

5a edició del Cercle de comparació Intermunicipal de seguretat alimentària

Resultats any 2013

Versió lliure difusió



**Diputació
Barcelona**

**5a edició del
Cercle de comparació
intermunicipal de
seguretat alimentària**

Resultats any 2013

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 Trabal
Passeig de la Vall d'Hebron, 171
08035 Barcelona
Tel. 934 022 143
s.suportolc@diba.cat
www.diba.cat/web/salutpublica/seguretat_alimentaria

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

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 MUNICIPAL	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	62
III. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS/ RECURSOS HUMANS	66
IV. DIMENSIÓ ECONÒMICA	73
V. INDICADORS ENTORN.....	78
INFORME GLOBAL DELS INDICADORS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA 2013: CONCLUSIONS	79
INTRODUCCIÓ	81
ANÀLISI GLOBAL DELS INDICADORS	84
ANÀLISI DELS TALLERS DE FORTALESES	107
CONCLUSIONS FINALS	108



PRÒLEG

Ens plau presentar-vos el resultat del 5è Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal (CCISAM). Com cada any hem aconseguit augmentar el nombre d'ens participants i enguany ja en són 43, 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 2014 en el taller presencial de millora, ha estat l'anàlisi de fortaleces. Després de cercar 8 intervencions (fortaleces) que farien que tinguéssim uns serveis de Seguretat Alimentària d'excel·lència, la proposta de les fortaleces a analitzar es va fer des del Servei de Salut Pública. En els tallers es va analitzar quins són els factors d'èxit que faran possible assolir les fortaleces, tenint en compte també les seves dificultats d'implementació partint de l'experiència real dels participants, així com escollint propostes encara que no estiguin experimentades.

En els tallers s'ha analitzat, com cada any, el resultat del Quadre Resum d'Indicadors de l'activitat realitzada al 2013 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 realització d'una sessió d'acollida als nous integrants dels Cercles, per presentar-los els indicadors i les variables definides i consensuades l'any 2013.
- ♦ La recollida i la validació de les dades de l'activitat 2013, 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 cerca i la definició de les 8 fortaleces a treballar, així com els factors d'èxit "macros" per part del Servei de Salut Pública.
- ♦ La participació als tallers presencials de millora, en els quals els ens locals van poder aportar les seves experiències reals i també les teòriques que podrien fer possible l'assoliment de les fortaleces, així com els obstacles que poden dificultar-les. Això ha permès obtenir una fitxa per a cada fortaleza que recull tota aquesta informació.

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, els punts forts i les oportunitats de millora. Seguidament, l'anàlisi de les fortaleces 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 els Cercles de Comparació Intermunicipal en els ens locals, ja que any rere any hem anat creixent en nombre de participants. Per això, som optimistes i esperem seguir aquest increment en properes edicions, amb l'objectiu d'aconseguir uns serveis de seguretat alimentària de millor qualitat.



ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL



INTRODUCCIÓ

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

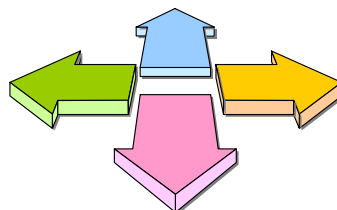
Si s'escau, es pot distingir entre usuaris interns i externs del servei.

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

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'analiza 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:

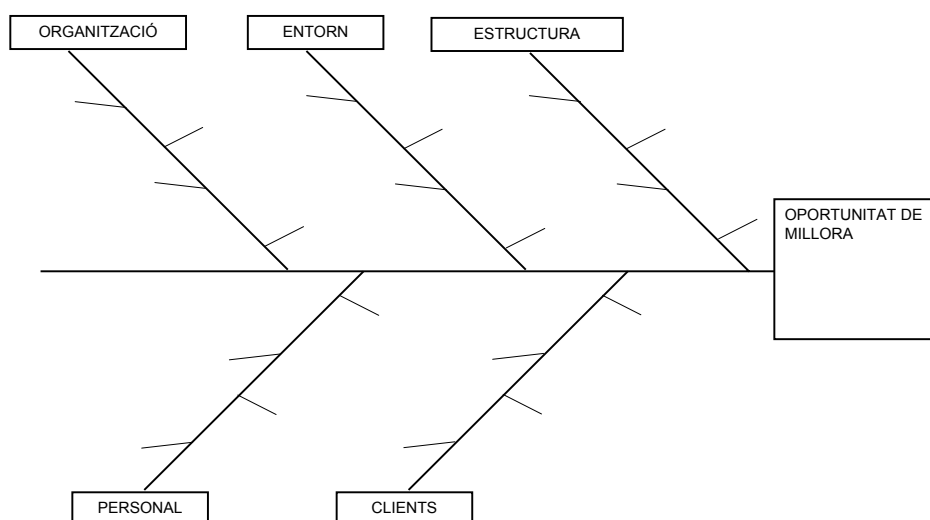
- 4.1.E. Introducció de la Metodologia.
- 4.2.E. Descripció d'una Fortalesa (en taules).
- 4.3.E. Presentació i Discussió en plenari de Fortaleses.



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.

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



4.2.A Matriu de Classificació de Causes. És una metodologia que ens permet conèixer el pes de cada causa en la globalitat d'una oportunitat de millora, així com ordenar les causes de major a menor importància.

Municipi:

MATRIU DE CLASSIFICACIÓ DE CAUSES

OPORTUNITAT DE MILLORA:

Tipus *	Causas **	PARTICIPANTS***												TOTAL ****	%	% Acumulat
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
TOTAL																

* Espines principals del peix: Organització / Entorn / Estructura / Personal / Clients
 ** Espines secundàries del peix

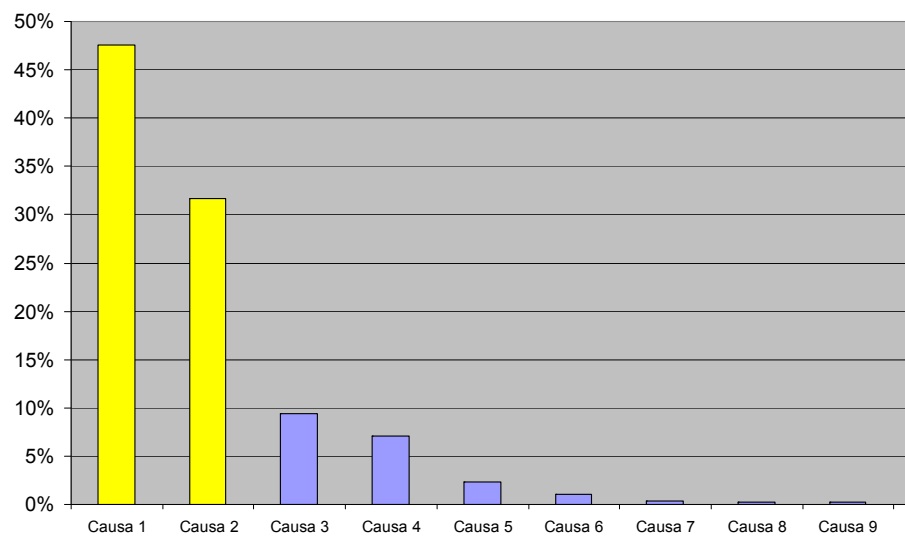
*** Puntuació: 1 Poc Important, 2 Important, 3 Molt important
 **** Multiplicació de la puntuació dels diversos participants

Els participants d'un equip de millora es reuneixen i, individualment, donen una puntuació subjectiva a les causes d'un problema (analitzades amb el diagrama Ishikawa). Cada un dels participants valora la importància de la causa de 1 a 3: 1 poc important, 2 important, 3 molt important.

acumulada de cada causa, que ens permet ordenar-les de major a menor, i d'aquesta manera decidir quines, de totes les causes detectades, cal abordar primer.

A continuació, per cada causa es multipliquen les puntuacions individuals i s'obté la ponderació

Gràficament, es poden representar les causes amb un diagrama de Pareto. A l'exemple següent, amb 2 causes, s'aconsegueix "atacar" un 80% de l'oportunitat de millora:



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.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

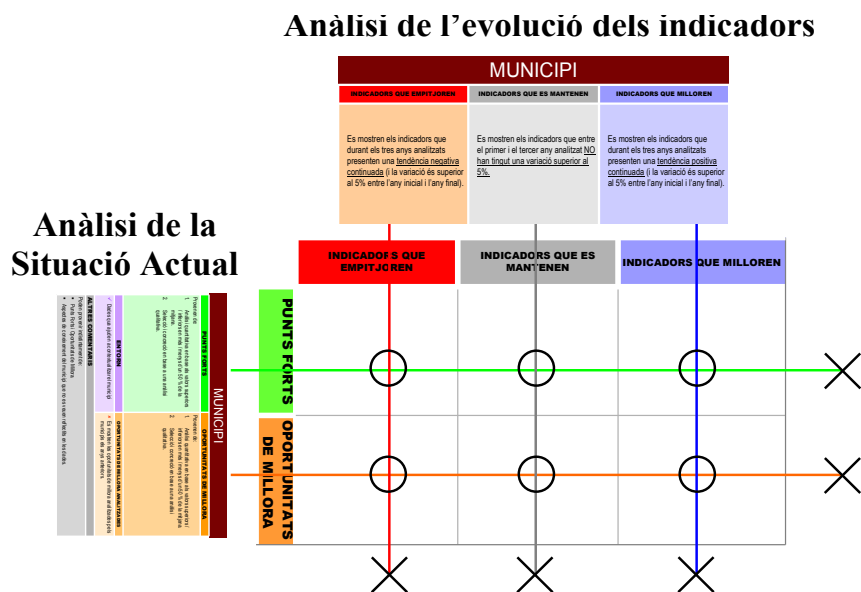
Els participants han d'escriure en cada un dels quadrants del document "Anàlisi de la situació actual a partir de l'evolució dels indicadors" una d'aquestes 6 situacions (d'esquerra a dreta i de dalt a baix):

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



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

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



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

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

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

D. ACTUACIONS D'ESTALVI ECONÒMIC

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

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

FINALITAT I OBJECTIUS DE LES ACTUACIONS D'ESTALVI ECONÒMIC

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

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

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

- Actuacions que s'inicien davant una reducció dels ingressos municipals i la necessitat de les entitats municipals de mantenir la prestació del serveis.
- Actuacions que s'inicien davant el sorgiment de noves demandes amb un pressupost de despesa congelats.
- Actuacions que s'inicien en el marc de la introducció de millores organitzatives en el 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		
ACTUACIÓ:		
- Nom de l'actuació: - Organització promotora: - Agents participants: - Any d'implementació:		
OBJECTIU DE L'ACTUACIÓ:		
DESCRIPCIÓ DE L'ACTUACIÓ		
VALORACIÓ ECONÒMICA DE L'ACTUACIÓ		
1. Valoració econòmica de l'actuació		
	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 contingut següents:

- ♦ Finalitat i objectius de les Actuacions d'Estalvi Econòmic.
- ♦ Fitxa de Formalització de les Actuacions d'estalvi Econòmic.

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

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

A més a més, es 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 processos 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 fortaleza, 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 Fortaleses

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

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

Durant els Tallers de Millora, hi ha les següents tasques a realitzar.

4.1.E Introducció de la metodologia

El Servei de Programació introdueix als tècnics municipals presents els Objectius i la dinàmica del taller d'Anàlisi de Fortaleses.

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

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

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

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

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

4.3.E Presentació i Discussió en plenari de Fortaleses

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

El Municipi Portaveu de cada taula exposa els Factors d'Èxit i Obstacles d'una Fortalesa que s'han consensuat i traslladat en el cartell A0.

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



5. FASE DE COMUNICACIÓ I IMPLEMENTACIÓ

Un cop realitzada la Fase de millora, cal comunicar a l'organització els resultats i les accions de millora que els tècnics han plantejat convenients de portar a terme. Aquesta **comunicació** la realitza 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 2013 es van realitzar els CCI dels següents 16 serveis, en els quals han participat 617 tècnics municipals, englobats en 27 Cercles.

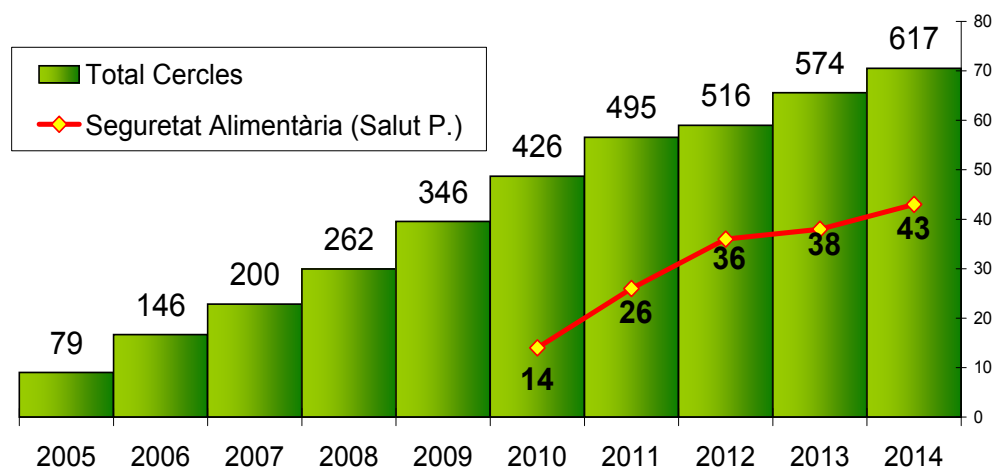
Cercles	2013			2014			Edició
	Municipis participants		Nombre de grups	Municipis participants		Nombre de grups	
	Prov. Bcn	Fora Prov. Bcn		Prov. Bcn	Fora Prov. Bcn		
Policia Local	58		4	61		2	9ª
Neteja viària i residus	38	2	3	42	2	2	11ª
Biblioteques	44		2	44		1	11ª
Espais Escènics Municipals	31		2	31		1	7ª
Escoles Bressol	32		2	34		1	9ª
Escoles de Música	37		2	40		1	10ª
Esports	53		4	56		2	11ª
Serveis Socials	53	2	4	53	4	3	13ª
Mercats Municipals	31 + 2**		2	32 + 2**		2	8ª
Fires Locals	27		2	30		2	6ª
Serveis Locals d'Ocupació	33		2	34		1	6ª
Ofic. Mun. d'Informació al Consumidor	31		2	34		2	6ª
Seguretat Alimentària (Salut P.)	34 + 4**		2	36 + 6**	1	2	5ª
Enllumenat Públic	23	1	1	24	2	2	5ª
Servei de Mediació Ciutadana	24		1	30		2	4ª
Verd Urbà	14		—	19		1	2ª
Total Cercles	574		35	617		27	

16 Cercles 16 Cercles

** Barcelona ciutat (districtes) ** Barcelona ciutat (districtes)

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
Policia Local		15	24	35	43	46	53	55	58	61
Neteja viària i residus	11	17	24	28	24	34	36	36	40	44
Biblioteques	13	27	37	37	37	37	54	44	44	44
Espais Escènics				12	26	30	29	30	31	31
Escoles Bressol		8	13	25	27	28	31	31	32	34
Escoles de Música		7	11	14	27	31	32	32	37	40
Esports	14	29	37	42	49	50	51	50	53	56
Serveis Socials	41	43	42	44	47	54	55	56	55	57
Mercats Municipals			12	25	29	29	30	30	33	34
Fires Locals					14	17	16	22	27	30
Serveis Locals d'Ocupació					12	26	30	32	33	34
OMICs					11	18	25	27	31	34
Seguretat Alimentària (Salut P.)						14	26	36	38	43
Enllumenat Públic						12	13	18	24	26
Servei de Mediació Ciutadana							14	17	24	30
Verd Urbà									14	19
Total Cercles	79	146	200	262	346	426	495	516	574	617



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'escletxa d'actuació actual (respecte el líder).
 5. Planificar els nivells de d'actuació futurs.
- c. **Fase d'Integració**
 La integració és el procés d'emprar els resultats del benchmarking per a fixar objectius operacionals pel canvi.
 6. Comunicar els resultats de benchmarking i obtenir acceptació.
 7. Establir fites funcionals.
- d. **Fase d'Acció**
 S'han de convertir en acció els resultats del benchmarking i els principis operacionals basats en aquests resultats. Així mateix, és necessari incorporar processos d'avaluació dels resultats i re-avaluar periòdicament les fites.
 8. Desenvolupar plans d'acció.
 9. Implementar accions específiques i supervisar el progrés.
 10. Recalibrar els benchmarks.
- e. **Fase de Maduresa**
 S'assoleix la maduresa quan s'incorporen les millors pràctiques del sector a tots els processos, assegurant així la superioritat. També s'assoleix la maduresa quan es converteix en una faceta contínua, essencial i autoiniciada del procés de gestió (dit d'una altra manera, quan s'institucionalitza el benchmarking).



