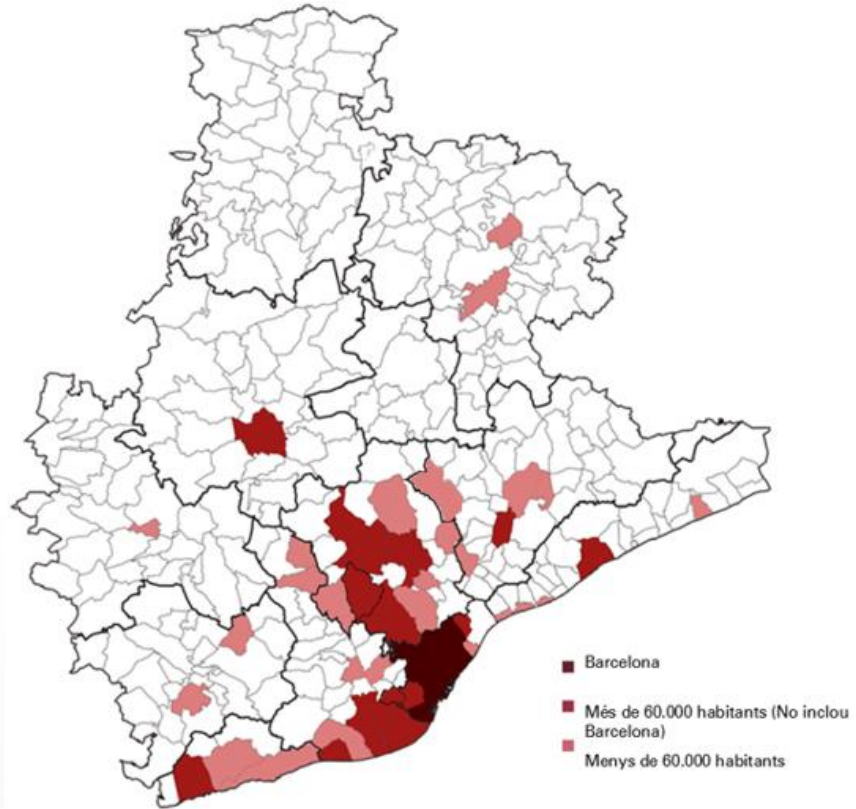
**4,1 milions**

**72%**

### Distribució de la població de la demarcació territorial de Barcelona segons la seva representació al CCI SAM



## Distribució territorial dels participants del CCI SAM a la demarcació de Barcelona



**Participants de més de 60.000 habitants**

Barcelona
Castelldefels
Cornellà de Llobregat
Granollers
Hospitalet de Llobregat (L')
Manresa
Mataró
Prat de Llobregat (El)
Rubí
Sabadell
Sant Boi de Llobregat
Santa Coloma de Gramenet
Sant Cugat del Vallès
Terrassa
Viladecans
Vilanova i la Geltrú

**Participants de menys de 60.000 habitants**

Abrera
Barberà del Vallès
Calella
Caldes de Montbui
Cambrils
Cardedeu
Castellar del Vallès
Castellbisbal
Franqueses del Vallès (Les)
Gavà
Igualada
Malgrat de Mar
Manlleu
Masnou (El)
Mollet del Vallès
Montgat
Olesa de Montserrat
Palau-Solità i Plegamans
Premià de Mar
Sant Adrià de Besòs
Sant Feliu de Llobregat
Sant Pere de Ribes
Sant Sadurní d'Anoia
Sant Vicenç dels Horts
Sitges
Tordera
Vic
Vilafranca del Penedès

## 2. La seguretat alimentària

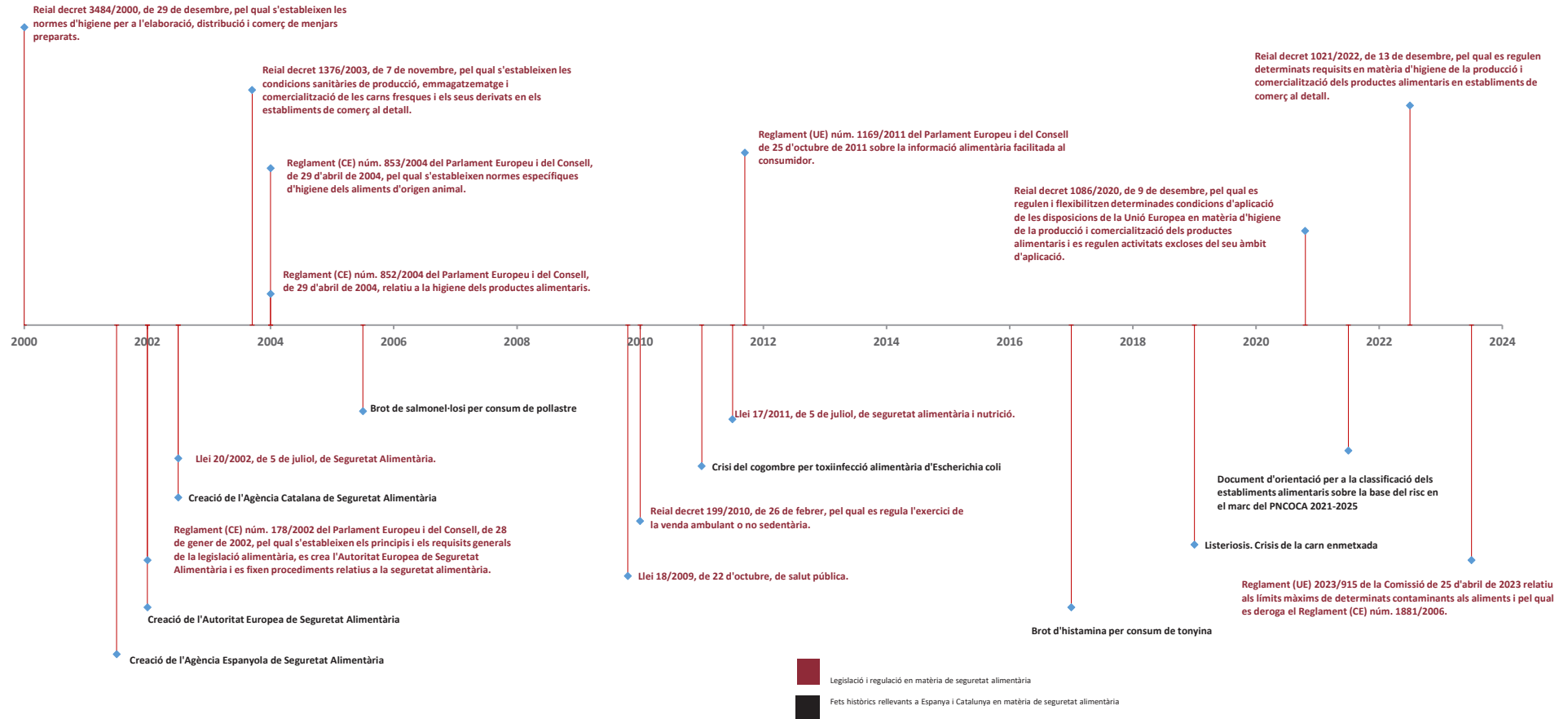
Els aliments poden ser una via de transmissió de malalties provocades, entre d'altres perills, per microorganismes patògens i, per aquesta via, s'han donat múltiples crisis sanitàries al llarg de la història. És per aquest motiu que existeix normativa específica i organismes dedicats a la seguretat alimentària per garantir la innocuïtat i salubritat dels aliments en tota la cadena de producció, de manera que es minimitzi el risc per a la salut de les persones.

La seguretat alimentària és una competència municipal obligatòria que es desenvolupa a través de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública i són precisament les administracions locals les que han de vetllar per la seguretat dels aliments als establiments minoristes i de restauració dins del seu àmbit territorial. Entre les principals funcions que porten a terme els serveis de Salut Pública en matèria de seguretat alimentària es troben:

- ▶ L'elaboració i actualització dels censos d'establiments alimentaris.
- ▶ La codificació dels establiments alimentaris.
- ▶ La classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari.
- ▶ La inspecció als establiments alimentaris.
- ▶ L'emissió d'avertiments i/o de requeriments davant d'incompliments dels requisits i les condicions que estableix la normativa.
- ▶ La incoació d'expedients sancionadors en cas de situacions de risc imminent per a la salut de les persones o d'incompliments greus, que poden incloure mesures cautelars, multes coercitives, sancions, etc.
- ▶ La redacció d'informes.
- ▶ L'assessorament als establiments alimentaris.
- ▶ La formació en matèria de seguretat alimentària per a les persones manipuladores d'aliments.

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

## Principals esdeveniments relacionats amb la Seguretat Alimentària 2000-2023





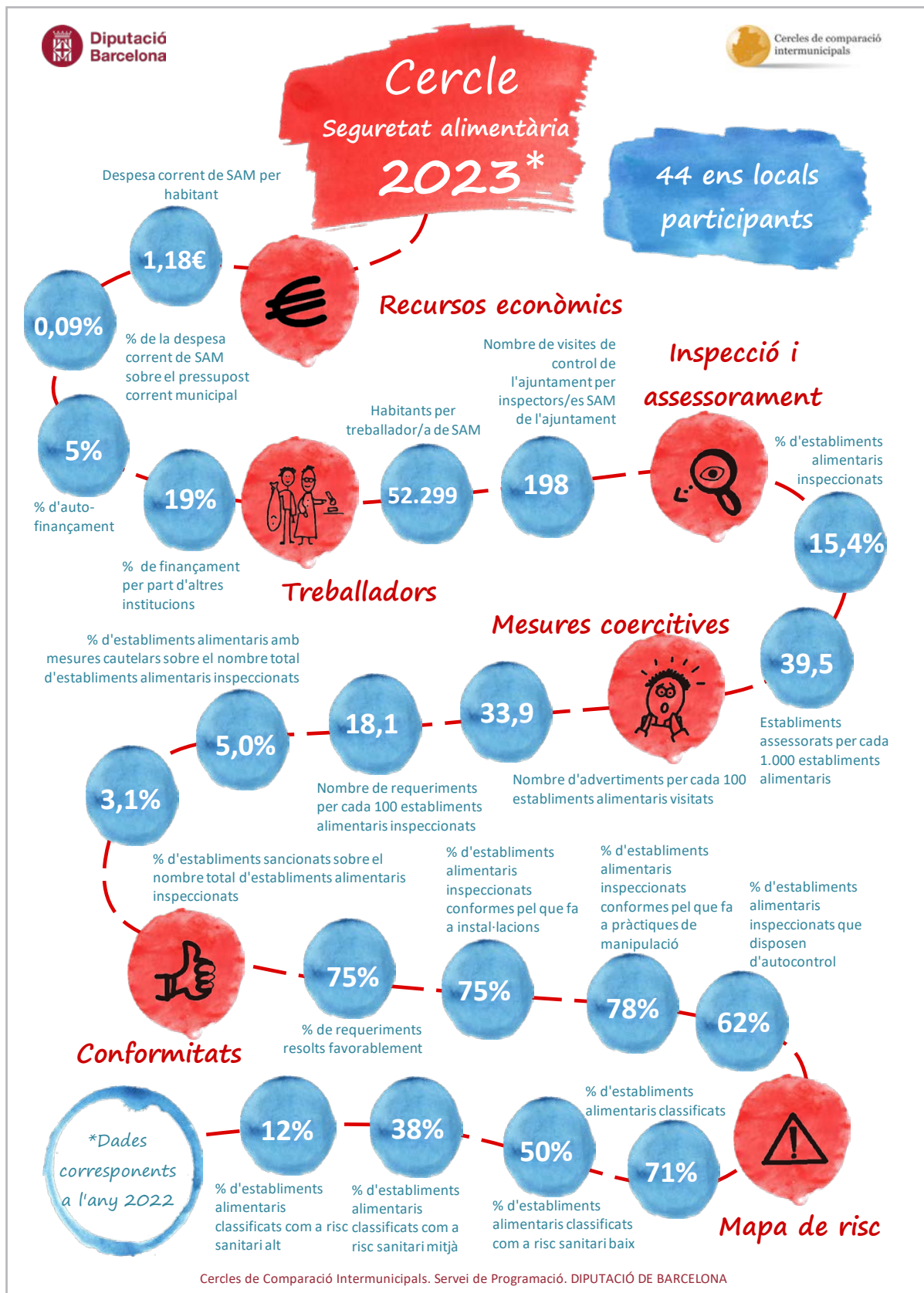
### 3. Resultats 2022

El Quadre Resum d'Indicadors (QRI) amb les mitjanes globals del CCI SAM 2022 és el següent:

ENCÀRREC POLÍTIC	Garantir el compliment de la normativa		2022		Gestionar un servei de "qualitat"		2022		Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania		2022	
	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	15,4		% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	75,9	→	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,7				
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	74,7	↓	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	75,4		Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,2	→			
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	78,3		% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	78,0	↑						
	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	62,4					Gestió del risc		2022			
	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	71,2	→				% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	49,9	→			
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	62,4					% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	37,7	→			
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	63,5					% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	12,4				
	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	41,0										
	USUARI/CLIENT	Gestió de Riscos Sanitaris		2022		Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària		2022		Grau d'acompliment de la normativa		2022
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants		2,3		Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	39,5		Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	33,9				
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats		1,5	→				Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	18,1				
							% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,0				
							% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,1				

