

8a edició del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària

Resultats any 2016

Versió lliure difusió



**Diputació
Barcelona**



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

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

Recinte Mundet. Edifici Serradell, 2a

Passeig de la Vall d'Hebron, 171

08035 Barcelona

Tel. 934 022 468

s.salutp@diba.cat

www.diba.cat/web/salutpublica/cercles_comparacio_intermunicipal



**Diputació
Barcelona** | Àrea de Presidència

**Direcció de Serveis de Planificació Econòmica
Servei de Programació**

Edifici Can Serra

Rambla de Catalunya, 126, 5è

08008 Barcelona

Tel. 934 022 237

s.programacio@diba.cat

www.diba.cat/web/menugovernlocal/cci

SUMARI

PRÒLEG	3
ELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL	5
INTRODUCCIÓ	7
DEFINICIÓ, OBJECTIUS I COMPROMISOS.....	8
FASES DE L'ESTUDI.....	9
ALGUNES XIFRES.....	33
MARC TEÒRIC.....	35
DEFINICIÓ I PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES	37
UTILITATS I APLICACIONS DELS INDICADORS.....	37
EL BENCHMARKING	38
LEGISLACIÓ.....	40
BIBLIOGRAFIA.....	41
EL CERCLE DE COMPARACIÓ DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA MUNICIPAL	43
CALENDARI DEL CERCLE.....	45
PARTICIPANTS.....	46
FASE DE DISSENY	49
INTRODUCCIÓ	51
I. DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC.....	56
II. DIMENSIÓ USUARI / CLIENT.....	65
III. DIMENSIÓ VALORS ORGANITZATIUS / RECURSOS HUMANS.....	68
IV. DIMENSIÓ ECONÒMICA.....	74
V. INDICADORS ENTORN.....	78
INFORME GLOBAL DELS INDICADORS DE SAM 2016: CONCLUSIONS	79
INTRODUCCIÓ.....	81
JUSTIFICACIÓ I ANÀLISI GLOBAL DELS INDICADORS.....	84
OBJECTIU ESTRATÈGIC EN LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA.....	85
ANÀLISI DELS TALLERS DE MILLORA: MAPES DE RELACIONS I ACCIONS DE MILLORA.....	105
RESUM EXECUTIU.....	107

PRÒLEG

Us presentem els resultats de la vuitena edició del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària Municipal (en endavant CCISAM), amb la satisfacció que produeix veure que aquest Cercle, impulsat per la Diputació de Barcelona a través dels seus Serveis de Programació i de Salut Pública, està plenament consolidat.

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.

La participació al CCISAM ha estat enguany de 48 ens locals: 37 municipis de la demarcació territorial de Barcelona, els 10 districtes de Barcelona ciutat i 1 municipi de la demarcació territorial de Tarragona. El resultat d'aquest treball combina mètodes d'avaluació quantitativa i qualitativa. Enguany després d'una sessió d'acollida als nous integrants, s'ha dut a terme la recollida i la validació de les dades de l'activitat 2016 i la consegüent identificació de punts forts i oportunitats de millora per a cada ens participant. Finalment, els tècnics municipals han participat presencialment als tallers de millora en els que, després d'analitzar els resultats obtinguts, han treballat en grup seguint la metodologia proposada.

Per primer cop, enguany s'ha treballat seguint el Mètode de mapes de relacions i accions de millora, que té com objectiu aprofundir en la cultura de l'avaluació mitjançant la definició de relacions entre indicadors i la seva contextualització, per després, mitjançant el treball en equip, poder definir les accions de millora contínua concretes que ajudin a resoldre la problemàtica escollida. Així, els ens participants s'han trobat amb un mapa de relacions, prèviament dissenyat pels serveis promotors, que de manera ràpida i visual permet identificar vincles entre els indicadors, els quals s'han hagut d'explicar, per contextualitzar la situació del servei i identificar diferents problemàtiques. Després de triar-ne una, cada municipi l'ha explicat a la resta de participants per a que fossin els altres els que proposessin accions concretes de millora contínua. Aquesta dinàmica ha sigut molt enriquidora per a tots, ja que ha generat molt de debat i intercanvi d'experiències.