LEGISLACIÓ

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

D'altra banda, a l'Annex 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 (2014). *Indicadors de gestió de serveis municipals. Guia d'interpretació 2012*. Barcelona: Diputació de Barcelona
- DIPUTACIÓ DE BARCELONA. SERVEI DE PROGRAMACIÓ (2014). *Anàlisi de serveis municipals mitjançant indicadors de gestió. Resultats any 2012*. Barcelona: Diputació de Barcelona
- FEMP (2006). *Guía para la Implantación de un sistema de costes en la Administración Local*. Madrid: Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP)
- LÓPEZ CAMPS, J.; GADEA CARRERA, A. (1992). *El control de gestión en la administración local*. Barcelona: Ediciones Gestión 2000
- METCALFE, L.; RICHARDS, S. (1989). *La modernización de la gestión pública*. Madrid: Ministerio para las Administraciones Públicas
- OSBORNE, D.; GAEBLER, T. (1994). *La reinención del gobierno. La influencia del espíritu empresarial en el sector público*. Barcelona: Paidós. p. 205-240 i 467-479
- SUBIRATS, J. (1989). *Análisis de políticas públicas y eficacia de la Administración*. Madrid: Ministerio para las Administraciones Públicas
- SPENDOLINI, M. (1992). *The benchmarking book*. New York (Estats Units), AMACOM, a division of the American Management Association
- BOSCH, N; MAS, D. (2008). *Indicadores de gestión: aplicación a los servicios municipales*. Papeles de Economía Española 115/2008, Fundación de las Cajas de Ahorros



EL CERCLE DE COMPARACIÓ DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA MUNICIPAL

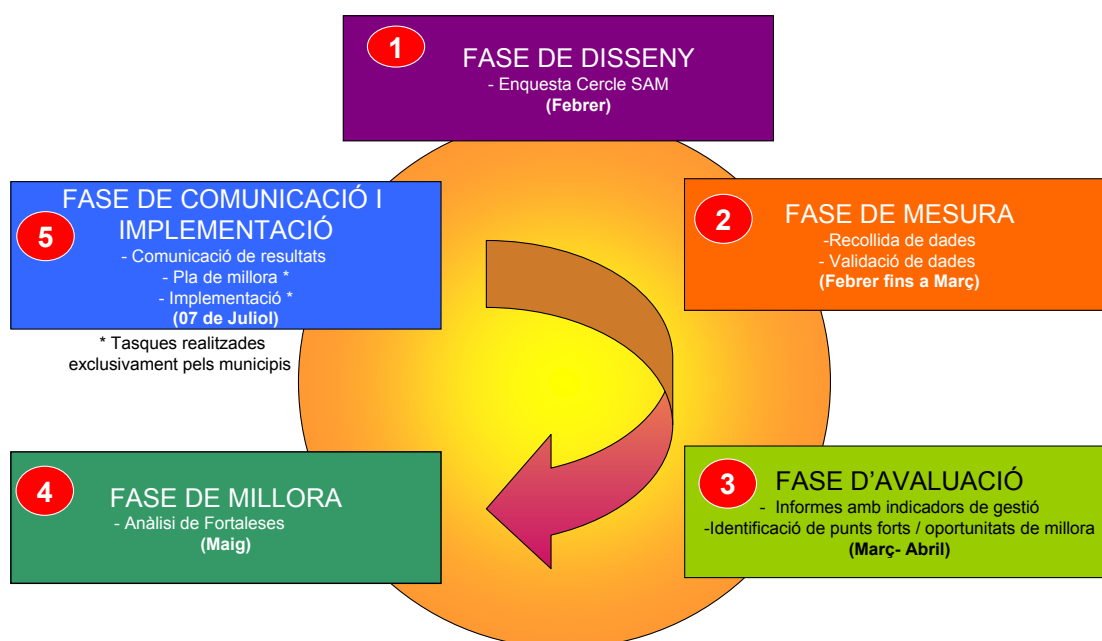
41



CALENDARI DEL CERCLE

En el quadre següent es mostren les dates del Cercle de Comparació Intermunicipal de de Seguretat Alimentària Municipal que ha tingut lloc durant l'any 2014.

DATES DEL CERCLE DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA MUNICIPAL



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 d'Hisenda i Recursos Interns 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, Cambrils.



ELS CRITERIS DE VALORACIÓ DELS INDICADORS

El color dels indicadors del Quadre Resum d'indicadors (QRI) que s'exposa seguidament, reflecteix un criteri de valoració que té en compte el valor de l'indicador respecte la mitjana, 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 25% 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 25% de la mitjana grupal es considera una OPORTUNITAT DE MILLORA. Per exemple, % d'hores de baixa sobre hores de conveni.
- ♦ **EN GROC**, aquells indicadors en què 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	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	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	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % Nombre d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % Nombre d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol sobre el nº establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Sumatori del nombre de dies transcorreguts fins a l'emissió dels requeriments sobre el nombre total de requeriments emesos	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	--	--
- Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	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 de visites de classificació sobre el total d'establiments alimentaris classificats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre d'informes sanitaris de projectes SA sobre el nombre de nous establiments alimentaris al municipi	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % de nous establiments alimentaris assessorats sobre el total de nous establiments alimentaris al municipi	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Nombre requeriments emesos sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % Nombre 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%
- % Nombre 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 total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % Nombre 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 de Salut pública	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Sou brut d'un inspector	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % Nombre 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 Servei	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%
- Despesa corrent en visites de control municipal SAM sobre el nombre total de visites de control municipals SAM	Inferior al 50%	Superior al 50%

52

Entorn

- Població	Inferior al 50%	Superior al 50%
- % Població estrangera	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Densitat de població (hab. / km ² municipi)	Inferior al 50%	Superior al 50%
- Renda per càpita	Inferior al 50%	Superior al 50%



QUADRE RESUM D'INDICADORS

Encàrrec polític / estratègic		2013		2013		Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania		2013	
Garantir el compliment de la normativa		2013		2013		2013		2013	
% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris		21,1		% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM		79,9		Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,81
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats		69,5		Sumatori del nombre de dies transcorreguts fins a l'emissió dels requeriments sobre el nombre total de requeriments emesos		18,0		Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,8
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats		49,5		% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos		63,2			
% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris		32,9		% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris		28,0			
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el n° d'establiments alimentaris classificats		72,3							
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el n° d'establiments alimentaris classificats		51,5							
Gestió de Riscos Sanitaris		2013		2013		2013		2013	
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants		3,3		Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària		0,14		Grau d'acompliment de la normativa	
Nombre de visites de classificació sobre el total d'establiments alimentaris classificats anual		1,1		Nombre d'informes sanitaris de projectes SA sobre el nombre de nous establiments alimentaris al municipi		49,7		Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	35,63
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats		1,47		% d'establiments alimentaris nous assessorats sobre el total de nous establiments alimentaris al municipi				% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,6
								% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,5
Usuari / Client									

Valors Organitzatius / RRHH		2013	
Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)		2013	
% de Gestió directa (Ajuntament, OOAA, Empreses municipals)	100,0	275	4,2
% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0,0	51.439	32.068
		874	29.438
		% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
		65,8	
Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)		2013	
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	94,5	24	
Disposar dels recursos humans adequats		2013	
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	275		
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	51.439		
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	874		
Millorar les habilitats dels/de les treballador/es del servei		2013	
Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es del Servei	24		
Promoure un clima laboral positiu per als treballadors		2013	
% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	4,2		
Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública	32.068		
Sou brut d'un inspector/a	29.438		
		% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
		65,8	
Economia		2013	
Disposar dels recursos adequats		2013	
Despesa corrent de SAM per habitant	0,9	11,1	123
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,12	16,7	85
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	18,5	72,2	
Ofertir el servei a uns costos unitaris adequats		2013	
Despesa corrent anual en visites de control municipal SAM sobre el nombre total de visites de control municipals SAM	123		
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	85		
Entorn		2013	
Població	76.955	15.137	16
% Població estrangera	3.864		
		Renda per càpita	

I. DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

Garantir el compliment de la normativa

% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any (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. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 21,1%	Ens locals participants: 43

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament en 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. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 69,5%	Ens locals participants: 41

% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat. S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la inocuïtat 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 més registres); 3.Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de Proveïdors (els corresponents registres). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 49,5%	Ens locals participants: 41

% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any (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. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 32,9%	Ens locals participants: 42



% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
$\text{Fórmula de càlcul: } \frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament en 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. ➤ 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). S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 72,3%	Ens locals participants: 38

% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol.	
$\text{Fórmula de càlcul: } \frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per establiments alimentaris classificats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat. S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la inocuitat 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 més registres); 3.Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de Proveïdors (els corresponents registres). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 51,5%	Ens locals participants: 37



Gestionar un servei de "qualitat"

% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'activitats de la Cartera de Serveis del SAM que l'ajuntament realitza.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'activitats ESPECÍFIQUES de la Cartera de Serveis de SAM realitzades}}{\text{Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'activitats específiques de la Cartera de Serveis de SAM realitzades: són les activitats que l'ajuntament realitza i que estan incloses en la Cartera de Serveis del SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). ➤ Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM: La Cartera de Serveis de SAM estableix les següents activitats: 1. Registre d'establiments alimentaris de competència municipal; 2. Actualització del cens d'establiments alimentaris; 3. Classificació d'establiments alimentaris en funció del risc; 4. Obertura d'establiments: informe de projecte i la inspecció inicial; 5. La inspecció d'ofici; 6. Informes sanitaris per altres raons; 7. El suport laboratorial: la presa de mostres i l'anàlisi; 8. El sistema d'informació i divulgació; 9. Activitats d'assessorament; 10. La formació dels tècnics propis; 11. La formació dels manipuladors d'aliments; 12. Atenció de queixes i denúncies; 13. Inspecció per denúncia; 14. Col·laboració en alertes; 15. Control del transport urbà d'aliments; 16. Requeriments i mesures cautelars; 17. Expedients sancionadors. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 79,9%	Ens locals participants: 43

Sumatori del nombre de dies transcorreguts fins a l'emissió dels requeriments sobre el nombre total de requeriments emesos	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de dies transcorreguts des que es realitza la inspecció fins que s'emet el requeriment sobre el total de requeriments emesos.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Dies transcorreguts des de que es realitza la inspecció fins que s'emet el requeriment}}{\text{Nombre total de requeriments emesos}}$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dies transcorreguts des que es realitza la inspecció fins que s'emet el requeriment: SUMA del nombre de dies des que l'inspector realitza la inspecció fins que el servei emet els requeriments en el cas que n'hi hagin. Es comptabilitzen els dies laborables. Pels ajuntaments que facin actes i/o actes i requeriments, aquesta variable només computa la informació relativa als requeriments (no actes). S'entén per REQUERIMENT: el document administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que esmeni les deficiències detectades i recollides en l'acta d'inspecció. El document ha de contemplar un acusament de rebut i un termini d'execució. ➤ 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. S'entén per REQUERIMENT: el document administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que esmeni les deficiències detectades i recollides en l'acta d'inspecció. El document ha de contemplar un acusament de rebuda i un termini d'execució. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 18	Ens locals participants: 28



% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de requeriments emesos pels ajuntaments que s'han resolt favorablement sobre el total de requeriments emesos.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de requeriments resolts favorablement}}{\text{Nombre total de requeriments emesos}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de requeriments resolts favorablement: SUMA del nombre total de requeriments resolts favorablement durant l'any en estudi (encara que s'hagin emès l'any anterior). S'entén per REQUERIMENT RESOLT FAVORABLEMENT: Aquell requeriment a l'establiment inspeccionat, en el què durant la visita de comprovació (inspecció, recepció de documentació, etc.) es posa de manifest que s'han resolt, almenys, el 80% dels incompliments requerits. ➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les inspeccions realitzades en matèria de seguretat alimentària. S'entén per REQUERIMENT: el document administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que esmeni les deficiències detectades i recollides en l'acta d'inspecció. El document ha de contemplar un acusament de rebuda i un termini d'execució. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 63,2%	Ens locals participants: 31

% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments codificats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments codificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments codificats: SUMA del nombre total d'establiments codificats (aquest és un valor acumulat d'altres anys). *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 "<i>Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya</i>". ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any (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. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 28%	Ens locals participants: 40



Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania

Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de brots de TIA sobre la població del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de brots de TIA}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de brots de TIA: SUMA del nombre de brots que es donen al municipi durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per BROTS DE TOXICOINFECCIÓ ALIMENTÀRIA (TIA): els brots epidèmics relacionats amb les malalties transmeses via alimentària. Són brots de declaració obligatòria i es recullen en el butlletí epidemiològic de Catalunya de manera periòdica. El municipi participa en la fase de comunicació del risc i col·labora amb la Generalitat en la investigació epidemiològica aportant dades de l'activitat alimentària. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 0,81	Ens locals participants: 37

Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de denúncies que ha rebut el servei durant l'any en relació amb la població del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombres de denúncies rebudes}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 10.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de denúncies rebudes: SUMA del nombre total de denúncies rebudes durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per DENÚNCIES: les comunicacions que es fan a l'administració de presumptes irregularitats en matèria de SAM. Les denúncies es poden rebre per diferents vies: trucades telefòniques identificades, entrada per escrit al Registre, a través de OPIC/OMIC, dirigit al servei de Salut Pública, a través de la Policia Local. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 1,84	Ens locals participants: 43



II. DIMENSIÓ USUARI / CLIENT

Gestió de riscos sanitaris

Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'inspeccions que realitza el SAM del municipi per cada 1.000 habitants.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1.000$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar (inclou valoracions del risc) i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 3,3	Ens locals participants: 43

Nombre de visites de classificació sobre el total d'establiments alimentaris classificats anual	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre mig de visites de classificació que el servei realitza amb relació als establiments alimentaris classificats en el municipi durant l'any.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total de visites de classificació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}}$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total de visites de classificació: SUMA del nombre total de les VISITES de CLASSIFICACIO (incloses les Re-classificacions) realitzades per l'AJUNTAMENT, per les EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, que es realitzen durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per visita de CLASSIFICACIÓ: les accions encaminades a valorar el risc sanitari dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb l'objectiu d'obtenir un perfil de risc dels establiments minoristes de competència municipal per tal de planificar i/o prioritzar les actuacions en matèria de seguretat alimentària. S'EXCLOUEN: les INSPECCIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ 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). S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 1,1	Ens locals participants: 38



Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre mig d'inspeccions que el servei realitza amb relació al total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar (inclou valoracions del risc) i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 1,47	Ens locals participants: 42

Comunicació, foment i suport d'activitats de Seguretat alimentària

Nombre d'informes sanitaris de projectes SA sobre el nombre de nous establiments alimentaris al municipi	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'informes sanitaris de projectes Seguretat alimentària (SA) amb relació al nombre de projectes de nous establiments alimentaris al municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'informes sanitaris de projectes SA}}{\text{Nombre de nous establiments alimentaris al municipi}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'informes sanitaris de projectes SA: SUMA del nombre d'informes de projectes de Seguretat alimentària (SA) realitzats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per INFORME SANITARI DE PROJECTE, l'integrat dins del procediment dels permisos o concessions municipals. Inclou els informes de projectes i annexes, que es compten per separat. S'EXCLOUEN: les activitats d'assessorament previ en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre de nous establiments alimentaris al municipi: SUMA dels establiments alimentaris de competència municipal oberts al municipi durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per NOUS ESTABLIMENTS, els establiments de nova obertura (a través de llicències, permisos i comunicacions), els que canvien de titularitat i els que realitzen canvis en l'activitat (en el cas de noves instal·lacions, modificació o ampliació) a partir del moment en què l'ajuntament rep la sol·licitud. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 0,14	Ens locals participants: 42



% d'establiments alimentaris nous assessorats sobre el total de nous establiments alimentaris al municipi	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de nous establiments alimentaris del municipi que s'han assessorat.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de nous establiments alimentaris assessorats}}{\text{Nombre de nous establiments alimentaris al municipi}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de nous establiments alimentaris assessorats: SUMA del nombre de nous establiments alimentaris que han estat assessorats al SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per ASSESSORAMENT les accions encaminades a informar i comunicar als titulars o responsables autoritzats dels nous 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. ➤ Nombre de nous establiments alimentaris al municipi: SUMA dels establiments alimentaris de competència municipal oberts al municipi durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per NOUS ESTABLIMENTS, els establiments de nova obertura (a través de llicències, permisos i comunicacions), els que canvien de titularitat i els que realitzen canvis en l'activitat (en el cas de noves instal·lacions, modificació o ampliació) a partir del moment en què l'ajuntament rep la sol·licitud. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 49,7%	Ens locals participants: 32

Grau d'acompliment de la normativa

Nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre de requeriments pels establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total de requeriments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les inspeccions realitzades en matèria de seguretat alimentària. S'entén per REQUERIMENT: el document administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que esmeni les deficiències detectades i recollides en l'acta d'inspecció. El document ha de contemplar un acusament de rebuda i un termini d'execució. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 35,6	Ens locals participants: 35



% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre els establiments alimentaris inspeccionats.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més mesures cautelars durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). 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 d'ASF i/o la suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats; i la intervenció de mitjans materials i/o humans. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 3,6%	Ens locals participants: 41

% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris sancionats en relació amb el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris sancionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris sancionats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més sancions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per SANCIÓ: el que recull l'art. 71 de la Llei 18/2009 de Salut Pública: multa pecuniària o multa pecuniària i tancament temporal de l'establiment. En els establiments alimentaris sancionats també s'inclouen les Multes coercitives, recollides a l'article 65 del capítol III de la Llei 18/2009 de Salut Pública. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 3,5%	Ens locals participants: 41



III. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS/ RECURSOS HUMANS

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

% de Gestió directa	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió directa (ja sigui per una sola administració local o en col·laboració amb d'altres administracions).	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Gestió directa}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestió directa (Ajuntament, OOAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.). ➤ Gestió indirecta (Concessió): Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta). 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 100%	Ens locals participants: 42

% de Gestió indirecta	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió indirecta (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada o societat d'economia mixta).	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Gestió indirecta}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestió directa (Ajuntament, OOAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.). ➤ Gestió indirecta (Concessió): Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta). 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 0%	Ens locals participants: 42



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

% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau de inspeccions pròpies fetes en l'ajuntament sobre el total d'inspeccions realitzades en el municipi.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'inspeccions de l'ajuntament: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS que realitza l'AJUNTAMENT durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per INSPECCIÓ de l'ajuntament les accions REALITZADES per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). S'INCLOUEN, els inspectors contractats a través de Plans d'Ocupació. S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar (inclou valoracions del risc) i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspeccions empreses externes: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per EMPRESAS EXTERNES durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per INSPECCIÓ D'EMPRESAS EXTERNES, les inspeccions realitzades per INSPECTORS que NO són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol II), a DEMANDA de l'AJUNTAMENT. En aquest cas, les inspeccions són contractades per l'ajuntament a una empresa externa especialitzada en Seguretat Alimentària o Autònoms. S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar (inclou valoracions del risc) i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESAS EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar (inclou valoracions del risc) i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 94,5%	Ens locals participants: 40



Disposar dels recursos humans adequats

Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total de visites de control realitzades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de visites de control de l'ajuntament}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de visites de control de l'ajuntament: SUMA del nombre total de VISITES de CONTROL de l'ajuntament que es realitzen durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per VISITA de CONTROL les visites de CLASSIFICACIÓ i les d'INSPECCIÓ realitzades per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). S'EXCLOUEN: les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la què es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%,...etc). 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 275	Ens locals participants: 38

Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima la càrrega de treball dels/les treballadors/es municipals amb relació al nombre d'habitants del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'habitants: nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%,...etc) 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 51.439	Ens locals participants: 43

Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total d'establiments alimentaris del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any (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. ➤ 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). S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la què es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%,...etc). 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 874	Ens locals participants: 38



Promoure un clima laboral positiu per als treballadors/res

% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/res de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és el percentatge d'hores de baixa del personal del SAM, respecte les hores ordinàries previstes per conveni. És un indicador útil per analitzar el clima laboral del SAM.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de baixa}}{\text{Nombre d'hores de conveni d'un treballador/ra} \times \text{Treballadors/res de SAM}} \times 100$	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'hores de baixa: SUMA del nombre total de les hores de baixa i d'indisposicions (Indisposició laboral transitòria i accidents de treball), del conjunt dels treballadors/res del SAM. NO es consideren les hores de baixa per maternitat, paternitat, ni els permisos i les llicències. ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%,...etc). ➤ Nombre d'hores de conveni d'un treballador/ra: NOMBRE D'HORES ANUALS LABORALS per conveni d'un treballador/ra del SAM. NOTA : Les hores de conveni s'empraran per traduir el nombre de treballadors en hores (i poder-ho comparar amb les hores de baixa). 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 4,2%	Ens locals participants: 42

Sou brut anual d'un tècnic/a de Salut Pública	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el salari brut del lloc de treball d'un professional. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
Fórmula de càlcul: Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut Pública	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sou brut anual del lloc de treball d'un tècnic/a de SALUT PÚBLICA (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitat, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respectiu per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona o en cas que no es disposi d'aquesta dada, la facilitada pel propi ajuntament. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 32.068	Ens locals participants: 35

Sou brut anual d'un/a inspector/a	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el salari brut del lloc de treball d'un/a inspector/a. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
Fórmula de càlcul:	Sou brut base anual d'un/a inspector/a.
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sou brut anual del lloc de treball d'un/a INSPECTOR/A (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitat, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respectiu per a l'"Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona o en cas que no es disposi d'aquesta dada, la facilitada pel propi ajuntament. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 29.438	Ens locals participants: 22

% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la proporció de dones sobre el total dels treballadors/es de SAM. És un indicador que ens reflecteix l'estructura de gènere de la plantilla.	
Fórmula de càlcul:	$\frac{\text{Dones a la plantilla}}{\text{Treballadors/es de SAM}} \times 100$
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dones a la plantilla (treballadores) del SAM: SUMA del nombre total de DONES treballadores de SAM. S'entén per TREBALLADORA de SAM, les DONES treballadores incloses en el Capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal femení de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. En el cas de contractacions temporals i/o a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any. ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%,...etc). 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 65,8%	Ens locals participants: 42



Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/res del Servei	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la durada i/o intensitat de la formació que reben els treballadors/res del SAM. És un indicador que ens mostra l'esforç municipal per la millora de la capacitat del seus professionals.	
<p style="text-align: center;">Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM</p> <p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$</p>	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM: SUMA del nombre total d'hores d'assistència i participació a activitats de formació continuada al conjunt dels treballadors/res de SAM relacionades amb el lloc de treball. S'entén per HORES DE FORMACIÓ: les hores de cursos, jornades, tallers i seminaris, proposades i/o autoritzades per l'Ajuntament i/o entitat, que estiguin justificades documentalment i d'especialitats relacionades amb tasques específiques. La formació transversal NO es compta com a formació específica SAM. Es recull la formació específica en seguretat alimentària (per exemple: en el cas del "Diplomat en Sanitat", seria una part proporcional de la formació en Salut Pública). ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%,...etc). 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 24	Ens locals participants: 40



IV. DIMENSIÓ ECONÒMICA

Disposar dels recursos adequats

Despesa corrent de SAM per habitant.	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent de SAM pels habitats residents al municipi.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Nombre d'habitants}}$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Nombre d'habitants. És el nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 0,9	Ens locals participants: 41

% de la despesa corrent del SAM sobre el pressupost corrent municipal.	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM amb relació al pressupost corrent municipal, reflectint el pes econòmic del servei dins el pressupost municipal.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del pressupost municipal}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Despeses corrents del pressupost municipal: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis), 3 (Interessos) i 4 (Transferències Corrents) del pressupost municipal consolidat (s'inclou l'Ajuntament, els Organismes Autònoms i no s'inclouen les empreses municipals). 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 0,12%	Ens locals participants: 34



% de la despesa corrent del SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública.	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM en relació amb el pressupost de Salut Pública.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del servei de Salut Pública}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Despeses corrents del servei de Salut Pública: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de Salut Pública. S'EXCLOU: les despeses de les partides d'animals de companyia. S'EXCLOU: la despesa destinada a consum i junta arbitral, laboratori, administració, serveis jurídics... 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 18,5%	Ens locals participants: 41

Finançar adequadament el servei

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb taxes, preus públics i altres ingressos. És una valoració del pes dels ingressos aportats per les persones usuàries en el finançament del servei, i una mostra del seu grau de finançament.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions taxes i preus públics en SAM}}{\text{Despesa corrent anual del SAM}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportacions taxes i preus públics en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 3 (Taxes, preus públics i altres ingressos). Exemple: INCLOU taxes per inspecció i/o autorització, els ingressos per sancions, els preus de cursos de manipuladors, preus d'anàlisi de laboratori, etc. En el cas de gestió indirecta, s'inclouen els ingressos de l'entitat gestora (compte d'explotació). ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 11,1%	Ens locals participants: 41



% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador recull el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb aportació d'altres institucions públiques. És una valoració dels ingressos procedents d'institucions diferents de la municipal, i una mostra del grau de finançament dels SAM.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions d'altres institucions en SAM}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportacions d'altres institucions en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 4 (Transferències corrents) d'altres institucions: Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona, etc. No s'inclouen les transferències de l'Ajuntament a l'Organisme Autònom ni a la Concessionària. ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 16,7%	Ens locals participants: 41

% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents de SAM que són finançades amb aportació municipal. L'indicador reflecteix el grau de finançament municipal del servei.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions de l'ajuntament}}{\text{Despesa corrent anual del SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: S'obté AUTOMÀTICAMENT com a resultat de l'operació següent: Despeses corrents - Aportacions taxes i preus públics - Aportacions d'altres institucions. ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 72,2%	Ens locals participants: 41



Oferir el servei a uns costos unitaris adequats

Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent del SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris que hi ha al municipi. És un indicador que ens aproxima sobre el grau i la intensitat de cobertura de les activitats vinculades amb el SAM.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}$</p>	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any (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. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 122	Ens locals participants: 40



Despesa corrent anual en visites de control municipal SAM sobre el nombre total de visites de control municipals SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent en visites de control municipals sobre el nombre de visites de control municipals. Ens reflecteix l'esforç econòmic que fa el servei destinat a la realització d'aquesta tasca.</p>	
$\frac{\text{Despesa corrent en inspecció municipal SAM}}{\text{Nombre de visites de classificació de l'ajuntament} + \text{Nombre de visites de classificació d'empreses externes} + \text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}$	
<p>Variables emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent en inspecció municipal SAM: Inclou les despeses proporcionals SAM: (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis), destinades a la VISITA d'establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i que han estat realitzades per l'ajuntament i per empreses externes, que es realitzen durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'empreses externes, s'inclouen les despeses de l'empresa contractada per SAM (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres). S'EXCLOU: la despesa destinada a les inspeccions de la resta de Salut Pública (que no són SAM). ➤ Nombre de visites de classificació de l'ajuntament: SUMA del nombre total visites de CLASSIFICACIÓ (incloses les Re-classificacions) realitzades per l'AJUNTAMENT durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per visita de CLASSIFICACIÓ de l'ajuntament les accions REALITZADES per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). S'INCLOUEN, els inspectors contractats a través de Plans d'Ocupació. S'entén per visita de CLASSIFICACIÓ: les accions encaminades a valorar el risc sanitari dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb l'objectiu d'obtenir un perfil de risc dels establiments minoristes de competència municipal per tal de planificar i/o prioritzar les actuacions en matèria de seguretat alimentària. S'EXCLOUEN: les INSPECCIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre de visites de classificació d'empreses externes: SUMA del nombre total visites de CLASSIFICACIÓ (incloses les Re-classificacions) realitzades per EMPRESES EXTERNES durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per visita de CLASSIFICACIÓ d'EMPRESES EXTERNES les accions realitzades per INSPECTORS que NO són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol II), a DEMANDA de l'AJUNTAMENT. En aquest cas, les visites de classificació són contractades per l'ajuntament a una empresa externa especialitzada en Seguretat Alimentària i/o Autònoms. S'entén per visita de CLASSIFICACIÓ: les accions encaminades a valorar el risc sanitari dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb l'objectiu d'obtenir un perfil de risc dels establiments minoristes de competència municipal per tal de planificar i/o prioritzar les actuacions en matèria de seguretat alimentària. S'EXCLOUEN: les INSPECCIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ 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). ➤ * S'entén per INSPECCIÓ de l'ajuntament les accions REALITZADES per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). S'INCLOUEN, els inspectors contractats a través de Plans d'Ocupació. S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar (inclou valoracions del risc) i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspeccions empreses externes: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per EMPRESES EXTERNES durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). S'entén per INSPECCIÓ D'EMPRESES EXTERNES, les inspeccions realitzades per INSPECTORS que NO són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol II), a DEMANDA de l'AJUNTAMENT. En aquest cas, les inspeccions són contractades per l'ajuntament a una empresa externa especialitzada en Seguretat Alimentària o Autònoms. S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar (inclou valoracions del risc) i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. 	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 85	Ens locals participants: 41



V. INDICADORS ENTORN

Població	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la grandària d'un municipi en termes d'habitants.	
Fórmula de càlcul: <i>Nombre d'habitants</i>	
Variables emprades:	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 76.955	Ens locals participants: 43

% Població estrangera	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura el nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Població estrangera}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100$	
Variables emprades:	
➤ Població estrangera: Nombre de persones estrangeres empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 15,6%	Ens locals participants: 43

Densitat de població (hab. / km² municipi)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra la distribució del nombre d'habitants en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Superfície municipal}}$	
Variables emprades:	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
➤ Superfície municipal: Extensió del municipi, en Km. quadrats. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 3.864	Ens locals participants: 43

Renda per càpita	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és la relació que hi ha entre la renda familiar bruta disponible del municipi i el nombre d'habitants i ens reflecteix el nivell de riquesa econòmica del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Renda familiar bruta disponible}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
Variables emprades:	
➤ Renda familiar bruta disponible: Renda municipal. Font: Diputació de Barcelona (SIEM, elaboració pròpia).	
➤ Població: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE.	
Valor mitjà de l'indicador 2013: 15.137	Ens locals participants: 43



INFORME GLOBAL DELS INDICADORS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA 2013: CONCLUSIONS



INTRODUCCIÓ

En aquest document es pot trobar la informació referent als resultats del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal 2013 que analitza els principals resultats de les dades aportades per 43 ens participants de la província de Barcelona (hi ha 38 municipis i 6 districtes de la ciutat de Barcelona, Gràcia, Sant Martí, Ciutat Vella, Horta - Guinardó, Les Corts i Sant Andreu, que han estat tractats com si fossin municipis independents). Els diferents apartats són:

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

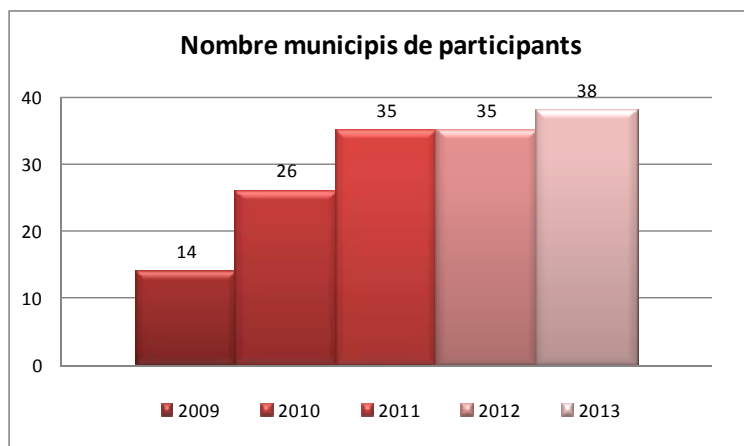
En la present edició destaquem que disposem d'una sèrie temporal de dades corresponents als cinc anys de realització dels Cercles (any 2009, 2010, 2011, 2012 i 2013). En aquest informe es realitza l'anàlisi dels darrers tres anys que són els més significatius i amb major nombre de participants, fet que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

Pel que fa al nombre d'ens participants s'ha incrementat en tres municipis i dos districtes de Barcelona respecte a l'any 2012 (veure taula 1 i gràfic 1). En aquesta edició, s'ha de destacar la incorporació d'un municipi de fora la província de Barcelona, Cambrils.

PARTICIPANTS 2012			
NOM	POBLACIÓ	NOM	POBLACIÓ
Badalona	219.708	Montmeló	8.860
Barbera del Vallès	32.580	Palau-solità i Plegamans	14.454
Castellbisbal	12.369	Prat de Llobregat, El	63.419
Castelldefels	63.077	Premià de Mar	28.136
Ciutat Vella (Barcelona)	103.339	Rubí	74.468
Cornella de Llobregat	86.687	Sabadell	207.649
Gavà	46.377	Sant Adrià de Besos	34.822
Gràcia (Barcelona)	120.949	Sant Boi de Llobregat	83.408
Granollers	59.753	Sant Cugat del Vallès	86.108
Horta Guinardó (Barcelona)	167.743	Sant Feliu de Llobregat	43.769
Hospitalet de Llobregat, L'	254.056	Sant Martí (Barcelona)	232.826
Igualada	38.978	Sant Sadurní d'Anoia	12.603
Llicà d'Amunt	14.659	Santa Coloma de Gramenet	120.029
Manlleu	20.435	Sitges	29.140
Manresa	76.170	Terrassa	215.055
Masnou, El	22.595	Vic	41.647
Mataró	124.099	Viladecans	65.444
Mollet del Vallès	51.954	Vilafranca del Penedès	38.929
Montcada i Reixac	34.863	Vilanova i La Geltrú	66.275
NOUS PARTICIPANTS 2013			
NOM	POBLACIÓ	NOM	POBLACIÓ
Cambrils	33.775	Premià de Dalt	10.319
Franqueses del Vallès, Les	19.074	Sant Andreu (Barcelona)	146.846
Les Corts (Barcelona)	81.640		

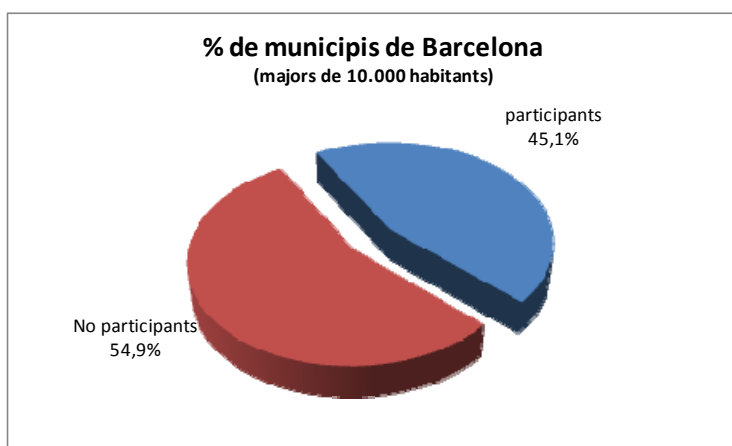
Taula 1: Ens participants a l'edició 2013 i la seva població.