VALORS ORGANITZATIUS									
VALORS ORGANITZATIUS	<table border="1"> <tr> <th>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)</th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)</td> <td>100,0 ↓</td> </tr> <tr> <td>% de Gestió indirecta (concessió, altres)</td> <td>0,0</td> </tr> </table>	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2022	% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100,0 ↓	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0		
	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2022							
	% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100,0 ↓							
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0							
	<table border="1"> <tr> <th>Disposar dels recursos humans adequats</th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'Inspectors/es SAM de l'ajuntament</td> <td>198,4</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</td> <td>52.299,3</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'Inspectors/es SAM de l'ajuntament</td> <td>845,8 ↓</td> </tr> </table>	Disposar dels recursos humans adequats	2022	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'Inspectors/es SAM de l'ajuntament	198,4	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	52.299,3	Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'Inspectors/es SAM de l'ajuntament	845,8 ↓
	Disposar dels recursos humans adequats	2022							
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'Inspectors/es SAM de l'ajuntament	198,4								
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	52.299,3								
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'Inspectors/es SAM de l'ajuntament	845,8 ↓								
<table border="1"> <tr> <th>Promoure un clima laboral positiu per als treballadors</th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM</td> <td>8,1</td> </tr> <tr> <td>Sou brut d'un tècnic de Salut pública</td> <td>34.915,2 →</td> </tr> <tr> <td>Sou brut d'un inspector</td> <td>33.285,9 ↑</td> </tr> </table>	Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2022	% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	8,1	Sou brut d'un tècnic de Salut pública	34.915,2 →	Sou brut d'un inspector	33.285,9 ↑	
Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2022								
% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	8,1								
Sou brut d'un tècnic de Salut pública	34.915,2 →								
Sou brut d'un inspector	33.285,9 ↑								
<table border="1"> <tr> <th>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)</th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions</td> <td>96,0 →</td> </tr> </table>	Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2022	% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	96,0 →					
Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2022								
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	96,0 →								
<table border="1"> <tr> <th>Millorar les habilitats dels treballador/res del servei</th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei</td> <td>14,7</td> </tr> </table>	Millorar les habilitats dels treballador/res del servei	2022	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	14,7					
Millorar les habilitats dels treballador/res del servei	2022								
Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	14,7								
<table border="1"> <tr> <th>Reflectir l'estructura de gènere del personal</th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</td> <td>74,3 ↑</td> </tr> <tr> <td>% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament</td> <td>78,9 →</td> </tr> </table>	Reflectir l'estructura de gènere del personal	2022	% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	74,3 ↑	% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	78,9 →			
Reflectir l'estructura de gènere del personal	2022								
% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	74,3 ↑								
% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	78,9 →								
ECONOMIA									
ECONOMIA	<table border="1"> <tr> <th>Disposar dels recursos adequats</th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>Despesa corrent de SAM per habitant</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública</td> <td>17,5</td> </tr> </table>	Disposar dels recursos adequats	2022	Despesa corrent de SAM per habitant	1,2	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,1	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	17,5
	Disposar dels recursos adequats	2022							
	Despesa corrent de SAM per habitant	1,2							
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,1							
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	17,5							
	<table border="1"> <tr> <th>Finançar adequadament el servei</th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM</td> <td>4,8</td> </tr> <tr> <td>% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM</td> <td>19,4</td> </tr> <tr> <td>% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM</td> <td>75,8</td> </tr> </table>	Finançar adequadament el servei	2022	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	4,8	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	19,4	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	75,8
Finançar adequadament el servei	2022								
% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	4,8								
% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	19,4								
% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	75,8								
<table border="1"> <tr> <th>Oferir el servei a uns costos unitaris adequats</th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris</td> <td>117,1</td> </tr> </table>	Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2022	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	117,1					
Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2022								
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	117,1								
ENTORN									
ENTORN	<table border="1"> <tr> <th></th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>Població</td> <td>93.468 ↓</td> </tr> <tr> <td>% Població estrangera</td> <td>17,7</td> </tr> </table>		2022	Població	93.468 ↓	% Població estrangera	17,7		
		2022							
	Població	93.468 ↓							
	% Població estrangera	17,7							
<table border="1"> <tr> <th></th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>Densitat de població (hab. / km2)</td> <td>3.672</td> </tr> <tr> <td>Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants</td> <td>10,0 →</td> </tr> </table>		2022	Densitat de població (hab. / km2)	3.672	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	10,0 →			
	2022								
Densitat de població (hab. / km2)	3.672								
Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	10,0 →								
<table border="1"> <tr> <th></th> <th>2022</th> </tr> <tr> <td>Renda per càpita</td> <td>20.351 →</td> </tr> </table>		2022	Renda per càpita	20.351 →					
	2022								
Renda per càpita	20.351 →								
<table border="1"> <tr> <td>Com més gran, millor</td> <td>→</td> <td>L'indicador es manté estable (5%) els 4 anys</td> </tr> <tr> <td>Com més petit, millor.</td> <td>↑</td> <td>L'indicador manté tendència a l'alça els 4 anys</td> </tr> <tr> <td>La situació ni millora ni empitjora quan puja o baixa</td> <td>↓</td> <td>L'indicador manté tendència a la baixa els 4 anys</td> </tr> </table>	Com més gran, millor	→	L'indicador es manté estable (5%) els 4 anys	Com més petit, millor.	↑	L'indicador manté tendència a l'alça els 4 anys	La situació ni millora ni empitjora quan puja o baixa	↓	L'indicador manté tendència a la baixa els 4 anys
Com més gran, millor	→	L'indicador es manté estable (5%) els 4 anys							
Com més petit, millor.	↑	L'indicador manté tendència a l'alça els 4 anys							
La situació ni millora ni empitjora quan puja o baixa	↓	L'indicador manté tendència a la baixa els 4 anys							

Es mostra a continuació la infografia amb el resum dels principals indicadors del CCI SAM:



### 3.1. Recursos econòmics

#### El pressupost dedicat a seguretat alimentària torna a batre el màxim històric

La despesa corrent en Seguretat Alimentària (SAM) per establiment i per habitant ha experimentat un considerable increment respecte l'any 2021 i consolida la tendència a l'alça dels anys anteriors: l'any 2022 se situa en 117,10€ (11,67€ més que l'any anterior). Igualment, la ràtio de despesa corrent per habitant creix dels 1,03€/hab. el 2021 als 1,18€/hab. el 2022. Aquests dos indicadors han assolit el seu valor màxim històric.

Despesa corrent anual de SAM sobre  
nombre d'establiments alimentaris

105,43€  $\wedge$  117,10€  
2021 2022

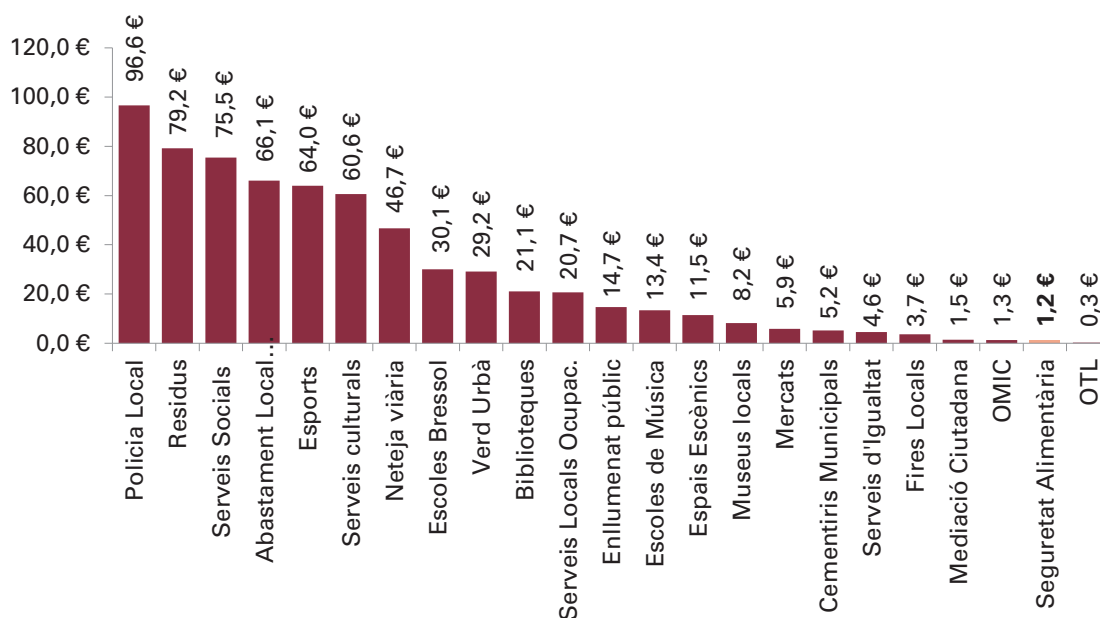


Despesa corrent de SAM per habitant

1,04€  $\wedge$  1,18€  
2021 2022

No obstant, convé destacar que en comparació amb la resta dels serveis participants als Cercles de Comparació Intermunicipal, la despesa corrent en Seguretat Alimentària és la segona més baixa.

#### Despesa corrent municipal en els diferents serveis analitzats en els Cercles de Comparació Intermunicipals de la Diputació de Barcelona<sup>1</sup>



<sup>1</sup> \*Dades definitives del 2022 exceptuant els serveis d'Esports, Serveis Socials, Serveis d'igualtat, Serveis culturals, Museus locals, Abastament d'aigua, Enllumenat públic, Neteja viària, Gestió de residus, Verd urbà i Cementiris municipals, que són dades del 2021. En el cas dels serveis d'Espais escènics, Mercats municipals, Fires locals i Mediació ciutadana, són dades provisionals del 2022.

Cal afegir que aquests indicadors presenten diferències rellevants entre el grup d'ens locals de més de 60.000 habitants i el de menys de 60.000.

### Diferències en la despesa corrent en funció de la població de l'ens local

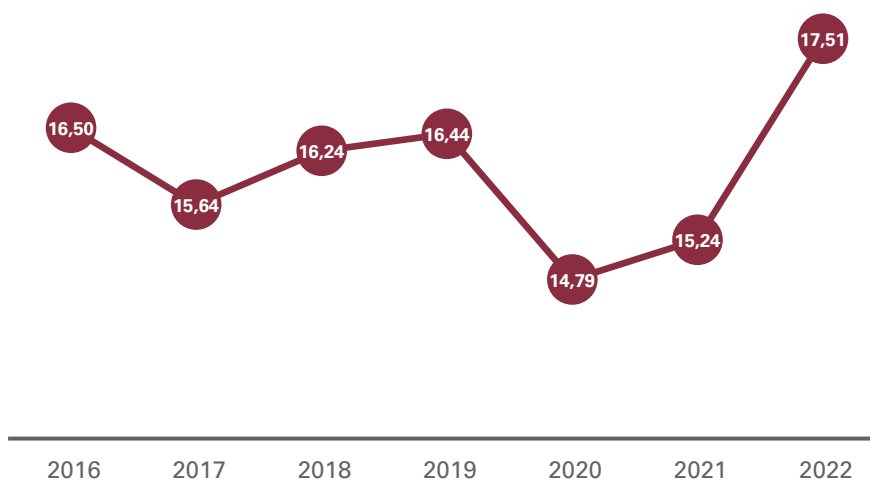
	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	81,78 €	127,13 €
Despesa corrent de SAM per habitant	0,98 €	1,22 €

**La mitjana de despesa corrent en seguretat alimentària representa un 0,09% del pressupost corrent municipal, dada que ha disminuït respecte l'any anterior. Ara bé, si no es tenen en compte les dades pressupostàries de Barcelona (és el primer any que s'incorporen a la mostra) se segueix mantenint el valor dels darrers anys (0,12%).**

Pel que fa a la despesa corrent de SAM respecte el total del pressupost corrent de salut pública, també mostra un repunt respecte les dades de 2021 i 2020, superant els valors dels anys anteriors a la pandèmia. Concretament el 2022 representa un 17,51% (+2,27 punts percentuals respecte l'any anterior).

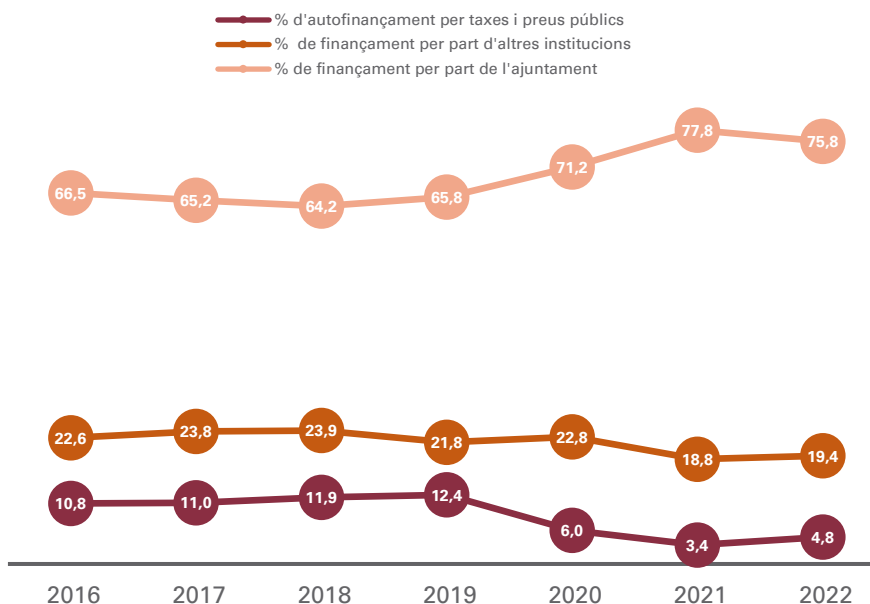
Aquesta recuperació en els valors de les partides destinades a la seguretat alimentària ha permès als serveis tornar a la normalitat.