Per això volem destacar, des de l'Àrea d'Atenció a les Persones, la utilitat que tenen aquests tallers a nivell individual per a cadascun dels participants ja que, d'una banda, els permet conèixer la situació del seu municipi amb relació a la resta d'ens participants i, d'altra banda, constitueixen un magnífic espai de trobada on els tècnics municipals poden compartir aspectes organitzatius, metodologies de treball, i intervencions que es realitzen en cada municipi. El CCISAM permet conèixer, en definitiva, les diferents realitats que hi ha al territori pel que fa a la seguretat alimentària.

La publicació que us fem a mans és el resultat de tot aquest procés de treball. Després de la descripció del marc teòric dels Cercles, hi trobareu, per a cadascun dels ens participants, el resultat dels indicadors i de les seves variables i tota la documentació generada durant els tallers. Per finalitzar, s'exposen també les principals conclusions.

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

Els cercles de comparació intermunicipal

INTRODUCCIÓ

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

La demanda 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 clau en parlar de serveis públics. Així doncs, s'observa la necessitat de començar a treballar per obtenir informació en relació amb la manera en què se subministren aquests serveis, per tal que els responsables i els gestors municipals puguin prendre decisions.

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

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

Malgrat això, l'estudi IGSM estava mancat de la participació dels responsables dels serveis municipals, que ni intervenien en la definició dels indicadors (eren creats unilateralment pel Servei de Programació de la Diputació de Barcelona) ni eren el punt de contacte per a la recollida de dades i posterior remissió de la informació (la via de comunicació era a través dels interventors municipals). Addicionalment, cal mencionar que a l'estudi IGSM tampoc participaven altres àrees de la Diputació de Barcelona, que tenien un contacte habitual amb els responsables dels serveis locals. Es desaprovava, d'aquesta forma, el coneixement específic d'aquestes àrees i la possibilitat d'enfortir la transversalitat interna. ■■■

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

Els CCI constitueixen un dels productes més innovadors 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 Cercles, des de l'inici fins a l'acabament.

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

DEFINICIÓ, OBJECTIUS I COMPROMISOS

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

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

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

Els objectius dels tallers són:

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

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

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

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

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

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

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

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

FASES DE L'ESTUDI

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

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

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

El Procés de Millora Contínua



1. FASE DE DISSENY

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

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

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

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

Convé posar especial èmfasi en el fet que són els mateixos 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.

El·ls 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.

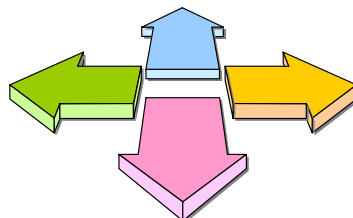
Si s'escau, es pot distingir entre usuaris interns i externs del servei.

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 i altres ingressos, % de finançament per part d'altres administracions, i % de finançament per part de l'ajuntament).

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

Quadre Resum d'Indicadors SERVEI X

Quadre Resum d'Indicadors SERVEI X				
Encàrrec polític	Impulsar A	Impulsar B	Fomentar Y	Fomentar Z
Usuari / Client	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 omplir l'enquesta.

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

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

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

X = qualsevol variable del numerador de l'indicador

Y = qualsevol variable del denominador de l'indicador

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 deflactats per l'índex de preus al consum).

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

3. FASE D' AVALUACIÓ

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

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

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

A partir d'aquests valors, així com d'altres que puguin ser significatius, es realitza per part de la Diputació de Barcelona un primer esborrany d'identificació dels **punts forts i oportunitats de millora** de cada municipi, que és accessible a través del Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL).