Gràfic 1: Evolució temporal de nombre de municipis participants. Anys 2009-2013.

Els 43 ens participants a 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 45,1% de tots els municipis de la Província de Barcelona amb una població major de 10.000 habitants (veure gràfic 2). Per a realitzar aquests càlculs, excepcionalment s'ha tingut en compte el municipi de Montmeló amb 8.860 habitants.

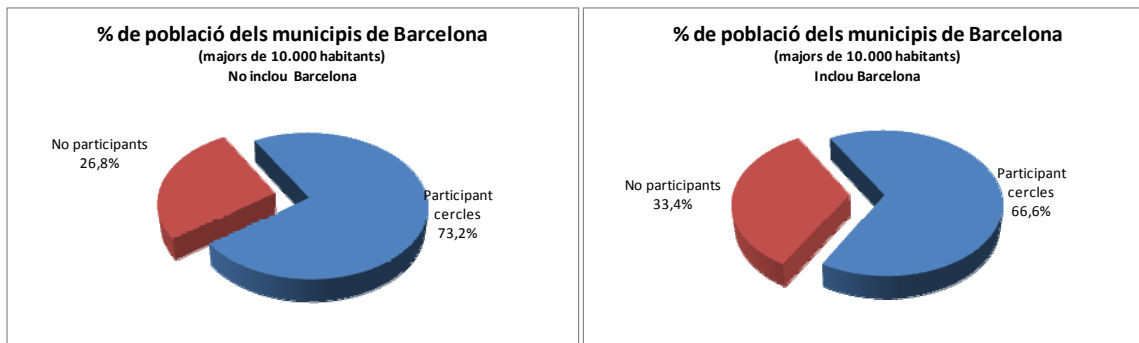


Gràfic 2: Percentatge de municipis de la Província de Barcelona que han participat en els Cercles (municipis majors de 10.000 habitants, incloent Montmeló).

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 té en compte 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 és d'un 73,2% (veure gràfic 3). L'any anterior va ser d'un 72,4% de participació.

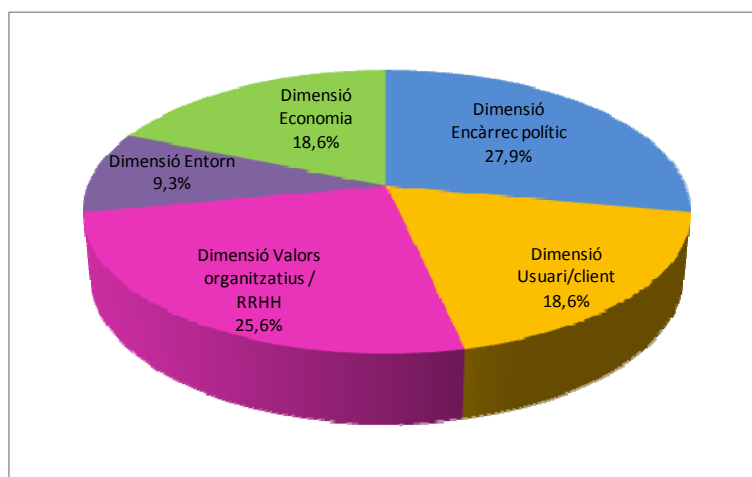
Computant tota població del municipi de Barcelona, el percentatge de població que representen els municipis participants sobre el total de la població dels municipis de més de 10.000 habitants és d'un 66,6% (veure gràfic 4). L'edició anterior va ser d'un 61,3%.



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

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 39 indicadors agrupats en quatre dimensions i 4 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 (2011, 2012 i 2013).
- ◆ 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. DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

Els indicadors de la dimensió "Encàrrec Polític / Estratègic" aporten informació de la qualitat del servei i del grau d'acompliment dels tres objectius estratègics: 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 2011, 2012 i 2013:

Garantir el compliment de la normativa	2011	2012	2013	Gestionar un servei de "qualitat"	2011	2012	2013
% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	27,4 %	23,4 %	21,1 %	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	75,2 %	75,9 %	79,9 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	--	--	69,5 %	Sumatori del nombre de dies transcorreguts fins a l'emissió dels requeriments sobre el nombre total de requeriments emesos	15,0	16,0	18,0
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	--	--	49,5 %	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	57,9 %	62,3 %	63,2 %
% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	--	37,3 %	32,9 %	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	--	--	28,0 %
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	--	72,3 %				
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	--	--	51,5 %				

Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania	2011	2012	2013
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,92	0,68	0,81
Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	1,9	1,7	1,8

Taula 2: Indicadors de la dimensió Encàrrec Polític / Estratègic. Any 2011-2013.

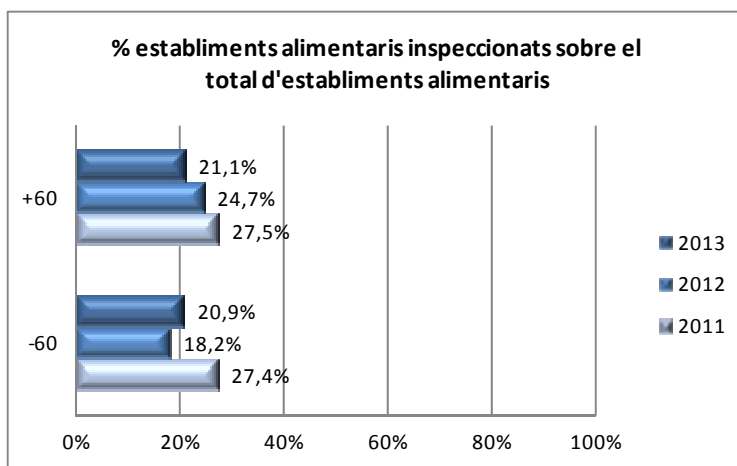
1.A. GARANTIR EL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA

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 alimentaris inspeccionats, l'any 2013 es van inspeccionar el 21,1% dels establiments respecte al 23,4% del 2012 i al 27,4% del 2011.

Per trams de població, al 2013 el % d'establiments inspeccionats es situa al voltant de la mitjana en ambdós trams i també, el % d'inspeccions ha disminuït en relació amb els anys anteriors, tal i com es pot comprovar en el gràfic 6.

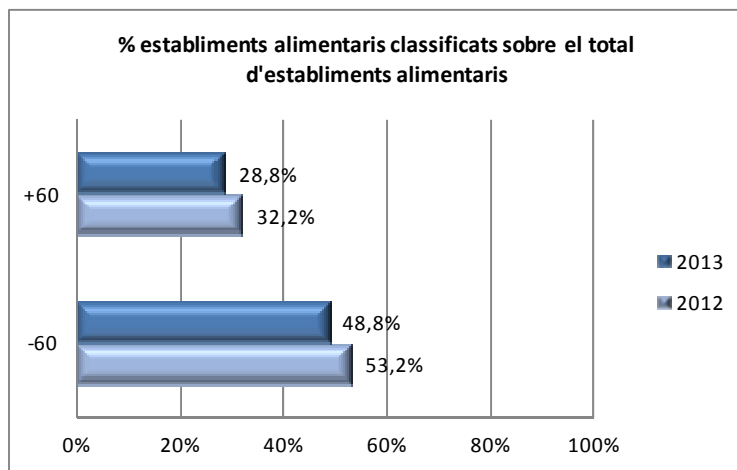




Gràfic 6: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013

Respecte al percentatge d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris, el resultat ha estat d'un 32,9% respecte al 37,3% de l'any passat.

Analitzant per trams de població, són els ens de menys habitants els que tenen un major percentatge en aquest indicador, ja que possiblement, els municipis més grans hagin continuat inspeccionant els establiments com han fet sempre, donat que la classificació dels establiments minoristes s'ha començat a fer durant els últims anys i han estat els ens de menor població els que han utilitzat més aquesta eina (més de 60.000 habitants un 29,8% i menys de 60.000 habitants un 48,8%) (veure gràfic 7).



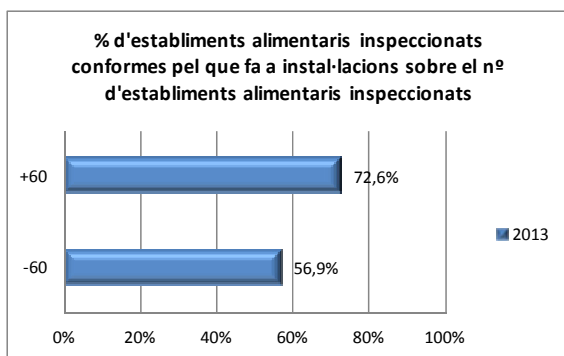
Gràfic 7: Percentatge d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012

En aquesta edició 2013, s'incorporen 4 nous indicadors relacionats amb els establiments alimentaris inspeccionats i classificats. En anteriors edicions només es mesurava el compliment dels requisits vinculats a les instal·lacions i als autocontrols per part dels establiments alimentaris que s'havien inspeccionat. En el cas dels municipis que havien fet visites de classificació del risc, aquest indicador no contemplava el resultat d'aquestes visites i, per tant, no es recollia el percentatge de conformitat pel que fa a instal·lacions i a disposar d'autocontrols en les visites de classificació.

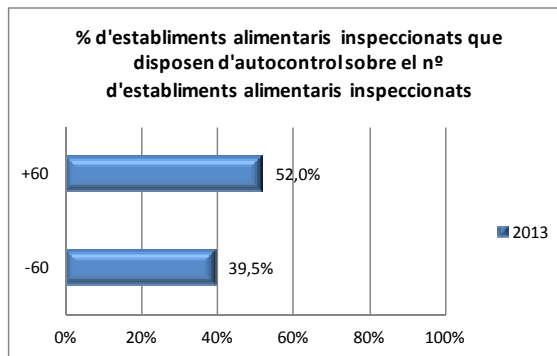
Així doncs, enguany, disposem de les dades sobre el percentatge de conformitat pel que fa a instal·lacions i a autocontrols, tant pels establiments classificats com pels inspeccionats.

Tant pel que fa als establiments inspeccionats com als establiments classificats, es detecta un major percentatge de conformitat pel que fa a instal·lacions (69,5% d'acompliment per als establiments inspeccionats i 72,3% per als establiments classificats) que pel que fa als que disposen d'autocontrols (49,5% d'acompliment per als establiments inspeccionats i 51,5% per als establiments classificats). Aquesta diferència també s'ha donat en els resultats dels anys anteriors, fet que demostra que per als establiments alimentaris continua essent difícil complir amb l'obligatorietat de disposar d'un pla d'autocontrol.

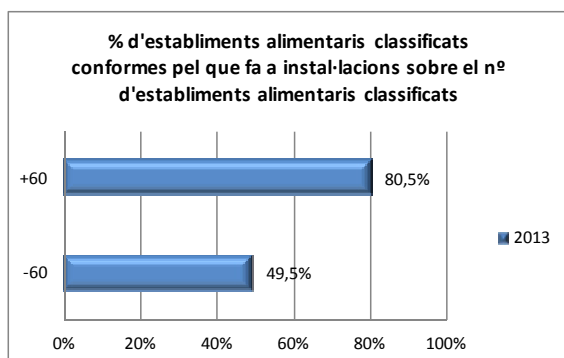
Analitzant per trams de població, s'observa que són els ens de més de 60.000 habitants els que tenen major percentatge d'acompliment, tant pel que fa a instal·lacions com pel que fa a autocontrols (veure gràfics 8, 9, 10 i 11).



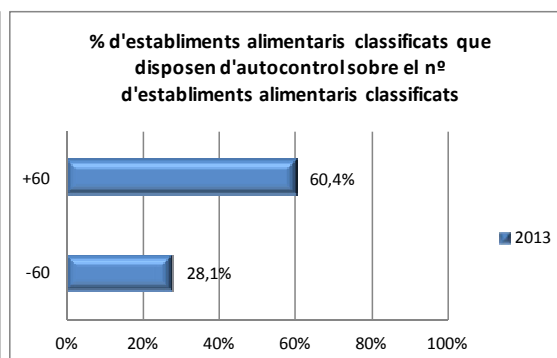
Gràfic 8: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013



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



Gràfic 10: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013

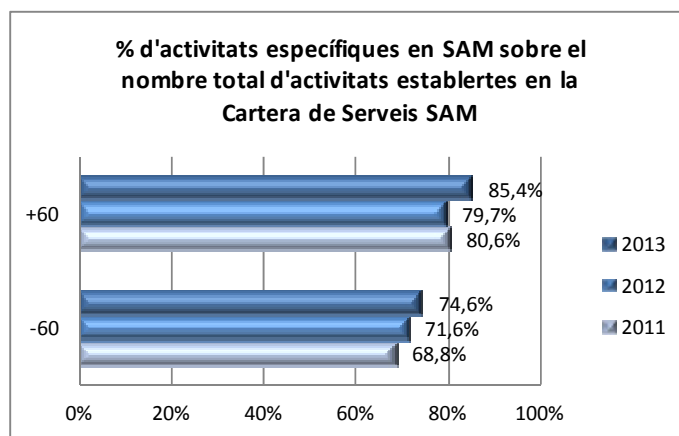


Gràfic 11: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a autocontrols per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013



1.B. GESTIONAR UN SERVEI DE "QUALITAT"

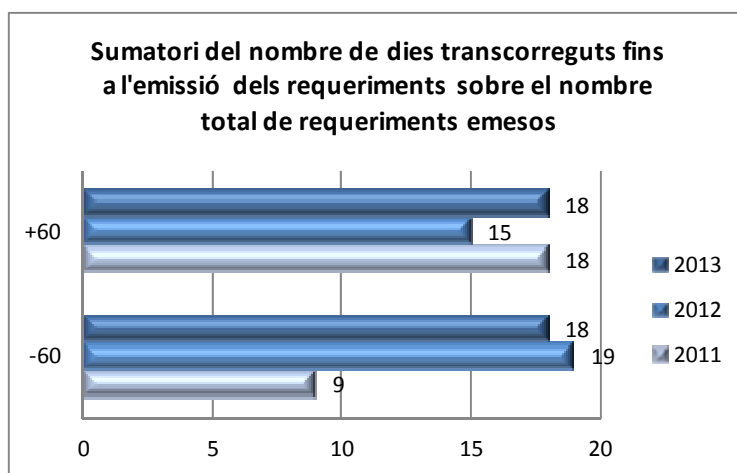
L'any 2013, els ens han desenvolupat un 79,9% de les activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM, dada 4 punts percentuals superior que la d'edicions anteriors (75,9% al 2012 i 75,2% al 2011). L'augment s'ha produït en tots dos trams de població, destacant els 6 punts percentuals dels municipis de més de 60.000 habitants (85,4% al 2013, 79,7% al 2012 i 80,6% al 2011) (veure gràfic 12).



Gràfic 12: Percentatge d'activitats de la Cartera de Serveis SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013

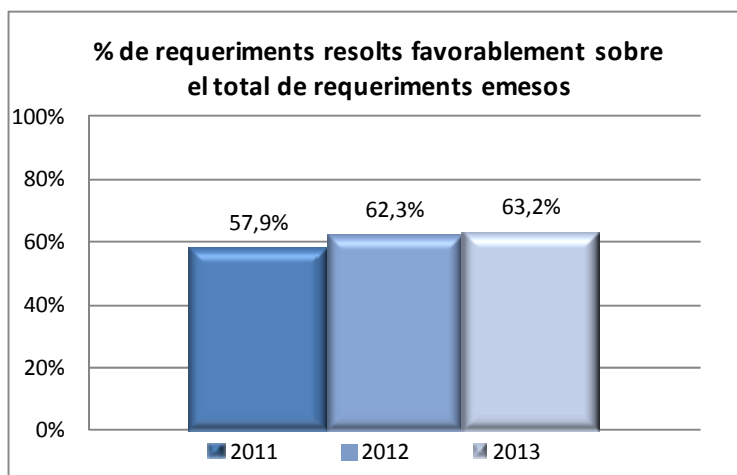
En l'indicador de dies transcorreguts des que es realitza una inspecció fins que s'emet el corresponent requeriment, només s'han comptabilitzat aquells ajuntaments que realitzen requeriments a posteriori de la inspecció, excloent els que emeten només actes. Aquests ens triguen 18 dies des que es realitza la inspecció fins que es fa el requeriment, mentre que al 2012 eren 16 dies i al 2011, 15 dies.