### Percentatge de la despesa corrent de seguretat alimentària sobre el pressupost corrent de salut pública

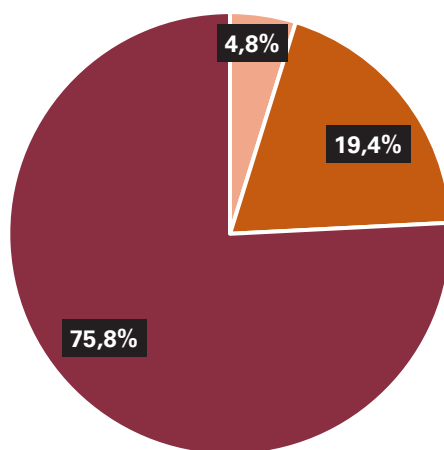


**L'autofinançament (taxes i preus públics) repunta lleugerament, però encara es manté en valors molt distants als d'abans de la pandèmia.**

### Finançament de la despesa corrent de SAM



L'any 2022, del total de la despesa corrent de SAM, tres tercers parts les assumeixen els ajuntaments:



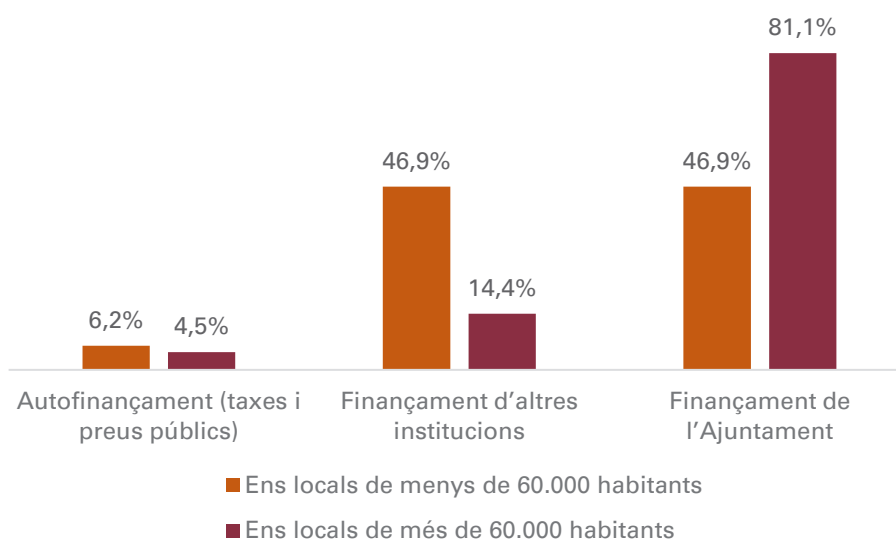
- % de finançament per part de l'ajuntament
- % de finançament per part d'altres institucions
- % d'autofinançament per taxes i preus públics

Cal destacar que aquest 2022 **l'autofinançament per taxes i preus públics ha remuntat lleugerament** (+2 punts percentuals respecte el 2021), fet que es podria explicar per la recuperació

de l'activitat habitual dels serveis de seguretat alimentària. Així mateix, el percentatge de finançament per part d'altres institucions s'ha incrementat lleugerament respecte a l'any anterior, però segueix lluny dels valors d'abans de la pandèmia.

És rellevant la diferència de les mitjanes d'aquests indicadors entre els grups de participants de més i de menys de 60.000 habitants: **els més petits destaquen** per un major percentatge d'autofinançament del servei per taxes, preus públics i altres ingressos i, especialment, **per un major percentatge de finançament del servei per part d'altres institucions, que en aquest cas és la Diputació de Barcelona.**

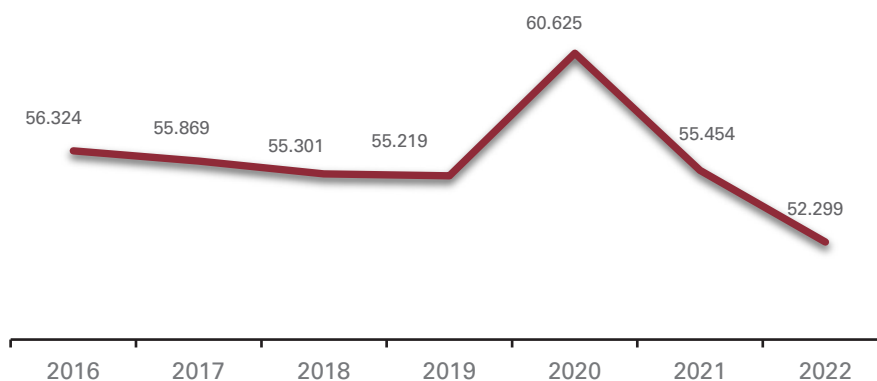
### Diferències en les fonts de finançament en funció de la població de l'ens local



### 3.2. Persones treballadores

L'any 2022, el nombre d'habitants sobre el nombre total de persones treballadores de SAM se situa en el seu mínim històric (52.299 habitants/persona treballadora).

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



D'altra banda, l'any 2022 a cada persona inspectora li corresponien una mitjana de 846 establiments alimentaris, valor que es manté constant respecte el 2021.

### Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament

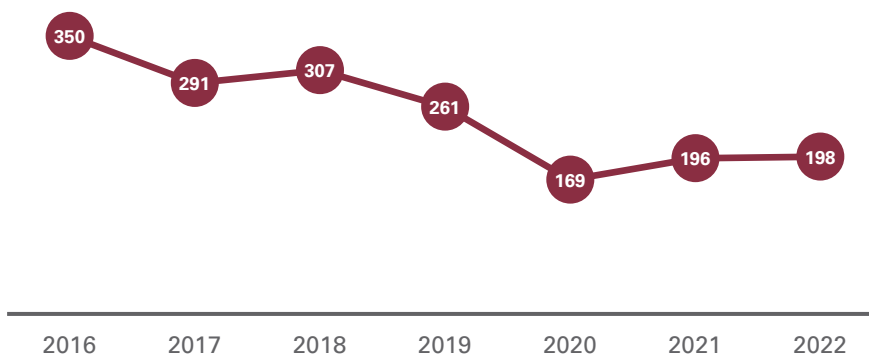


847  
2021

845  
2022

Pel que fa al nombre de visites de control realitzades per cada persona inspectora, s'incrementa lleugerament respecte l'any anterior, arribant a les 198 visites (tot i que segueix lluny dels valors dels anys previs a la pandèmia). Aquest indicador possiblement representa un canvi de tendència pel que fa a l'activitat inspectora dels serveis de Seguretat Alimentària, que suposa una estabilització dels valors d'aquest indicador per sota dels valors dels anys anteriors a la pandèmia.

### Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament



Ara bé, cal destacar que es tracta d'indicadors amb una elevada dispersió, especialment entre els grups d'ens locals de més i menys de 60.000 habitants. Aquestes diferències es recullen a la següent taula:

### Diferències en els indicadors relatius als Recursos Humans

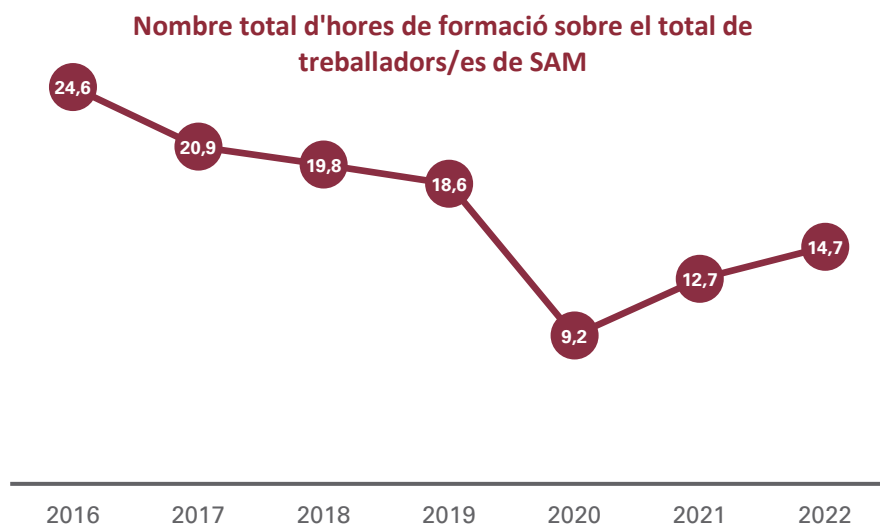
	Ens locals de <b>menys</b> de 60.000 habitants	Ens locals de <b>més</b> de 60.000 habitants
Nombre d'habitants sobre el nombre total de persones treballadores	58.736	51.011
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total de persones inspectores	1.459	755
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total de persones inspectores	216	196

Aquests resultats mostren que els serveis dels ens locals més petits compten amb menys recursos humans que els més grans, en termes relatius respecte la població i el cens d'establiments.



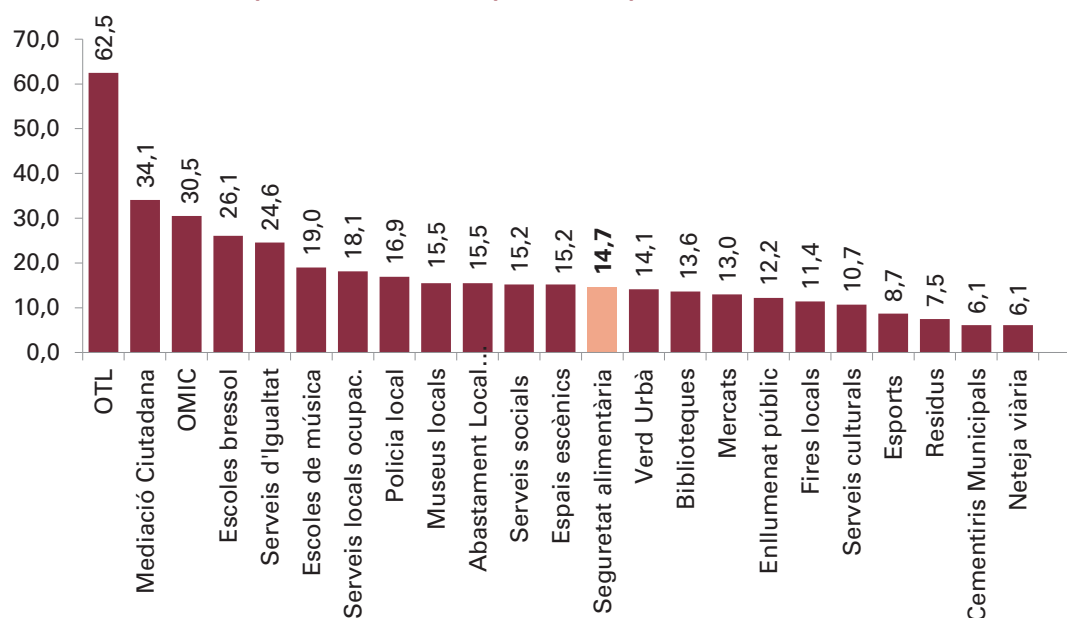
## Els valors d'hores de formació segueixen en augment

El temps destinat a formació en seguretat alimentària del personal també s'ha incrementat lleugerament respecte el 2021, però segueix per sota dels valors anteriors a la pandèmia.



No obstant, si comparem Seguretat Alimentària amb els altres 22 serveis que participen als Cercles de Comparació Intermunicipal, es situa molt a prop de la mitjana. Per tant, podem afirmar, que a pesar d'estar molt distant de les hores destinades del 2016 al 2019, és un servei que destina un nombre d'hores molt similar a la mitjana de tots els serveis participants als Cercles de Comparació Intermunicipal.

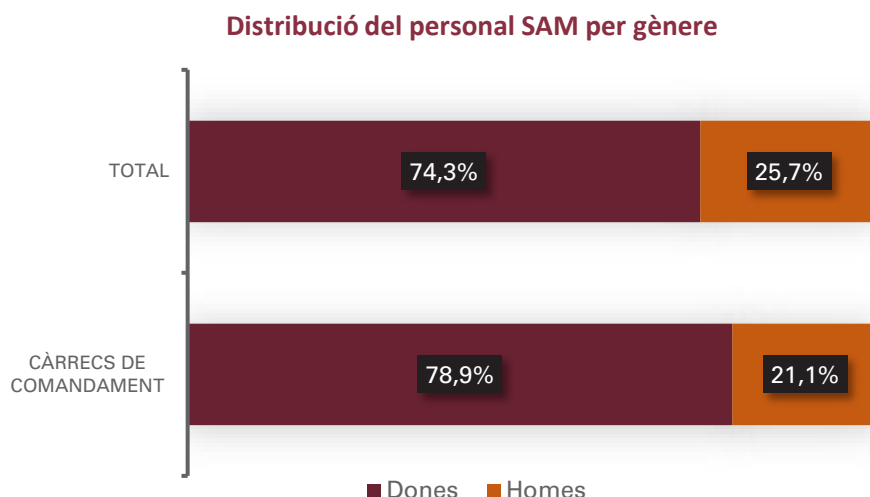
### Hores de formació per persona treballadora dels serveis analitzats en els Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona<sup>2</sup>



<sup>2</sup> Dades definitives del 2022 exceptuant els serveis d'Esports, Serveis Socials, Serveis d'igualtat, Serveis culturals, Museus locals, Abastament d'aigua, Enllumenat públic, Neteja viària, Gestió de residus, Verd urbà i Cementiris municipals, que són dades del 2021. En el cas dels serveis d'Espais escènics, Mercats municipals, Fires locals i Mediació ciutadana, són dades provisionals del 2022.