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

4. FASE DE MILLORA

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

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

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

A. OPORTUNITATS DE MILLORA

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

- 4.A.1. S'identifiquen les diferents causes de l'oportunitat de millora seleccionada. Eina emprada: Diagrama Ishikawa (o d'espina de peix).
- 4.A.2. Per a l'oportunitat de millora seleccionada, s'identifica el pes de cada causa, i s'ordenen les causes de major a menor importància. Eina emprada: Matriu de Classificació de Causes.
- 4.A.3. Per a l'oportunitat de millora seleccionada, s'identifiquen possibles accions de millora i es ponderen. Eina emprada: Matriu d'Anàlisi d'Accions de Millora.

B. BONES PRÀCTIQUES

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

- 4.B.1. Objectius a assolir.
- 4.B.2. Introducció dels continguts.
- 4.B.3. Anàlisi d'un cas.
- 4.B.4. Descripció d'una bona pràctica.
- 4.B.5. 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.C.1. Anàlisi de la situació actual: els participants analitzen i verifiquen els seus Punts Forts i Oportunitats de Millora.
- 4.C.2. 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.C.3. Creuament de l'Anàlisi de la situació actual amb l'Anàlisi de l'evolució dels indicadors.
- 4.C.4. Presentació i valoració de l'evolució del servei des de l'any base fins la situació actual.

D. ACTUACIONS D'ESTALVI ECONÒMIC

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

- 4.D.1. Introducció de continguts.
- 4.D.2. Descripció d'una Actuació d'Estalvi Econòmic.
- 4.D.3. 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.E.1. Selecció de les Fortaleses (Indicadors) a analitzar.
- 4.E.2. Agrupació dels Municipis segons el dia de la realització del Taller.
- 4.E.3. Agrupació dels Municipis per Fortaleses.

Durant els Tallers de Millora:

- 4.E.4. Introducció de la Metodologia.
- 4.E.5. Descripció d'una Fortalesa (en taules).
- 4.E.6. Presentació i Discussió en plenari de Fortaleses.

F. MAPA DE RELACIONS I ACCIONS DE MILLORA

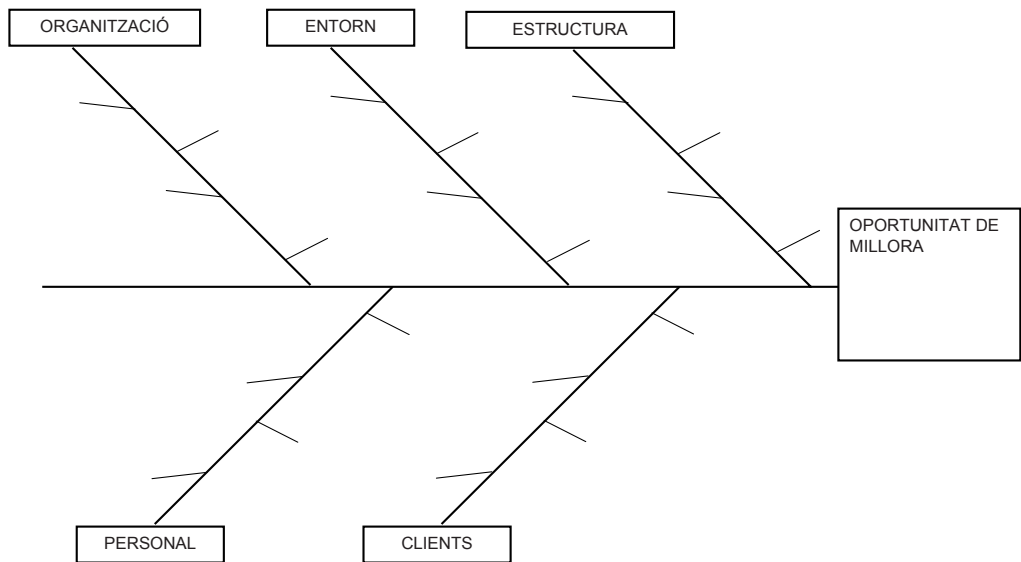
Els participants reflexionen sobre les relacions existents entre els seus indicadors per identificar les problemàtiques característiques del seu servei i definir accions de millora de forma conjunta. Els tallers s'estructuren en dues fases:

- 4.F.1. Mapa de relacions: anàlisi de les relacions existents entre punts forts, oportunitats de millora i altres indicadors clau del servei.
- 4.F.2. Anàlisi de les causes d'una de les problemàtiques identificades i definició en grup de les accions de millora que han d'ajudar a resoldre la situació.

A. OPORTUNITAT DE MILLORA

4.A.1. Diagrama d'Ishikawa. A partir d'aquests diagrames de causa efecte, anomenats també d'espina de peix, es poden detectar les causes d'una determinada oportunitat de millora.

4.1 Diagrama Ishikawa (o d'espina de peix)



En primer lloc, s'escriu l'oportunitat de millora a la part dreta de l'espina de peix. A continuació, a través d'una pluja d'idees s'identifiquen les diferents causes

de l'oportunitat de millora que, a la vegada, es classifiquen a les espines principals, en varies categories.

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.A.2. 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 *	Causes **	PARTICIPANTS***												TOTAL ****	%	% Acumulat	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
	TOTAL																

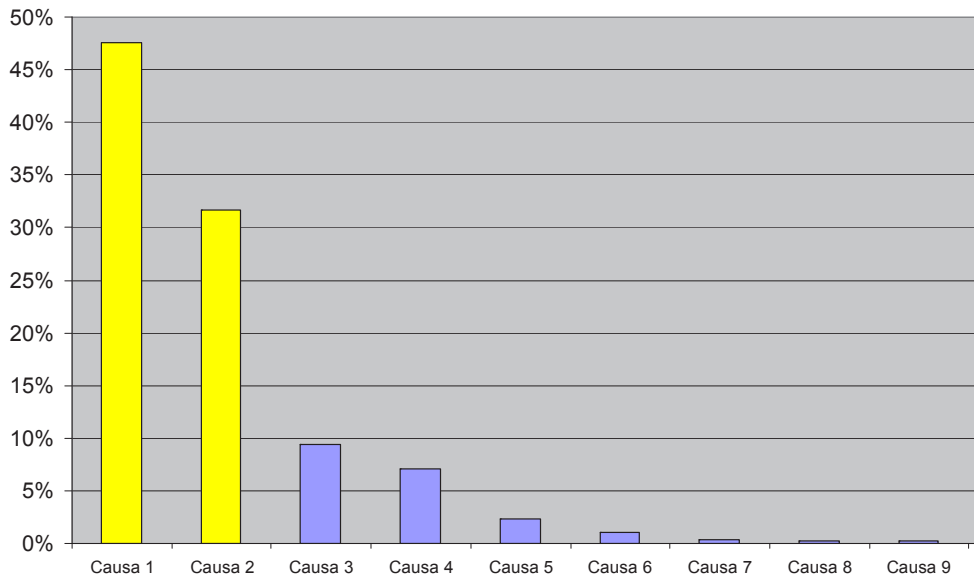
* Espines principals del peix: Organització / Entorn / Estructura / Personal / Clients
 ** Espines secundàries del peix

*** 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). Cadascun dels participants valora la importància de la causa de 1 a 3 (1 poc important, 2 important, 3 molt important).

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, entès com el percentatge acumulat de les 2 causes amb major ponderació total:

A continuació, per a cada causa es multipliquen les puntuacions individuals i es calcula la ponderació acumulada de cadascuna, que ens permet ordenar-les de major a menor, i d'aquesta manera decidir quines, de totes les causes detectades, cal abordar primer.



4.A.3. Matriu d'Anàlisi de les Accions de Millora. Aquesta eina ens permet identificar possibles accions de millora i ponderar-les.