Aquest augment continu de dies pot estar causat per l'increment en les càrregues de feina, i sobretot es pot apreciar en els ens de més de 60.000 habitants, on la mitjana augmenta en 3 dies (veure gràfic 13).



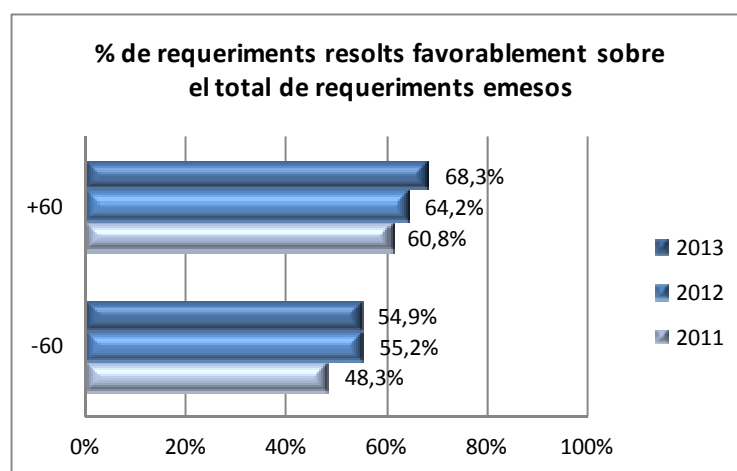
Gràfic 13: Sumatori del nombre de dies transcorreguts fins a l'emissió dels requeriments sobre el nombre total de requeriments emesos per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013

En aquesta edició, el percentatge de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos és semblant al de l'any anterior (63,2% al 2013, 62,3% al 2012 i 57,9% en 2011) (veure gràfic 14).



Gràfic 14: Evolució temporal del percentatge de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos

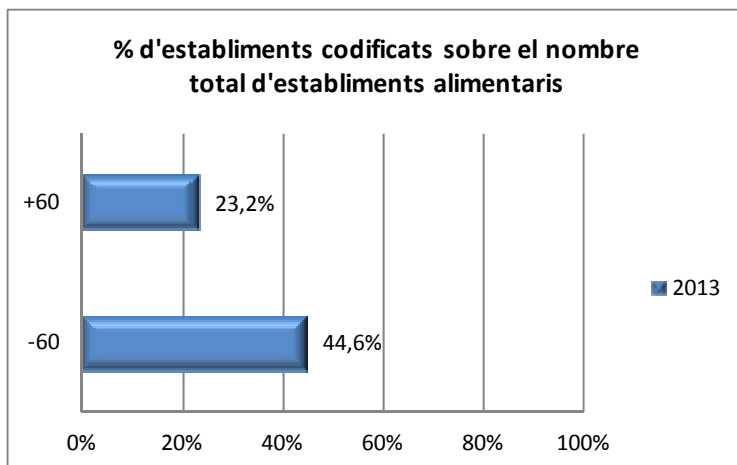
Analitzant per trams de població, es detecta que són els ens de més de 60.000 habitants els que tenen un major augment de requeriments resolts favorablement en els darrers anys (68,3% en 2013, 64,2% en 2012 i 60,8% en 2011) (veure gràfic 15).



Gràfic 15: Percentatge de requeriments resolts favorablement per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013

Aquest any s'ha introduït un nou indicador que mesura el percentatge d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris. En aquesta edició, el 28% dels establiments alimentaris es van codificar, sent els ens de menys de 60.000 habitants els que tenen un major percentatge. Donat que coincideix que també aquest tram de població té un percentatge més elevat d'establiments classificats com hem esmentat anteriorment, possiblement la codificació de l'establiment la realitzen a la vegada que fan la visita de classificació del risc (ens de més de 60.000 habitants 23,2% i ens de menys de 60.000 habitants 44,6%) (veure gràfic 16).



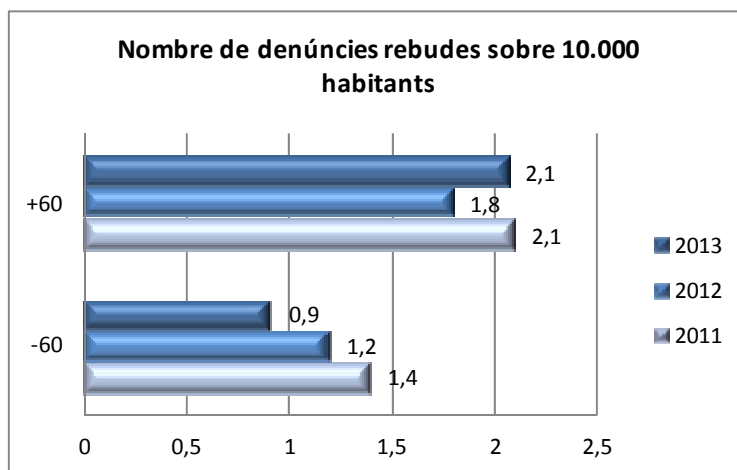


Gràfic 16: Percentatge d'establiments codificats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2013

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 acomplir amb les expectatives dels clients de disposar d'uns aliments segurs. Un indicador que permet mesurar-ho és el nombre de brots de toxiinfeccions alimentàries (TIA), amb un resultat enguany de 0,81 brots de TIA sobre 10.000 habitants (0,68 al 2012). Malgrat el nombre sembla acceptable, cal tenir en compte que és possible que hi hagi una infravaloració de les dades per diferents motius: d'una banda algunes toxiinfeccions 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'1,8 denúncies, valor que es manté relativament estable en els anys estudiats (1,7 denúncies al 2012 i 1,9 denúncies al 2011). 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 en el nombre de denúncies rebudes (0,9 denúncies al 2013, 1,2 denúncies al 2012 i 1,4 denúncies al 2011) (veure gràfic 17).



Gràfic 17: Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013

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, foment i suport d’activitats de Seguretat Alimentària i el grau d’acompliment de la normativa.

Gestió de Riscos Sanitaris	2011	2012	2013	Comunicació, foment i suport d’activitats de Seguretat alimentària	2011	2012	2013
Nombre d’inspeccions per cada 1.000 habitants	3,9	3,7	3,3	Nombre d’informes sanitaris de projectes SA sobre el nombre de projectes de nous establiments alimentaris al municipi	0,20	0,22	0,14
Nombre de visites de classificació sobre el total d’establiments alimentaris classificats anual	--	1,0	1,1	% d’establiments alimentaris nous assessorats sobre el total de nous establiments alimentaris al municipi	39,9 %	44,9 %	49,7 %
Nombre d’inspeccions sobre el total d’establiments alimentaris inspeccionats	1,44	1,52	1,47				

Grau d’acompliment de la normativa	2011	2012	2013
Nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	33,3	39,5	35,6
% d’establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d’establiments alimentaris inspeccionats	4,7 %	4,1 %	3,6 %
% d’establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d’establiments alimentaris inspeccionats	2,0 %	2,4 %	3,5 %

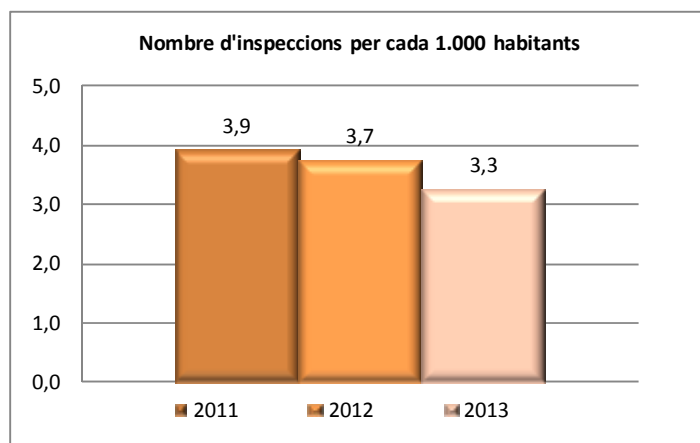
Taula 3: Indicadors de la dimensió Usuari / Client. Any 2011-2013.

2.A. GESTIÓ DE RISCOS SANITARIS

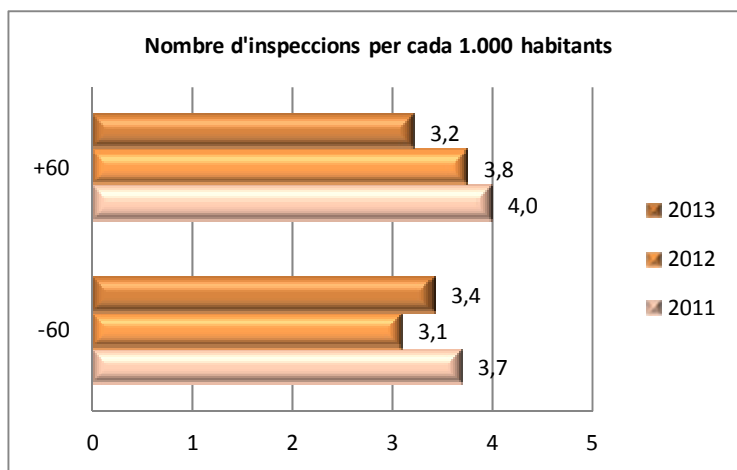
Si en la dimensió política s’avalua el grau de cobertura de les inspeccions en els establiments alimentaris del municipi, en aquesta dimensió l’objectiu és analitzar el grau d’intensitat de les diferents feines, vinculades als serveis de seguretat alimentària, que es dona en cada municipi.

Un dels indicadors definits mesura el nombre d’inspeccions per cada 1.000 habitants. Durant l’any 2013 s’han dut a terme 3,3 inspeccions per cada 1.000 habitants. Es continua detectant un lleuger descens en el nombre d’inspeccions respecte a les edicions anteriors (3,7 al 2012 i 3,9 al 2011) (veure gràfic 18). Aquest descens es pot atribuir a la incorporació d’ens de més de 100.000 habitants com són els districtes de Barcelona que tenen un número elevat d’establiments alimentaris en relació als recursos humans (veure gràfic 19).





Gràfic 18: Evolució temporal del nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants



Gràfic 19: Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013

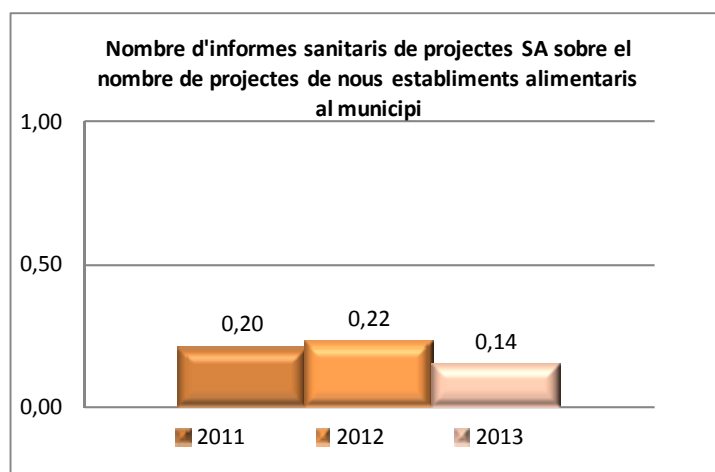
Es comprova que els professionals fan, com a mitjana, al voltant d'una visita de classificació per establiment classificat, i que aquest valor es manté relativament estable en relació amb l'any anterior i no hi ha diferències significatives entre els trams de població.

D'altra banda, el nombre d'inspeccions per establiment alimentari inspeccionat es manté al llarg dels anys (1,47 inspeccions al 2013, 1,51 al 2012 i 1,44 al 2011).

Durant els darrers tres anys es detecta més variabilitat en els resultats dels municipis de menys de 60.000 habitants (1,39 al 2013, 1,47 al 2012 i 1,23 al 2011), mentre que els de major població tenen resultats més estables (1,49 al 2013, 1,53 al 2012 i 1,50 al 2011).

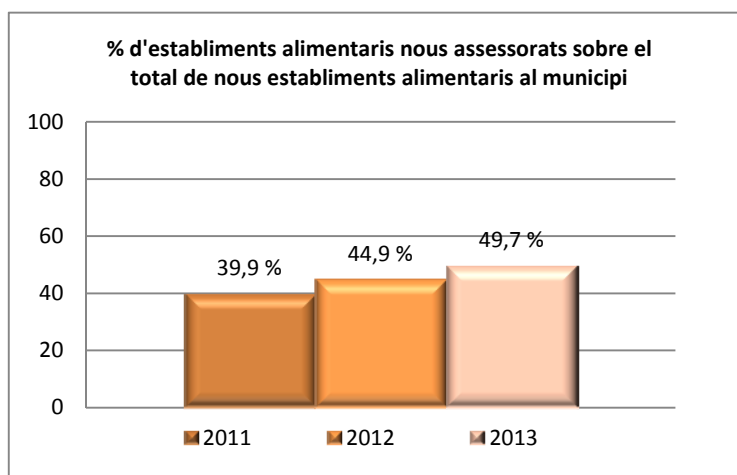
2.B. COMUNICACIÓ, FOMENT I SUPORT D'ACTIVITATS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

En l'apartat sobre la comunicació, el foment i el suport a les activitats de Seguretat Alimentària, una de les dades que s'han analitzat són els informes de projectes d'obertura o canvis de titularitat o d'activitat de l'establiment, que s'integren dins de l'informe sanitari previ a l'inici de l'activitat. Durant l'any 2011 van desaparèixer les autoritzacions sanitàries de funcionament, fet que queda reflectit en el descens del valor mitjà d'aquest indicador, amb resultat de 0,14 informes al 2013 (veure gràfic 20).



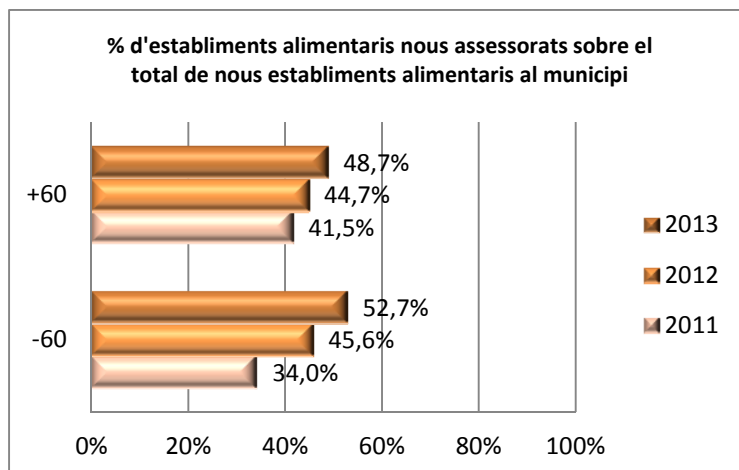
Gràfic 20: Evolució temporal del nombre d'informes sanitaris de projectes SA sobre el nombre de projectes de nous establiments alimentaris al municipi.

La situació descrita en el paràgraf anterior contrasta amb el major esforç que s'està fent en favor dels assessoraments dels nous establiments alimentaris. Al 2013, es van assessorar a quasi el 50% dels nous establiments alimentaris mentre que al 2011 només s'assessorava a un 40% (veure gràfic 21). Aquest increment és degut a que els informes sanitaris han deixat de ser obligatoris i els serveis han passat a potenciar els assessoraments als establiments.



Gràfic 21: Evolució temporal del percentatge d'establiments alimentaris nous assessorats sobre el total de nous establiments alimentaris al municipi.

Per trams de població, tots dos trams augmenten el seu percentatge, però el major increment es detecta en els ens de menys de 60.000 habitants, que augmenten en 7 punts percentuals respecte a l'any 2012 (52,7% al 2013 i 45,6% al 2012) (veure gràfic 22).

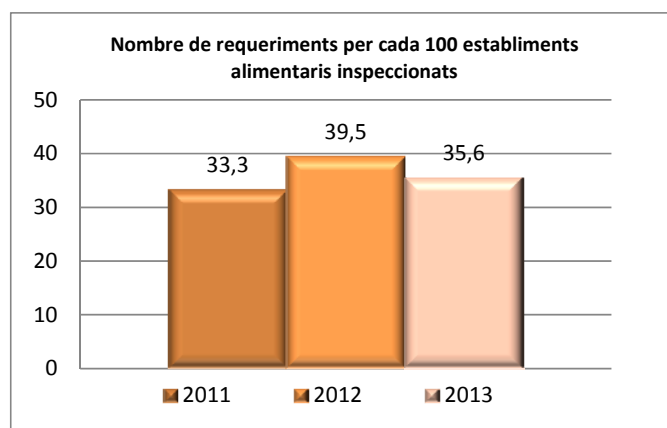


Gràfic 22: % d'establiments alimentaris nous assessorats sobre el total de nous establiments alimentaris al municipi per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants).

