

**6a edició del  
Cercle de comparació  
intermunicipal de  
seguretat alimentària**

Resultats any 2014

Versió lliure difusió



**Diputació  
Barcelona**



**6a edició del  
Cercle de comparació  
intermunicipal de  
seguretat alimentària**

Resultats any 2014

Versió lliure difusió



**Diputació  
Barcelona**

Àrea d'Atenció a les Persones  
Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum  
Servei de Salut Pública  
Llars Mundet. Edifici Serradell, 2a  
Passeig de la Vall d'Hebron, 171  
08035 Barcelona  
Tel. 934 022 468  
s.salutp@diba.cat  
[www.diba.cat/web/salutpublica/cercles\\_comparacio\\_intermunicipal](http://www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal)

Àrea de Presidència  
Direcció de Serveis de Planificació Econòmica  
Servei de Programació  
Edifici Can Serra  
Rambla de Catalunya, 126, 5è  
08008 Barcelona  
Tel. 934 022 237  
s.programacio@diba.cat  
[www.diba.cat/web/menugovernlocal/ci](http://www.diba.cat/web/menugovernlocal/ci)

## SUMARI

PRÒLEG .....	3
ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL.....	5
INTRODUCCIÓ.....	7
DEFINICIÓ, OBJECTIUS I COMPROMISOS .....	8
FASES DE L'ESTUDI.....	9
ALGUNES XIFRES .....	31
MARC TEÒRIC.....	33
DEFINICIÓ I PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES .....	35
UTILITATS I APLICACIONS DELS INDICADORS.....	35
EL BENCHMARKING.....	36
LEGISLACIÓ .....	38
BIBLIOGRAFIA.....	39
EL CERCLE DE COMPARACIÓ DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA.....	41
CALENDARI DEL CERCLE.....	43
PARTICIPANTS.....	44
FASE DE DISSENY .....	47
INTRODUCCIÓ.....	49
QUADRE RESUM D'INDICADORS.....	54
I. DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC.....	56
II. DIMENSIÓ USUARI / CLIENT.....	65
III. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS/ RECURSOS HUMANS.....	69
IV. DIMENSIÓ ECONÒMICA.....	76
V. INDICADORS ENTORN.....	80
INFORME GLOBAL DELS INDICADORS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA 2014:.....	81
CONCLUSIONS.....	81
INTRODUCCIÓ.....	83
ANÀLISI GLOBAL DELS INDICADORS.....	85
ANÀLISI DELS TALLERS DE MILLORA: METODOLOGIA DE L'ANÀLISI COMPARATIVA.....	108
CONCLUSIONS FINALS.....	109





## PRÒLEG

Ens plau presentar-vos el resultat del 6è Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal (CCISAM). Enguany s'ha mantingut el nombre d'ens participants respecte l'any 2013, ja que s'han incorporat tres municipis nous (Cerdanyola del Vallès, Cardedeu i Sant Vicenç dels Horts) però tres municipis que havien participat en l'anterior edició no ho han fet en aquesta. En total són 43 ens, 37 municipis i 6 districtes de Barcelona ciutat (Ciutat Vella, Les Corts, Gràcia, Horta - Guinardó, Sant Andreu i Sant Martí). Com sempre comptem amb el suport dels serveis de Programació i de Salut Pública de la Diputació de Barcelona i de la consultora COMTEC per dur a terme la tasca dels Cercles.

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

El treball que s'ha realitzat aquest 2015 en el taller presencial de millora, ha estat l'anàlisi comparativa del municipi amb un grup municipal de referència. Cada ens ha escollit un grup de municipis de referència amb el que es vol comparar i, el dia del taller ha rebut un informe de comparació dels propis resultats dels indicadors del QRI amb els del grup de referència escollit. Cada municipi ha analitzat i exposat els resultats dels tres o quatre indicadors del Quadre Resum d'Indicadors (QRI) més rellevants en aquell municipi, comparats amb els municipis de referència. A les intervencions de cada participant s'ha fet debat i s'han posat en comú les conclusions.

En els tallers també s'ha analitzat, com cada any, el resultat del Quadre Resum d'Indicadors de l'activitat realitzada al 2014 i tots els municipis han pogut conèixer els seus punts forts i les seves oportunitats de millora.

En concret, aquest any el procés ha suposat:

- ♦ La revisió dels indicadors del QRI i de les definicions de les variables, per part d'un grup reduït d'ens participants.

- ♦ La realització d'una sessió d'acollida als nous integrants dels Cercles, per presentar-los els indicadors i les variables definits i consensuats.
- ♦ La recollida i la validació de les dades de l'activitat 2014, complimentant el Quadre Resum d'Indicadors de Seguretat Alimentària.
- ♦ La identificació dels punts forts i les oportunitats de millora per a cadascun dels municipis participants.
- ♦ La participació als tallers presencials de millora en els quals s'ha treballat l'anàlisi comparativa de cada ens amb un grup de referència.

Des de l'Àrea d'Atenció a les Persones volem destacar, d'una banda, la utilitat que tenen aquests tallers a nivell individual per a cadascun dels participants, ja que poden conèixer la seva situació en matèria de seguretat alimentària amb relació als altres ens participants i, d'altra banda, que els tallers són un magnífic espai de trobada on els tècnics municipals poden compartir aspectes organitzatius, metodologies de treball, i intervencions que es realitzen en cada municipi. Els Cercles de Comparació Intermunicipal permeten conèixer, en definitiva, les diferents realitats que hi ha al territori.

La publicació que us fem a mans és el resultat de tot aquest procés de treball. Després de la descripció del marc teòric dels Cercles, hi trobareu, per a cadascun dels ens participants, el resultat dels indicadors i de les seves variables i, per finalitzar, s'exposen les principals conclusions derivades de l'anàlisi del servei de Seguretat Alimentària en el marc del CCISAM.

Per últim, volem manifestar la nostra satisfacció per l'interès que desperten el Cercle de Comparació Intermunicipal en Seguretat Alimentària en els ens locals, el qual té l'objectiu d'aconseguir uns serveis de seguretat alimentària de millor qualitat.







# ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL

5





## INTRODUCCIÓ

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

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

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

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

Malgrat això, l'estudi IGSM estava mancat de la participació dels responsables dels serveis municipals, que ni intervenien en la definició dels indicadors (eren creats unilateralment pel Servei de Programació de la Diputació de Barcelona) ni eren el punt de contacte per a la recollida de dades i, posterior, remissió de la informació (la via de comunicació era a través dels interventors municipals). Addicionalment, cal mencionar que a l'estudi IGSM tampoc participaven altres àrees de la Diputació de Barcelona, que tenien

un contacte habitual amb els responsables dels serveis locals. Es desaprovava, d'aquesta forma, el coneixement específic d'aquestes àrees i la possibilitat d'enfortir la transversalitat interna.

L'any 2000 es produeix un nou salt qualitatiu amb la creació i posada en marxa dels Cercles de Comparació Intermunicipal (CCI), adreçats als responsables dels serveis locals de municipis amb una població de més de 10.000 habitants. Es tracta d'un instrument que va més enllà de l'obtenció d'informació sobre indicadors locals de gestió, ja que introdueix el valor afegit de la participació activa dels responsables dels serveis locals en els processos de definició i validació dels indicadors, l'anàlisi dels resultats obtinguts, la comparació entre els diferents municipis, la posada en marxa d'accions de millora i la transferència de coneixement a través de bones pràctiques o experiències exemplars.

D'altra banda, cal fer notar que aquest estudi IGSM s'acompanya de la publicació Guia d'Interpretació de l'estudi IGSM per facilitar la lectura i interpretació de cada un dels indicadors.

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

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



## DEFINICIÓ, OBJECTIUS I COMPROMISOS

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

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

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

Els objectius dels tallers són:

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

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

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

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

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

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

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

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



## FASES DE L'ESTUDI

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

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

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

## El Procés de Millora Contínua



## 1. FASE DE DISSENY

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

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

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

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

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

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

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

### Les 4 dimensions

#### I. Dimensió Encàrrec polític / estratègic

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

#### II. Dimensió Usuari / Client

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

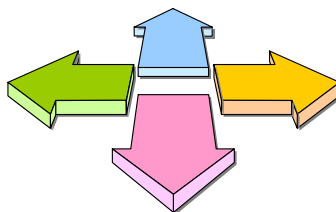
Si s'escau, es pot distingir entre usuaris interns i externs del servei.

#### III. Dimensió Valors Organitzatius / RRHH

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

#### IV. Dimensió Econòmica

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



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

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

Amb l'objectiu de poder fer comparacions entre diversos serveis -objectiu complementari al de fer comparacions intermunicipals d'un servei-, s'han definit una sèrie d'**indicadors transversals** per a tots els serveis analitzats. En concret, es tracta de 6 indicadors de la dimensió de Valors Organitzatius / Recursos Humans (% de gestió directa, % de gestió indirecta, % d'hores de baixa, salari brut d'una categoria professional rellevant en el servei, hores de formació per treballador i % de dones sobre el total de professionals del servei) i de 5 indicadors de la dimensió

Econòmica (despesa corrent per habitant, % de despesa corrent sobre el pressupost corrent municipal, % d'autofinançament per taxes i preus públics, % de finançament per part d'altres administracions, i % de finançament per part de l'ajuntament).

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

**Quadre Resum d'Indicadors SERVEI X**

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



## 2. FASE DE MESURA

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

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

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

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

Les dades rebudes són objecte d'una validació conceptual i estadística per part de la Diputació de Barcelona, a fi i efecte de depurar possibles errors en la recollida de dades. Aquesta validació inclou, entre d'altres, la comprovació dels valors extrems i la verificació de les dades que s'han modificat substancialment d'una any a un altre.

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

X = qualsevol variable del numerador de l'indicador

Y = qualsevol variable del denominador de l'indicador

lp = municipi participant

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

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

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

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





### 3. FASE D' AVALUACIÓ

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

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

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

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

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

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



## 4. FASE DE MILLORA

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

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

- A. Oportunitats de millora.
- B. Bones pràctiques.
- C. Anàlisi de l'evolució del servei a partir dels indicadors del Quadre Resum d'Indicadors.
- D. Actuacions d'Estalvi Econòmic.
- E. Anàlisi de Fortaleses.

### A. OPORTUNITATS DE MILLORA

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

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

4.2.A. Per a l'oportunitat de millora seleccionada, s'identifica el pes de cada causa, i s'ordenen les causes de major a menor importància. Eina emprada: Matriu de Classificació de Causes.

4.3.A. Per a l'oportunitat de millora seleccionada, s'identifiquen possibles accions de millora i es ponderen. Eina emprada: Matriu d'Anàlisi d'Accions de Millora.

### B. BONES PRÀCTIQUES

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

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

### C. ANÀLISI DE L'EVOLUCIÓ DEL SERVEI

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

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

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

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

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

### D. ACTUACIONS D'ESTALVI ECONÒMIC

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

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

### E. ANÀLISI DE FORTALESES

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

Abans dels Tallers de Millora:

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

Durant els Tallers de Millora:

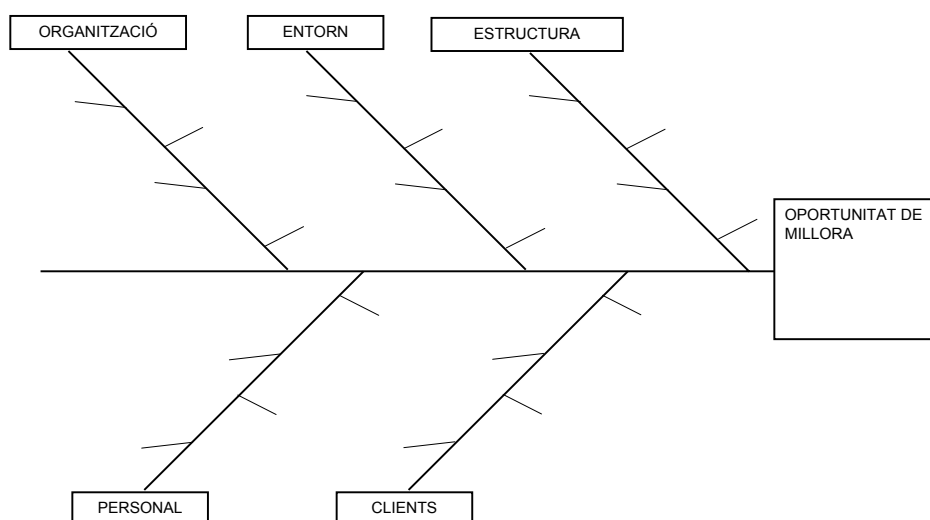
- 4.1.E. Introducció de la Metodologia.
- 4.2.E. Descripció d'una Fortalesa (en taules).
- 4.3.E. Presentació i Discussió en plenari de Fortaleses.



## A. OPORTUNITAT DE MILLORA

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

### 4.1 Diagrama Ishikawa (o d'espina de peix)



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

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

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





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

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

Per a cada una de les causes, amb la tècnica del "brain storming" s'identifiquen possibles accions de millora.

**Municipi:**
**MATRIU D'ANÀLISI DE LES ACCIONS DE MILLORA**

OPORTUNITAT DE MILLORA:

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

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

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

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

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

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

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

## B. BONES PRÀCTIQUES

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

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

#### EL CONCEPTE DE BONA PRÀCTICA

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

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

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

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

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

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

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

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

#### ATRIBUTS D'UNA BONA PRÀCTICA

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

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

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



## ESTRUCTURA FORMAL DE PRESENTACIÓ D'UNA BONA PRÀCTICA

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

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

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

### *Dades identificatives*

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

### *Descripció sintètica*

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

### *Descripció detallada*

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

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

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



## II. PLA DE TREBALL

S'estructura a partir dels punts següents:

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

### 4.1.B Objectius a assolir

L'acció es desenvolupa a partir dels objectius següents:

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

### 4.2.B Introducció de continguts

Es presenten els continguts següents:

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

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

### 4.3.B Anàlisi d'un cas

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

### 4.4.B Descripció d'una bona pràctica

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

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

### 4.5.B Presentació i valoració de les bones pràctiques

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

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





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

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

trat els indicadors analitzats. És una sessió que s'estructura seguint les fases següents:

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

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

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

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

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

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






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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

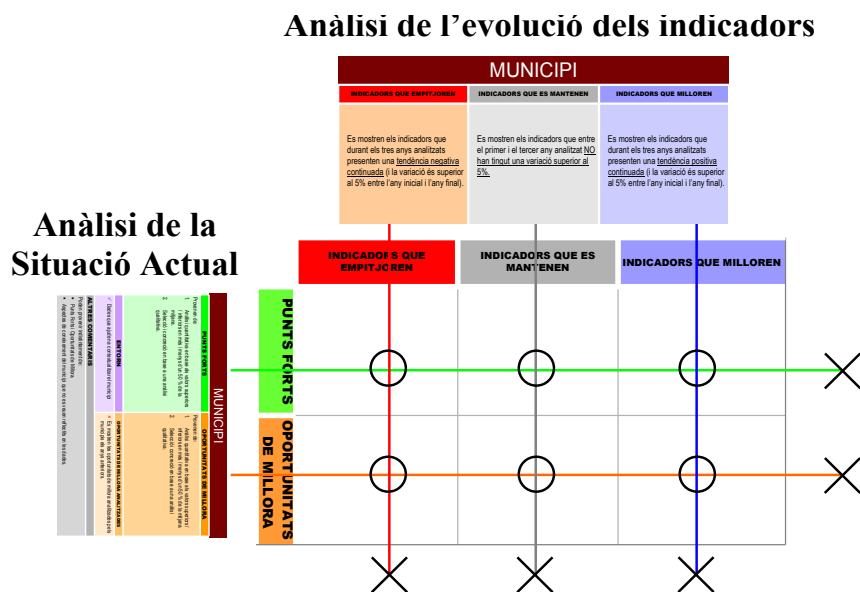
Els participants han d'escriure en cada un dels quadrants del document "Anàlisi de la situació actual a partir de l'evolució dels indicadors" una d'aquestes 6 situacions (d'esquerra a dreta i de dalt a baix):

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



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

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



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

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

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

## D. ACTUACIONS D'ESTALVI ECONÒMIC

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

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

#### FINALITAT I OBJECTIUS DE LES ACTUACIONS D'ESTALVI ECONÒMIC

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

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

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

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

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

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

### ESTRUCTURA FORMAL D'UNA ACTUACIÓ D'ESTALVI ECONÒMIC

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

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

#### BLOC I. Descripció de l'actuació

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

##### Actuació

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

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

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

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

##### Objectiu de l'actuació

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



*Descripció de l'actuació:*

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

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

*Valoració econòmica de l'actuació:*

Els participants han d'indicar:

- 1) La quantia d'estalvi econòmic que ha comportat l'actuació (expressat en euros), ja sigui o bé l'import d'increment dels ingressos o bé l'import de la reducció de la despesa.
- 2) La despesa corrent del servei (a partir de les dades de l'enquesta de Cercles).