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

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

Municipi:

MATRIU D'ANÀLISI DE LES ACCIONS DE MILLORA

OPORTUNITAT DE MILLORA:

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

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

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

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

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

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

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

B. BONES PRÀCTIQUES

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

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

EL CONCEPTE DE BONA PRÀCTICA

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

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

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

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

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

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

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

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

ATRIBUTS D'UNA BONA PRÀCTICA

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

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

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

ESTRUCTURA FORMAL DE PRESENTACIÓ D'UNA BONA PRÀCTICA

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

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

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

Dades identificatives

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

Descripció sintètica

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

Descripció detallada

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

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

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

II. PLA DE TREBALL

S'estructura a partir dels punts següents:

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

4.B.1. 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.B.2. 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.B.3. 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.B.4. 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.B.5. 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

Cadascun dels participants analitza la situació del seu servei en base a l'evolució que han mostrat els indica-

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

4.C.1. Anàlisi de la situació actual: els participants analitzen i verifiquen els seus Punts Forts i Oportunitats de Millora.

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

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

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

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






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

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

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

4.C.2. 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) mitjançant un Quadre Resum d'Indicadors adaptat que incorpora tant els valors de cada any com fletxes de colors per il·lustrar la seva evolució.

-  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

Aquesta informació es resumeix de la següent manera:

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.C.3. 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 doble entrada:

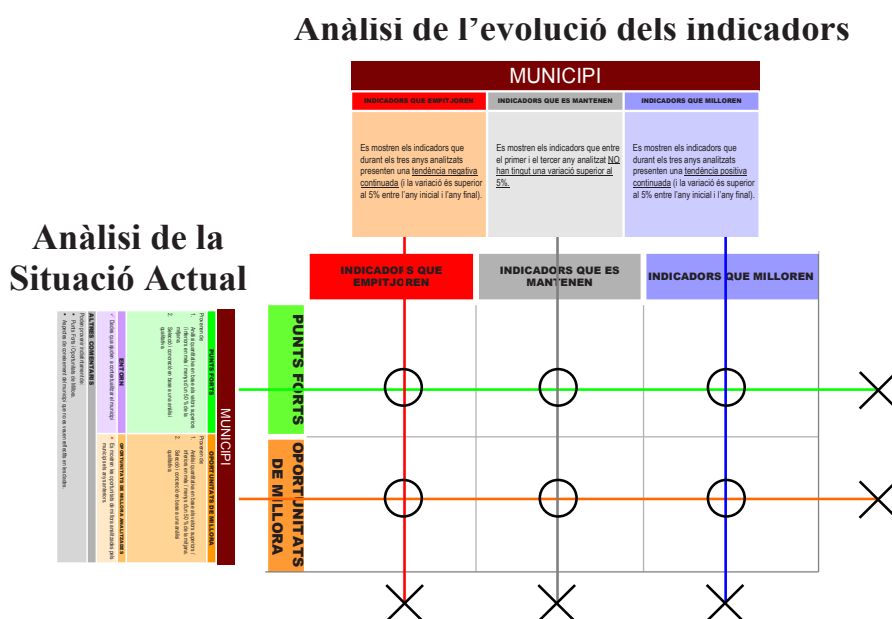
		Municipi		
		INDICADORS QUE EMPITJOREN	INDICADORS QUE ES MANTENEN	INDICADORS QUE MILLOREN
PUNTS FORTS	Es mostren: els indicadors que l'any <u>ACTUAL</u> són <u>PUNT FORT</u> i durant els anys analitzats han tingut una <u>tendència NEGATIVA</u>	Es mostren: els indicadors que l'any <u>ACTUAL</u> són <u>PUNT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