2.C. GRAU D'ACOMPLIMENT DE LA NORMATIVA

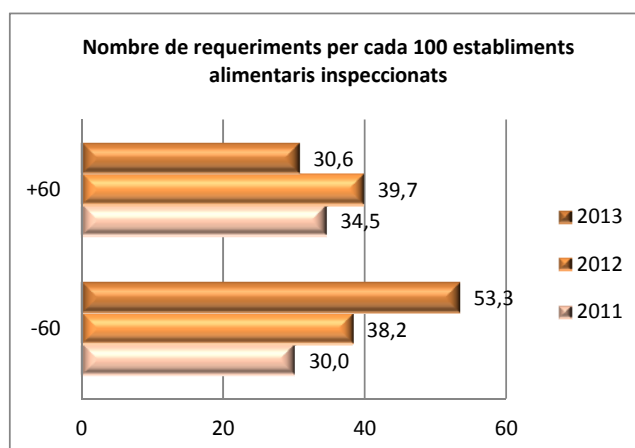
Per tal de mesurar l'objectiu d'acompliment de la normativa per part dels establiments, s'han definit indicadors que mesuren el nombre de requeriments, les mesures cautelars i les sancions als què s'han sotmès els establiments alimentaris inspeccionats.

Respecte al nombre de requeriments, s'han formalitzat 35,6 requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats a l'any 2013 (veure gràfic 23).



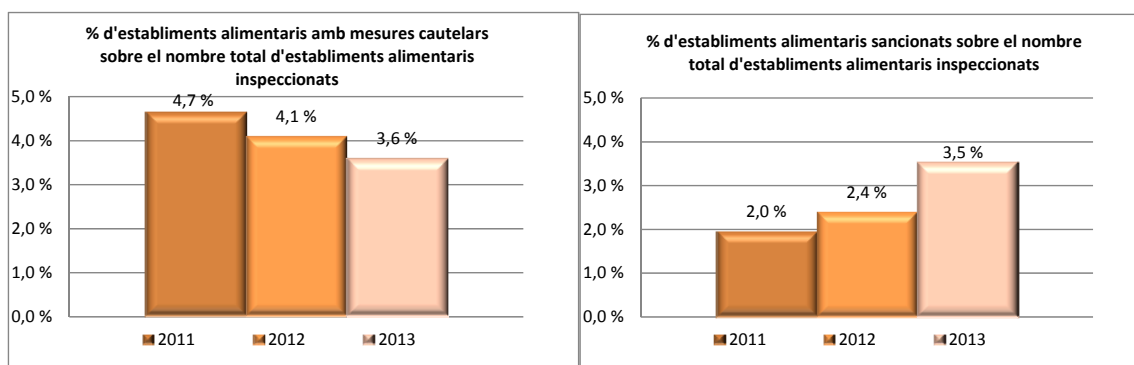
Gràfic 23: Evolució temporal del nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats.

Analitzant per trams de població es detecta que, després de diversos anys amb un augment del nombre de requeriments per part de tots dos trams, aquest any 2013 hi ha un descens de 9 requeriments per cada 100 establiments en els ens de més de 60.000 habitants (30,6 al 2013 i 39,7 al 2012) per contra dels de menys de 60.000 habitants que augmenten de 38,2 requeriments al 2012 a 53,3 al 2013 (veure gràfic 24).



Gràfic 24: nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013

Respecte al percentatge d'establiments amb mesures cautelars, es continua detectant la tendència al descens (3,6% al 2013, 4,1% al 2012 i 4,7 al 2011) per contra dels establiments sancionats que augmenten (3,5% al 2013, 2,4% al 2012 i 2,0 al 2011) (veure gràfics 25 i 26).

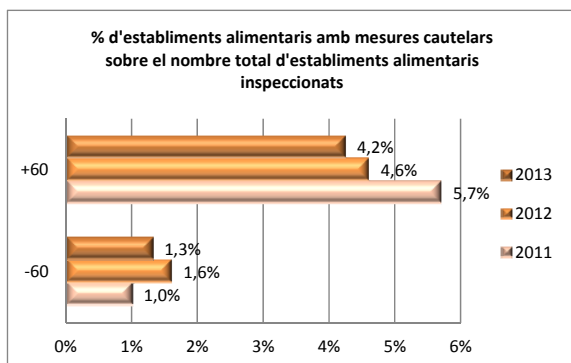


Gràfic 25: Evolució temporal del % d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats.

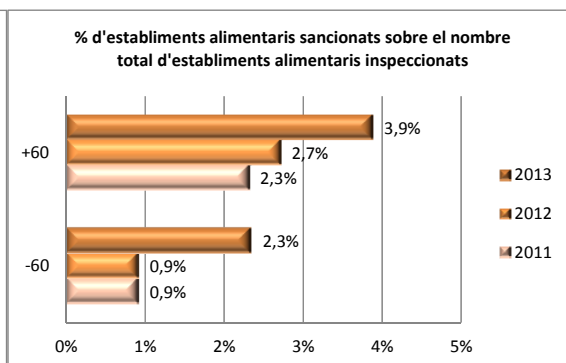
Gràfic 26: Evolució temporal del % d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats.

Els ens de més de 60.000 habitants són els que apliquen un major nombre de mesures cautelars i de sancions, tot i que, durant l'any 2013, es detecta un augment en el nombre de sancions per tots dos trams de població (els ens de menys de 60.000 habitants augmenten en 1,4 punts percentuals i els ens de més de 60.000 habitants augmenten en 1,2 punts percentuals) (veure gràfics 27 i 28).



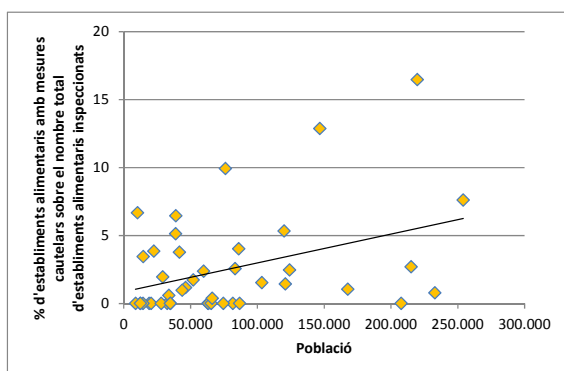


Gràfic 27: % d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013.

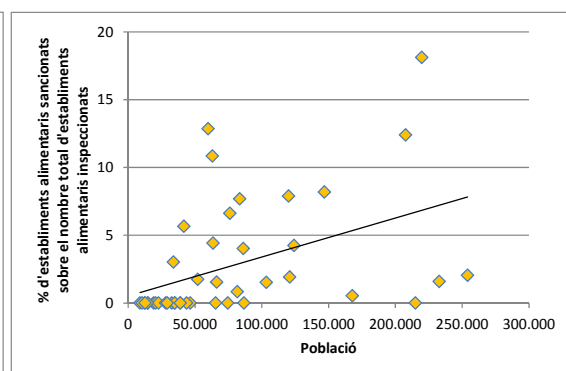


Gràfic 28: % d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013.

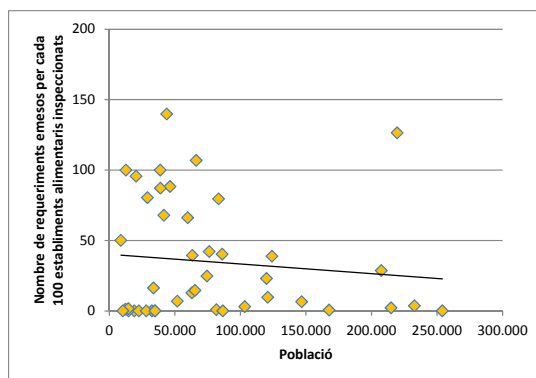
S'observa que els ens de major població apliquen més mesures cautelars i sancions als establiments alimentaris, ja que disposen de més recursos (veure gràfics 29 i 30), per contra dels ens de menor població, que emeten un major nombre de requeriments (veure gràfic 31).



Gràfic 29: Dispersió del % d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats en funció de la població.



Gràfic 30: Dispersió del % d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats en funció de la població.



Gràfic 31: Dispersió del % d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats en funció de la població.

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)				Disposar dels recursos humans adequats			
	2011	2012	2013		2011	2012	2013
% 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	275
% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0 %	0 %	0 %	Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	41.507	51.319	51.439
				Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	646	821	874
Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)				Millorar les habilitats dels/de les treballador/es del servei			
	2011	2012	2013		2011	2012	2013
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	92,2 %	92,9 %	94,5 %	Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	19	25	24
Promoure un clima laboral positiu per als treballadors				2011	2012	2013	
% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM				4,9 %	4,0 %	4,2 %	
Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública				31.775	31.829	32.068	
Sou brut d'un inspector/a				26.984	28.780	29.438	
% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM				67,7 %	67,7 %	65,8 %	

Taula 4: Indicadors de la dimensió Valors Organitzatius / Recursos Humans. Any 2011-2013.

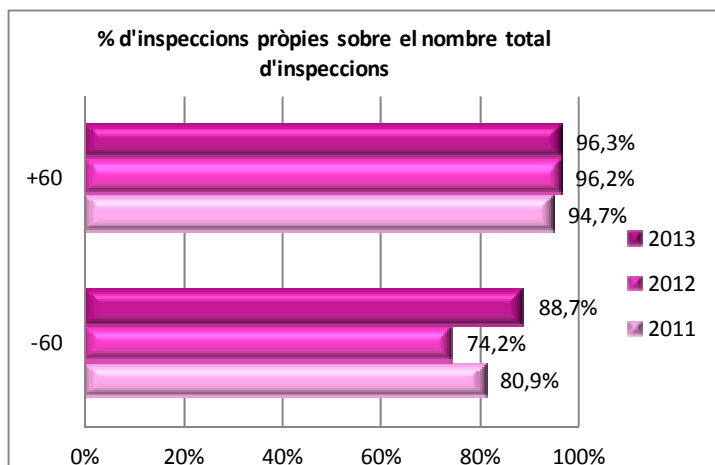
3.A. GESTIONAR EL SERVEI AMB LES DIVERSES FORMES DE GESTIÓ

Tots els Serveis de Seguretat Alimentària participants en els Cercles 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.

Referent a la gestió de les inspeccions, el 94,5% de les inspeccions han estat realitzades per inspectors/es que són plantilla de l'ajuntament o d'empreses municipals públiques. Aquest percentatge ha augmentat en 1,6 punts percentuals respecte a l'edició anterior (92,9% al 2012), ja que es contracta cada cop menys i les inspeccions les realitza el personal propi del Servei.

Analitzant per trams de població, destacar que, tot i que són els ens de major població els que disposen de més recursos per poder fer inspeccions (96,3% al 2013), es detecta un augment de més de 14 punts percentuals en el tram d'ens de menys de 60.000 habitants respecte a l'edició anterior (88,7% al 2013 i 74,2% al 2012) (veure gràfic 32).





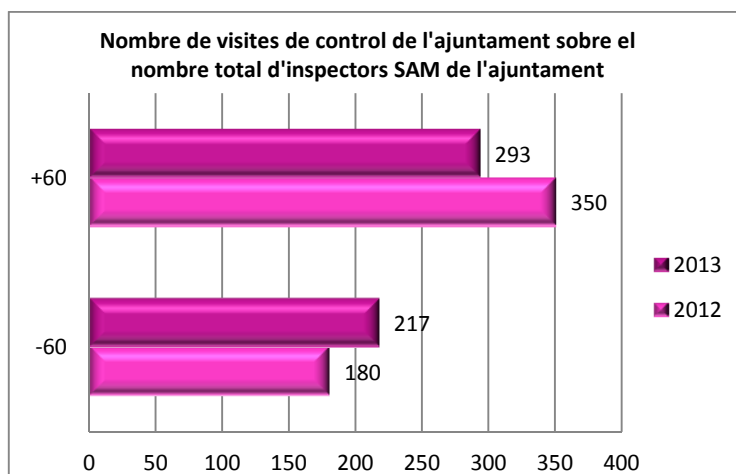
Gràfic 32: Percentatge d'inspeccions pròpies per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013.

3.B. DISPOSAR DELS RECURSOS HUMANS ADEQUATS

Per tal de disposar d'una aproximació al volum de feina realitzada pels Serveis Locals de Seguretat Alimentària, s'han definit una sèrie d'indicadors de càrrega de treball dels seus treballadors/es.

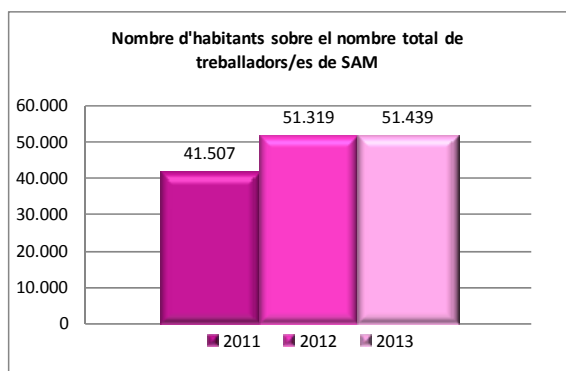
Durant l'edició anterior, es va crear un nou indicador referent al nombre de visites de control de l'Ajuntament respecte al nombre total d'inspectors, entenent per visita de control les visites de classificació i les d'inspecció realitzades per inspectors que són plantilla de l'ajuntament.

L'any 2013 s'han realitzat una mitjana de 275 visites de control per inspector/a, respecte les 318 de l'any 2012. Analitzant els resultats per trams de població, s'observa que els ens de major població, tot i la disminució del nombre de visites respecte l'any anterior, continuen realitzant un major nombre de visites de control per inspector/a ja que, en aquests ens, els inspectors solen realitzar exclusivament la tasca d'inspecció, per contra dels més petits que fan altres tasques de suport a la inspecció (veure gràfic 33).

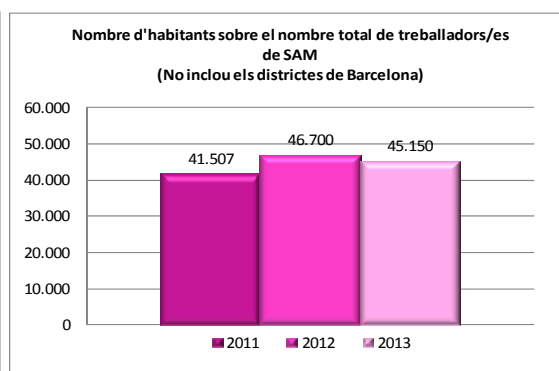


Gràfic 33: Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2013.

El nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM ha estat de 51.439, valor que es manté sense canvis significatius en relació amb el 2012, any en que s'incorporen els districtes de Barcelona i provoca que el volum d'habitants per treballador augmenti (gràfic 34). En aquest sentit, tal i com s'observa en el gràfic 35, si no s'inclouen els districtes de Barcelona, el nombre d'habitants per treballadors/es s'aproxima al valor de 2011.

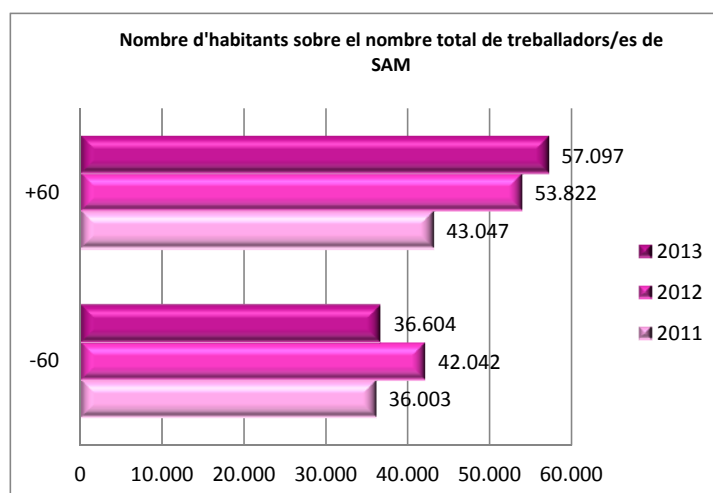


Gràfic 34: Evolució temporal del nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM.



Gràfic 35: Evolució temporal del nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM.

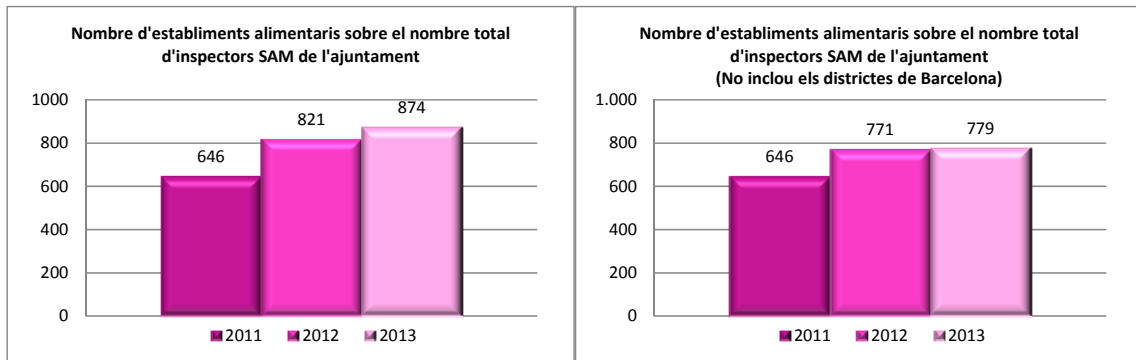
Per trams de població s'observa que sí que hi ha diferències en la seva evolució, ja que els ens de major població augmenten en el nombre d'habitants per treballador/a, mentre que els ens de menor població en disminueixen (veure gràfic 36).