## El nombre de dones a les plantilles dels serveis arriba al seu màxim històric

Un **74%** de les plantilles dels serveis de Seguretat Alimentària **són dones i un 26% són homes**. En el cas dels càrrecs de **comandament** del servei, la proporció de dones és encara més gran: **se situa en un 79%**.



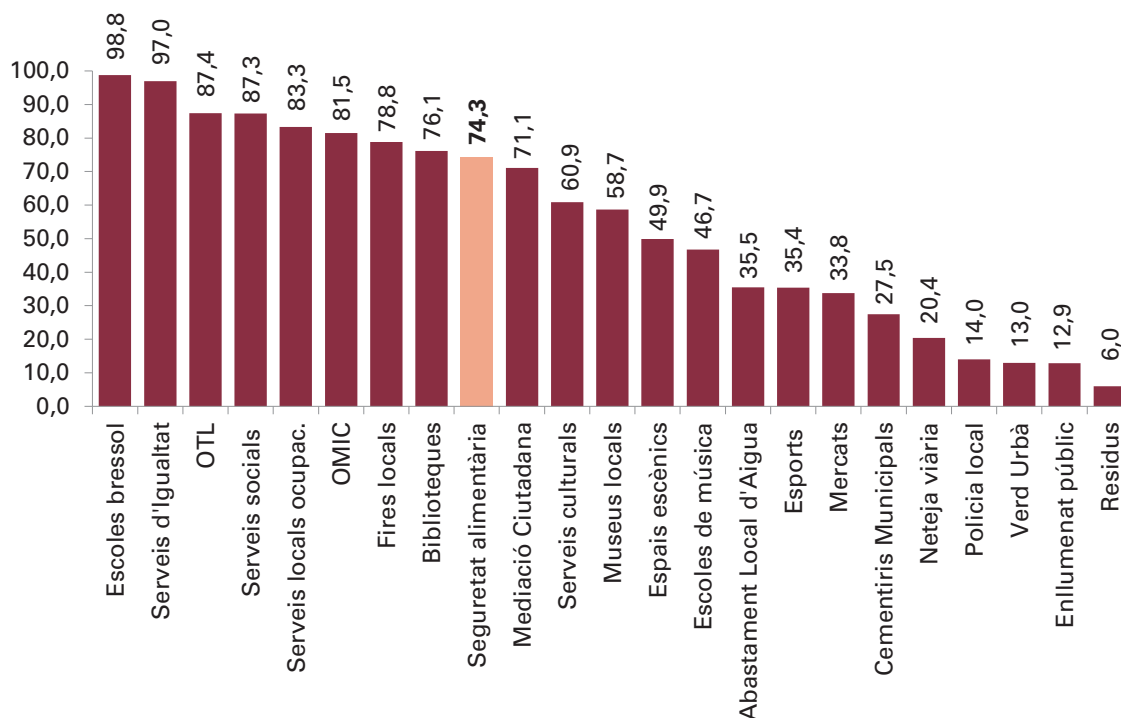
Aquest fenomen és generalitzat a tots els ens participants i les dades són relativament homogènies entre tots els municipis. En tot cas, l'elevada presència femenina és encara més evident en el cas dels ens locals més petits.

### Diferències en la presència de dones en els serveis de Seguretat Alimentària

	Ens locals de <b>menys</b> de 60.000 habitants	Ens locals de <b>més</b> de 60.000 habitants
Percentatge de dones sobre el nombre total de persones treballadores de SAM	91	71
Percentatge de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de persones treballadores de SAM amb càrrec de comandament	99	74

A pesar que sembla una dada molt elevada, si la comparem amb la resta de serveis participants als Cercles de Comparació Intermunicipal, encara hi ha 8 serveis amb més presència de dones, fins i tot dos d'ells propers al 100%.

**% de dones treballadores dels serveis analitzats en els Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona<sup>3</sup>**



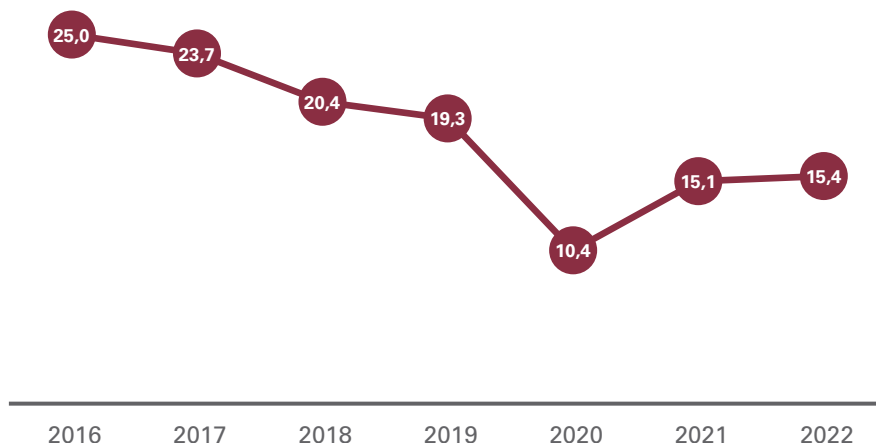
### 3.3. Inspecció i assessorament

**Les inspeccions segueixen incrementant-se des del mínim històric del 2020 però segueixen per sota dels valors dels anys anteriors a la pandèmia.**

En efecte, l'any 2022, s'han inspeccionat un 15,41% dels establiments alimentaris, valor molt similar al 15,06% de l'any 2021 i per sobre del 10,36% de l'any 2020. Cal recordar que, durant el 2020, es van poder realitzar moltes menys visites degut als períodes de confinament i tancament dels establiments. Es pot observar que aquesta recuperació tendeix a l'estabilització.

<sup>3</sup> Dades definitives del 2022 exceptuant els serveis d'Esports, Serveis Socials, Serveis d'igualtat, Serveis culturals, Museus locals, Abastament d'aigua, Enllumenat públic, Neteja viària, Gestió de residus, Verd urbà i Cementiris municipals, que són dades del 2021. En el cas dels serveis d'Espais escènics, Mercats municipals, Fires locals i Mediació ciutadana, són dades provisionals del 2022.

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

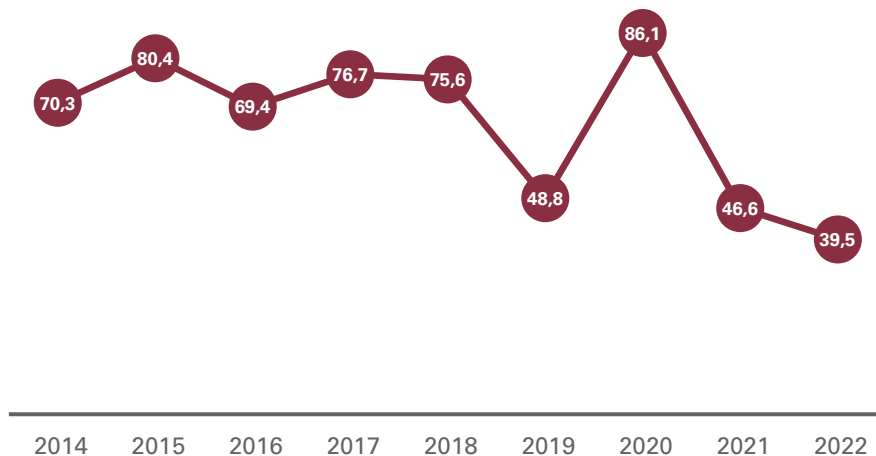


### Els assessoraments arriben al seu mínim històric

La mitjana del nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris ha arribat al valor mínim des que existeixen dades.

El 2022 s'han assessorat prop de 40 establiments, de mitjana, per cada 1.000 establiments al municipi, valor considerablement inferior als dels anys anteriors a la pandèmia. S'observa una tendència a la baixa en aquest indicador que pot indicar un canvi de realitat en els serveis.

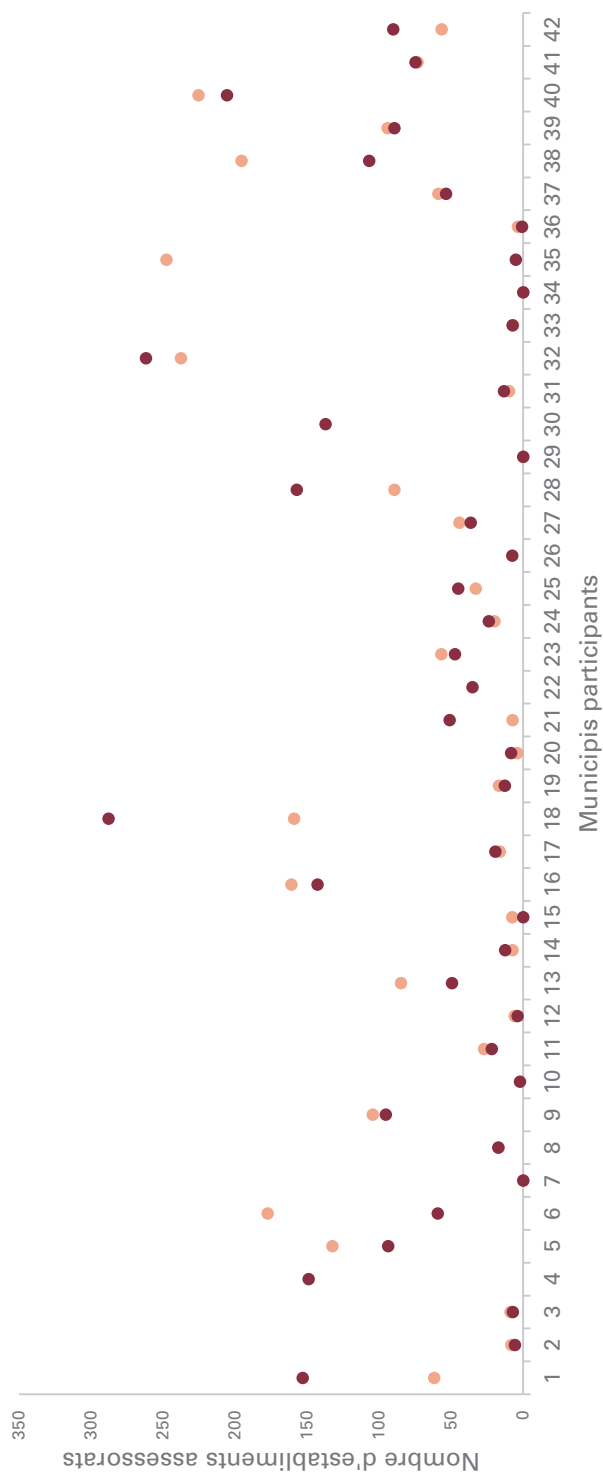
Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada  
1000 establiments alimentaris al municipi



Aquesta disminució en la mitjana d'assessoraments es produeix de forma desigual en els diferents ens locals segons la seva població, tal i com es veu en la següent taula i gràfic:

Diferències en el nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris

	Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
Mitjana 2021	76,6	38,4
Mitjana 2022	65,5	32,2



\*Els números que apareixen a l'eix "Municipis participants" es corresponen a cadascun dels 42 municipis participants a la 14<sup>a</sup> edició del CCI SAM. Per tant, cada número representa un municipi i la seva situació l'any 2021 i l'any 2022 respectivament.

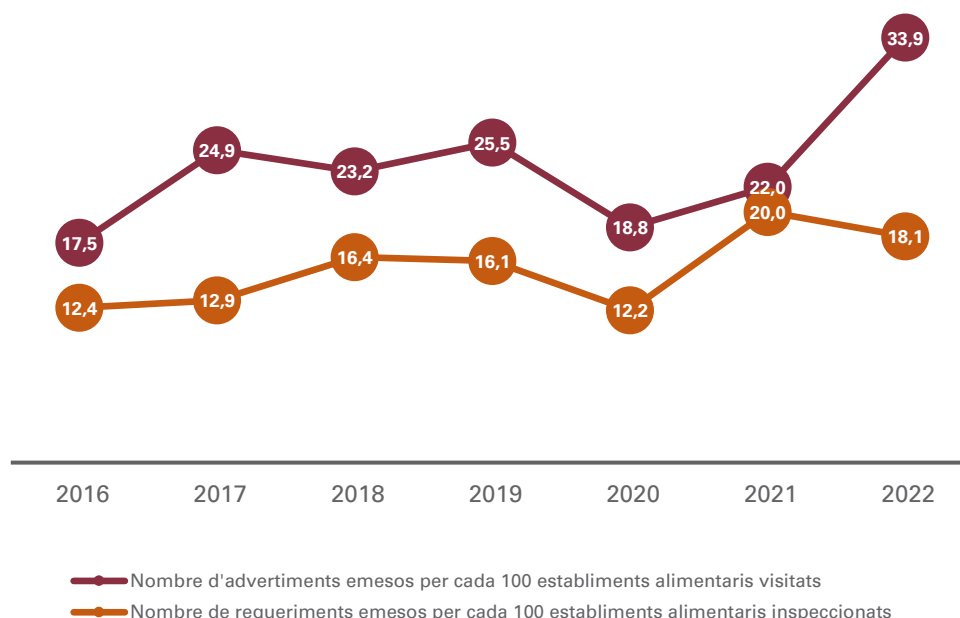
### 3.4. Mesures coercitives

#### Les mesures coercitives aplicades superen els valors d'anys anteriors a la pandèmia

El 2022 s'ha produït també una increment de les mesures coercitives aplicades i, en algunes d'elles, se superen inclús els valors dels anys anteriors a la pandèmia.