Els participants han d'escriure en cadascun dels quadrants del document "Anàlisi de la situació actual a partir de l'evolució dels indicadors" una de les 6 situacions següents (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). Dit amb paraules planeres: "Bé, però atenció!".
2. Els indicadors que són un punt fort i que s'han mantingut (ni han millorat ni han empitjorat). Dit amb paraules planeres: "Bé!".
3. Els indicadors que són un punt fort i que han tingut una tendència positiva (han millorat). Dit amb paraules planeres: "Molt bé!".
4. Els indicadors que són una oportunitat de millora i que han tingut una tendència negativa (han empitjorat). Dit amb paraules planeres: "Crític".
5. Els indicadors que són una oportunitat de millora i que s'han mantingut (ni han millorat ni han empitjorat). Dit amb paraules planeres: "No millora".
6. Els indicadors que són una oportunitat de millora però que han tingut una tendència positiva (han millorat). Dit amb 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 l’Anàlisi de la situació actual (4.1.C) ni de l’Anàlisi de l’evolució dels indicadors (4.2.C), ja que es tracta de la intersecció de dos conjunts. Aquests indicadors que no apareixen són els que no compleixen les condicions d’anàlisi (no són ni punt fort ni oportunitat de millora, o que tenen una evolució clara).

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 anteriorment mencionades.

4.C.4. Presentació i valoració de l’evolució del servei des de l’any base fins la situació actual

En aquesta fase, cadascun 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 plantejen.

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
+ + +	- - -
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.D.1. Introducció de continguts.
- ♦ 4.D.2. Descripció d'una actuació d'estalvi econòmic.
- ♦ 4.D.3. Presentació i valoració de les actuacions d'estalvi econòmic.

4.D.1. 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.D.2. 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.D.3. Presentació i valoració d'una actuació d'estalvi econòmic

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

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

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

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

E. ANÀLISI DE FORTALESES

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

I. MOTIVACIÓ I ESTRUCTURA FORMAL D'UNA FORTALESA

OBJECTIUS DE L'ANÀLISI DE FORTALESES

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

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

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

ESTRUCTURA FORMAL D'UNA FORTALESA

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

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

II. PLA DE TREBALL

S'estructura a partir dels punts següents:

Abans dels tallers de millora:

- 4.E.1. Selecció de les fortaleses (indicadors) a analitzar.
- 4.E.2. Agrupació dels municipis segons el dia de la realització del taller.
- 4.E.3. Agrupació dels municipis per fortaleses.

Durant els tallers de millora:

- 4.E.4. Introducció de la metodologia.
- 4.E.5. Descripció d'una fortalesa (en taules).
- 4.E.6. Presentació i discussió en plenari de fortaleses.

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

4.E.1. 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.E.2. Agrupació dels municipis segons el dia de la realització del taller

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

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

4.E.3. 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.E.4. 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.E.5. 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.E.6. Presentació i discussió en plenari de fortaleses