- 3) Finalment, s'ha de determinar què suposa aquesta actuació d'estalvi econòmic en termes de percentatge sobre la despesa corrent del servei (és a dir, el percentatge de 1 / 2).

**BLOC II. IMPACTES**

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

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

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

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

## II. PLA DE TREBALL

S'estructura a partir dels punts següents:

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

### 4.1.D Introducció de continguts

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## E. ANÀLISI DE FORTALESES

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

## I. MOTIVACIÓ I ESTRUCTURA FORMAL D'UNA FORTALESA

### OBJECTIUS DE L'ANÀLISI DE FORTALESES

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

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

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

### ESTRUCTURA FORMAL D'UNA FORTALESA

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

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

## II. PLA DE TREBALL

S'estructura a partir dels punts següents:

Abans dels tallers de millora:

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

- 4.iii.E. Agrupació dels municipis per fortaleses.

Durant els tallers de millora:

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

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

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

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

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

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

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

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

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





#### 4.iii.E Agrupació dels municipis per fortalezes

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

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

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

#### 4.1.E Introducció de la metodologia

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

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

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

#### 4.2.E Descripció d'una fortaleza (en taules)

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

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

#### 4.3.E Presentació i discussió en plenari de fortalezes

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

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

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



## 5. FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ

Un cop realitzada la fase de millora, cal comunicar a l'organització els resultats i les accions de millora que els tècnics han plantejat convenients de portar a terme. Aquesta **comunicació** la realitza cada un dels responsables municipals, tant al seu equip de treball com als seus superiors.

De cara a facilitar la comunicació, la Diputació de Barcelona ofereix als participants la possibilitat de fer una jornada de tancament. En aquesta jornada, amb una presència tant dels tècnics dels ajuntaments com dels representants polítics, es resumeixen els resultats principals del CCI.

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

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



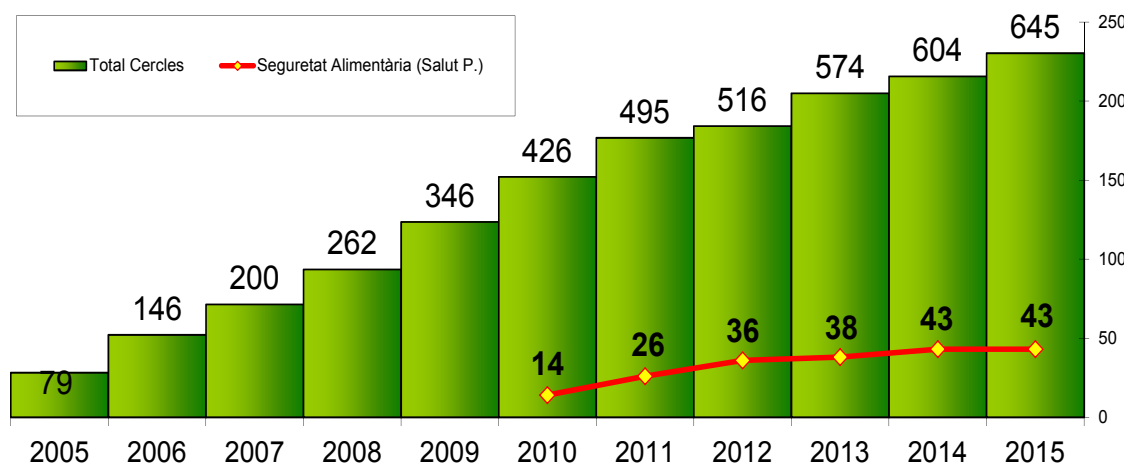
## ALGUNES XIFRES

L'any 2015 s'han realitzat els CCI dels següents 17 serveis, en el quals han participat 645 tècnics municipals, englobats en 28 Cercles.

Cercles	2014			Nombre de Tallers	2015			Edició	
	Municipis participants				Municipis participants				
	Prov. Bcn	Districtes Bcn	Fora Prov. Bcn		Prov. Bcn	Districtes Bcn	Fora Prov. Bcn		
Policia Local	61			2	62			1	10a
Neteja viària i residus	38		2	2	40		3	2	12a
Biblioteques	44			1	44			1	12a
Espais Escènics Municipals	31			1	29			1	8a
Escoles Bressol	34			1	39			3	10a
Escoles de Música	38			1	42			2	10a
Esports	53			2	54			2	12a
Serveis Socials	51		4	3	53		4	3	14a
Mercats Municipals	30	2		2	30	2		2	9a
Fires Locals	30			2	35			1	7a
Serveis Locals d'Ocupació	34			1	34			2	7a
Ofic. Mun. d'Informació al Consumidor	34			2	31			2	7a
Seguretat Alimentària (Salut P.)	36	6	1	2	36	6	1	2	6a
Enllumenat Públic	23		2	2	28		2	1	6a
Servei de Mediació Ciutadana	30			2	35			2	5a
Verd Urbà	20			1	21			1	3a
Cultura					14			1	1a
<b>Total Cercles</b>	<b>604</b>			<b>27</b>	<b>645</b>			<b>28</b>	

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

Servei	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Edició (2015)
Policia Local		15	24	35	43	46	53	55	58	61	62	10
Neteja viària i residus	11	17	24	28	24	34	36	36	40	40	43	12
Biblioteques	13	27	37	37	37	37	54	44	44	44	44	12
Espais Escènics				12	26	30	29	30	31	31	29	8
Escoles Bressol		8	13	25	27	28	31	31	32	34	39	10
Escoles de Música		7	11	14	27	31	32	32	37	38	42	10
Esports	14	29	37	42	49	50	51	50	53	53	54	12
Serveis Socials	41	43	42	44	47	54	55	56	55	55	57	14
Mercats Municipals			12	25	29	29	30	30	33	32	32	9
Fires Locals					14	17	16	22	27	30	35	7
Serveis Locals d'Ocupació					12	26	30	32	33	34	34	7
OMICs					11	18	25	27	31	34	31	7
Seguretat Alimentària (Salut P.)						14	26	36	38	43	43	6
Enllumenat Públic						12	13	18	24	25	30	6
Servei de Mediació Comunitària							14	17	24	30	35	5
Verd Urbà									14	20	21	3
Cultura											14	1
<b>Total Cercles</b>	<b>79</b>	<b>146</b>	<b>200</b>	<b>262</b>	<b>346</b>	<b>426</b>	<b>495</b>	<b>516</b>	<b>574</b>	<b>604</b>	<b>645</b>	





# MARC TEÒRIC





## DEFINICIÓ I PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES

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

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

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

És desitjable que els indicadors reuneixin una sèrie de característiques:

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

## UTILITATS I APLICACIONS DELS INDICADORS

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

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



## EL BENCHMARKING

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

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

Aquesta definició presenta aspectes importants com:

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

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

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

### BENCHMARKING INTERN

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

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

### BENCHMARKING COMPETITIU

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

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

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

### BENCHMARKING GENÈRIC

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

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





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

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

- a. **Determinar a què se li ha de fer un benchmarking.**  
 Determinar quins són els participants del benchmarking.  
 Determinar les necessitats d'informació dels participants del benchmarking.  
 Identificar els factors crítics d'èxit.  
 Fer un diagnòstic del procés de benchmarking.
- b. **Formar un equip de benchmarking.**  
 Considerar el benchmarking com activitat d'equip.  
 Decidir quines són les persones involucrades en el procés de benchmarking (especialistes interns, especialistes externs, empleats).  
 Definir funcions i responsabilitats de l'equip de benchmarking.  
 Definir les habilitats i atributs d'un practicant eficient de benchmarking.  
 Capacitar l'equip del benchmarking (a través d'accions formatives).  
 Establir un calendari de les etapes del benchmarking.
- c. **Identificar els socis / participants del benchmarking.**  
 Establir una xarxa d'informació pròpia.  
 Identificar altres recursos d'informació.  
 Buscar les millors pràctiques.  
 Establir xarxes de benchmarking.
- d. **Recopilar i analitzar la informació de benchmarking.**  
 Conèixer-se (entre els participants del benchmarking).  
 Recopilar la informació.  
 Organitzar la informació.  
 Analitzar la informació.
- e. **Actuar.**  
 Realitzar un informe de benchmarking.  
 Presentar els resultats als participants del benchmarking.  
 Identificar possibles millores de productes i processos.  
 Visió del projecte en la seva totalitat.

D'altra banda, segons Robert C. Camp (1995), un benchmarking ha de constar de 5 fases (amb 10 passos):

- a. **Fase de Planificació**  
 L'objectiu d'aquesta fase és planejar les investigacions de benchmarking. Els passos essencials són els mateixos que els de qualsevol planificació – qui, què, i com.
  1. Identificar a què se li farà el benchmarking.
  2. Identificar organitzacions comparables.
  3. Determinar el mètode per recopilar les dades.
- b. **Fase d'Anàlisi**  
 Després de determinar qui, què i com, s'ha de portar a terme la recopilació i l'anàlisi de les dades. Aquesta fase ha d'incloure la comprensió curosa de les pràctiques actuals del procés així com les dels socis en el benchmarking.
  4. Determinar l'esclatxa d'actuació actual (respecte el líder).
  5. Planificar els nivells de d'actuació futurs.
- c. **Fase d'Integració**  
 La integració és el procés d'emprar els resultats del benchmarking per a fixar objectius operacionals pel canvi.
  6. Comunicar els resultats de benchmarking i obtenir acceptació.
  7. Establir fites funcionals.
- d. **Fase d'Acció**  
 S'han de convertir en acció els resultats del benchmarking i els principis operacionals basats en aquests resultats. Així mateix, és necessari incorporar processos d'avaluació dels resultats i re-avaluar periòdicament les fites.
  8. Desenvolupar plans d'acció.
  9. Implementar accions específiques i supervisar el progrés.
  10. Recalibrar els benchmarks.
- e. **Fase de Maduresa**  
 S'assoleix la maduresa quan s'incorporen les millors pràctiques del sector a tots els processos, assegurant així la superioritat. També s'assoleix la maduresa quan es converteix en una faceta contínua, essencial i autoiniciada del procés de gestió (dit d'una altra manera, quan s'institucionalitza el benchmarking).



## LEGISLACIÓ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## BIBLIOGRAFIA

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

- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD (2004). *Herramientas para la calidad*. Cyan, Proyectos y Producciones Editoriales, S.A.
- CAMP, R. (1989). *Benchmarking: The Search for Industry Best Practices that Lead to Superior Performance*. Milwaukee (Wisconsin, Estats Units): American Society for Quality Press
- CAMP, R. (1995). *Business Process Benchmarking: Finding and Implementing Best Practices*. Milwaukee (Wisconsin, Estats Units): American Society for Quality Press
- CAMP, R. (1998). *Global Cases in Benchmarking: Best Practices from Organizations Around the World*. Milwaukee (Wisconsin, Estats Units): American Society for Quality Press
- CARRASCO DÍAZ, D. [et al.] (2005). *Cálculo de costes e indicadores de gestión en los servicios municipales*. Menor (Navarra): Thomson Civitas
- DIPUTACIÓ DE BARCELONA. SERVEI DE PROGRAMACIÓ (2011). *Memòria 2009-2010 Servei d'Informació Econòmica Municipal (SIEM)*. Barcelona: Diputació de Barcelona
- DIPUTACIÓ DE BARCELONA. SERVEI DE PROGRAMACIÓ (2015): *Indicadors de gestió de serveis municipals. Guia d'interpretació 2014*. Barcelona: Diputació de Barcelona
- DIPUTACIÓ DE BARCELONA. SERVEI DE PROGRAMACIÓ (2014): *Anàlisi de serveis municipals mitjançant indicadors de gestió. Resultats any 2013*. Barcelona: Diputació de Barcelona
- FEMP (2006). *Guía para la Implantación de un sistema de costes en la Administración Local*. Madrid: Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP)
- LÓPEZ CAMPS, J.; GADEA CARRERA, A. (1992): *El control de gestión en la administración local*. Barcelona: Ediciones Gestión 2000
- METCALFE, L.; RICHARDS, S. (1989). *La modernización de la gestión pública*. Madrid: Ministerio para las Administraciones Públicas
- OSBORNE, D.; GAEBLER, T. (1994): *La reinención del gobierno. La influencia del espíritu empresarial en el sector público*. Barcelona: Paidós. p. 205-240 i 467-479
- SUBIRATS, J. (1989). *Análisis de políticas públicas y eficacia de la Administración*. Madrid: Ministerio para las Administraciones Públicas
- SPENDOLINI, M. (1992). *The benchmarking book*. New York (Estats Units), AMACOM, a division of the American Management Association
- BOSCH, N; MAS, D. (2008): *Indicadores de gestión: aplicación a los servicios municipales*. Papeles de Economía Española 115/2008, Fundación de las Cajas de Ahorros





# EL CERCLE DE COMPARACIÓ DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

41

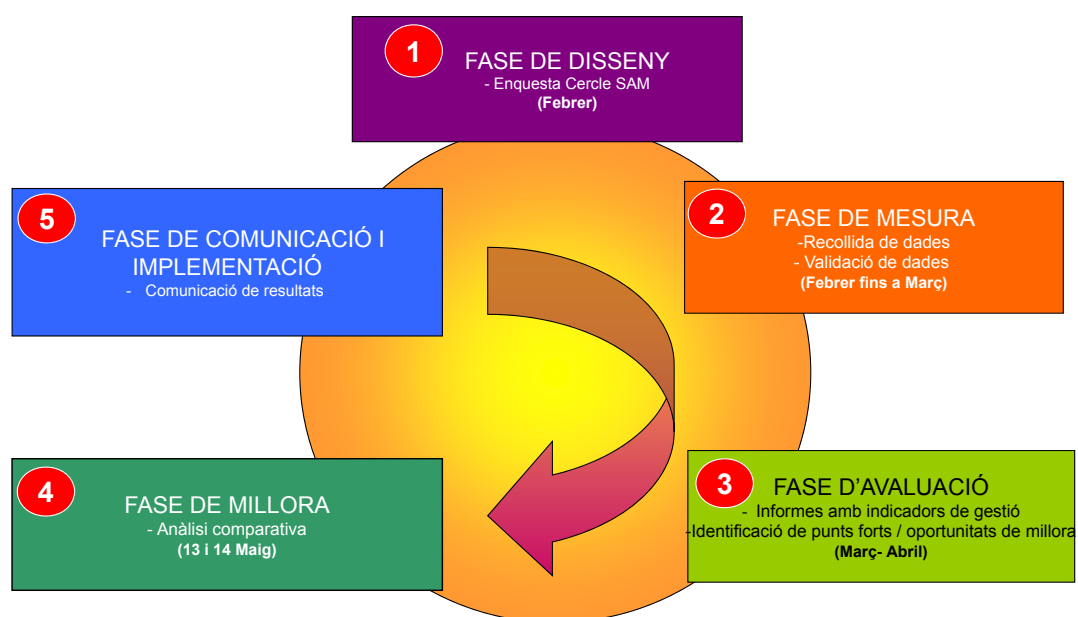




## CALENDARI DEL CERCLE

En el quadre següent es mostren les dates del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària que ha tingut lloc durant l'any 2015.

### DATES DEL CERCLE DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA







## FASE DE DISSENY





## INTRODUCCIÓ

### MISSIÓ I FUNCIONS

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

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

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

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

- ♦ Control del transport urbà d'aliments;
- ♦ Requeriments i mesures cautelars;
- ♦ Expedients sancionadors.