- ▶ En el cas dels advertiments, l'increment entre el 2021 i el 2022 és del 12%; i el valor del 2022 (33,86 advertiments per cada 100 establiments visitats) supera el de 2019 (25,52).
- ▶ En el cas dels requeriments, encara es mantenen per sobre dels valors prepandèmia, tot i que han disminuït lleugerament respecte al màxim històric de l'any 2021 (el 2022 es van emetre 18,05 requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats).

Evolució dels advertiments i requeriments emesos



Cal tenir en compte que aquests darrers indicadors es veuen afectats pel nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats, que, si bé ha augmentat, no arriba encara als valors dels anys anteriors a la pandèmia.

També s'ha de destacar que es tracta de **dos indicadors amb una elevada dispersió** entre els diferents serveis municipals. Prova d'això són les diferències significatives que es troben si es comparen les mitjanes del grup d'ens locals de menys de 60.000 habitants i les del grup de més de 60.000 habitants.

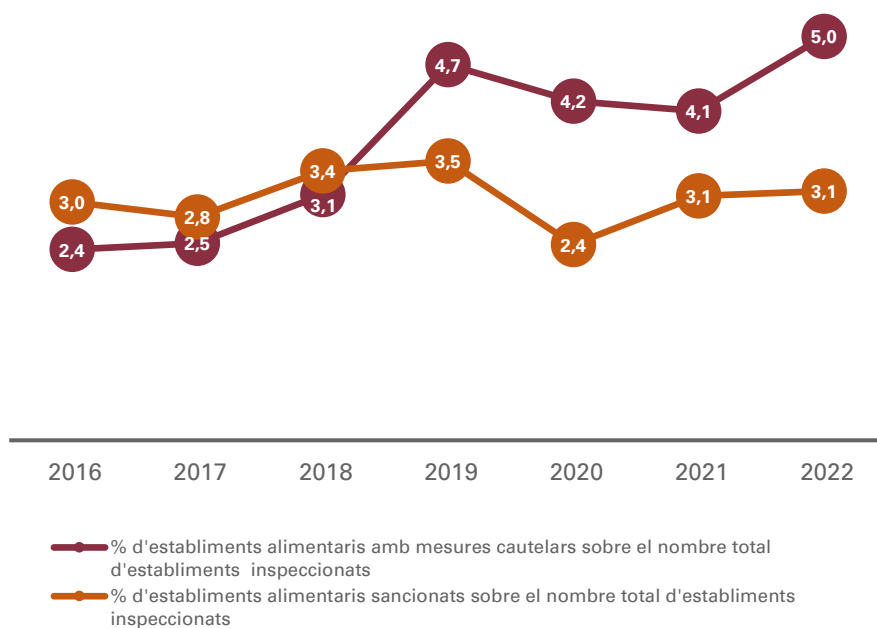
### Diferències en els advertiments i requeriments en funció de la població dels ens locals

	Ens locals de <b>menys</b> de 60.000 habitants	Ens locals de <b>més</b> de 60.000 habitants
Advertiments per cada 100 establiments visitats	36,4	32,8
Requeriments per cada 100 establiments inspeccionats	19,9	17,4

Pel que fa als indicadors referents a mesures cautelars i sancions respecte el 2021, el 2022 s'observa:

- ▶ **Un lleuger increment** del percentatge d'establiments amb mesures cautelars (+0,94 punts percentuals)
- ▶ **Un lleuger increment** del percentatge d'establiments sancionats (+0,05 punts percentuals).

### Evolució de les mesures cautelars i les sancions



En el cas d'aquests dos darrers indicadors, cal destacar novament la disparitat entre els ens locals de menys i de més de 60.000 habitants, també pel que fa a l'evolució de les seves respectives mitjanes.

### Diferències en les mesures cautelars i les sancions en funció de la població de l'ens local

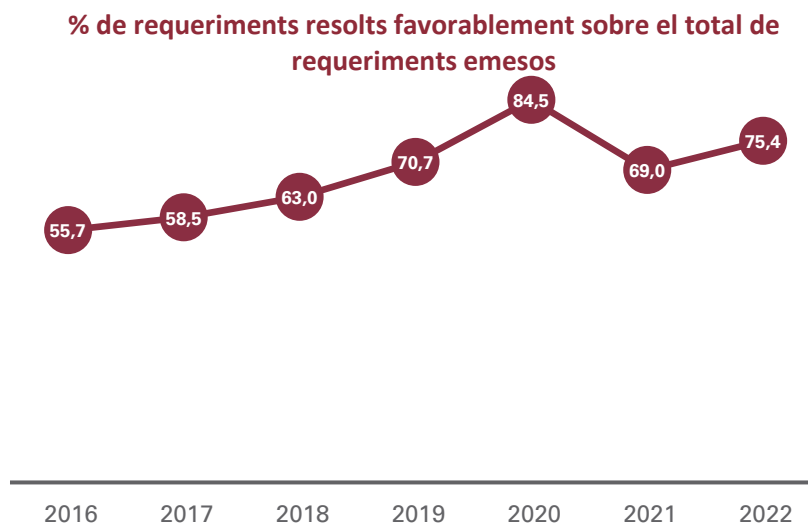
	Ens locals de menys de 60.000 habitants		Ens locals de més de 60.000 habitants	
	2021	2022	2021	2022
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	2,6	1,8	4,5	6,1
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	0,9	1,4	3,7	3,6

Com a conclusió respecte a les mesures coercitives, es pot afirmar que els **ens locals més petits apliquen més advertiments i més requeriments**, mentre que **els municipis més grans apliquen més mesures cautelars i més sancions**.

### 3.5. Conformitats

#### La resolució favorable de requeriments es recupera de la caiguda de l'any anterior.

Del total de requeriments emesos, un 75,40% s'han resolt favorablement el 2022. **L'indicador ha recuperat la tendència a augmentar que es donava els anys anteriors a la pandèmia**. A més, cal considerar que les dades de 2020 es veuen afectades per la resolució de requeriments iniciats un any abans, contràriament a les dades de l'any 2021 que no es veuen afectades per aquest fet perquè no es van resoldre requeriments iniciats el 2020 (primer any de pandèmia).



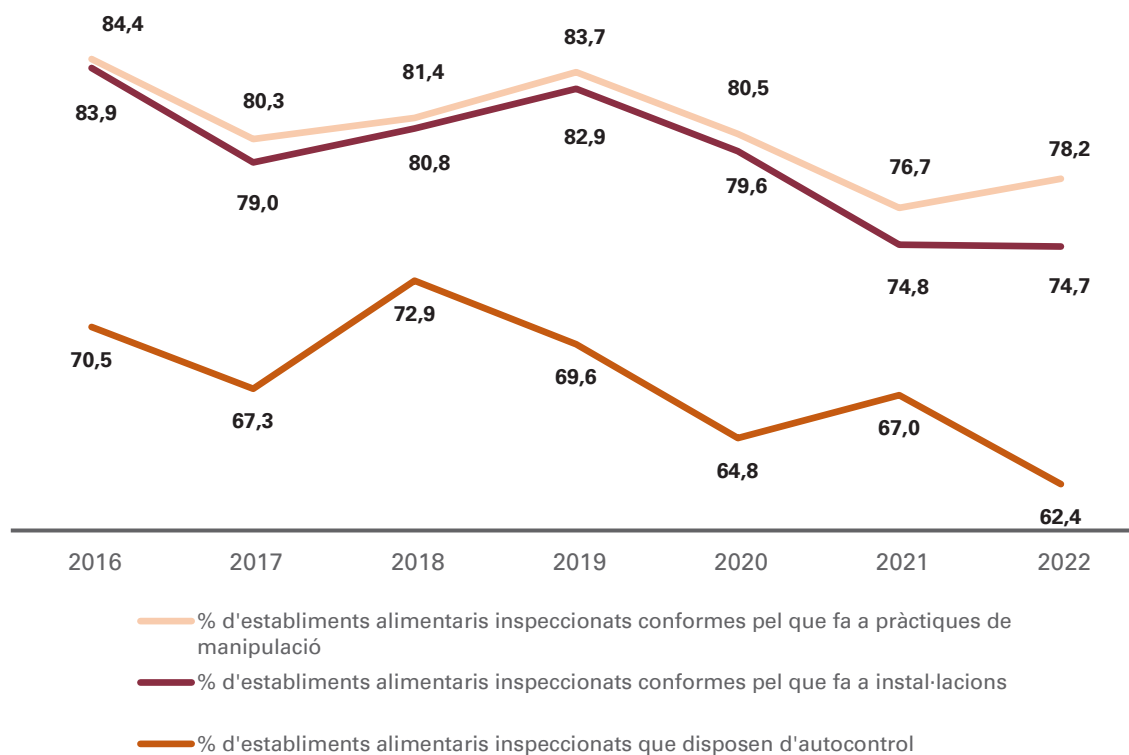


## Les conformitats en les instal·lacions i en les pràctiques de manipulació s'incrementen lleugerament, però baixen en els autocontrols.

Pel que fa a **conformitats en pràctiques de manipulació i en instal·lacions** dels establiments inspeccionats, s'ha trencat la tendència a la baixa dels darrers dos anys.

Amb tot, en arribar a finals d'any, el **74,70% dels establiments alimentaris inspeccionats eren conformes pel que fa a les instal·lacions** i un **78,26% ho eren pel que fa a les pràctiques de manipulació**. Així mateix, un **62,44% dels establiments inspeccionats disposaven d'autocontrol**.

### Nivell de conformitat en els establiments inspeccionats



Cal destacar que existeix una alta concentració de les dades relatives a aquests indicadors. On es troben les principals diferències entre els ens locals de menys i més de 60.000 habitants són en els establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol: els establiments dels ens locals més petits són els que més dificultats tenen per complir amb aquest requisit.

Amb tot, les conformitats es mantenen en valors alts, sobretot pel que fa a les conformitats pel que fa a pràctiques de manipulació i instal·lacions.

### Diferències en el percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol en funció de la població de l'ens local

Ens locals de menys de 60.000 habitants	Ens locals de més de 60.000 habitants
39,1	70,3

D'altra banda, cal destacar que les conformitats presenten una diferència en funció de si la revisió es realitza durant les visites de classificació o si es fa durant les d'inspecció.

Pel que fa a les conformitats en els classificats, el percentatge és inferior en els tres casos:

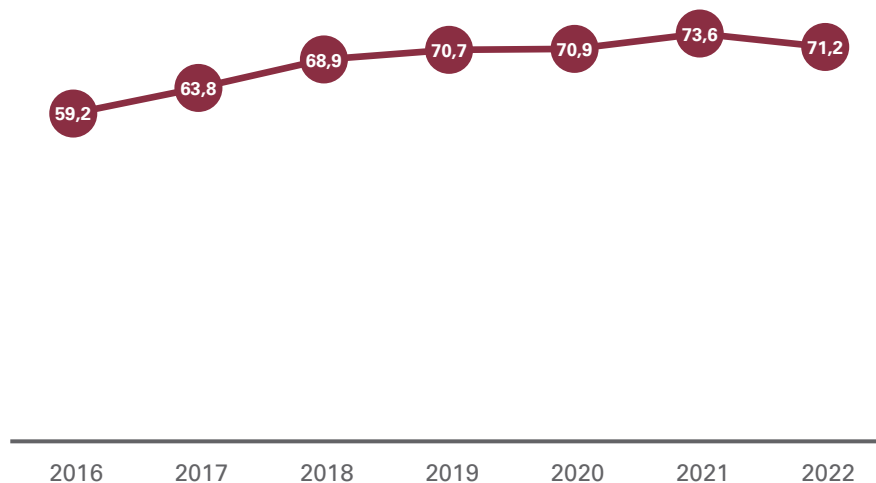
### Diferències de conformitats entre establiments classificats i inspeccionats anualment

	Classificats	Inspeccionats
% d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions	62,4%	74,7%
% d'establiments alimentaris conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	63,5%	78,3%
% d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol	41,0%	62,4%

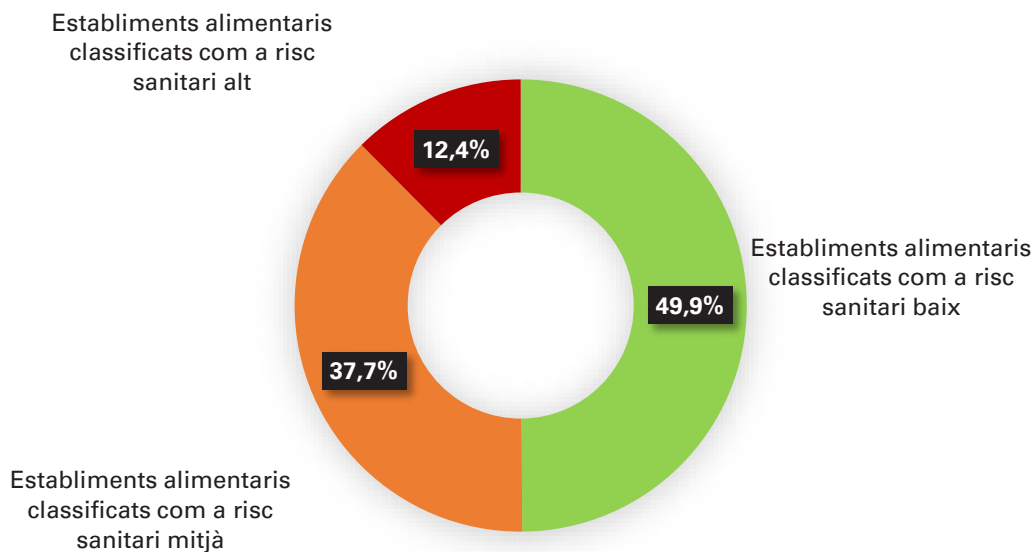
### 3.6. Mapa de risc

L'any 2022, s'ha arribat al **71,23% d'establiments classificats** sobre el total d'establiments alimentaris, disminuint respecte al màxim històric de l'any anterior. La incorporació enguany de nous municipis participants i l'actualització del cens per part d'alguns serveis, ha afectat a aquest indicador i ha motivat la baixada.