Gràfic 36: Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013.

La incorporació dels districtes de Barcelona també fa augmentar la mitjana d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspector/es de SAM, que a l'any 2013 ha estat de 874 establiments per inspector/a (gràfic 37). Si no s'inclouen els districtes barcelonins, enguany el nombre d'establiments per inspector/a és de 779 (gràfic 38).

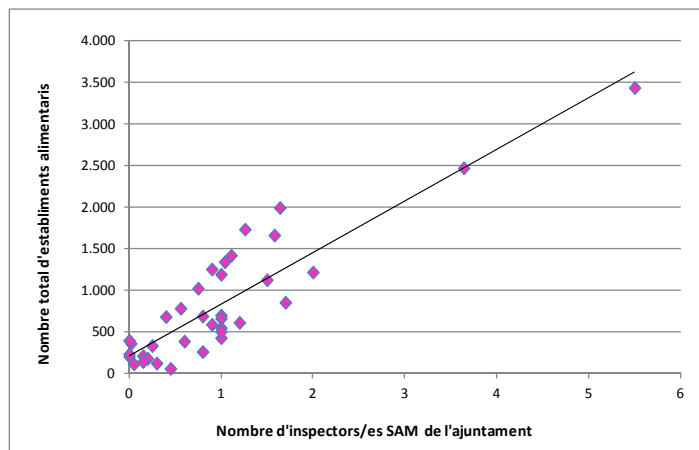




Gràfic 37: Evolució temporal del nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament.

Gràfic 38: Evolució temporal del nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament exclouent els districtes de Barcelona.

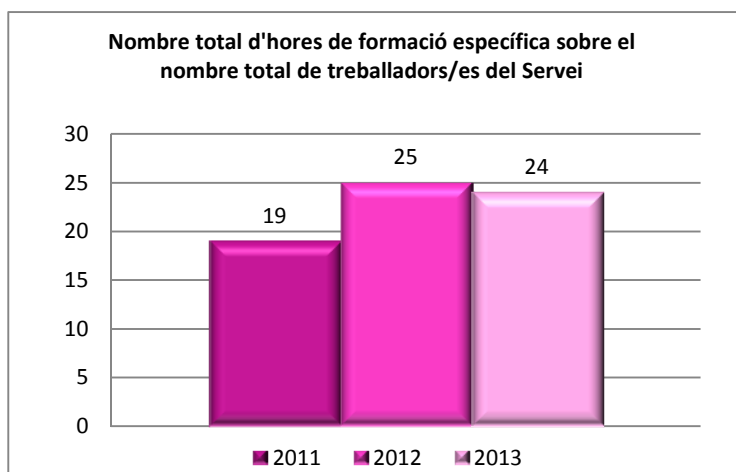
A continuació es mostra la correlació de dades entre el nombre d'establiments alimentaris i el nombre d'inspectors/es municipals de SAM dels que disposa cada ajuntament (veure gràfic 39). En un principi, quant major és el nombre d'establiments, major és el nombre d'inspectors del que disposa el municipi, tot i que arribat a cert punt, per molts establiments que hi hagi al municipi, no augmenta el nombre d'inspectors en la mateixa proporció.



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

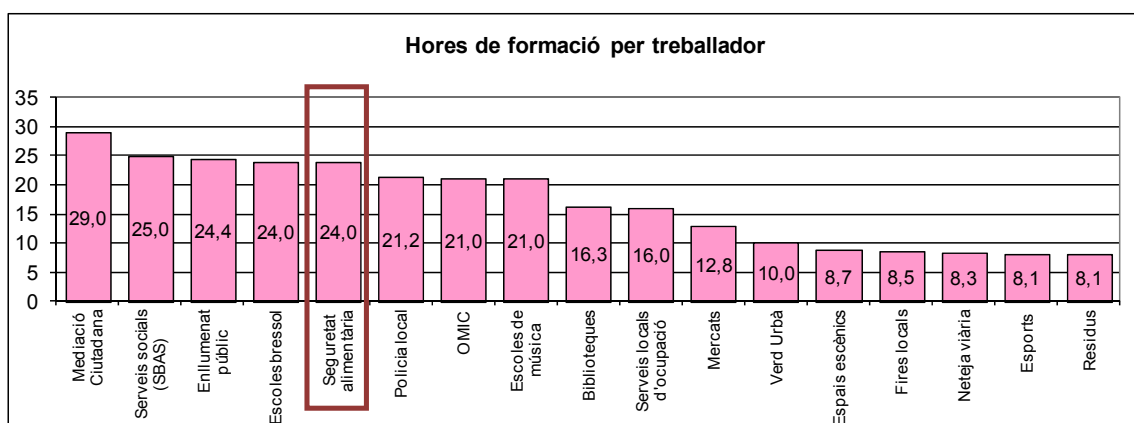
3.C. MILLORAR LES HABILITATS DELS TREBALLADORS/ES DEL SERVEI

Des dels serveis SAM es realitzen una mitjana de 24 hores anuals de formació específica per treballador/a del SAM, valor similar al de 2012 (veure gràfic 40).



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

Comparat amb la resta de serveis participants en els CCI, la formació que han realitzat els treballadors/res de SAM es troben, pel que fa a les hores realitzades, en el segment més elevat, sent els professionals del Servei de Mediació Ciutadana qui dediquen un major nombre d'hores en fer activitats formatives (29 hores anuals per treballador/a) (veure gràfic 41).



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

¹ Dades del 2013 exceptuant els serveis de Neteja Viària, Residus, Biblioteques, Esports, Serveis socials, Mercats, Fires locals i Enllumenat públic, que són dades del 2012.



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	2011	2012	2013	Finançar adequadament el servei	2011	2012	2013
Despesa corrent de SAM per habitant	1,0	0,9	0,9	% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	11,9 %	8,3 %	11,1 %
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,12 %	0,11 %	0,12 %	% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	13,2 %	17,4 %	16,7 %
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	21,1 %	16,2 %	18,5 %	% de finançament per part de fajuntament sobre la despesa corrent de SAM	74,9 %	74,3 %	72,2 %

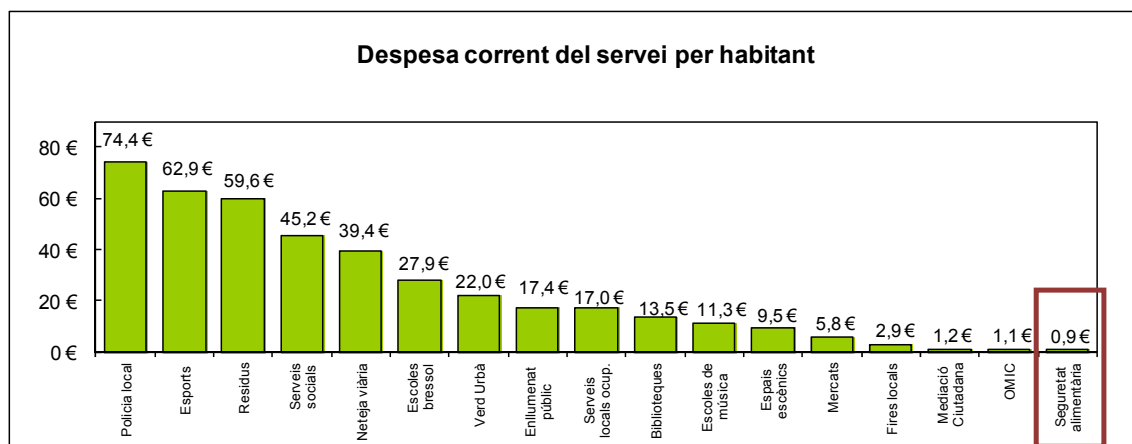
Oferir el servei a uns costos unitaris adequats	2011	2012	2013
Despesa corrent anual en visites de control municipal SAM sobre el nombre total de visites de control municipals SAM	--	111	122
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	103	87	85

Taula 5: Indicadors de la dimensió Economia. Any 2011-2013.

4.A. DISPOSAR DELS RECURSOS ADEQUATS

La despesa corrent del SAM, en aquesta edició, és de 0,9 euros per habitant i suposa el 0,12% del pressupost corrent municipal, valors similars als de 2012. Així mateix, no s’observen diferències notables entre els municipis de major població envers els de menys població (veure taula 5).

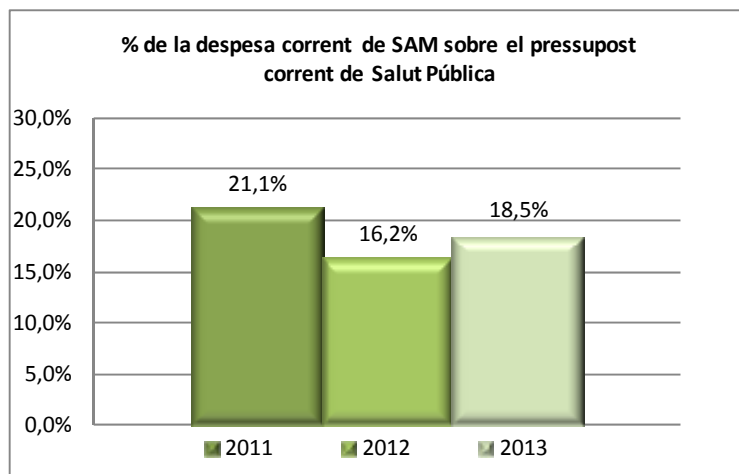
Des d’una perspectiva transversal, cal destacar que l’àmbit de la seguretat alimentària continua sent un dels que té menys despesa per habitant i menys pressupost municipal en comparació amb la resta de serveis municipals participants (veure gràfic 42), tot i ser una competència municipal obligatòria.



²Gràfic 42: Comparativa de la despesa corrent dels serveis per habitant amb relació als serveis participants.

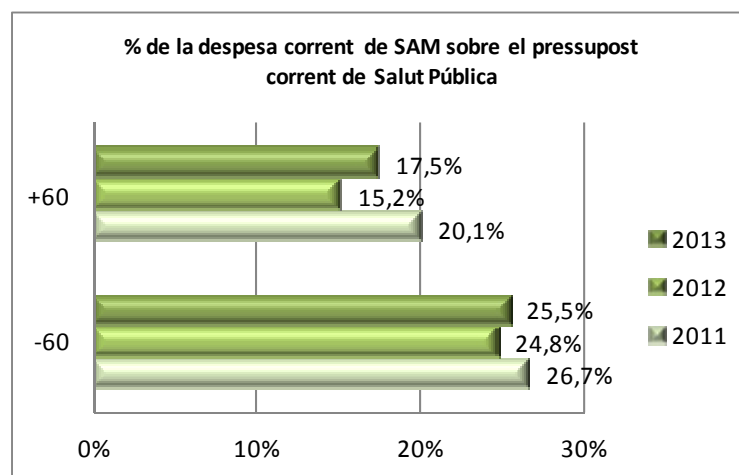
2 Dades del 2013 exceptuant els serveis de Neteja Viària, Residus, Biblioteques, Esports, Serveis socials, Mercats, Fires locals i Enllumenat públic, que són dades del 2012.

El 18,5% del pressupost corrent de Salut Pública es destina a la seguretat alimentària, això suposa un increment de 2 punts percentuals en relació amb el 2012 (16,2% al 2012) (veure gràfic 43).



Gràfic 43: Evolució temporal del percentatge de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal.

Analitzant per trams de població, en els municipis de menys de 60.000 habitants es destina un percentatge més elevat del pressupost de Salut Pública (25,5%) que en els municipis majors de 60.000 habitants (17,5%) (veure gràfic 44). Aquest fet pot estar degut a que els municipis de menor població prioritzen la Seguretat Alimentària, que és competència municipal, respecte a les tasques de Promoció de la Salut.



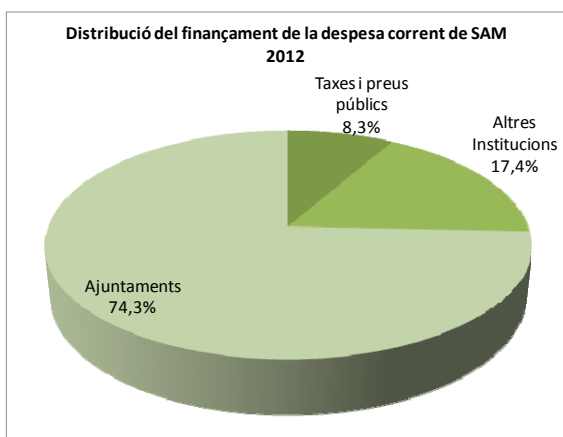
Gràfic 44: Percentatge de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013.



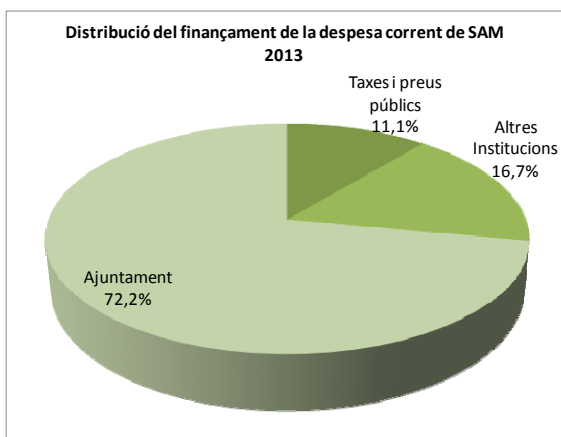
4.B. FINANÇAR ADEQUADAMENT EL SERVEI

Al 2013, el Servei de Seguretat Alimentària es va finançar, com a mitjana, en un 11,1% per les taxes i preus públics, el 16,7% per les aportacions d'altres institucions i el 72,2% per les aportacions de l'ajuntament.

En relació amb l'any anterior, al 2013 s'observa l'augment del finançament per taxes i preus públics per part de l'ajuntament (gràfic 45 i 46). Destacar, per altra banda, el pes protagonista de la Diputació de Barcelona en les aportacions per part d'altres institucions.

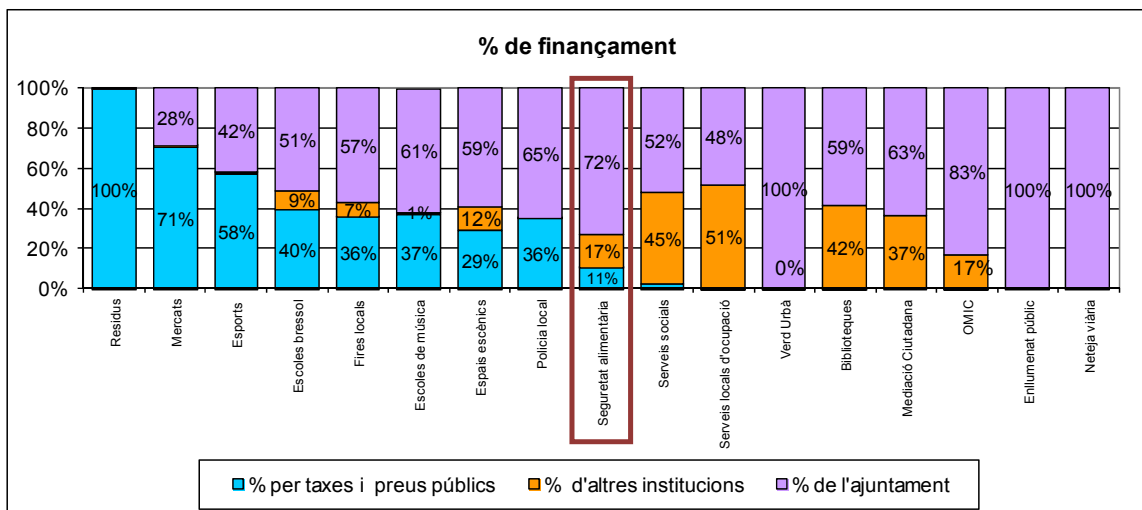


Gràfic 45: Estructura del finançament dels SAM. Any 2012.



Gràfic 46: Estructura del finançament dels SAM. Any 2013.