### METODOLOGIA DE LA CONSTRUCCIÓ D'INDICADORS

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

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

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

### FONT DE LES DADES

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

En l'edició d'enguany, han participat 43 ens locals. D'aquests, 42 són de la província de Barcelona (hi ha 37 municipis, un dels quals, la ciutat de Barcelona, amb 6 districtes: Les Corts, Gràcia, Sant Andreu, Horta Guinardó, Ciutat Vella i Sant Martí, que han computat com a ens locals independents) i aquest any s'incorpora un municipi de la província de Tarragona. Aquest any s'incorporen tres municipis de la província de Barcelona: Cardedeu, Sant Vicenç dels Horts i Cerdanyola del Vallès.



## ELS CRITERIS DE VALORACIÓ DELS INDICADORS

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

- ♦ **Valors de l'indicador superior al 50%** de la mitjana grupal i tenen una valoració positiva: es consideren un **PUNT FORT**. La situació contrària, és a dir, quan l'indicador es situa per sota del 50% de la mitjana grupal es considera una **OPORTUNITAT DE MILLORA**.
- ♦ **Valors de l'indicador inferior al 50%** de la mitjana grupal i tenen una valoració positiva: es consideren un **PUNT FORT**. La situació contrària, és a dir, quan l'indicador es situa per sota del 50% de la mitjana grupal es considera una **OPORTUNITAT DE MILLORA**.
- ♦ **EN GROC**, aquells indicadors en què un valors superiors o inferiors al 50% no es consideren ni PUNT FORT ni OPORTUNITAT DE MILLORA.

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

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

### Dins de la dimensió encàrrec polític

- % d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'activitats realitzades específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	Inferior al 50%	Superior al 50%



**Dins de la dimensió usuari client**

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

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

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



**Dins de la dimensió economia**

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

**Entorn**

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





## QUADRE RESUM D'INDICADORS

Encàrrec polític		2014		2014		2014			
<b>Garantir el compliment de la normativa</b>		% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	18,2 %	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	76,5 %	Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania			
		% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	75,4 %	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	70,3 %	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants			
		% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	76,6 %	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	37,1 %	Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants			
		% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	69,0 %						
		% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	37,6 %						
		% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el n° d'establiments alimentaris classificats anual	72,4 %			Gestió del risc			
		% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° d'establiments alimentaris classificats anual	72,3 %			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el n° d'establiments alimentaris classificats			
		% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el n° d'establiments alimentaris classificats anual	52,3 %			% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el n° d'establiments alimentaris classificats			
								2014	
								% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el n° d'establiments alimentaris classificats	
						35,9 %			
						45,3 %			
						18,9 %			
<b>Gestió de Riscos Sanitaris</b>		2014		<b>Grau d'acompliment de la normativa</b>		2014			
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	3,1	Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària	2014	Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	27,4				
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,5	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	70,30	Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	31,3				
				% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	2,9 %				
				% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	2,9 %				
<b>Usuari / Client</b>									



Valors Organitzatius / RRHH		2014		2014		2014	
<b>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)</b>		2014		2014		2014	
% de Gestió directa (Ajuntament, OOAA, Empreses municipals)	100 %	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament		329		% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	
% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0 %	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM		51.247		Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública	
<b>Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)</b>		2014		2014		2014	
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	95,6 %	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es de SAM		22		Sou brut d'un inspector/a	
<b>Economia</b>		2014		2014		2014	
<b>Disposar dels recursos adequats</b>		2014		2014		2014	
Despesa corrent de SAM per habitant	0,9	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM		9,8 %		Oferrir el servei a uns costos unitaris adequats	
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,12 %	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM		23,4 %		Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública	18,1 %	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM		66,8 %		80	
<b>Entorn</b>		2014		2014		2014	
Població	78.419	Densitat de població (hab. / km <sup>2</sup> municipal)		3.859		Renda per càpita	
% Població estrangera	14,8 %	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1000 habitants		11,5		15.231	



## I. DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

### Garantir el compliment de la normativa

<b>% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris</b>	
<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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat).</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 2014: 18,2%</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>

<b>% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats</b>	
<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 2014: 75,4%</b>	<b>Ens locals participants: 40</b>



<b>% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats</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'estrís i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció.</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 2014: 76,6%</b>	<b>Ens locals participants: 40</b>

<b>% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats</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 Proveïdors (els corresponents registres).</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 2014: 69,0%</b>	<b>Ens locals participants: 39</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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 37,6%</b>	<b>Ens locals participants: 42</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº establiments alimentaris classificats anual</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 2014: 72,4%</b>	<b>Ens locals participants: 39</b>



<b>% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº establiments alimentaris classificats anual</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.	
$\text{Fórmula de càlcul: } \frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
<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 2014: 72,3%</b>	<b>Ens locals participants: 38</b>



<b>% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d' establiments alimentaris classificats anual</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.	
<p style="text-align: center;">Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol</p> <p><b>Fórmula de càlcul:</b> <math>\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100</math></p>	
<p><b>Variables emprades:</b></p> <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 complert); 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 2014: 52,3%</b>	<b>Ens locals participants: 38</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.	
$\text{Fórmula de càlcul: } \frac{\text{Nombre d'activitats ESPECÍFIQUES de la Cartera de Serveis de SAM realitzades}}{\text{Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM}} \times 100$	
<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 2014: 76,5%</b>	<b>Ens locals participants: 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.	
$\text{Fórmula de càlcul: } \frac{\text{Nombre de requeriments resolts favorablement}}{\text{Nombre total de requeriments emesos}} \times 100$	
<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 2014: 70,3%</b>	<b>Ens locals participants: 32</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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat).</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 2014: 37,1%</b>	<b>Ens locals participants: 42</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 2014: 0,68</b>	<b>Ens locals participants: 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).</li> <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> <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 2014: 1,2</b>	<b>Ens locals participants: 43</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).</li> <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> <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).</li> <li>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.</li> <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>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 35,9%</b>	<b>Ens locals participants: 32</b>



<b>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà 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 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>	
> Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI MITJÀ (aquest és un valor acumulat d'altres anys). * S'entén per RISC SANITARI MITJÀ: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals.	
> Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 45,3%</b>	<b>Ens locals participants: 32</b>

<b>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt 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 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>	
> Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI ALT (aquest és un valor acumulat d'altres anys). * S'entén per RISC SANITARI ALT: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals.	
> Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions.	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 18,9%</b>	<b>Ens locals participants: 32</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 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 INSPECCIO: 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 2014: 3,1</b>	<b>Ens locals participants: 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 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 INSPECCIO: 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 2014: 1,50</b>	<b>Ens locals participants: 43</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). <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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat).</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 2014: 70,3</b>	<b>Ens locals participants: 32</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 2014: 27,4</b>	<b>Ens locals participants: 36</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 2014: 31,3</b>	<b>Ens locals participants: 38</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).                             <ul style="list-style-type: none"> <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> </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 2014: 2,9%</b>	<b>Ens locals participants: 43</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 SANCIÓ: el que recull l'art. 71 de la Llei 18/2009 de Salut Pública: multa pecuniària o multa pecuniària i tancament temporal de l'establiment. En els establiments alimentaris sancionats també s'inclouen les Multes coercitives, recollides a l'article 65 del capítol III de la llei 18/2009 de Salut Pública.</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 2014: 2,9%</b>	<b>Ens locals participants: 43</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 2014: 100%</b>	<b>Ens locals participants: 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 2014: 0%</b>	<b>Ens locals participants: 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.	
$\frac{\text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}} \times 100$	
<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 2014: 95,6%</b>	<b>Ens locals participants: 43</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 2014: 329</b>	<b>Ens locals participants: 40</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 2014: 51.247</b>	<b>Ens locals participants: 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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat).</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 2014: 908</b>	<b>Ens locals participants: 40</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. NO es consideren les hores de baixa per maternitat, paternitat, ni els permisos i les llicències.</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> <li>➤ Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a: NOMBRE D'HORES ANUALS LABORALS per conveni d'un treballador/a del SAM.                     <ul style="list-style-type: none"> <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> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 4,1%</b>	<b>Ens locals participants: 43</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'emprerà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respectiu per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona o en cas que no es disposi d'aquesta dada, la facilitada pel propi ajuntament.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 32.042</b>	<b>Ens locals participants: 37</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 o en cas que no es disposi d'aquesta dada, la facilitada pel propi ajuntament.</li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 30.963</b>	<b>Ens locals participants: 23</b>

<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.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* 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> </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. 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 2014: 68,1%</b>	<b>Ens locals participants: 43</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>	
<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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
<b>Variables emprades:</b>	
<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.                     <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> <p>En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</p> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 22</b>	<b>Ens locals participants: 42</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 habitants 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'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> </ul> </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 2014: 0,9</b>	<b>Ens locals participants: 42</b>

<b>% de la despesa corrent del SAM sobre el pressupost corrent municipal</b>	
<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. <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> </ul> </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 2014: 0,12%</b>	<b>Ens locals participants: 36</b>



<b>% de la despesa corrent del SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública</b>	
<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> $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del servei de Salut Pública}} \times 100$	
<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.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> </ul> </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.                     <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 18,1%</b>	<b>Ens locals participants: 42</b>

### Finançar adequadament el servei

<b>% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM</b>	
<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.	
<b>Fórmula de càlcul:</b> $\frac{\text{Aportacions taxes i preus públics en SAM}}{\text{Despesa corrent anual del SAM}} \times 100$	
<b>Variables emprades:</b>	
<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.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 9,8%</b>	<b>Ens locals participants: 42</b>



<b>% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM</b>	
<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 del 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 23,4%</b>	<b>Ens locals participants: 42</b>

<b>% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM</b>	
<p><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.</p>	
<p><b>Fórmula de càlcul:</b> <math display="block">\frac{\text{Aportacions de l'ajuntament}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100</math></p>	
<p><b>Variables emprades:</b></p> <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. <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Valor mitjà de l'indicador 2014: 66,8%</b>	<b>Ens locals participants: 42</b>





## Oferir el servei a uns costos unitaris adequats

<b>Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris</b>	
<p><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.</p>	
<p><b>Fórmula de càlcul:</b> <math display="block">\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}</math></p>	
<p><b>Variables emprades:</b></p> <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.           <ul style="list-style-type: none"> <li>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</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... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat).</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 2014: 80</b>	<b>Ens locals participants: 42</b>



## V. INDICADORS 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 2014: 78.419</b>	<b>Ens locals participants: 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 2014: 14,8%</b>	<b>Ens locals participants: 43</b>



# INFORME GLOBAL DELS INDICADORS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA 2014: CONCLUSIONS





## INTRODUCCIÓ

El següent document conté la informació referent als resultats del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal 2014, que analitza els principals resultats de les dades aportades per 43 ens participants. D'aquests, 42 són de la província de Barcelona (hi ha 37 municipis i 6 districtes de la ciutat de Barcelona, Les Corts, Gràcia, Sant Andreu, Horta - Guinardó, Ciutat Vella i Sant Martí, que han estat tractats com si fossin municipis independents) i 1 de la província de Tarragona. Els diferents apartats són:

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

En la present edició destaquem que disposem d'una sèrie temporal de dades corresponents als sis anys de realització dels Cercles (any 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 i 2014). En aquest informe es realitza l'anàlisi dels darrers tres anys ja que són els més significatius i amb major nombre de participants, fet que permetrà fer una aproximació a l'evolució dels indicadors en el temps.

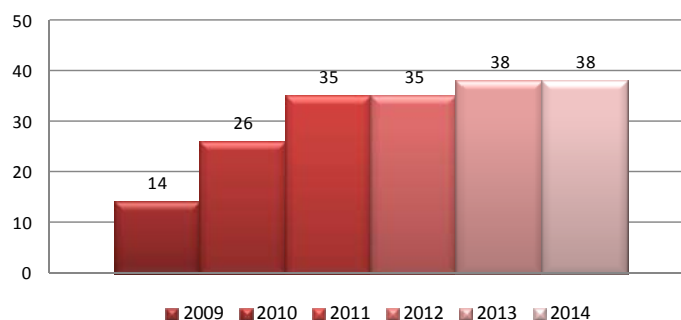
Pel que fa al nombre d'ens participants, observem que s'ha mantingut respecte l'any 2013, ja que s'han incorporat tres municipis nous (Cerdanyola del Vallès, Cardedeu i Sant Vicenç dels Horts) però tres municipis que havien participat en l'anterior edició no ho han fet en aquesta (Montmeló, Premià de Dalt i Lliçà de Munt) (veure taula 1 i gràfic 1).

PARTICIPANTS 2013			
NOM	POBLACIÓ	NOM	POBLACIÓ
Badalona	217.210	Montcada i Reixac	34.394
Barbera del Vallès	32.550	Palau-solità i Plegamans	14.454
Cambrils	33.301	Prat de Llobregat, El	62.866
Castellbisbal	12.434	Premià de Mar	28.163
Castelldefels	63.255	Rubí	74.353
Ciutat Vella (Barcelona)	103.339	Sabadell	207.444
Cornellà de Llobregat	86.234	Sant Adrià de Besòs	35.386
Franqueses del Vallès, Les	19.170	Sant Andreu (Barcelona)	146.846
Gavà	46.326	Sant Boi de Llobregat	83.107
Gràcia (Barcelona)	120.949	Sant Cugat del Vallès	87.118
Granollers	59.930	Sant Feliu de Llobregat	43.715
Horta Guinardó (Barcelona)	167.743	Sant Martí (Barcelona)	232.826
Hospitalet de Llobregat, L'	253.518	Sant Sadurní d'Anoia	12.590
Igualada	38.751	Santa Coloma de Gramenet	118.738
Les Corts (Barcelona)	81.640	Sitges	28.171
Manlleu	20.279	Terrassa	215.517
Manresa	75.297	Vic	41.956
Masnou, El	22.742	Viladecans	65.358
Mataró	124.280	Vilafranca del Penedès	39.221
Mollet del Vallès	51.719	Vilanova i La Geltrú	65.941
NOUS PARTICIPANTS 2014			
NOM	POBLACIÓ	NOM	POBLACIÓ
Cardedeu	17.698	Cerdanyola del Vallès	57.402
Sant Vicenç dels Horts	28.103		

Taula 1: Ens participants a l'edició 2014 i la seva població.



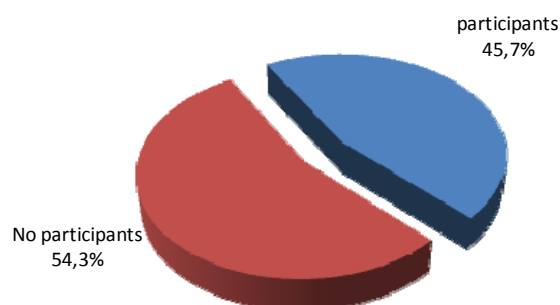
**Nombre de municipis participants**



Gràfic 1: Evolució temporal de nombre de municipis participants. Període 2009-2014.

Els 43 ens participants en la present edició es comptabilitzen com a 37 municipis de la província de Barcelona, ja que hi ha un municipi de la província de Tarragona, Cambrils, i sis districtes de Barcelona que participen com ens independents. Aquests 37 municipis representen el 45,7% de tots els municipis de la Província de Barcelona amb una població major de 10.000 habitants (veure gràfic 2).

**% de municipis de Barcelona  
(majors de 10.000 habitants)**



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

Si s'analitza la participació en funció de la població dels municipis que han assistit als Cercles, el percentatge varia en funció de si es té en consideració tota la població de Barcelona.

Si no es tenen en compte els habitants del municipi de Barcelona, el percentatge de població que representen els municipis participants sobre el total de la població dels municipis de més de 10.000 és d'un 75,3% (veure gràfic 3). L'any anterior va ser d'un 73,2% de participació.

En canvi, computant tota la població del municipi de Barcelona, el percentatge de població que representen els municipis participants sobre el total de la població dels municipis de més de 10.000 habitants és d'un 68,1% (veure gràfic 4). L'edició anterior va ser d'un 66,6%.