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



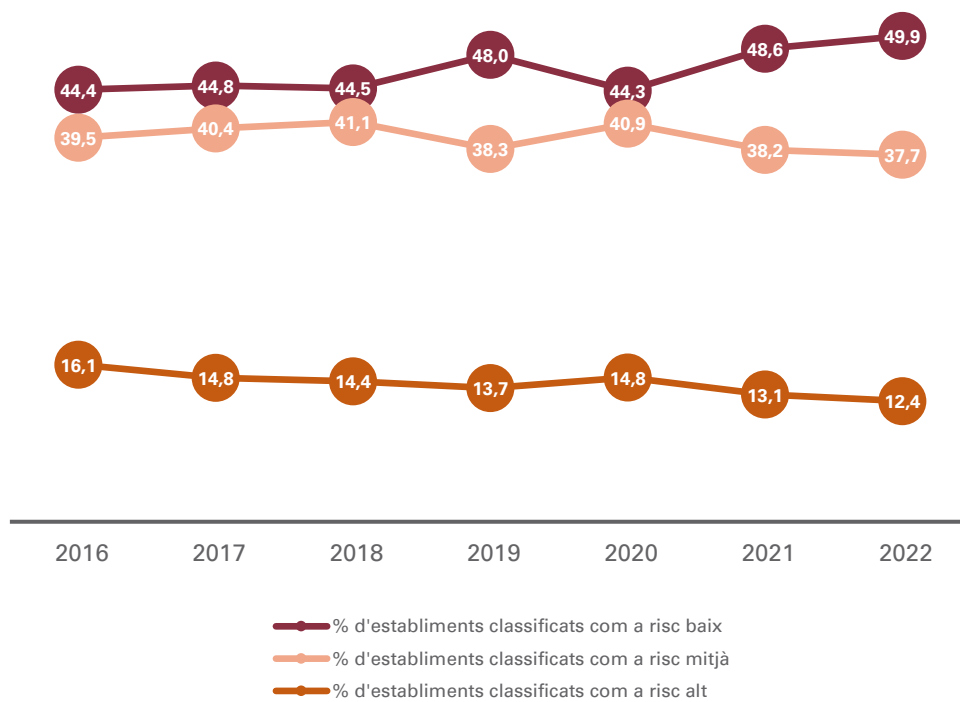
### Distribució d'establiments segons el mapa de risc sanitari.



D'aquesta manera, al 2022 se supera:

- ▶ **El màxim històric** d'establiments **classificats com a risc sanitari baix**.
- ▶ **El mínim històric** d'establiments **classificats com a risc sanitari alt**.

### Evolució del mapa de risc dels establiments alimentaris classificats



## 4. Tallers de millora

Els dies 16 i 18 de maig de 2023 es van celebrar els tallers de millora amb el personal tècnic dels diferents serveis municipals de Seguretat Alimentària participants de la present edició del CCI SAM.

Durant els tallers, es van poder **intercanviar experiències**, coneixements i consells, a més del treball habitual amb indicadors, tot per seguir fomentant la cultura de l'avaluació i la millora contínua dels serveis municipals.

Una primera activitat, anomenada **"Formació en el portal"**, tenia per objectiu donar a conèixer el Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL) de la Diputació de Barcelona, el qual permet visualitzar via web tots els indicadors treballats en el marc del projecte i efectuar comparatives amb d'altres municipis de manera totalment dinàmica, automatitzant l'explotació de dades tot establint criteris de comparació ad hoc per part de les persones usuàries.

La segona activitat, anomenada **"Un problema, una solució"**, tenia per objectiu generar propostes de millora sobre aspectes concrets dels serveis a través d'una dinàmica de grup que consistia en la formulació de preguntes per part del personal tècnic de cada ens local per iniciar posteriorment un torn de respostes ordenat per part dels altres participants.

A continuació es recullen les preguntes i respostes formulades durant les trobades, agrupades segons temàtica:

### Multes i sancions

#### Com s'estipulen els imports que s'imposen com a multa coercitiva?

Existeixen diferents opcions que poden ajudar a determinar-los:

- ▶ Adaptar la graduació de la inspecció digital amb la graduació de la multa coercitiva.
- ▶ Assignar un import per cada deficiència detectada, sumar-los tots i determinar així l'import total de la sanció. Amb aquest mètode, mai es sanciona amb imports inferiors a 300 euros. També s'harmonitzen les sancions amb altres sancions de l'ajuntament en qüestió, buscant una proporcionalitat entre els imports que imposa l'ajuntament en altres àmbits.
- ▶ Estipular una "tarifa plana" per deficiència. S'imposa una sanció estàndard per cada tipus de deficiència.

### Procediment d'accions derivades de les visites

#### Quin procediment se segueix quan es detecten deficiències greus als establiments durant les visites?

No hi ha un procediment únic, depèn de la casuística i les particularitats de cada municipi.

Alguns municipis segueixen el protocol d'inspecció digital, en el qual el procediment pot estar més estandarditzat, d'altres no segueixen aquest protocol i fan les visites amb mitjans físics.

El procediment s'inicia amb la realització de la primera visita. En funció de les deficiències detec-

tades, s'emet un advertiment o un requeriment (i també l'ús d'un o altre recau sobre la manera de fer de cada servei municipal).

Alguns municipis ofereixen la possibilitat als establiments de demostrar documentalment que han esmenat les deficiències aportant per via telemàtica la informació requerida (fotografies, factures...), i així evitar fer-hi una segona visita.

Si en la segona visita de comprovació es reiteren les deficiències greus, es procedeix de diferent manera en funció de si després de la primera es va emetre un advertiment o un requeriment:

- ▶ Si es va emetre un advertiment, es valora el cas i s'emet un requeriment o s'imposen multes coercitives o directament s'inicia el procediment sancionador.
- ▶ Si es va emetre un requeriment, s'imposa una primera multa coercitiva i en cas de situacions greus, s'inicia el procediment sancionador.

Cal destacar que, per falta de capacitat a l'hora d'iniciar procediments sancionadors o d'imposar multes coercitives, alguns ajuntaments opten per reiterar les visites fins que s'aconsegueix el compliment en l'establiment.

La Diputació de Barcelona disposa, en el seu portal web, d'informació relativa al procediment administratiu sancionador en matèria de seguretat alimentària en el qual es descriu el procediment sancionador (ordinari i simplificat): [Diagrama del procediment administratiu sancionador \(ordinari i simplificat\)](#)<sup>4</sup>.

## Tramitació d'advertiments i requeriments

### Quan tramitar requeriments i quan tramitar advertiments?

El Diagrama del procediment administratiu sancionador (ordinari i simplificat)<sup>9</sup>, descrit per la Diputació de Barcelona, recull l'emissió de l'advertiment després de la primera visita i la del requeriment després de la segona visita, així com la possibilitat d'emetre un requeriment directament a la primera visita o fins i tot d'iniciar-hi el procediment sancionador, el qual inclou les multes coercitives i les mesures cautelars. Per tant, caldrà valorar el grau de gravetat de les deficiències detectades per prendre les diferents decisions.

No obstant, no existeix un criteri generalitzat relatiu a com i quan tramitar un advertiment o un requeriment. A continuació es recullen diferents maneres de procedir per part d'alguns dels serveis municipals participants als tallers:

- ▶ S'emet directament un requeriment si es detecten deficiències en la primera visita.
- ▶ S'emet un advertiment als establiments que tenen menys de 100 punts en la classificació del risc i un requeriment als de més de 100. I, si no compleixen les exigències establertes en el requeriment, s'inicia el procediment sancionador.
- ▶ Una empresa externa fa la primera inspecció i l'ajuntament envia als titulars una carta (equivalent a un advertiment) per notificar les deficiències detectades en aquestes inspeccions. El tècnic de l'ajuntament fa la segona inspecció i deixa l'acta al titular de l'establiment.
- ▶ No s'emeten requeriments fins a la tercera visita.
- ▶ Si en la primera visita es detecten casos greus, s'emet un requeriment directe i s'intenta acordar amb el titular el tancament voluntari.

<sup>4</sup> <https://www.diba.cat/web/salutpublica/procediment-sancionador>

## Digitalització de les actes

La Diputació de Barcelona està treballant per realitzar la transformació digital de tot el procés de control oficial de seguretat alimentària de competència municipal i fer-ne la transferència als municipis que ho vulguin aplicar.

## Imposició de taxes

### **Existeix algun criteri comú sobre com i quan s'apliquen taxes ?**

No hi ha un criteri comú pel que fa a les taxes, ja que la casuística és diferent per a cada municipi:

- ▶ Municipis que tenen aprovada una ordenança fiscal específica on es regulen les taxes a cobrar en segones, terceres o més visites. De manera poc comú es cobra per la primera visita.
- ▶ Municipis amb laboratori propi que cobren taxa d'inspecció quan han de prendre mostres per analitzar.
- ▶ Municipis que no cobren taxes als establiments minoristes i de restauració.

## Mesures cautelars

### **Com cal procedir amb les mesures cautelars?**

De forma general, si el titular de l'establiment accepta realitzar un tancament voluntari de l'establiment o cessar voluntàriament una activitat per corregir les deficiències detectades, no caldrà precintat l'establiment/activitat. En aquest cas, l'actuació del tècnic de salut pública és més fàcil perquè no consisteix en l'aplicació d'una mesura cautelar, jurídicament parlant.

En cas que s'apliqui una mesura cautelar de tancament preventiu o de suspensió/prohibició d'una activitat, posteriorment s'haurà d'aixecar. Si es tracta d'una mesura cautelar aplicada de forma immediata per part de l'agent de l'autoritat d'acord amb el principi de precaució, cal precintat, donar període d'audiència als interessats i ratificar per resolució d'alcaldia en un termini màxim de 10 dies. Per alçar la mesura cautelar, cal realitzar una nova acta d'inspecció per fer constar la correcció de les deficiències.

## Contractació

### **Com contractar l'empresa externa que presta l'aplicació informàtica que s'utilitza per fer les inspeccions?**

Es pot demanar suport al Servei d'Informàtica de la corporació. La forma correcta és fer una licitació orientant l'objecte del contracte a l'aplicació informàtica específica i justificant la seva necessitat amb un informe intern.

### **Com contractar una empresa externa que faci un seguiment estable en el temps de les visites?**

Pot ser necessari obrir el contracte a licitació, ja que no es pot fer un contracte menor cada any amb el mateix objecte. Es poden fer licitacions de la prestació d'aquests serveis per un any, pror-

rogables a quatre més, sotmeses a revisió anual.

És important tenir present que, per poder sancionar o emetre requeriments en base als informes tècnics realitzats per l'empresa externa, els tècnics de l'ajuntament han de referendar les deficiències amb un informe tècnic propi.

## **Qüestions sobre instal·lacions, manipulació i destrucció d'aliments**

### **Com procedir amb els establiments que no tenen porta?**

No existeix un consens general, però resulta determinant si el departament de Llicències i Activitats obliga als establiments a tenir porta, ja que llavors no es crea el dubte als tècnics de seguretat alimentària. Quan no és el cas, cal aplicar el criteri sanitari que, en termes generals, és el d'exigir la porta per evitar l'entrada de plagues i animals indesitjables.

No obstant, alguns municipis s'han tornat més flexibles en aquest aspecte després de la pandèmia (quan calia ventilar els locals per evitar la propagació de la COVID-19), i ara exigeixen la porta només quan valoren que existeix el risc evident d'entrada de plagues, mentre que abans de la pandèmia l'exigien sempre.

D'altra banda, hi ha municipis que valoren si, tot i haver-hi una porta o una persiana, hi segueix havent un espai per on puguin entrar les plagues i, si és el cas, exigeixen que es col·loqui alguna protecció addicional.

### **Com cal actuar quan es produeixen deficiències en el transport d'aliments?**

Es proposa intervenir els aliments en el destí, i que el propi establiment que rep els aliments valori si accepta o no la mercaderia, i, en cas que sigui necessari, destruir-la i acreditar-ne la destrucció. La Guàrdia Urbana sanciona les infraccions comeses durant el transport dels aliments i indica en l'acta el lloc de destí per fer-ne el seguiment. Per a quantitats petites, s'acorda la destrucció amb el titular e l'establiment.

### **Com cal actuar quan a un establiment s'hi troben petites quantitats de productes caducats?**

Es fa constar documentalment que els aliments no són aptes per al consum i s'ordena la seva destrucció immediata.

- ▶ En el cas de petites quantitats, el més adequat és acompanyar al personal de l'establiment als contenidors per comprovar que es llancin. Per assegurar que no es recuperen, es poden ruixar amb colorant alimentari, que és més segur que el lleixiu i, a més, gràcies al seu color s'identifica més ràpid que no són aptes per al consum.
- ▶ Si es tracta de grans quantitats, es destrueixen a través del servei de Neteja Urbana o de l'Agència de Residus de Catalunya.

### **Què exigir als establiments amb modalitat d'autoservei?**

És important exigir que disposin dels equipaments i estris necessaris perquè els clients puguin fer correctament l'autoservei: pantalles, guants, pinces...