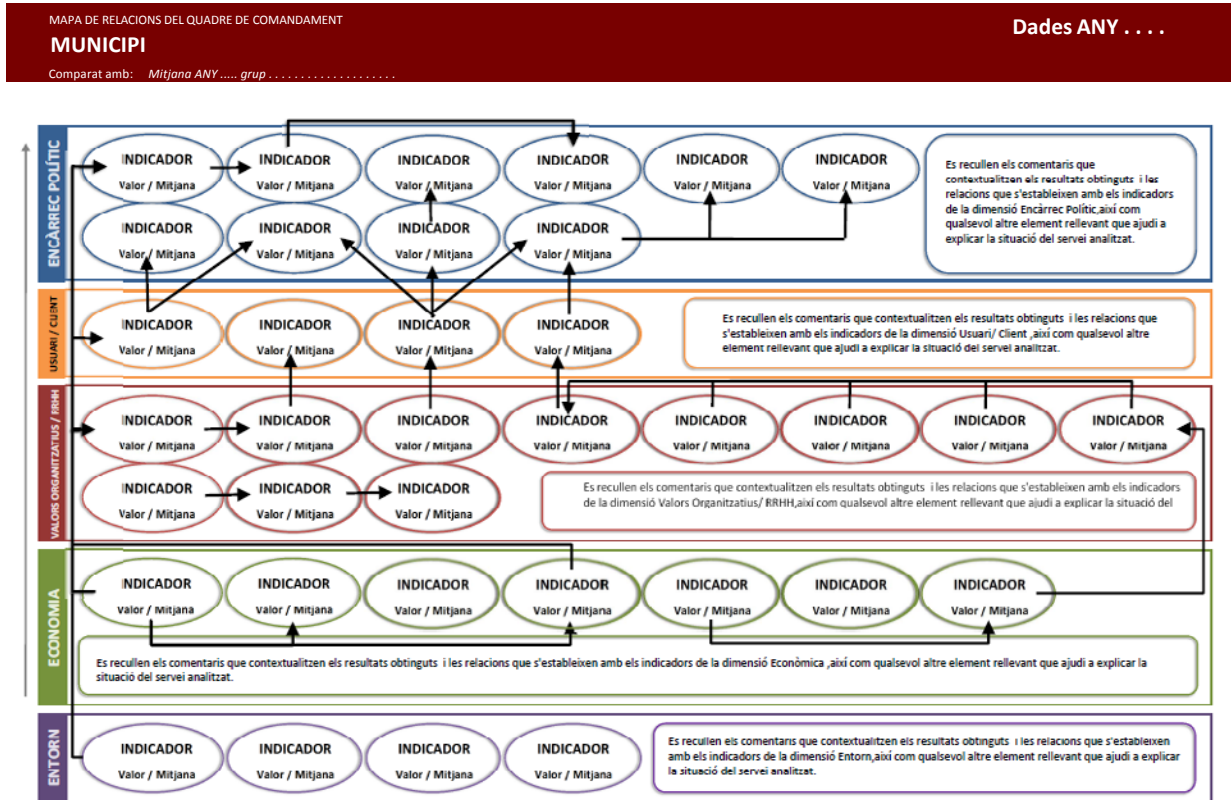
Les fortaleses analitzades per cada grup de municipis són presentades a la resta dels participants en plenari.

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.

F. MAPA DE RELACIONS I ACCIONS DE MILLORA

4.F.1. Anàlisi i contextualització de les relacions existents entre els indicadors de cada municipi.



Un cop distribuïts per grups formats per 4 o 5 municipis, els participants reben i validen el mapa de relacions característic del seu servei, el qual recull interrelacionats els indicadors considerats clau i aquells que són punt fort o oportunitat de millora en comparació amb la mitjana del grup de referència (format pels municipis d'un mateix tram poblacional).

Individualment, es reflexiona sobre els vincles existents entre els indicadors i es contextualitzen els resultats obtinguts per complementar la diagnosi quantitativa amb comentaris explicatius de caire més qualitatiu. El document final és un mapa diferenciat per cada municipi que, de forma esquemàtica, interrelaciona els recursos disponibles amb els indicadors de resultat.

Així mateix, el diagnòstic que se'n deriva permet identificar les diferents problemàtiques característiques de cada participant l'any d'anàlisi per acabar triant-ne una que es treballarà durant la següent fase.

4.F.2. Anàlisi de les causes d'una de les problemàtiques identificades i definició en grup de les accions de millora que han d'ajudar a resoldre la situació.

MUNICIPI

Problemàtica	Factors determinants	Accions Kaizen
<p>INDICADOR D (valor)</p> <p>INDICADOR C (valor)</p> <p>INDICADOR B (valor)</p> <p>INDICADOR A (valor)</p>	<p>Informació de context: Es recull aquella informació que ajuda a dimensionar la problemàtica escollida d'acord amb les característiques del municipi i aquells indicadors relacionats.</p> <p>Descripció de la problemàtica: Es descriu la problemàtica fent especial èmfasi en les causes que la provoquen. Aquestes causes poden estar relacionades amb els recursos del servei, l'organització interna, l'estructura municipal, factors externs, etc.</p>	1 ...
		2 ...
		3 ...
		4 ...
		5 ...
		Es recullen les accions de millora concretes que han estat definides conjuntament seguint una metodologia de dinàmica de grup. S'han de caracteritzar, en la mesura del possible, per una fàcil implementació.