**% de població dels municipis de Barcelona**  
(majors de 10.000 habitants)  
No inclou Barcelona



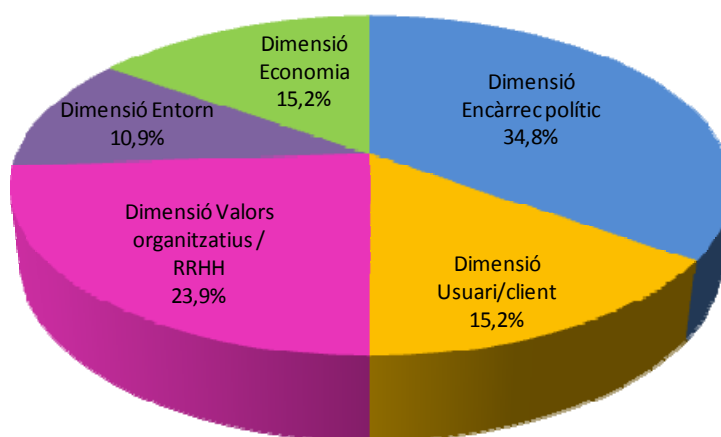
Gràfic 3: Percentatge de població dels municipis de la Província de Barcelona que han participat en els Cercles (municipis majors de 10.000 habitants). No inclou Barcelona ciutat.

**% de població dels municipis de Barcelona**  
(majors de 10.000 habitants)  
Inclou Barcelona



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

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



Gràfic 5: Percentatge de distribució dels indicadors per a cada una de les dimensions d'estudi.

## ANÀLISI GLOBAL DELS INDICADORS

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

- ♦ Lectura descriptiva de les dades corresponents als valors mitjans de l'any de l'estudi i, per a alguns indicadors, es realitza una anàlisi simple de dispersió de dades corresponents als diferents municipis participants.
- ♦ Comparativa segons la grandària poblacional, tot destacant les diferències significatives entre els ens de més de 60.000 habitants (+60) i els de menys de 60.000 habitants (-60).
- ♦ Perspectiva temporal de l'evolució dels indicadors en els últims tres anys d'estudi (2012, 2013 i 2014).



- ◆ Perspectiva transversal amb altres serveis. Es comparen aquells indicadors comuns a tots els serveis analitzats en els Cercles de Comparació Intermunicipal.
- ◆ Estudi de correlacions entre diversos indicadors, que es mencionen oportunament.

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

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

## 1. DIMENSÍO ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

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

La següent taula mostra els valors mitjans dels anys 2012, 2013 i 2014:

Garantir el compliment de la normativa	2012	2013	2014	Gestionar un servei de "qualitat"	2012	2013	2014																
% establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	23,2 %	20,9 %	18,2 %	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	75,9 %	79,9 %	76,5 %																
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	--	69,5 %	75,4 %	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	--	--	70,3 %																
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº establiments alimentaris inspeccionats	--	--	76,6 %	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	--	27,7 %	37,1 %																
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	--	49,5 %	69,0 %	<b>Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2012</th> <th>2013</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants</td> <td>0,68</td> <td>0,81</td> <td>0,68</td> </tr> <tr> <td>Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants</td> <td>1,7</td> <td>1,8</td> <td>1,2</td> </tr> </tbody> </table>					2012	2013	2014	Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,68	0,81	0,68	Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,7	1,8	1,2				
	2012	2013	2014																				
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,68	0,81	0,68																				
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,7	1,8	1,2																				
% establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	37,0 %	31,9 %	37,6 %																				
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	--	72,7 %	72,4 %																				
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº establiments alimentaris classificats anual	--	--	72,3 %																				
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	--	51,7 %	52,3 %	<b>Gestió del risc</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2012</th> <th>2013</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el nº d'establiments alimentaris classificats</td> <td>--</td> <td>--</td> <td>35,9 %</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el nº d'establiments alimentaris classificats</td> <td>--</td> <td>--</td> <td>45,3 %</td> </tr> <tr> <td>% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats</td> <td>--</td> <td>--</td> <td>18,9 %</td> </tr> </tbody> </table>					2012	2013	2014	% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	--	35,9 %	% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	--	45,3 %	% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	--	18,9 %
	2012	2013	2014																				
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	--	35,9 %																				
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	--	45,3 %																				
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	--	18,9 %																				

Taula 2: Indicadors de la dimensió Encàrrec Polític / Estratègic. Període 2012-2014.

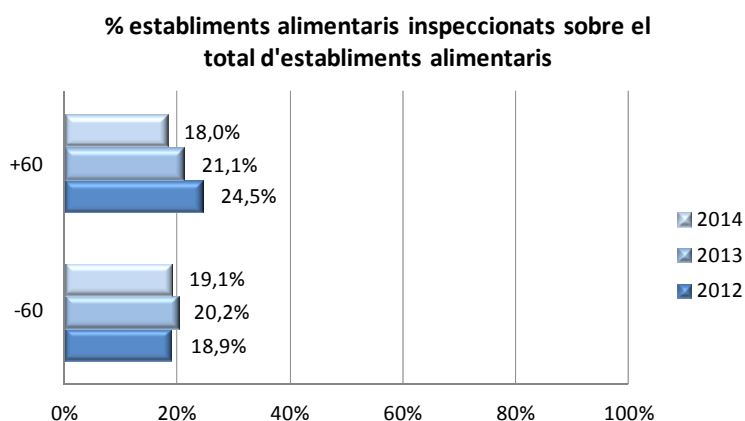


## 1.A. GARANTIR EL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA

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

Referent als establiments inspeccionats, l'any 2014 es van inspeccionar el 18,2% dels establiments alimentaris respecte al 20,9% del 2013 i al 23,4% del 2012.

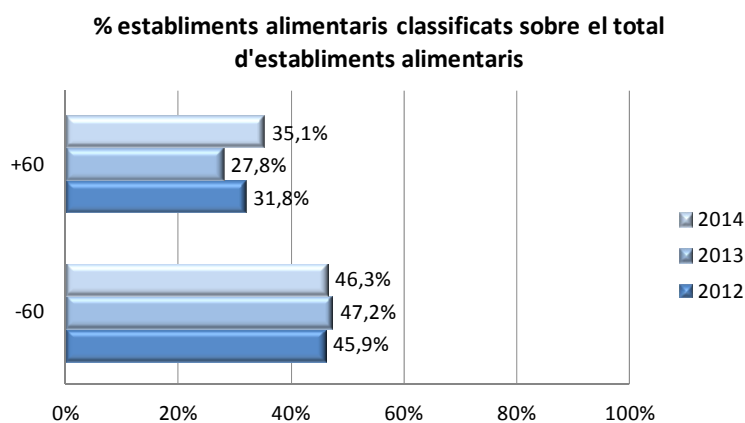
Per trams de població, no existeix una gran diferència en el % d'establiments alimentaris inspeccionats aquest 2014, i s'observa que aquest indicador ha anat disminuint al llarg d'aquests últims 3 anys, tal com es pot comprovar en el gràfic 6.



Gràfic 6: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

Respecte al percentatge d'establiments classificats sobre el total d'establiments alimentaris, el resultat de l'any 2014 ha estat d'un 37,6% respecte al 31,9% de l'any anterior.

Per trams de població, els ens de menys habitants són els que tenen un major percentatge d'establiments classificats (més de 60.000 habitants un 35,1% i menys de 60.000 habitants un 46,3%). Tenint en compte aquesta dada, els municipis de menor població són possiblement els que han utilitzat més l'eina de la classificació en funció del risc en els darrers anys i han classificat la major part dels establiments minoristes. Això podria permetre'ls reduir la intensitat de les classificacions, ja que pot ser que els manqui classificar només els establiments nous o que canvien de titular, per tal d'anar actualitzant el cens i el mapa de risc (veure gràfic 7).



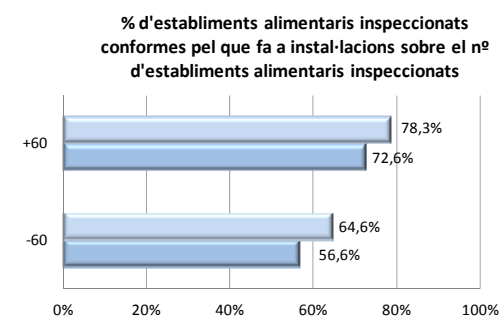
Gràfic 7: Percentatge d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.



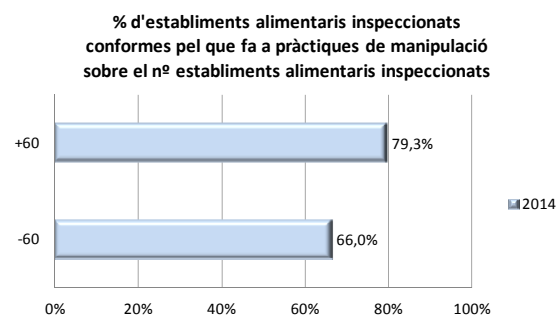
A continuació, s'analitza el % d'establiments inspeccionats i classificats conformes pel que fa a instal·lacions, pràctiques de manipulació i que disposen d'autocontrol. Els indicadors referents a la conformitat en pràctiques de manipulació s'han incorporat al Quadre Resum d'Indicadors (QRI) d'aquest any.

Pel que fa als establiments alimentaris inspeccionats, el 76,6% són conformes pel que fa a pràctiques de manipulació, el 75,4% pel que fa a instal·lacions i el 69% disposaven d'autocontrols. El grau de conformitat en les instal·lacions com en autocontrols ha millorat de forma destacada amb relació a 2013 (69,5% i 49,5%, respectivament). Pel que fa als establiments classificats, la conformitat dels establiments pel que fa a pràctiques de manipulació i d'instal·lacions es situa al voltant del 72,3-72,4% mentre que només el 52,3% dels establiments classificats disposen d'autocontrol. No hi ha canvis importants en relació amb 2013. La dificultat en complir amb l'obligatorietat de disposar d'un pla d'autocontrol per part dels establiments alimentaris, pot ser el motiu que explica que els valors de conformitat en autocontrol sigui inferior als valors de conformitats en instal·lacions tant en els establiments inspeccionats com classificats.

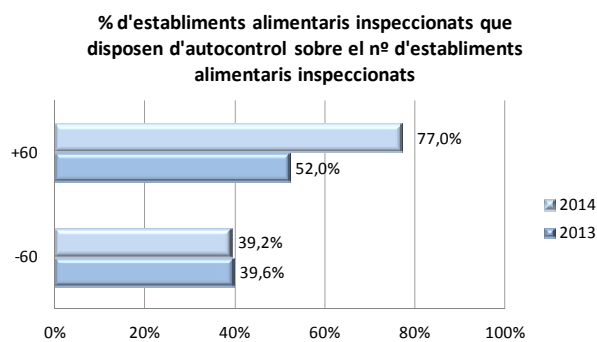
Analitzant per trams de població, s'observa que els ens de més de 60.000 habitants són els que tenen major percentatge d'acompliment, tant pel que fa a instal·lacions, com pel que fa a les pràctiques de manipulació i als autocontrols (veure gràfics 8, 9, 10, 11, 12, i 13). Aquest major compliment dels ens amb més població, és degut possiblement al fet que porten més anys realitzant tasques d'inspecció en els establiments minoristes.



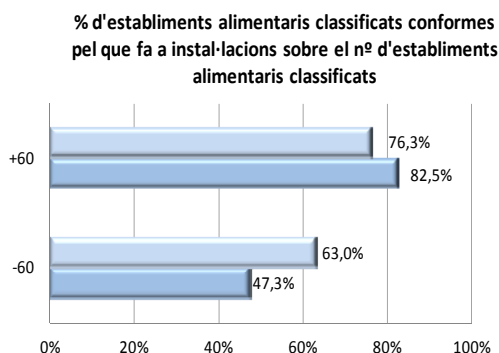
Gràfic 8: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2014.



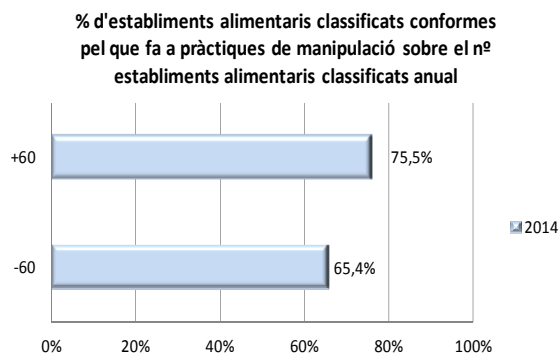
Gràfic 9: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014.



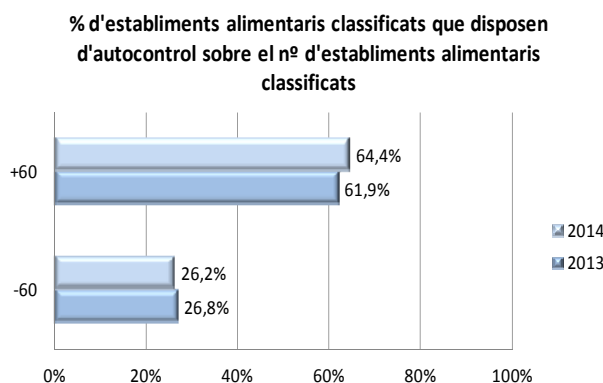
Gràfic 10: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a autocontrols per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2014.



Gràfic 11: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2014.



Gràfic 12: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014.



Gràfic 13: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a autocontrols per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2014.

**Enguany ha disminuït el nombre d'establiments inspeccionats (18,2% any 2014), però s'evidencia un elevat grau de conformitat:**

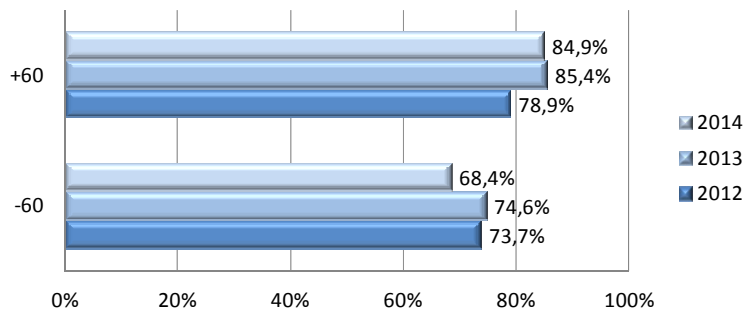
- **75,4%** de conformitat en les instal·lacions,
- **76,6%** de conformitat en les pràctiques de manipulació i
- **69,0%** de conformitat en disposar d'autocontrols.

## 1.B. GESTIONAR UN SERVEI DE "QUALITAT"

L'any 2014, els ens han desenvolupat un 76,5% de les activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM, dada 3,4 punts percentuals inferior a la dada de l'edició anterior (79,9% el 2013 i 75,9% el 2012). Aquesta reducció s'observa, principalment, en el tram de municipis de menys de 60.000 habitants (68,4% el 2014, 74,6% el 2013 i 73,7% el 2012). Possiblement, els municipis de més de 60.000 habitants disposen de més recursos per mantenir un elevat nombre de tasques específiques en SAM (84,9% el 2014, 85,4% el 2013 i 78,9% el 2012) (veure gràfic 14).



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



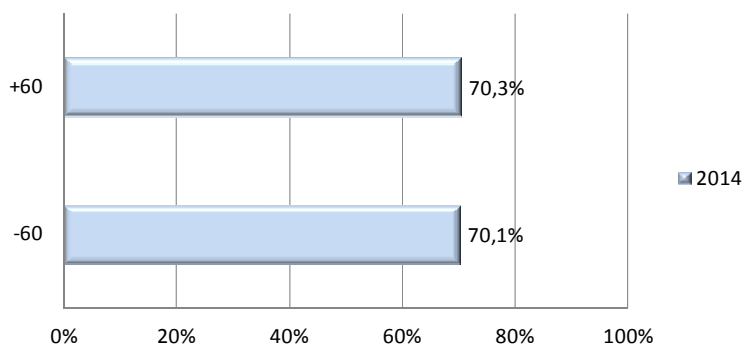
Gràfic 14: Percentatge d'activitats de la Cartera de Serveis SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

**Es consolida la Cartera de Serveis SAM oferta pels municipis de +60.000 habitants (84,9% any 2014), mentre que l'oferta pels municipis de -60.000 habitants pateix una reducció important (68,4% any 2014).**

En aquesta edició s'ha incorporat un nou indicador que mesura el grau d'advertiments emesos als establiments alimentaris, incorporat en la dimensió Usuari / Client. Això ha comportat concretar millor la definició de les variables relacionades amb els requeriments, per tal de no confondre els advertiments amb els requeriments. Ara es diferencien els "requeriments" pròpiament dits, que enceten un procediment jurídic i que, per tant, comporten una càrrega de feina molt major, respecte als "advertiments" per instar als titulars a què corregeixin les deficiències detectades i que no enceten pròpiament un procediment jurídic. Aquesta modificació influeix a l'indicador del percentatge de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos, fet que comporta la desvinculació dels resultats de la present edició amb els d'edicions anteriors.