## Obtenció de mostres

### **Existeix algun criteri per a la presa de mostres en els establiments?**

No tots els municipis disposen de laboratoris per analitzar les mostres i aquest fet determina les decisions a prendre:

- ▶ Els municipis sense laboratori propi poden fer campanyes de recollida de mostres i signar un conveni o contracte de col·laboració amb un laboratori que analitzi les mostres obtingudes.
- ▶ Els municipis amb laboratori propi poden prendre mostres prospectives, que no serveixen com a prova en procediments sancionadors com les mostres reglamentàries, però reforcen al titular de l'establiment la necessitat de corregir les deficiències detectades durant les visites. Cal llavors portar el kit a totes les inspeccions i, en funció de la casuística de l'establiment, prendre mostres o no. A més, pot combinar-se aquest procediment amb la planificació de les campanyes de presa de mostres que es considerin oportunes.

## Activitats econòmiques de manipulació d'aliments en domicilis privats

### **Com gestionar la inspecció de les activitats d'elaboració d'aliments en domicilis particulars?**

Per norma general, es considera que, si els operadors econòmics no disposen del vistiplau del departament de llicències i activitats, no poden desenvolupar l'activitat econòmica trobant-se en una situació irregular i, per tant, els serveis de Seguretat Alimentària no els han d'inspeccionar. No obstant, alguns municipis han expedit permisos i registres sanitaris per a aquest tipus d'activitats, llavors cal fer-hi visites i donar-los el mateix tractament que a la resta d'establiments.

## Fires i actes puntuals amb presència d'aliments

### **Com controlar els actes puntuals per part de particulars o entitats, en els quals hi ha presència i manipulació d'aliments?**

Queden fora de l'àmbit d'aplicació de la normativa alimentària ja que no són operadors econòmics, per tant, per imperatiu legal, no s'han de controlar com es fa amb els establiments alimentaris que sí que són operadors econòmics. No obstant, es recomana demanar una declaració responsable a les entitats que fan activitats de manipulació d'aliments amb ànim de lucre.

En el cas que es presti un servei de càtering per part d'entitats o empreses que tenen activitat econòmica, han de tenir registrada també l'activitat de servei de càtering, ja que llavors sí que es tracta d'operadors econòmics.

### **Com fer les visites a les parades ambulants de les fires o d'altres esdeveniments puntuals (festes majors, mercats medievals, mercats artesanals...)?**

S'exposen diferents formes de procedir:

- ▶ Es fan complir les condicions sanitàries necessàries.



- ▶ Es visiten els equipaments dels establiments ambulants registrats al propi municipi.
- ▶ S'exigeix presentar una declaració responsable prèvia a l'inici de l'esdeveniment.
- ▶ Es visiten les parades durant la celebració de l'esdeveniment i, si en alguna s'hi detecten deficiències greus, es veta la seva assistència en properes edicions.
- ▶ Se'ls sol·licita la documentació relativa al seu registre sanitari municipal.

### **Com actuar amb una empresa de càtering andorrana?**

Quan un establiment de fora de la Unió Europea assisteix a un esdeveniment esporàdic, l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) els demana una declaració responsable per poder realitzar l'activitat, fet que el municipi ha de considerar com una garantia.

## **Acreditacions**

### **Cal que els inspectors portin acreditació durant les visites als establiments?**

Sí, és necessari disposar d'acreditació i, per a que sigui vàlida, ha d'indicar com a mínim el nom, el càrrec i una fotografia.

## **Autocontrols**

### **Què es pot fer perquè s'implementin els autocontrols als establiments?**

Es proposa utilitzar la [Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació](#)<sup>5</sup> de la Diputació de Barcelona.

També cal considerar que alguns municipis han desenvolupat una guia pròpia que simplifica la de la Diputació amb l'objectiu de fer encara més senzills i entenedors els autocontrols.

El protocol d'inspecció utilitzat per l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) diferencia, d'una banda, la gestió de l'autocontrol i, d'altra banda, la documentació relativa a aquell autocontrol. Es valora més la gestió de l'autocontrol que poder acreditar-ho documentalment. És a dir, es dona més importància a que el pla d'autocontrol es posi en pràctica i que, per tant, es gestioni bé, que no pas a que es pugui acreditar documentalment però que no es gestioni adequadament (per exemple, que l'establiment estigui net i no pas que disposin d'un programa de la neteja vs que no estigui net; que els manipuladors adoptin unes correctes pràctiques d'higiene vs que disposin d'un certificat d'assistència a un curs de manipulació d'aliments però manipulin incorrectament, etc.).

## **Distintius i campanyes**

### **És adequat posar en pràctica un projecte per atorgar distintius als establiments amb bones valoracions sanitàries?**

Els municipis que ho han fet creuen que és una bona acció per motivar el personal dels establiments i per donar garantia a la ciutadania. No obstant, no es recomana si no es valora la

<sup>5</sup> <https://www.diba.cat/web/salutpublica/guia-aplicacio-autocontrols-establiments-minoristes-alimentacio>

totalitat dels establiments del municipi, per no generar situacions de tracte desigual o greuge comparatiu. A més, és necessari que hi hagi una elevada capacitat inspectora per verificar de manera periòdica que el distintiu és o no sostenible. Per últim, és necessari fer una campanya publicitària per donar visibilitat i posar en valor els establiments que disposen del distintiu.

Els municipis assistents als taller creuen que els criteris sanitaris per obtenir el distintiu haurien de ser els mateixos en tots els municipis i que, per tant, s'haurien d'homogeneïtzar a nivell de tot Catalunya o, almenys, a la província de Barcelona.

## Col·laboració amb la policia

### **Han de rebre formació en seguretat alimentària els agents de la Policia Local de cara a millorar les seves actuacions vinculades amb el nostre àmbit?**

Com que poden aixecar actes, precintar establiments i fer decomisos, entre d'altres, es recomana impartir-los formació pràctica, per exemple acompanyant al personal tècnic a les inspeccions sanitàries.

## Classificacions i reclassificacions

### **Quan cal fer les reclassificacions els establiments alimentaris?**

- ▶ Alguns municipis no reclassifiquen l'establiment durant les diferents visites de seguiment sinó quan ja tanquen l'expedient.
- ▶ Altres municipis sí que reclassifiquen en cada visita que fan, amb l'objectiu de tenir una valoració real del risc de l'establiment en cada moment concret.

### **S'estan classificant els establiments en funció del risc segons els criteris establerts en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)?**

La Diputació de Barcelona està treballant en un nou protocol per fer les inspeccions de forma digital que faci la classificació automàtica del risc d'acord als criteris PNCOCA. L'objectiu és facilitar aquest recurs als municipis per tal d'unificar els criteris i les actuacions en el procediment de visites.

Actualment, no hi ha un criteri generalitzat sobre la utilització o no dels criteris de classificació establerts en el PNCOCA.

### **Hi ha alguna campanya o actuació que hagi funcionat de forma especial dirigida a incrementar el compliment dels criteris sanitaris als establiments?**

Es considera que les inspeccions i les mesures posteriors (multes, sancions, requeriments...) són les actuacions més efectives. No obstant, els assessoraments i les campanyes de formació als operadors també són mesures recomanables.

## 5. Situació de pandèmia - actualitat

### QUÈ?

### PER QUÈ?



**Increment de les visites i de les mesures coercitives**

**R**ecuperació de l'activitat habitual del servei

**M**és visites de control sobre nombre d'inspectors/es SAM.

**M**ajor % d'establiments inspeccionats

**M**ajor % d'establiments sancionats



**Millora en el mapa de risc sanitari**

**I**ncrement dels establiments classificats com a risc baix i mitjà.

**R**edució dels establiments classificats com a risc alt.



**Disminució en els assessoraments**

**V**alors més baixos que els pre-pandèmia

**R**edució de la necessitat d'assessorament per la finalització de la pandèmia



**Increment respecte 2020, però sense arribar als valors pre-pandèmia**

**M**és hores de formació

## 6. Continuitat de tendències històricament ascendent

### QUÈ?

### PER QUÈ?



**% d'establiments  
codificats**

**E**s manté l'increment any rere any del percentatge d'establiments codificats.



**% de dones al Servei**

**C**ontinua augmentant l'elevada proporció de dones en els serveis.



**Despesa corrent de  
SAM per habitant**

**A**ugmenta el % d'autofinançament per taxes, preus públics i altres ingressos, tot com i el % de finançament per part d'altres institucions.

## 7. Síntesi d'evolució dels indicadors CCI SAM

Els colors són els utilitzats per distingir cadascuna de les cinc dimensions en què s'agrupen els indicadors del CCI SAM:

### LLEGENDA



El 2022 ha suposat una recuperació de la tendència dels 3 últims anys anteriors a la pandèmia (2017-2019). La dada de l'any 2022 és menor a la de 2020.



El 2022 ha suposat una recuperació de la tendència dels 3 últims anys anteriors a la pandèmia (2017-2019). La dada de l'any 2022 és major a la de 2020.



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

## Encàrrec polític

### GARANTIR EL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA

2022

**% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris**

15,41



% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions

74,70

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació

78,26

% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol

62,44



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

71,23



% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions

62,40



% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació

63,54



% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol

40,99



### GESTIONAR UN SERVEI DE "QUALITAT"

2022

% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM

75,94



% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos

75,40



% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris

77,96

**ADEQUAR EL SERVEI A LES EXPECTATIVES DE LA CIUTADANIA**
**2022**

Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,73
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,15

**GESTIÓ DEL RISC**
**2022**

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	49,89	
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	37,68	→
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	12,43	→

## Usuari/Client

**GESTIÓ DE RISCOS SANITARIS**
**2022**

Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,30	↑
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,48	↑

**COMUNICACIÓ, FOMENT I SUPORT D'ACTIVITATS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA**
**2022**

Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi	39,49	↓
---	-------	---

**GRAU D'ACOMPLIMENT DE LA NORMATIVA**
**2022**

Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	33,86	↑
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	18,05	
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,04	
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,10	


## Valors organitzatius

**GESTIONAR EL SERVEI AMB LES DIVERSES FORMES DE GESTIÓ (I)**
**2022**

% de Gestió directa (Ajuntament, OOAA, Empreses municipals)	100,0	→
% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	

**DISPOSAR DELS RECURSOS HUMANS ADEQUATS**
**2022**

Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	198,44	
--	--------	--

Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	52.299,34	
--	-----------	---

Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	845,78	
---	--------	---

**PROMOURE UN CLIMA LABORAL POSITIU PER ALS TREBALLADORS**
**2022**

% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	8,15	
---	------	---


Sou brut d'un tècnic de Salut pública	34.915,21	
---------------------------------------	-----------	--

Sou brut d'un inspector	33.285,90	
-------------------------	-----------	--

**GESTIONAR EL SERVEI AMB LES DIVERSES FORMES DE GESTIÓ (II)**
**2022**


% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	95,99	
---	-------	--

**MILLORAR LES HABILITATS DELS TREBALLADOR/RES DEL SERVEI**
**2022**

Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	14,72	
---	-------	---

**REFLECTIR L'ESTRUCTURA DE GÈNERE DEL PERSONAL**
**2022**

% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	74,26	
--	-------	---

% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	78,89	
--	-------	---

## Economia

**DISPOSAR DELS RECURSOS ADEQUATS**
**2022**

Despesa corrent de SAM per habitant	1,18	
-------------------------------------	------	---

% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,09	
--	------	---

% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	17,51	
---	-------	--

**FINANÇAR ADEQUADAMENT EL SERVEI**
**2022**

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	4,79	
---	------	--

% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	19,38	
---	-------	--

% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	75,82	
---	-------	---

**OFERIR EL SERVEI A UNS COSTOS UNITARIS ADEQUATS**
**2022**

Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris

117,10


**Entorn**
**2022**

Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants

10,04



Població

93.468,43

% Població estrangera

17,73



Densitat de població (hab./km2)

3.671,94



Renda per càpita

20.351,46





# Annexos



# 1. Guia d'interpretació



## Introducció

### Missió i funcions

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

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

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

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

## Metodologia de la construcció d'indicadors

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

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

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

## Font de les dades

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

En l'edició d'enguany, han participat 44 ens locals. D'aquests, 43 són de la província de Barcelona i 1 de la província de Tarragona (Cambrils).