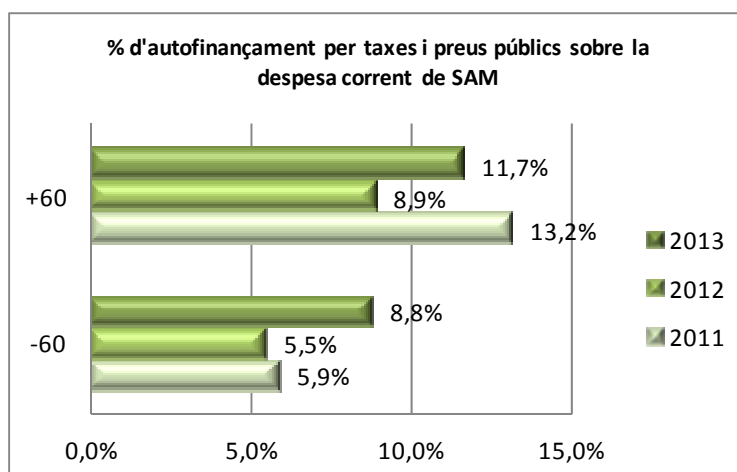
Tal i com es pot observar en el gràfic 47, la seguretat alimentària és un dels serveis on l'aportació dels ajuntaments és més gran en relació amb les altres fonts de finançament.



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

Per trams de població, s'observa que l'augment de l'autofinançament per taxes i preus públics s'ha produït tant en els ens de més de 60.000 habitants com en els menors de 60.000 habitants (veure gràfic 48).

³ Dades del 2013 exceptuant els serveis de Neteja Viària, Residus, Biblioteques, Esports, Serveis socials, Mercats, Fires locals i Enllumenat públic, que són dades del 2012.



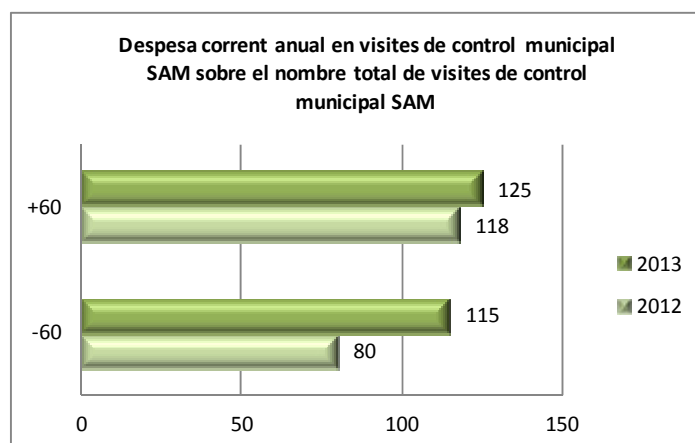
Gràfic 48: Percentatge d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013.

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

Per mesurar els costos que tenen els ens en la prestació de les activitats dels SAM, s'han establert dos indicadors: 1) Despesa corrent anual en visites de control municipal SAM sobre el nombre total de visites de control municipals SAM i 2) Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris.

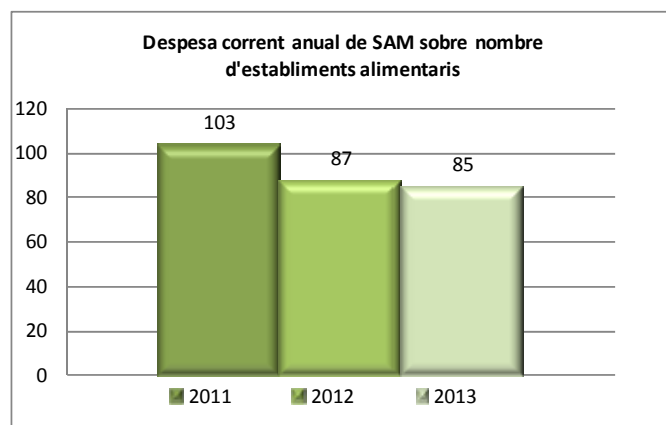
L'any 2012 es va definir un nou indicador per tal de conèixer el cost unitari de les visites de control municipal SAM. En aquesta edició 2013 el resultat ha estat de 122 euros per visita de control, augmentant respecte a l'any anterior en què el cost unitari de d'aquest tipus de visites va ser de 111 euros.

Per trams de població, destacar que els ens de menor població continuen sent més rentables malgrat que aquest any han augmentat en 35 euros cada visita de control (veure gràfic 49).



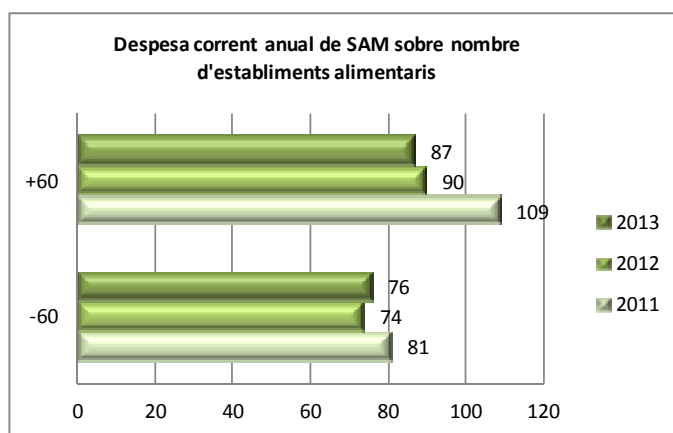
Gràfic 49: Despesa corrent anual en visites de control municipal SAM sobre el nombre total de visites de control municipal SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2012-2013.

Pel que fa a la despesa corrent anual del SAM per establiment alimentari, en aquesta edició no es detecten grans canvis respecte als resultats de l'any anterior. La despesa a l'any 2013 ha estat de 85 euros per establiment alimentari i al 2012 va ser de 87 euros, allunyant-se del valor del 2011 que era de 103 euros (veure gràfic 50).



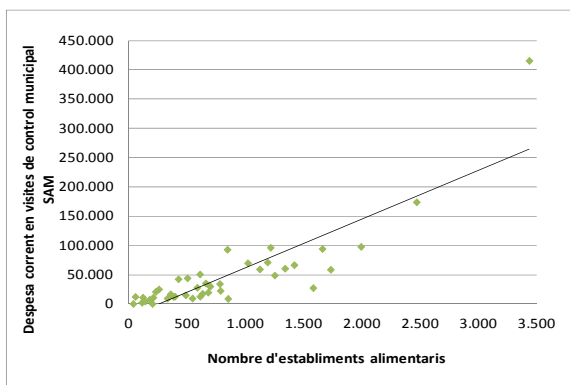
Gràfic 50: Evolució temporal de la despesa corrent anual de SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris.

No s'observen diferències significatives al realitzar l'anàlisi per trams de població però cal destacar que tant els municipis de major població com els de menor població han fet un esforç de reducció de la despesa en els darrers anys, tot i tenint en compte el baix pressupost de què disposa els Servei de Seguretat Alimentària (veure gràfic 51).

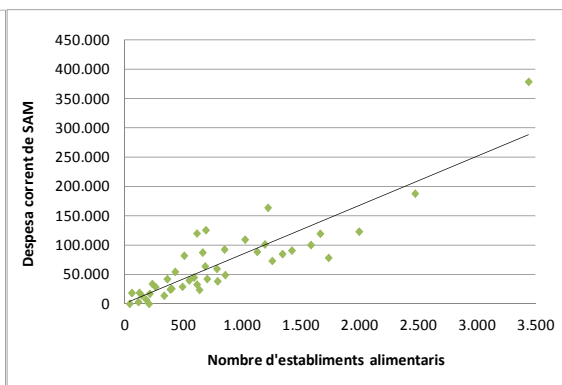


Gràfic 51: Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2011-2013.

En les següents gràfiques es pot observar la correlació entre la despesa corrent en visites de control municipal SAM i la despesa corrent de SAM pel nombre d'establiments alimentaris de l'ens (veure gràfics 52 i 53). Es veu una relació directa entre el nombre d'establiments i la despesa corrent assignada a SAM, així com la inversió en visites de control.



Gràfic 52: Correlació entre la despesa corrent en visites de control municipal SAM i el nombre d'establiments alimentaris.



Gràfic 53: Correlació entre la despesa corrent de SAM i el nombre d'establiments alimentaris.

ANÀLISI DELS TALLERS DE FORTALESES

En el taller de millora d'aquesta edició s'ha portat a terme una nova metodologia, l'anàlisi de fortalezes. La participació ha estat molt elevada, amb 39 dels 43 ens locals.

Previ a la realització dels tallers, es van seleccionar 8 fortalezes, que corresponen a temes rellevants o d'actualitat amb el servei, o que poden estar relacionats amb algun indicador del QRI, amb la finalitat que els tècnics fessin una pluja d'idees sobre com aconseguir-les durant els tallers.

Posteriorment, els participants es van dividir en dos tallers. En cada un dels tallers es van treballar 4 fortalezes en les què hi participaven entre 4 i 5 ens per a cadascuna. La metodologia emprada va seguir el següent pla de treball:

- ◆ Identificació de factors d'èxit i d'obstacles per part dels ens participants en cada una de les fortalezes mitjançant una pluja d'idees.
- ◆ Presentació per part dels ens dels corresponents factors d'èxit i obstacles.
- ◆ Posada en comú de la fortalesa en la què s'intenten agrupar les idees.
- ◆ Presentació de la fortalesa a la resta de participants que havien treballat altres fortalezes.

En la següent taula es detallen el nom de les diferents fortalezes que van treballar els ens durant els tallers (veure taula 6).

Dimensió	Nom de la fortalesa
Encàrrec polític/estratègic	Obtenir la resolució favorable en el termini establert, del 100% dels requeriments emesos Incentivar als titulars dels establiments alimentaris per a que les instal·lacions siguin conformes Aconseguir la implicació de SAM en esdeveniments esporàdics (fires, festes, mercats puntuals...)
Usuari/Client	Assessorar el 100% dels establiments nous o amb canvi de titular prèviament a l'obertura Aconseguir que els ciutadans coneguin les pràctiques i manipulacions correctes a l'hora de comprar als establiments minoristes Visitar els establiments nous o amb canvi de titular en un termini màxim de 3 mesos
Valors organitzatius/RRHH	Garantir una formació adequada del personal SAM
Economia	Aconseguir optimitzar el cost d'una inspecció

Taula 6: Fortalezes treballades pels ens durant els tallers de millora.



CONCLUSIONS FINALS

Com a resum final, presentem els principals valors mitjans dels indicadors de gestió, que reflecteixen la situació dels serveis SAM dels 43 ens que han participat en aquesta edició 2013 del Cercle de Comparació SAM:

- S'han inspeccionat el 21,1% dels establiments alimentaris respecte al 23,4% del 2012 i al 27,4% del 2011. El % d'establiments inspeccionats es situa al voltant de la mitjana en ambdós trams de població i, a més, el % d'inspeccions ha disminuït en relació amb els anys anteriors.
- El percentatge d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris ha estat d'un 32,9%. Són els ens de menor població els que tenen un major percentatge, ja que possiblement, els municipis més grans hagin continuat inspeccionant els establiments com han fet sempre, ja que la classificació dels establiments minoristes s'ha començat a fer durant els últims anys i han estat els ens de menor població els que han utilitzat més aquesta eina.
- Tant pel que fa a establiments inspeccionats com a establiments classificats, es detecta un major percentatge dels establiments conformes pel que fa a instal·lacions que pel que fa a disposar d'autocontrols. Aquesta diferència també s'ha donat en els resultats dels anys anteriors, fet que demostra que pels establiments alimentaris continua essent difícil complir amb l'obligatorietat de disposar d'un pla d'autocontrol.
- Els ens han desenvolupat un 79,9% de les activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM.
- Els ens triguen 18 dies des que es realitza la inspecció fins que es fa el requeriment (16 dies al 2012 i 15 dies al 2011). Aquest augment continu de dies pot estar causat per l'increment en les càrregues de feina, i sobretot es pot apreciar en els ens de més de 60.000 habitants.
- El percentatge de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos és semblant al de l'any anterior (63,2% al 2013, 62,3% al 2012 i 57,9% en 2011). Els ens de més de 60.000 habitants són els que tenen un major augment de requeriments resolts favorablement en els darrers anys.
- Aquest any s'ha introduït un nou indicador que mesura el percentatge d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris. El 28% dels establiments alimentaris han estat codificats, sent els ens de menys de 60.000 habitants els que tenen un major percentatge. Atès que coincideix que aquest tram de població té també un percentatge més elevat d'establiments classificats, possiblement la codificació de l'establiment la realitzen a la vegada que fan la visita de classificació del risc.
- S'han registrat 0,81 brots de TIA sobre 10.000 habitants. Malgrat el nombre sembla acceptable, cal tenir en compte que és possible que hi hagi una infravaloració de les dades per diferents motius: d'una banda algunes toxiinfeccions 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'1,8, valor que es manté relativament estable en els anys. 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.



- S'han dut a terme 3,3 inspeccions per cada 1.000 habitants. Es continua detectant un lleuger descens que es pot atribuir a la incorporació d'ens de més de 100.000 habitants com són els districtes de Barcelona que tenen un número elevat d'establiments alimentaris en relació amb els recursos humans.
- Els professionals fan, com a mitjana, al voltant d'una visita de classificació per establiment classificat.
- El nombre d'inspeccions per establiment alimentari inspeccionat es manté al llarg dels anys (1,47 inspeccions al 2013, 1,51 al 2012 i 1,44 al 2011).
- S'han assessorat a quasi el 50% dels nous establiments alimentaris mentre que al 2011 només s'assessorava a un 40%. Aquest increment és degut a que els informes sanitaris han deixat de ser obligatoris i els serveis han passat a potenciar els assessoraments als establiments. Tots dos trams augmenten el seu percentatge, però el major increment es detecta en els ens de menys de 60.000 habitants.
- S'han formalitzat 35,6 requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats. Hi ha un descens de 9 requeriments per cada 100 establiments en els ens de més de 60.000 habitants per contra dels de menys de 60.000 habitants que augmenten 15 punts percentuals.
- El percentatge d'establiments amb mesures cautelars continua amb una tendència al descens (3,6% al 2013, 4,1% al 2012 i 4,7 al 2011) per contra dels establiments sancionats que augmenten (3,5% al 2013, 2,4% al 2012 i 2,0 al 2011).
- Els ens de major població apliquen més mesures cautelars i sancions als establiments alimentaris ja que disposen de més recursos, per contra dels ens de menor població, que realitzen un major nombre de requeriments.
- El 94,5% de les inspeccions han estat realitzades per inspectors/es que són plantilla de l'ajuntament o d'empreses municipals públiques. Els ens de major població són els que disposen de més recursos per poder fer inspeccions.
- S'ha realitzat una mitjana de 275 visites de control per inspector/a per contra les 318 visites realitzades al 2012. Els ens de major població continuen realitzant un major nombre de visites de control ja que, en aquests ens, els inspectors solen realitzar exclusivament la tasca d'inspecció, per contra dels més petits que fan altres tasques de suport a la inspecció.
- El nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM ha estat de 51.439 habitants per treballador/a, valor que es manté sense canvis significatius. Els ens de major població augmenten en el nombre d'habitants per treballador/a.
- El nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspector/es de SAM va ser de 874 establiments. S'observa que com major és el nombre d'establiments, major és el nombre d'inspectors dels quals disposa el municipi, tot i que arribat a cert punt, per molts establiments que hi hagin al municipi, no augmenta el nombre d'inspectors en la mateixa proporció.
- Des dels serveis SAM es realitzen una mitjana de 24 hores anuals de formació específica per treballador/a del SAM. Comparat amb la resta de serveis participants en els CCI, es troben en el segment més elevat d'hores de formació.



- La despesa corrent del SAM és, en aquesta edició, de 0,9 euros per habitant i suposa el 0,12% del pressupost corrent municipal. Des d'una perspectiva transversal, cal destacar que l'àmbit de la seguretat alimentària continua sent un dels que té menys despesa per habitant i menys pressupost municipal.
- El 18,5% del pressupost corrent de Salut Pública es destina a la seguretat alimentària. En els municipis de menys de 60.000 habitants es destina un percentatge més elevat del pressupost de Salut Pública, fet que pot ser a causa de que els municipis de menor població prioritzen la Seguretat Alimentària enfront a les tasques de Promoció de la Salut.
- El Servei de Seguretat Alimentària es va finançar en un 11,1% per les taxes i preus públics, el 16,7% per les aportacions d'altres institucions i el 72,2% per les aportacions de l'ajuntament. Destacar el pes protagonista de la Diputació de Barcelona en les aportacions per part d'altres institucions.
- La seguretat alimentària és un dels serveis on l'aportació dels ajuntaments és més gran en relació amb les altres fonts de finançament.
- El cost unitari de les visites de control municipal SAM ha estat de 122 euros, augmentant respecte a l'any anterior que va ser de 111 euros. Destacar que els ens de menor població continuen tenint un cost unitari de les visites de control inferior al dels municipis grans.
- La despesa corrent anual del SAM per establiment alimentari ha estat de 85 euros. Tant els municipis de major població com els de menor població han fet un esforç de reducció de la despesa en els darrers anys, tot i tenint en compte el baix pressupost de què disposa el Servei de Seguretat Alimentària.





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

Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum
Servei de Salut Pública
Recinte Mundet. Edifici Serradell Trabal
Passeig de la Vall d'Hebron, 171
08035 Barcelona
Tel. 934 022 143
s.suportolc@diba.cat
www.diba.cat/web/salutpublica/seguretat_alimentaria



**Diputació
Barcelona** | Àrea d'Hisenda, Recursos
Interns i Noves Tecnologies

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