Referent als requeriments emesos l'any 2014, es van resoldre favorablement el 70,3%. Els resultats d'aquest indicador són similars per trams de població, tal com es pot comprovar en el gràfic 15.

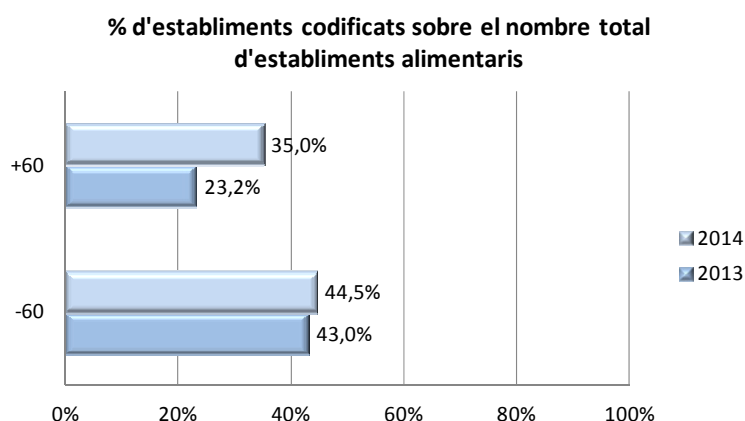
**% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos**



Gràfic 15: Percentatge de requeriments resolts favorablement per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014.

El percentatge d'establiments codificats el 2014 és d'un 37,1%, 9,4 punts percentuals per damunt de l'any anterior (27,7%).

Analitzant per trams de població, són els municipis de menys habitants els que presenten un millor resultat en aquest indicador (més de 7 punts percentuals respecte a la mitjana), coincidint també amb un millor resultat en el percentatge d'establiments classificats, com hem assenyalat anteriorment. Possiblement aquests ens realitzen la codificació dels establiments aprofitant les visites de classificació del risc. Per altra banda, és possible que els municipis de més habitants estiguin adoptant una metodologia de treball semblant, atès l'increment important dels establiments codificats i dels establiments classificats en la present edició (35,0% en municipis de més de 60.000 habitants i 44,5% en municipis de menys de 60.000 habitants) (veure gràfic 16).



Gràfic 16: Percentatge d'establiments codificats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013-2014.

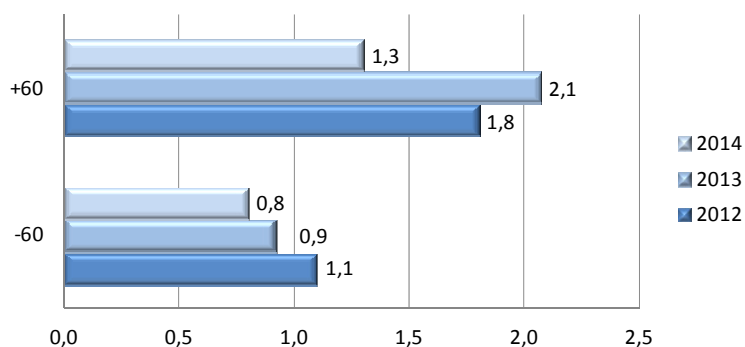
### 1.C. ADEQUAR EL SERVEI A LES EXPECTATIVES DE LA CIUTADANIA

L'objectiu final de qualsevol Servei de Seguretat Alimentària és garantir la seguretat i la qualitat dels aliments que arriben a la ciutadania, podent així complir amb les expectatives dels clients de disposar d'uns aliments segurs. Un indicador que permet mesurar-ho és el nombre de brots de toxicoinfeccions alimentàries (TIA), amb un resultat enguany de 0,68 brots de TIA sobre 100.000 habitants, dada sensiblement inferior al resultat obtingut l'any 2013 amb 0,81 brots de TIA. Tot i que el resultat d'enguany i d'edicions anteriors es mantenen en valors aparentment acceptables, cal tenir en compte que és possible que hi hagi una infravaloració de les dades per diferents motius: d'una banda algunes toxicoinfeccions poden passar desapercibudes si la seva gravetat o el nombre d'afectats no és suficientment rellevant i, d'altra banda, els sistemes de recollida de dades epidemiològiques no són sempre prou àgils ni són compartits entre totes les administracions que podrien estar implicades.

El nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants ha estat d'1,2 denúncies, valor sensiblement inferior al d'anys anteriors (1,8 denúncies l'any 2013 i 1,7 denúncies a l'any 2012). Aquesta reducció s'evidencia sobretot en els municipis de més de 60.000 habitants (l'any 2014 amb 1,3 denúncies rebudes, respecte a 2,1 denúncies rebudes l'any 2013). Es continua detectant que els ens de major població són els que reben un major nombre de denúncies, mentre que els ens de menys de 60.000 habitants continuen amb una tendència al descens (0,8 denúncies el 2014, 0,9 denúncies el 2013 i 1,1 denúncies al 2012) (veure gràfic 17).



**Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000  
habitants**

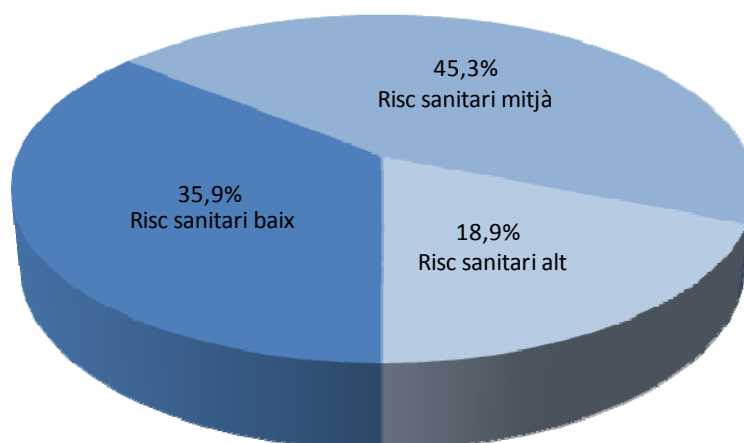


Gràfic 17: Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

### 1.D. GESTIÓ DEL RISC

Molts Serveis de Seguretat Alimentària utilitzen la classificació dels establiments en funció del risc, com una eina per poder complir amb la seva competència de gestió del risc derivat dels aliments. Aquesta eina permet obtenir un mapa de risc que, per una banda, facilita informació sobre el risc sanitari associat a cada establiment classificat i, per altra, permet realitzar una planificació de les visites d'inspecció més eficient. Per aquest motiu, en aquesta edició s'incorporen 3 nous indicadors relacionats amb els nivells de risc sanitari dels establiments classificats. Els resultats obtinguts són el 35,9% dels establiments classificats com a risc baix, el 45,3% com a risc mitjà i el 18,9% com a risc alt (veure gràfic 18).

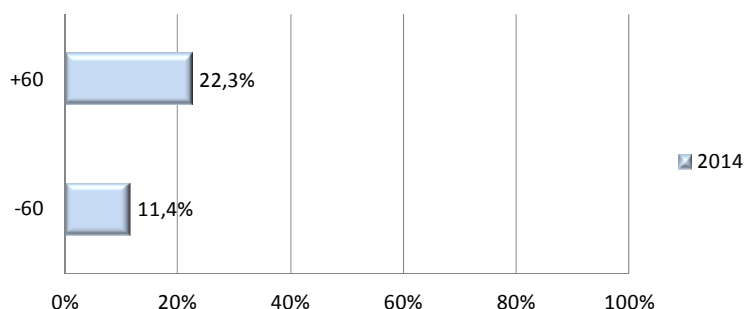
**Distribució dels nivells del risc sanitari 2014**



Gràfic 18: Distribució dels nivells del risc sanitari dels establiments classificats. Període 2014.

Per trams de població, s'observa que els municipis de menys de 60.000 habitants disposen de menys establiments de risc alt, però cal destacar que tenen un percentatge d'establiments classificats major que els municipis grans. En canvi, en el cas dels ens de més habitants, com que disposen de menys establiments alimentaris classificats, és possible que els seus esforços se centrin en els establiments de major risc (11,4% en municipis de menys de 60.000 habitants i 22,3% en municipis de més de 60.000 habitants) (veure gràfic 19).

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



Gràfic 19: Percentatge d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014.

## 2. DIMENSIÓ USUARI / CLIENT

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

<b>Gestió de Riscos Sanitaris</b>	2012	2013	2014	<b>Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària</b>	2012	2013	2014
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	3,6	3,3	3,1	Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1000 establiments alimentaris al municipi	--	--	70,30
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,52	1,47	1,50				

<b>Grau d'acompliment de la normativa</b>	2012	2013	2014
Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	--	--	27,4
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	--	--	31,3
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	4,1 %	3,6 %	2,9 %
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	2,4 %	3,5 %	2,9 %

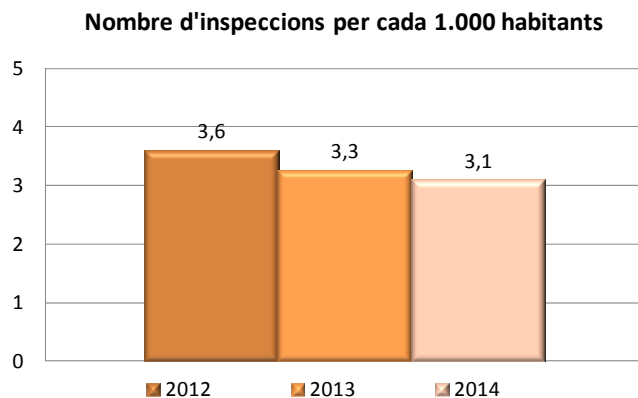
Taula 3: Indicadors de la dimensió Usuari / Client. Any 2012-2014.

### 2.A. GESTIÓ DE RISCOS SANITARIS

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



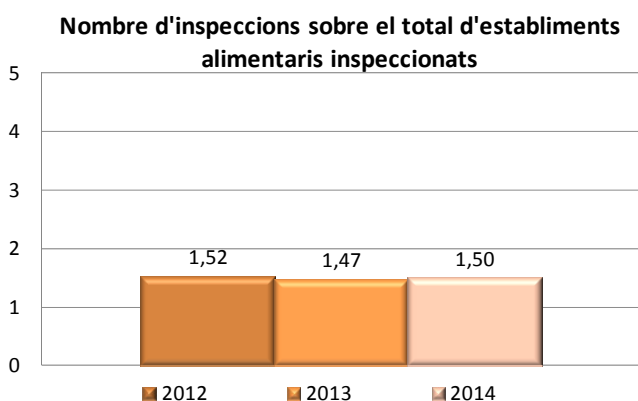
Per mesurar la gestió de riscos sanitaris, s'han establert indicadors relacionats amb les inspeccions. Referent a l'indicador de nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants, s'evidencia la tendència descendent de les darreres edicions amb 3,1 inspeccions per cada 1.000 habitants (3,3 el 2013 i 3,6 el 2012) (veure gràfic 20).



Gràfic 20: Evolució temporal del nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants.

Per altra banda, l'any 2014 l'indicador que mesura el nombre d'inspeccions per cada establiment alimentari (1,50 el 2014) és estable a la dada de l'any anterior (1,47 a l'any 2013) (veure gràfic 21). No hi ha canvis significatius entre els dos trams de població (veure gràfic 22).

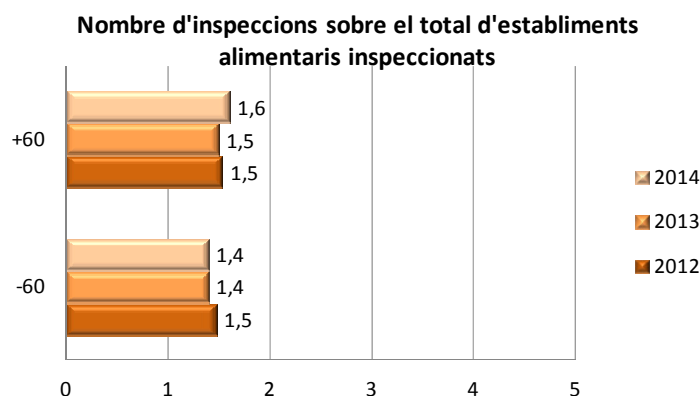
Analitzant en conjunt els dos indicadors esmentats anteriorment, s'observa que, respecte a l'any anterior, els municipis han realitzat menys inspeccions per cada 1.000 habitants però, de la mateixa manera, els establiments inspeccionats han rebut un nombre similar de visites.



Gràfic 21: Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats. Període 2012-2014.

**Enguany es manté estable el nombre d'inspeccions per cada establiment inspeccionat (1,50 l'any 2014), tot i es redueix el nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants (3,1 any 2014 vs 3,3 any 2013).**





Gràfic 22: Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

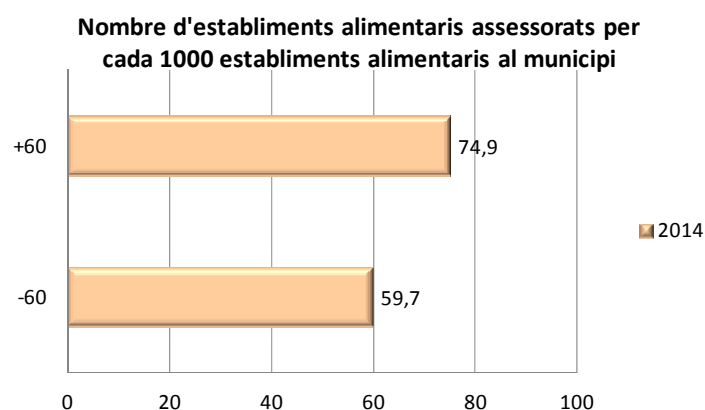
## 2.B. COMUNICACIÓ, FOMENT I SUPORT D'ACTIVITATS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

L'objectiu d'aquest apartat rau en la importància d'avaluar accions no relacionades amb les inspeccions però que molts Serveis de Seguretat Alimentària utilitzen per fomentar la relació amb els propietaris dels establiments alimentaris, resolent les seves consultes. L'acció principal per a la comunicació, el foment i el suport d'activitats de Seguretat Alimentària està enfocada a avaluar les activitats d'assessorament que ofereix el municipi.

El quadre d'indicadors de les edicions anteriors avaluaven exclusivament el nombre de nous establiments alimentaris assessorats, mentre que enguany es recull el nombre d'establiments alimentaris assessorats, independentment del fet que siguin nous o no. D'aquesta manera es registren tots els assessoraments que el Servei de Seguretat Alimentària realitza al municipi.

El resultat del 2014 ha estat de 70,30 establiments assessorats per cada 1.000 establiments censats al municipi, un 7% dels establiments alimentaris del municipi.

Per trams de població, s'observa que els municipis de menys de 60.000 habitants assessoren menys establiments que els municipis més grans, ja que el 2014 han assessorat 59,7 establiments enfront dels 74,9 dels municipis grans (diferència de més de 15 punts percentuals) (veure gràfic 23). La disponibilitat més gran de recursos pot ser el raonament pel qual els municipis amb més població realitzen més activitats d'assessorament.



Gràfic 23: Percentatge d'establiments alimentaris assessorats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014.