## Els criteris de valoració dels indicadors

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

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

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

<b>OPORTUNITAT DE MILLORA</b>	<b>PUNT FORT</b>	<b>INDEFINIT</b>
-------------------------------	------------------	------------------

**Dins de la dimensió encàrrec polític**

- % d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'activitats realitzades específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	Inferior en un 25%	Superior en un 25%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	Inferior en un 25%	Superior en un 25%

**Dins de la dimensió usuari client**

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

**Dins de la dimensió valors organitzatius / recursos humans**

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

**Dins de la dimensió economia**

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

**Entorn**

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



## Quadre Resum Indicators

### Quadre Resum d'Indicadors CCI Seguretat alimentària 2022

ENCÀRREC POLÍTIC	Garantir el compliment de la normativa	2022	Gestionar un servei de "qualitat"	2022	Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2022
ENCÀRREC POLÍTIC	% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	15,4	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	75,9	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,7
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	74,7	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	75,4	Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,2
	% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	78,3	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	78,0		
	% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	62,4			<b>Gestió del risc</b>	2022
	% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	71,2			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	49,9
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	62,4			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	37,7
	% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	63,5			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	12,4
	% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	41,0				
USUARI/CLIENT	<b>Gestió de Riscos Sanitaris</b>	2022	<b>Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària</b>	2022	<b>Grau d'acompliment de la normativa</b>	2022
USUARI/CLIENT	Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	2,3	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	39,5	Nombre d'avertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	33,9
	Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,5			Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	18,1
					% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	5,0
				% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,1	
VALORS ORGANITZATIUS	<b>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)</b>	2022	<b>Disposar dels recursos humans adequats</b>	2022	<b>Promoure un clima laboral positiu per als treballadors</b>	2022
VALORS ORGANITZATIUS	% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100,0	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	198,4	% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	8,1
	% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	52.299,3	Sou brut d'un tècnic de Salut pública	94.915,2
			Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	845,8	Sou brut d'un inspector	93.285,9
	<b>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)</b>	2022	<b>Millorar les habilitats dels treballador/res del servei</b>	2022	<b>Reflectir l'estructura de gènere del personal</b>	2022
	% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	96,0	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	34,7	% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	74,3
					% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament	78,9
ECONOMIA	<b>Disposar dels recursos adequats</b>	2022	<b>Finançar adequadament el servei</b>	2022	<b>Oferir el servei a uns costos unitaris adequats</b>	2022
ECONOMIA	Despesa corrent de SAM per habitant	1,2	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	4,8	Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	117,1
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,1	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	19,4		
	% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	17,5	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	75,8		
ENTORN		2022		2022		2022
ENTORN	Població	93.468	Densitat de població (hab. / km2)	3.672	Renda per càpita	20.351
	% Població estrangera	17,7	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants	10,0		

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

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

## I. Dimensió encàrrec polític/estratègic

### Garantir el compliment de la normativa

% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 15,4%</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 17,1%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 74,7%</b>	<b>Ens locals participants: 41</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 66,2%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 40</b>

<b>% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 78,2%</b>	<b>Ens locals participants: 41</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 70,2%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 40</b>

<b>% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>* 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 plagues (programa o documentació de l'empresa externa).</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 62,4%</b>	<b>Ens locals participants: 41</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 48,7%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 40</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 71,2%</b>	<b>Ens locals participants: 40</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 71,2%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 40</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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). * 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.</li> <li>➤ 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. * 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.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 62,4%</b>	<b>Ens locals participants: 39</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 62,4%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 39</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació.	
<b>Fórmula de càlcul:</b>	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>* S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 63,5%</b>	<b>Ens locals participants: 39</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 63,5%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 39</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que disposen d'autocontrol.	
<b>Fórmula de càlcul:</b>	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>* 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).</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 40,9%</b>	<b>Ens locals participants: 39</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 40,9%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 39</b>

## Gestionar un servei de "qualitat"

% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre d'activitats de la Cartera de Serveis del SAM que l'ajuntament realitza.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'activitats ESPECÍFIQUES de la Cartera de Serveis de SAM realitzades}}{\text{Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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).</li> <li>➤ 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.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 75,9%</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 75,6%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre de requeriments emesos pels ajuntaments que s'han resolt favorablement sobre el total de requeriments emesos.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre de requeriments resolts favorablement}}{\text{Nombre total de requeriments emesos}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 75,4%</b>	<b>Ens locals participants: 29</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 79%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 28</b>

<b>% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments codificats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'establiments codificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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".</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 77,9%</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 75,6%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

## Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania

<b>Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre de brots de TIA sobre la població del municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre de brots de TIA}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100.000$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 0,73</b>	<b>Ens locals participants: 42</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 0,43</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 41</b>



<b>Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre de denúncies que ha rebut el servei durant l'any en relació amb la població del municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombres de denúncies rebudes}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 10.000$	
<b>Variables emprades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 1,15</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 1,45</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 41</b>

## Gestió del risc

<b>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el nº establiments alimentaris classificats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 49,8%</b>	<b>Ens locals participants: 40</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 49,8%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 40</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el n° establiments alimentaris classificats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari MITJÀ	
<b>Fórmula de càlcul:</b>	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari MITJÀ}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ 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.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 37,7%</b>	<b>Ens locals participants: 40</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 37,7%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 40</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el n° establiments alimentaris classificats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT	
<b>Fórmula de càlcul:</b>	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ 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.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 12,4%</b>	<b>Ens locals participants: 40</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 12,4%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 40</b>

## II. Dimensió usuari/client

### Gestió de Riscos Sanitaris

<b>Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre d'inspeccions que realitza el SAM del municipi per cada 1.000 habitants.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1.000$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>* S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 2,30</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 2,73</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

<b>Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el nombre mig d'inspeccions que el servei realitza amb relació al total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>* S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 1,48</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 1,45</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

## Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària

<b>Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris assessorats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 1.000$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre d'establiments alimentaris assessorats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han estat assessorats al SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'inclouen els establiments assessorats telemàticament, tant a instàncies de l'establiment com del propi ajuntament. <ul style="list-style-type: none"> <li>* 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.</li> <li>* S'EXCLOU: l'ASSESSORAMENT realitzat durant les visites de classificació i/o inspecció.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat; els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 39,5</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 56,3</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

## Grau d'acompliment de la normativa

<b>Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el nombre d'advertiments emesos pels establiments alimentaris visitats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'advertiments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>S'INCLOU: les visites de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 33,9</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 46,3</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

<b>Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el nombre de requeriments pels establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total de requeriments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 18,1</b>	<b>Ens locals participants: 42</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 21,8</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 41</b>

<b>% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre els establiments alimentaris inspeccionats.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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).</li> <li>➤ * 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.</li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 5%</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 5,3%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

<b>% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris sancionats en relació amb el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris sancionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre d'establiments alimentaris sancionats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més sancions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys).               <ul style="list-style-type: none"> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 3,1%</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 3,2%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

### III. Dimensió valors organitzatius/recursos humans

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

<b>% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> 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).	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Gestió directa}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OAAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.).</li> <li>➤ 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).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 100%</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 100%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

<b>% de Gestió indirecta (concessió, altres)</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió indirecta (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada o societat d'economia mixta).	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Gestió indirecta}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OAAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.).</li> <li>➤ 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).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 0%</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 0%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

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

<b>% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador reflecteix el grau d'inspeccions pròpies fetes en l'ajuntament sobre el total d'inspeccions realitzades en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>* 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.</li> <li>* S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>* 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.</li> <li>* S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.</li> <li>* S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 96%</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 94,4%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

## Disposar dels recursos humans adequats

<b>Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> 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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre de visites de control de l'ajuntament}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* 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).</li> <li>* S'EXCLOUEN: les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.).</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 198</b>	<b>Ens locals participants: 36</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 232</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 35</b>

<b>Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador ens aproxima la càrrega de treball dels/les treballadors/es municipals amb relació al nombre d'habitants del municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre d'habitants: nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> <li>➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM.           <ul style="list-style-type: none"> <li>* 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.).</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 52.299</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 45.626</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>



<b>Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total d'establiments alimentaris del municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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"> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat; els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* 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.</li> </ul> </li> <li>➤ 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"> <li>* 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.).</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 846</b>	<b>Ens locals participants: 36</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 900</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 35</b>

## Millorar les habilitats dels treballadors/res del servei

<b>Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/res del Servei</b>	
<p><b>Explicació de l'indicador:</b> 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><b>Fórmula de càlcul:</b> <math display="block">\frac{\text{Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM}}{\text{Treballadors/res de SAM}}</math></p>	
<p><b>Variables emprades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM: SUMA del nombre total d'hores d'assistència i participació a activitats de formació continuada al conjunt dels treballadors/res de SAM relacionades amb el lloc de treball. S'inclou tant la formació presencial com en línia.           <ul style="list-style-type: none"> <li>* 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).</li> </ul> </li> <li>➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM.           <ul style="list-style-type: none"> <li>* 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.</li> </ul>           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.).         </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 14,7</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 15,6</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

## Promoure un clima laboral positiu per als treballadors/res

<b>% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/res de SAM</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> 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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'hores de baixa}}{\text{Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a} \times \text{Treballadors/res de SAM}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>* 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.</li> <li>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.).</li> <li>➤ Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a: NOMBRE D'HORES ANUALS LABORALS per conveni d'un treballador/a del SAM.</li> <li>NOTA : Les hores de conveni s'empraran per traduir el nombre de treballadors en hores (i poder-ho comparar amb les hores de baixa).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 8,1%</b>	<b>Ens locals participants: 42</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 7,7%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 41</b>

<b>Sou brut d'un tècnic/a de Salut Pública</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> 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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut Pública	
<b>Variables emprades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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. En cas que aquesta dada estigui en blanc (no apareix el valor automàticament) o no estigui actualitzada, és necessari facilitar-la.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 34.915€</b>	<b>Ens locals participants: 40</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 34.700€</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 39</b>

<b>Sou brut d'un/a inspector/a</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> 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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> Sou brut base anual d'un/a inspector/a.	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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. En cas que aquesta dada estigui en blanc (no apareix el valor automàticament) o no estigui actualitzada, és necessari facilitar-la.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 33.286€</b>	<b>Ens locals participants: 20</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 32.479€</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 19</b>

## Reflectir l'estructura de gènere del personal

<b>% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> 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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Dones a la plantilla}}{\text{Treballadors/es de SAM}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a en que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 74,3%</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 83,3%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

<b>% de dones amb càrrec de comandament sobre el nombre total de treballadors/es de SAM amb càrrec de comandament</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra la proporció de dones amb càrrec de comandament sobre el total dels treballadors/es de SAM amb comandament. És un indicador que ens reflecteix l'estructura de gènere de la plantilla.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores)}}{\text{Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dones a la plantilla de SAM amb càrrec de comandament (treballadores): SUMATORI del nombre total de DONES treballadores de SAM que tenen responsabilitats de direcció, coordinació i gestió del Servei de seguretat alimentària. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</li> <li>➤ Treballadors/es de SAM amb càrrec comandament: SUMATORI del nombre total de treballadors/es SAM que tenen responsabilitats de direcció, coordinació i gestió del Servei de seguretat alimentària. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 78,8%</b>	<b>Ens locals participants: 32</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 89,1%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 31</b>

## IV. Dimensió econòmica

### Disposar dels recursos adequats

<b>Despesa corrent de SAM per habitant</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mesura la despesa corrent de SAM pels habitats residents al municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
<b>Variables emprades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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'exploació, 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.</li> <li>➤ Nombre d'habitants. És el nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 1,18€</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 1,28€</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	
<b>Explicació de l'indicador:</b> 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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del pressupost municipal}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> <li>➤ 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).</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 0,09%</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 0,12%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM en relació amb el pressupost de Salut Pública.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Despeses corrents del servei de Salut Pública}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> <li>➤ 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.</li> <li>* S'EXCLOU: les despeses de les partides d'animals de companyia.</li> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a consum i junta arbitral, laboratori, administració, serveis jurídics, etc.</li> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a salvament i socorrisme de platges.</li> <li>* S'EXCLOU: la despesa de cementiri i serveis funeraris.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 17,5%</b>	<b>Ens locals participants: 41</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 24,5%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 40</b>

## Finançar adequadament el servei

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	
<p><b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb taxes, preus públics i altres ingressos. És una valoració del pes dels ingressos aportats per les persones usuàries en el finançament del servei, i una mostra del seu grau de finançament.</p>	
<p><b>Fórmula de càlcul:</b> <math display="block">\frac{\text{Aportacions taxes i preus públics en SAM}}{\text{Despesa corrent anual de SAM}} \times 100</math></p>	
<p><b>Variables emprades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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).</li> <li>➤ 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.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 4,8%</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 4,5%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	
<p><b>Explicació de l'indicador:</b> 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><b>Fórmula de càlcul:</b> <math display="block">\frac{\text{Aportacions d'altres institucions en SAM}}{\text{Despesa corrent de SAM}} \times 100</math></p>	
<p><b>Variables emprades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ 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.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 19,4%</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 29,7%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

<b>% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> 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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Aportacions de l'ajuntament}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ 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.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 75,8%</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 65,8%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>

### Oferir el servei a uns costos unitaris adequats

<b>Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> 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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Despesa corrent de SAM: Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> <li>➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre. * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 117€</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 116€</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 42</b>



## V. Entorn

<b>Població</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mesura la grandària d'un municipi en termes d'habitants.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> <i>Nombre d'habitants</i>	
<b>Variables emprades:</b>	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 93.468</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 57.591</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

<b>% Població estrangera</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mesura el nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Població estrangera}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
➤ Població estrangera: Nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 17,7%</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 14,9%</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

<b>Densitat de població (hab. / km<sup>2</sup> municipi)</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador mostra la distribució del nombre d'habitants en el municipi.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Superfície municipal}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Superfície municipal: Extensió del municipi, en Km. quadrats. Font: INE.	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 3.671</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 2.431</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

<b>Nombre d'establiments alimentaris per cada 1.000 habitants</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> Aquest indicador és la relació que hi ha entre el nombre d'establiments censats del municipi per cada 1.000 habitants.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1000$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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).</li> <li>* S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals, etc.) en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat); els establiments amb activitat al propi municipi però que tenen la seu social en un altre.</li> <li>* 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.</li> <li>➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 10,0</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 11,0</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>

<b>Renda per càpita</b>	
<b>Explicació de l'indicador:</b> 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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Renda familiar bruta disponible}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Renda familiar bruta disponible: Renda municipal. Font: Diputació de Barcelona (SIEM, elaboració pròpia).</li> <li>➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022: 20.351</b>	<b>Ens locals participants: 44</b>
<b>Valor mitjà de l'indicador 2022 sense Barcelona: 17.386</b>	<b>Ens locals participants sense Barcelona: 43</b>





**Diputació  
Barcelona**

Àrea de Comerç, Consum  
i Salut Pública

**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.salut@diba.cat](mailto:s.salut@diba.cat)

[www.diba.cat/web/salutpublica/cercles\\_comparacio\\_intermunicipal](http://www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal)



**Diputació  
Barcelona**

Àrea de Serveis Generals  
i Transició Digital

**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](mailto:s.programacio@diba.cat)

[www.diba.cat/web/menugovernlocal/cc](http://www.diba.cat/web/menugovernlocal/cc)