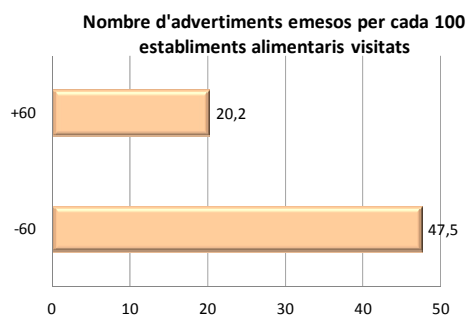


## 2.C. GRAU D'ACOMPLIMENT DE LA NORMATIVA

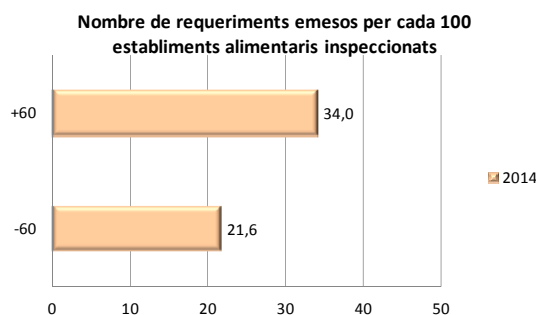
Per tal de garantir el compliment de la normativa, el personal del Servei de Seguretat Alimentària disposa d'eines com els advertiments, els requeriments, les mesures cautelars i les sancions amb la finalitat que els establiments alimentaris corregeixin les deficiències detectades. El grau d'aplicació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

Com s'ha comentat a l'apartat II. Gestionar un servei de "qualitat" de la dimensió anterior, en aquesta edició s'ha incorporat un nou indicador que mesura el grau d'advertiments emesos als establiments alimentaris.

S'observen uns valors similars entre el nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats enguany (27,4) i el nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats en el mateix període (31,3). En canvi, analitzant les dades per trams de població, s'evidencia que en els municipis de menys de 60.000 habitants predomina l'ús dels advertiments (47,5 en municipis de menys població i 20,2 en municipis de més població) davant l'ús dels requeriments (34,0 en municipis de més habitants i 21,6 en municipis de menys habitants) (veure gràfic 24 i 25).



Gràfic 24: Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments visitats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014.



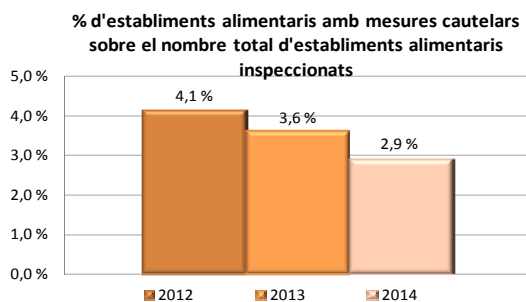
Gràfic 25: Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014.

**S'utilitzen diferents eines per instar als propietaris dels establiments a esmenar les deficiències identificades: nombre d'advertiments i de requeriments emesos per cada 100 establiments.**

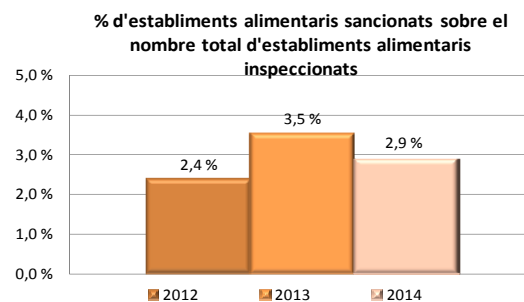
- **27,4 advertiments.**
- **31,3 requeriments.**

Les mesures cautelars aplicades als establiments han disminuït seguint la tendència dels darrers anys (veure gràfic 26). Per contra, en els establiments sancionats s'observa una gran variabilitat en els resultats (veure gràfic 27).



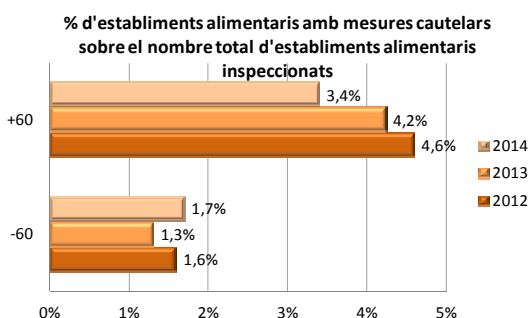


Gràfic 26: Evolució temporal del % d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats. Període 2012-2014.

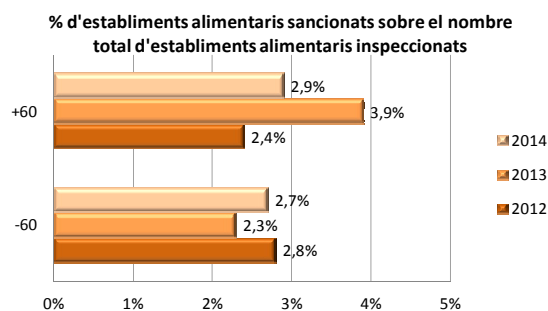


Gràfic 27: Evolució temporal del % d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats. Període 2012-2014.

Analitzant per trams de població, els ens de més de 60.000 habitants apliquen un major nombre de mesures cautelars (3,4% els ens de major població i 1,7% els ens de menor població), tot i que, s'observa, en aquest tram de població, una reducció continuada en les darreres edicions. Per contra, en els municipis de menys població no s'evidencia una tendència clara (veure gràfic 28). També pel que fa als percentatges d'establiments alimentaris sancionats presenten tendències poc clares en ambdós trams de població (veure gràfic 29).



Gràfic 28: Percentatge d'establiments alimentaris amb mesures cautelars per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.



Gràfic 29: Percentatge d'establiments alimentaris sancionats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

### 3. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS / RECURSOS HUMANS

Els indicadors de la dimensió "Valors Organitzatius / Recursos Humans" estan relacionats amb el model organitzatiu i de gestió, és a dir, la forma de gestió, les retribucions i la formació del personal. Específicament, els indicadors definits s'han agrupat en els blocs que s'indiquen a continuació:



Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)	2012	2013	2014	Disposar dels recursos humans adequats	2012	2013	2014
% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	100 %	100 %	100 %	Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	318	281	329
% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0 %	0 %	0 %	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	51.493	51.600	51.247
				Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	849	880	908
Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)	2012	2013	2014	Millorar les habilitats dels/de les treballador/es del servei	2012	2013	2014
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	92,9 %	94,5 %	95,6 %	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	26	24	22

Promoure un clima laboral positiu per als treballadors	2012	2013	2014
% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	3,7 %	3,8 %	4,1 %
Sou brut d'un tècnica de Salut pública	31.829	32.068	32.042
Sou brut d'un inspectoria	28.780	29.438	30.963
% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	69,5 %	67,5 %	68,1 %

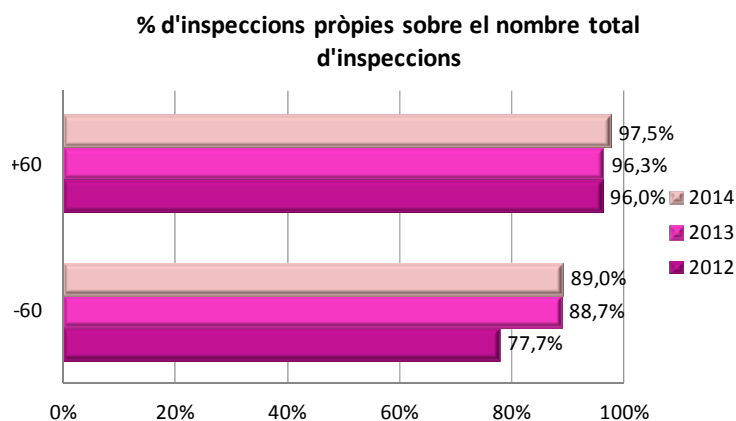
Taula 4: Indicadors de la dimensió Valors Organitzatius / Recursos Humans. Període 2012-2014.

### 3.A. GESTIONAR EL SERVEI AMB LES DIVERSES FORMES DE GESTIÓ

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

L'any 2014, els ens han realitzat el 95,6% de les inspeccions amb inspectors/es que són plantilla de l'ajuntament o d'empreses municipals públiques. Observant els resultats de les anteriors edicions, s'evidencia la tendència ascendent de realitzar les inspeccions als establiments amb personal propi (94,5% el 2013 i 92,9% el 2012).

Els municipis de més de 60.000 habitants continuen augmentant el percentatge d'inspeccions amb recursos propis (97,5% aquest any 2014). No obstant, els municipis de menys habitants han aconseguit consolidar, el 2014, el resultat d'aquest indicador de l'any anterior, inclús millorar-lo lleugerament (89,0% aquest any 2014) (veure gràfic 30).



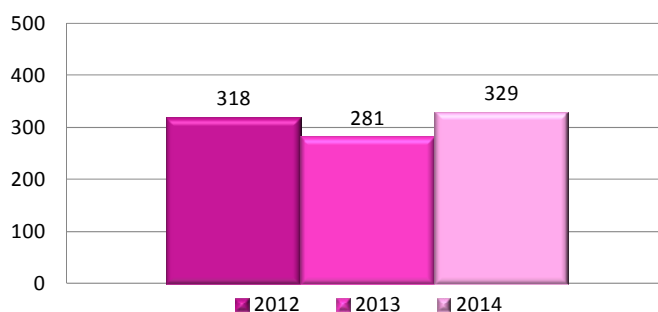
Gràfic 30: Percentatge d'inspeccions pròpies per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

### 3.B. DISPOSAR DELS RECURSOS HUMANS ADEQUATS

L'estudi de la càrrega de feina dels treballadors/es del Servei de Seguretat Alimentària permet disposar de criteri per tal de valorar el dimensionament de l'estructura de gestió del propi servei. Per aquest motiu, s'han definit indicadors que avaluen la càrrega de feina de tots els treballadors/es i, en especial, dels inspectors/es del servei.

Referent al nombre de visites de control de l'ajuntament, en aquesta edició 2014, els inspectors del Servei de Seguretat Alimentària han realitzat una mitjana de 329 visites. Durant els últims 3 anys s'observa variabilitat en la tendència dels resultats (281 visites de control l'any 2013 i 318 visites de control l'any 2012) (veure gràfic 31).

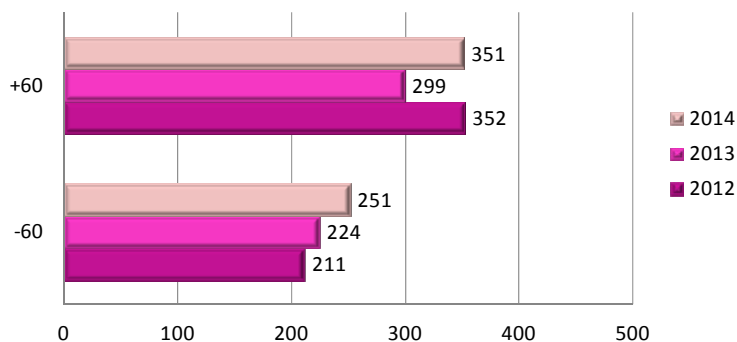
**Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament**



Gràfic 31: Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament. Període 2012-2014.

Com mostra el gràfic 32 els ens de més de 60.000 habitants continuen realitzant un major nombre de visites de control per inspector/a que els municipis de menys població (351 visites de control en municipis de més població i 251 visites de control en municipis de menys població). Aquesta situació és deguda al fet que els inspectors de municipis amb més població solen realitzar exclusivament la tasca d'inspecció, i, per contra, als municipis més petits els inspectors/es fan altres tasques del Servei de Salut.

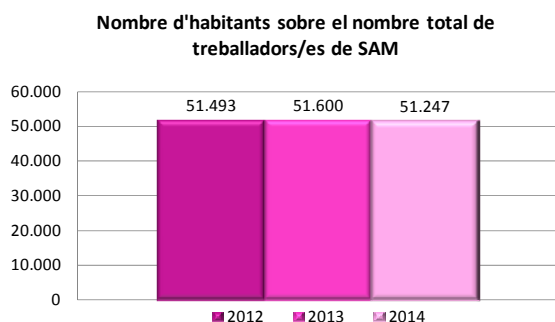
**Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament**



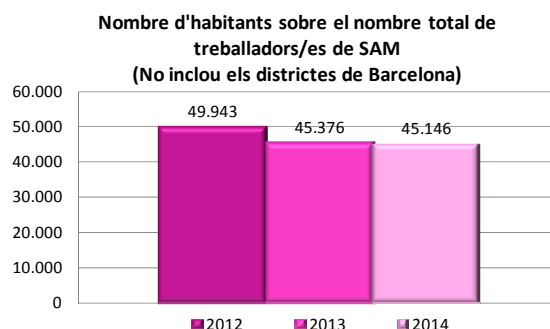
Gràfic 32: Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.



El nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM, en aquesta edició 2014, ha estat de 51.247, valor que es redueix lleugerament en relació amb el 2013 però sense evidenciar un clar canvi de tendència (veure gràfic 33). Si no s'inclouen els districtes de Barcelona, s'evidencia que es manté la tendència descendent en el nombre d'habitants per treballadors/es (45.146 habitants per treballadors/es) (veure gràfic 34).

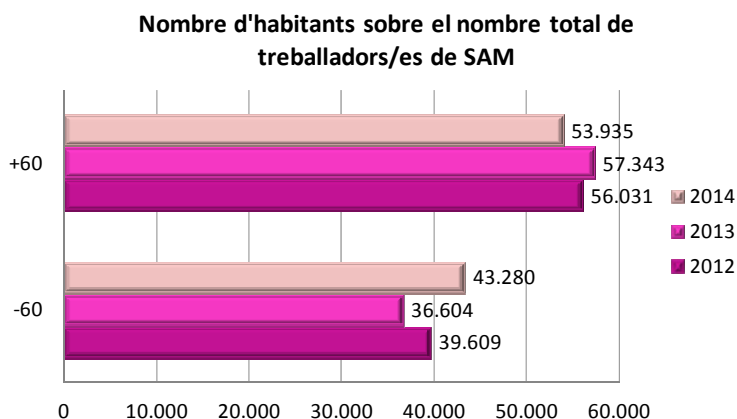


Gràfic 33: Evolució temporal del nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM. Període 2012-2014.



Gràfic 34: Evolució temporal del nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM (no inclou els districtes de Barcelona). Període 2011-2014.

Per trams de població, s'evidencien diferències significatives en l'evolució d'aquest indicador, ja que en els ens de major població disminueix el nombre d'habitants per treballador/a respecte a l'any anterior un 5,9% mentre que en els municipis de menor població augmenta un 18,2% (veure gràfic 35).

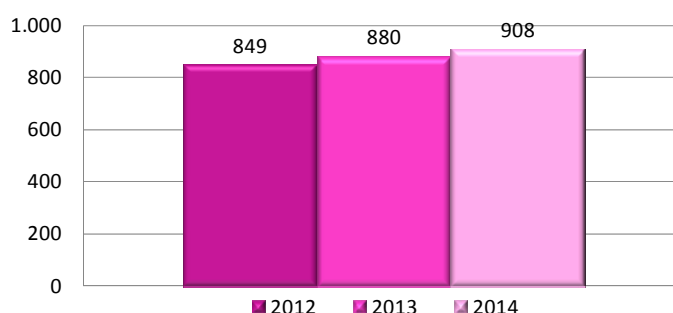


Gràfic 35: Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

El nombre d'establiments alimentaris per inspector de SAM, amb un valor de 908 al 2014, ha tingut una evolució positiva els darrers anys amb un increment del 7% entre 2012 i 2014. (veure gràfic 36). És a l'anàlisi dels resultats sense incloure els districtes de Barcelona (veure gràfic 37) i a l'anàlisi per trams de població (veure gràfic 38), on s'observa un important augment de la càrrega de feina, especialment en els municipis de menys de 60.000 habitants (veure gràfic 38).

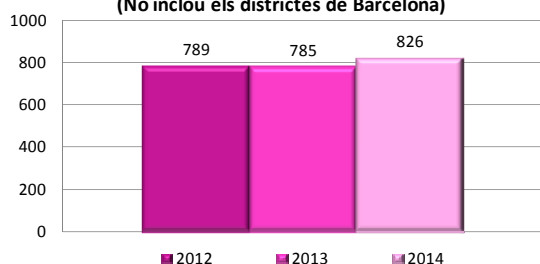


### Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament



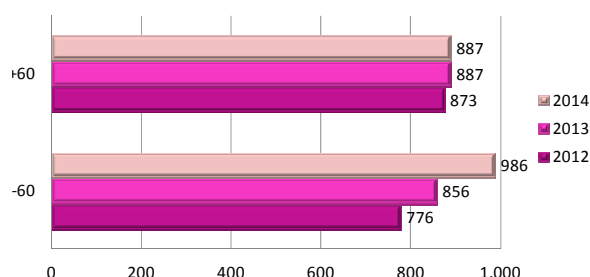
Gràfic 36: Evolució temporal del nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament. Període 2012-2014.

### Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament (No inclou els districtes de Barcelona)



Gràfic 37: Evolució temporal del nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament exclouent els districtes de Barcelona. Període 2011-2014.

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



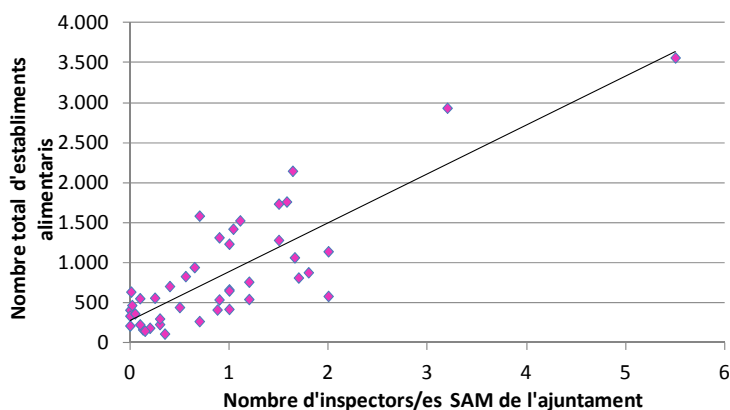
Gràfic 38: Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM per tram de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

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

- **986 establiments:** municipis de -60.000 hab.
- **887 establiments:** municipis de +60.000 hab.

A continuació es mostra la correlació de dades entre el nombre d'establiments alimentaris i el nombre d'inspectors/es municipals de SAM (veure gràfic 39). En un principi, com més gran és el nombre d'establiments, major és el nombre d'inspectors del que disposa el municipi. Tot i que aquesta condició es manté en tots els municipis, cal dir que destaquen tres ens - Terrassa, Sant Martí (Barcelona) i Badalona - on els seus inspectors de SAM assumeixen, proporcionalment, una càrrega superior a la mitjana.



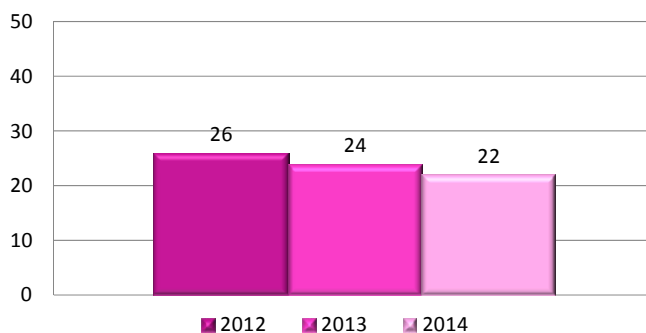


Gràfic 39: Correlació entre el nombre d'establiments alimentaris i el nombre d'inspectors/es municipals de SAM.

### 3.C. MILLORAR LES HABILITATS DELS TREBALLADORS/ES DEL SERVEI

La formació específica en Seguretat Alimentària que realitzen els/les treballadors/res del servei de SAM se situa, en aquesta edició 2014, en en 22 hores anuals de mitjana. Aquesta dada confirma la tendència descendent iniciada el 2012 (veure gràfic 40).

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

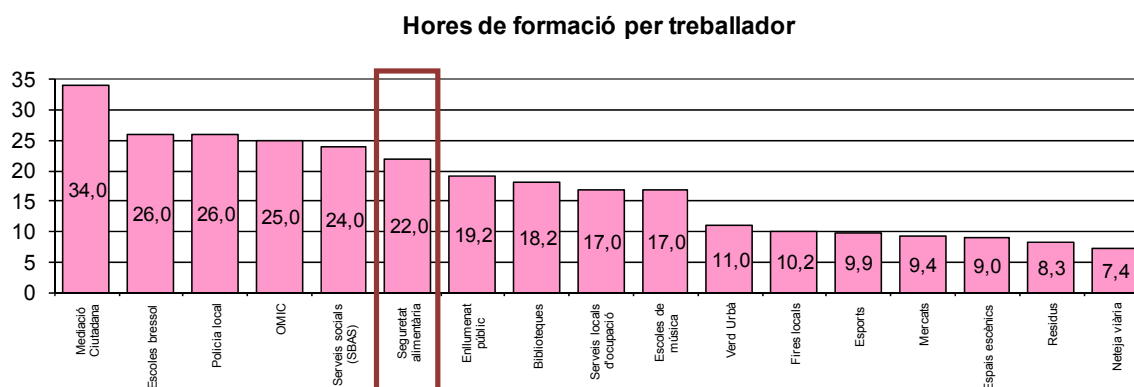


Gràfic 40: Evolució temporal del nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es de SAM. Període 2012-2014.

Aquesta tendència a la baixa s'observa sobretot en els municipis de menys de 60.000 habitants, que han rebut 23 hores de formació en aquesta edició 2014 i 34 hores a l'anterior. Per altra banda, els municipis de major població mantenen valors similars (21 hores a l'any 2014 i 20 hores a l'any 2013). Possiblement, la major càrrega d'establiments alimentaris per inspector/es de SAM ha influenciat en el temps disponible dels treballador/es SAM per rebre formació.

Comparat amb la resta de serveis participants als cercles, les hores de formació rebudes per part dels treballadors/res de SAM es troben en el segment més elevat (22 hores anuals per treballador/a), sent els professionals del Servei de Mediació Ciutadana els qui en reben més (34 hores anuals per treballador/a) (veure gràfic 41).





<sup>1</sup>Gràfic 41: Comparativa del nombre d'hores de formació dels treballadors/es als serveis.

## 4. DIMENSIÓ ECONOMIA

Els indicadors de la dimensió "Economia" expressen quins són els recursos necessaris per gestionar el servei, els seus costos associats. Els objectius que pretenen aproximar els indicadors d'aquesta dimensió són: disposar dels recursos adequats; finançar adequadament el servei i oferir el servei a uns costos unitaris adequats.

Disposar dels recursos adequats	2012	2013	2014	Finançar adequadament el servei	2012	2013	2014
Despesa corrent de SAM per habitant	0,9	0,9	0,9	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	8,3 %	11,1 %	9,8 %
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,11 %	0,12 %	0,12 %	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	17,4 %	16,7 %	23,4 %
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	16,2 %	18,7 %	18,1 %	% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	74,3 %	72,2 %	66,8 %

Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2012	2013	2014
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	87	84	80

Taula 5: Indicadors de la dimensió Economia. Període 2012-2014.

### 4.A. DISPOSAR DELS RECURSOS ADEQUATS

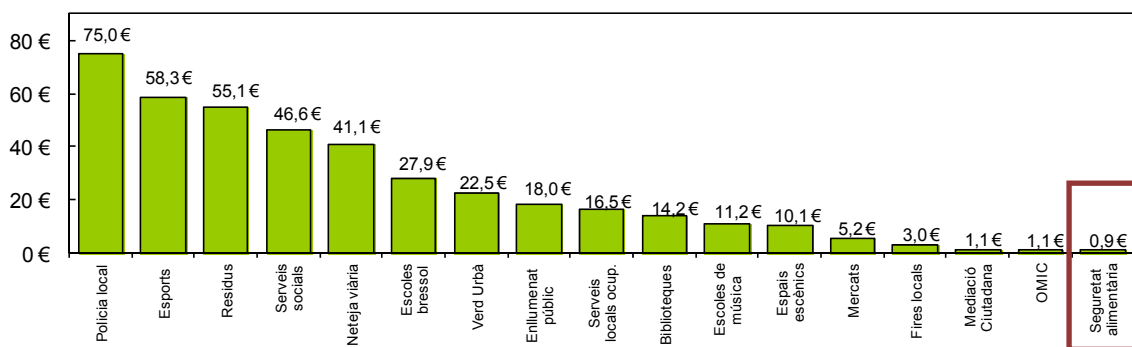
En aquesta edició 2014, la despesa corrent de SAM és de 0,9 euros per habitant i suposa el 0,12% del pressupost corrent municipal. Es mantenen, per tant, els mateixos valors de l'edició anterior. Així mateix, no s'observen diferències notables entre els municipis de major població envers els de menys població.

Des d'una perspectiva transversal, cal destacar que l'àmbit de la seguretat alimentària continua sent el que té menys despesa per habitant i menys pressupost municipal en comparació amb la resta de serveis municipals participants (veure gràfic 42), tot i ser una competència municipal obligatòria.

<sup>1</sup> Dades del 2014 exceptuant els serveis de Neteja Viària, Residus, Biblioteques, Esports, Serveis socials, Mercats i Enllumenat públic, que són dades del 2013.



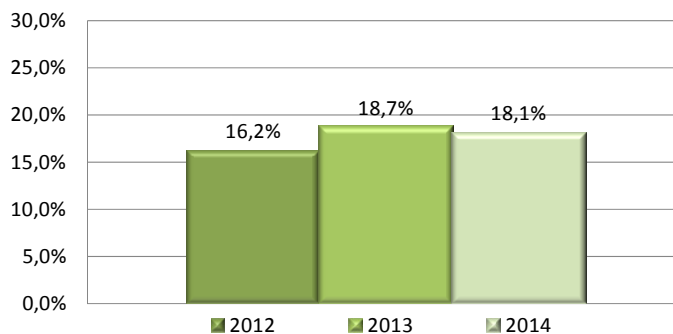
### Despesa corrent del servei per habitant



Gràfic 42: Comparativa de la despesa corrent dels serveis per habitant amb relació als serveis participants.

La proporció de pressupost corrent de Salut Pública que es destina a SAM es redueix amb relació a les dades de l'edició anterior (18,1% en aquesta edició i 18,7% a l'edició de 2013) (veure gràfic 43).

### % de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública



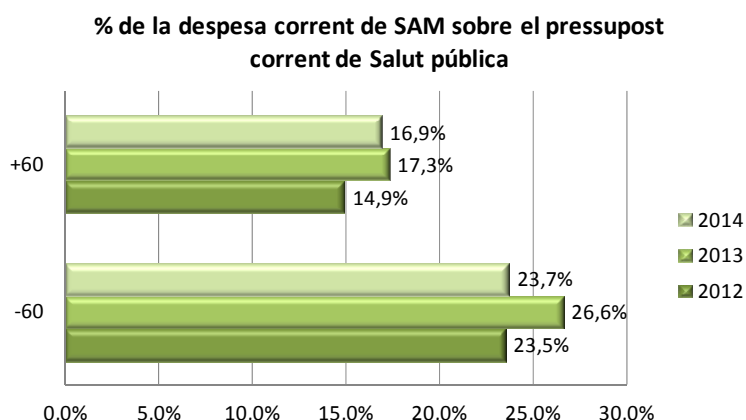
Gràfic 43: Evolució temporal del percentatge de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública. Període 2012-2014.

**Es mantenen baixos els recursos destinats a Seguretat Alimentària:**

- **0,9 € per habitant.**
- **18,1% de despesa de SAM sobre el pressupost de Salut Pública.**

Per trams de població, en els municipis de menys de 60.000 habitants es destina un percentatge més elevat del pressupost de Salut Pública (23,7%) que en els municipis majors de 60.000 habitants (16,9%) (veure gràfic 44). Observant l'evolució d'aquest indicador queda palès, a més, que els ens de menys població han reduït quasi 3 punts percentuals la despesa corrent de SAM sobre el pressupost de Salut Pública, dades equivalents al 2012.

<sup>2</sup> Dades del 2014 exceptuant els serveis de Neteja Viària, Residus, Biblioteques, Esports, Serveis socials, Mercats i Enllumenat públic, que són dades del 2013.

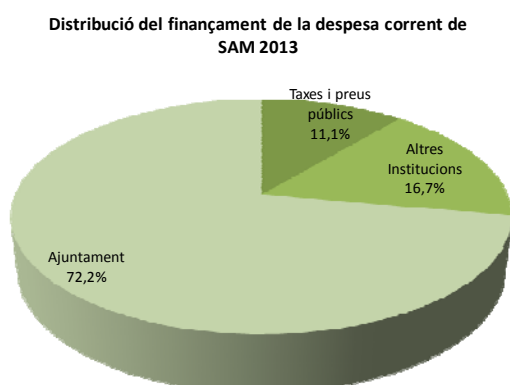


Gràfic 44: Percentatge de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

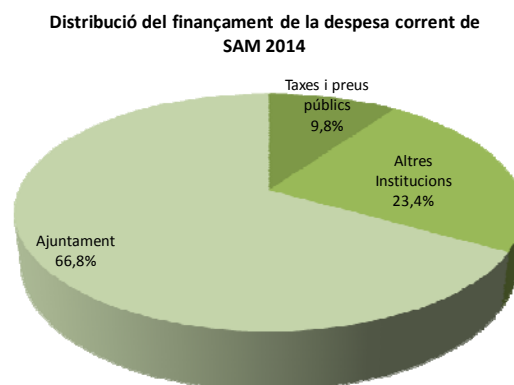
#### 4.B. FINANÇAR ADEQUADAMENT EL SERVEI

El finançament del Servei de Seguretat Alimentària s'estructura amb aportacions de l'ajuntament en un 66,8%, juntament amb les que provenen d'altres institucions (com la Diputació de Barcelona) en un 23,4% i amb taxes i preus públics en un 9,8% restant.

En relació amb l'any anterior, en el 2014 s'evidencia l'augment de més de 6 punts percentuals del finançament per part d'altres institucions, corresponent a les aportacions que realitza la Diputació de Barcelona. Aquest augment ha permès als municipis compensar els menors ingressos en concepte de taxes i preus públics en relació a l'any 2013 (9,8% d'autofinançament aquest any 2014 i 11,1% d'autofinançament l'any 2013) (veure gràfic 45 i 46).



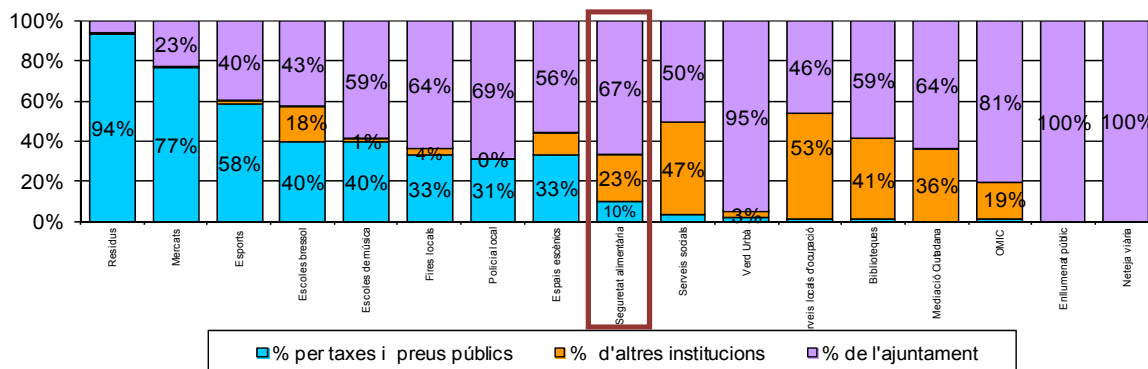
Gràfic 45: Estructura del finançament dels SAM. Any 2013.



Gràfic 46: Estructura del finançament dels SAM. Any 2014.

Tal com es pot observar en el gràfic 47, la seguretat alimentària és un dels serveis on l'aportació dels ajuntaments és més gran en relació amb la resta de fonts de finançament.

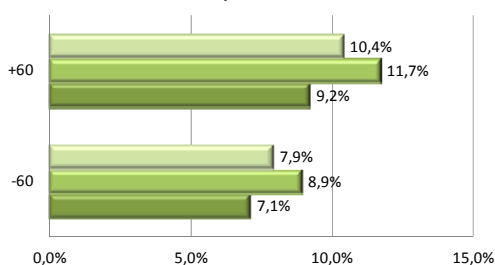
% de finançament



Gràfic 47: Comparativa dels % de finançament dels serveis amb relació als serveis participants.

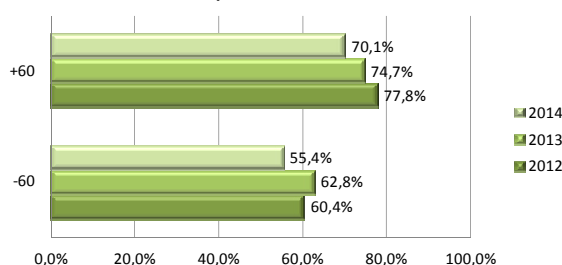
Analizant per trams de població, s'observa que la reducció de l'autofinançament per taxes i preus públics s'ha produït en ambdós trams (veure gràfic 48). Aquest fet no ha perjudicat la tendència descendent del percentatge de finançament per part de l'ajuntament, ja que ha estat compensat per la Diputació de Barcelona, tal i com s'ha comentat anteriorment (veure gràfic 49).

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM



Gràfic 48: Percentatge d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM



Gràfic 49: Percentatge de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2014.

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

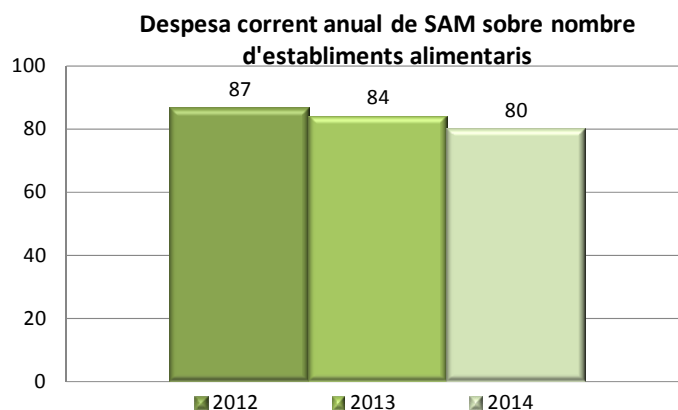
- **Aportació econòmica en municipis de -60.000 habitants:**
  - o **55,4%** ajuntament i **36,7%** Diputació de Barcelona.
- **Aportació econòmica en municipis de +60.000 habitants:**
  - o **70,1%** ajuntament i **19,5%** Diputació de Barcelona.

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

#### 4.C. OFERIR EL SERVEI A UNS COSTOS UNITARIS ADEQUATS

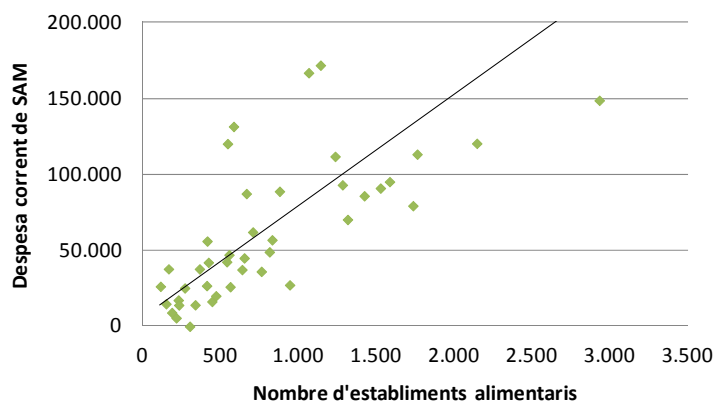
Per mesurar els costos que tenen els municipis en la prestació de les activitats de Seguretat Alimentària, s'ha establert l'indicador de despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris. El valor d'aquest indicador el 2014 és de 80€.

En el gràfic 50, s'observa una tendència descendent de la despesa corrent anual de SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris des de 2012 amb 87 euros fins els 80€ de 2014.



Gràfic 50: Evolució temporal de la despesa corrent anual de SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris. Període 2012-2014.

En la següent gràfica es pot observar la correlació entre la despesa corrent de SAM amb el nombre d'establiments alimentaris del municipi (veure gràfic 51). S'observa una relació directa entre el nombre d'establiments i la despesa corrent assignada a SAM.



Gràfic 51: Correlació entre la despesa corrent de SAM i el nombre d'establiments alimentaris.



## ANÀLISI DELS TALLERS DE MILLORA: METODOLOGIA DE L'ANÀLISI COMPARATIVA

En els tallers de millora d'aquesta edició s'ha portat a terme una nova metodologia: l'anàlisi comparativa del municipi amb un grup municipal de referència. La participació ha estat moderadament elevada, amb 35 dels 43 ens locals (81,4% de participació).

Prèviament a la realització dels tallers, cada ens va escollir un grup de municipis de referència amb el que es volia comparar, per motiu de la proximitat territorial o de la similitud en el nombre d'habitants o en la forma de treballar similar, etc.

Els municipis participants es van dividir en dos tallers que es van celebrar en dies diferents. Els municipis de cada taller es van dividir, a la vegada, en dos grups de treball, de 8-10 municipis cadascun, separats en aules diferents.

El dia del taller cada ens va rebre un informe de comparació dels propis resultats dels indicadors del QRI amb els del grup de referència, extrets amb el programa PIELS, amb la finalitat que els tècnics fessin una anàlisi dels resultats dels principals indicadors.

Cada municipi va analitzar i exposar els resultats dels tres o quatre indicadors del QRI seleccionats pel Servei de Salut Pública pel fet de ser rellevants en aquell municipi, comparats amb els municipis de referència i, en algun cas, es tractava d'analitzar un conjunt d'indicadors que estaven relacionats entre si. A les intervencions de cada participant es donava peu a debatre i fer preguntes i comentaris, així com a posar en comú les conclusions.

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

<b>TALLER 1</b>	
<b>Grup 1</b>	<b>Grup 2</b>
Ciutat Vella (Barcelona)	Cornellà de Llobregat
Gràcia (Barcelona)	Franqueses del Vallès, Les
Hospitalet de Llobregat, L'	Horta Guinardó (Barcelona)
Mollet del Vallès	Les Corts (Barcelona)
Rubí	Manresa
Sant Cugat del Vallès	Mataró
Santa Coloma de Gramenet	Sant Andreu (Barcelona)
Vilanova i La Geltrú	Terrassa

<b>TALLER 2</b>	
<b>Grup 1</b>	<b>Grup 2</b>
Barberà del Vallès	Cambrils
Cardedeu	Castelldefels
Castellbisbal	Cerdanyola del Vallès
Manlleu	Gavà
Prat de Llobregat, El	Granollers
Sant Martí (Barcelona)	Igualada
Sitges	Masnou, El
Vic	Montcada i Reixac
Vilafranca del Penedès	Palau-solità i Plegamans
	Viladecans

Taula 6: Ens participants durant els tallers de millora.



## CONCLUSIONS FINALS

Com a resum final, presentem les idees clau i els principals valors mitjans dels indicadors de gestió, que reflecteixen la situació dels serveis SAM dels 43 ens que han participat en aquesta edició 2014 del Cercle de Comparació SAM.

### IDEES CLAU:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Enguany ha disminuït el nombre d'establiments inspeccionats (18,2% any 2014), però s'evidencia un elevat grau de conformitat:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- 75,4% d'instal·lacions,</li> <li>- 76,6% de pràctiques de manipulació</li> <li>- 69,0% d'autocontrols.</li> </ul> </li> <li>➤ Es consolida la Cartera de Serveis SAM oferta pels municipis de +60.000 habitants (84,9% any 2014), mentre que l'oferta pels municipis de -60.000 habitants pateix una reducció important (68,4% any 2014).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Enguany es manté estable el nombre d'inspeccions per cada establiment inspeccionat (1,50 any 2014), tot i es redueix el nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants (3,1 any 2014 vs 3,3 any 2013).</li> <li>➤ S'utilitzen diferents eines per instar als propietaris dels establiments a esmenar les deficiències identificades: nombre d'avertiments i de requeriments emesos per cada 100 establiments.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- 27,4 advertiments.</li> <li>- 31,3 requeriments.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Els inspectors SAM dels municipis de menor població disposen d'un major nombre d'establiments per inspeccionar que els de municipis de més població.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- 986 establiments: municipis de -60.000 hab.</li> <li>- 887 establiments: municipis de +60.000 hab.</li> </ul> </li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Es mantenen baixos els recursos destinats a Seguretat Alimentària:           <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0,9 € per habitant.</li> <li>- 18,1% de despesa de SAM sobre el pressupost de Salut Pública.</li> </ul> </li> <li>➤ Es redueix la càrrega econòmica dels ajuntaments i augmenta la de la Diputació de Barcelona pel que fa a l'aportació econòmica als ens locals.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aportació econòmica en municipis de -60.000 habitants:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 55,4% ajuntament i 36,7% Diputació de BCN.</li> </ul> </li> <li>- Aportació econòmica en municipis de +60.000 habitants:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 70,1% ajuntament i 19,5% Diputació de BCN.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> |

### PRINCIPALS VALORS MITJANS

- ➔ S'han inspeccionat el 18,2% dels establiments alimentaris respecte al 20,9% del 2013 i al 23,2% del 2012. Per trams de població, no existeix una gran diferència en el % d'establiments alimentaris inspeccionats aquest 2014, i s'observa que aquest indicador ha anat disminuint al llarg d'aquests últims 3 anys.



- El percentatge d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments ha estat d'un 37,6%. Són els ens de menys habitants els que tenen un major percentatge ja que, possiblement, són els ens que han utilitzat més l'eina de la classificació en els darrers anys. Això podria haver-los permès de reduir la intensitat de les classificacions, ja que pot ser que pràcticament els manqui classificar només els establiments nous o que canvien de titular, per tenir actualitzat el mapa de risc.
- Els establiments inspeccionats han millorat pel que fa a la conformitat en instal·lacions i en disposar d'autocontrols. En canvi, els establiments alimentaris classificats obtenen resultats similars als de l'edició anterior. La dificultat en complir amb l'obligatorietat de disposar d'un pla d'autocontrol per part dels establiments alimentaris, pot ser el motiu pel que els resultats en aquests indicadors es mantenen per sota dels nivells de conformitat pel que fa a instal·lacions i en pràctiques de manipulació.
- Els ens han desenvolupat un 76,5% de les activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM.
- El percentatge de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos és de 70,3%.
- El percentatge d'establiments codificats és d'un 37,1%, sent els municipis de menys habitants els que presenten un major percentatge de codificació. Atès que coincideix que aquest tram de població té també un percentatge més elevat d'establiments classificats, possiblement aquests ens realitzen la codificació dels establiments aprofitant les visites de classificació del risc. A més, és possible que els municipis de més habitants apliquin una metodologia semblant, atès l'increment important dels establiments codificats i dels establiments classificats en la present edició.
- S'han registrat 0,68 brots de TIA sobre 100.000 habitants. Tot i que el resultat sembla acceptable, cal tenir en compte que és possible que hi hagi una infravaloració de les dades per diferents motius: d'una banda algunes toxicoinfeccions poden passar desapercebudes si la seva gravetat o el nombre d'afectats no és suficientment rellevant i, d'altra banda, els sistemes de recollida de dades epidemiològics no són sempre prou àgils ni són compartits entre totes les administracions que podrien estar implicades.
- El nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants ha estat d'1,2, valor sensiblement inferior al d'anys anteriors. Es continua detectant que els ens de major població, tot i el menor nombre de denúncies rebudes enguany, són els que en reben un major nombre, mentre que els ens de menys de 60.000 habitants continuen amb una tendència al descens.
- S'han incorporat tres nous indicadors relacionats amb els nivells del risc sanitari dels establiments classificats i els resultats obtinguts són el 35,9% dels establiments classificats com a risc baix, el 45,3% com a risc mitjà i el 18,9% com a risc alt. Són els municipis de menys de 60.000 habitants els que disposen de menys establiments de risc alt, però cal destacar que tenen un percentatge d'establiments classificats major que els municipis grans. En canvi, en els ens de més habitants, com que disposen de menys establiments alimentaris classificats, és possible que els seus esforços se centrin en els establiments de major risc.
- El nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants ha estat de 3,1 i es manté la tendència descendent.





- El nombre d'inspeccions per cada establiment alimentari ha estat d'1,5. Respecte a l'any anterior, els municipis han realitzat menys inspeccions per cada 1.000 habitants però els establiments inspeccionats han rebut un nombre similar de visites.
- S'han assessorat 70,3 establiments per cada 1.000 establiments censats al municipi. Són els municipis més grans els que han assessorat a un major nombre d'establiments.
- S'ha emès un nombre similar d'avertiments (27,4) que de requeriments (31,3). En els trams d'estudi, destaquen els ens amb menys població per l'ús d'avertiments davant l'ús dels requeriments en els municipis més grans.
- Les mesures cautelars aplicades als establiments han disminuït seguint la tendència dels darrers anys (2,9% el 2014, 3,6% el 2013 i 4,1% el 2012). Per contra, en els establiments sancionats s'observa una gran variabilitat en els resultats (2,9% el 2014, 3,5% el 2013 i 2,4% el 2012).
- El ens han realitzat el 95,6% de les inspeccions amb inspectors/es que són plantilla de l'ajuntament o d'empreses municipals públiques.
- Els inspectors de SAM han realitzat una mitjana de 329 visites, resultat que descriu una tendència variable en relació amb anys anteriors (281 l'any 2013 i 318 l'any 2012). Els ens de més població continuen realitzant un major nombre de visites de control per inspector/a que els municipis de menys població, ja que en aquests ens, els inspectors solen realitzar exclusivament la tasca d'inspecció, a diferència dels municipis més petits on els inspectors/es fan altres tasques del Servei de Salut.
- El nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM ha estat de 51.247. En els ens de menor població ha augmentat el nombre d'habitants per treballador/a mentre que en els municipis de més població ha disminuït lleugerament.
- El nombre d'establiments alimentaris per inspector/es de SAM ha estat de 908 establiments. Són els municipis de menys de 60.000 habitants els que tenen un major nombre d'establiments per inspector/es. En un principi, com més gran és el nombre d'establiments, major és el nombre d'inspectors del que disposa el municipi.
- S'han realitzat una mitjana de 22 hores anuals de formació específica per treballador/a de SAM. Els municipis de menys de 60.000 habitants són els que estan evidenciant una tendència a la baixa d'aquest indicador en els últims anys. Possiblement, la major càrrega d'establiments alimentaris per inspector/es de SAM ha influenciat en el temps disponible dels treballador/es SAM per rebre formació. Comparat amb la resta de serveis participants en als cercles, les hores rebudes per treballadors/es de SAM es troben en el segment més elevat.
- Es mantenen els mateixos valors de l'any 2013 per la despesa corrent del SAM amb 0,9 euros per habitant i per la despesa de SAM sobre el pressupost corrent municipal amb un 0,12%. Des d'una perspectiva transversal, cal destacar que l'àmbit de la seguretat alimentària continua sent el que suposa menys despesa per habitant i menys pressupost municipal.
- La proporció de pressupost corrent de Salut Pública que es destina a SAM ha estat del 18,1%. En els municipis de menys de 60.000 habitants es destina un percentatge més elevat, tot i que, enguany, s'ha reduït en quasi 3 punts percentuals. Possiblement, els ens de menys població poden dedicar més recursos a la Seguretat Alimentària gràcies al suport econòmic de la Diputació de Barcelona.



- El Servei de Seguretat Alimentària es financia en un 66,8% amb aportacions de l'ajuntament, un 23,4% amb aportacions d'altres institucions i el restant 9,8% amb taxes i preus públics. S'augmenta en més de 6 punts percentuals el finançament per part d'altres institucions, corresponent a les aportacions que realitza la Diputació de Barcelona. La seguretat alimentària és un dels serveis on l'aportació dels ajuntaments és més gran en relació amb les altres fonts de finançament.
- La despesa corrent anual de SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris ha estat de 80 euros. Continua la tendència descendent iniciada l'any 2012.





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

Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum

**Servei de Salut Pública**

Recinte Mundet. Edifici Serradell, 2a

Passeig de la Vall d'Hebron, 171

08035 Barcelona

Tel. 934 022 468

[s.salutp@diba.cat](mailto:s.salutp@diba.cat)

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



**Diputació  
Barcelona** | Àrea de Presidència

Direcció de Serveis de Planificació Econòmica

**Servei de Programació**

Edifici Can Serra

Rambla de Catalunya, 126, 5è

08008 Barcelona

Tel. 934 022 237

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

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



Mancomunitat  
de Catalunya