Inspirada en el diagrama d'Ishikawa de la metodologia "A. Oportunitats de Millora", aquesta fase busca primer identificar les diferents causes que motiven la problemàtica que cada participant ha triat, les quals poden estar associades directament a les persones treballadores, al sistema d'organització del servei, a la seva població objectiu, a l'existència de deficiències estructurals i de recursos, o a factors externs.

Un cop establertes les causes, cada participant exposa al seu grup la problemàtica que ha triat junt amb els factors que la motiven. Es genera llavors un debat d'intercanvi d'idees que conclou amb la definició conjunta d'accions de millora concretes, factibles i acumulatives per resoldre un aspecte concret relacionat amb la problemàtica i elevar d'aquesta manera els estàndards de qualitat del servei.

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 cregut convenients de portar a terme. Aquesta **comunicació** la realitza cadascun dels responsables municipals, tant al seu equip de treball com als seus superiors.

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

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

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

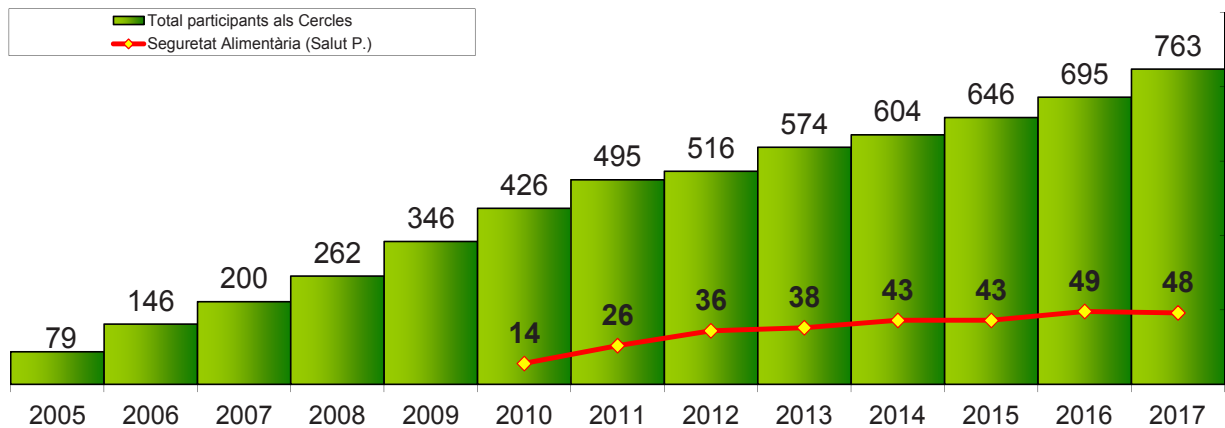
ALGUNES XIFRES

L'any 2017 s'han realitzat els CCI dels següents 19 serveis, en el quals han participat 763 tècnics municipals, englobats en 40 tallers.

Cercles	2016			2017			Edició (2017)
	Municipis participants			Municipis participants			
	Prov. Bcn	Districtes Bcn	Fora Prov. Bcn	Prov. Bcn	Districtes Bcn	Fora Prov. Bcn	
Policia Local	59			64			12a
Neteja viària i residus	43		3	56		5	14a
Biblioteques	60			60			14a
Espais Escènics Municipals	30			31			10a
Escoles Bressol	38			45			12a
Escoles de Música	39			42			12a
Esports	53			55			14a
Serveis Socials	53		4	55		4	16a
Mercats Municipals	30	2		31	2		11a
Fires Locals	39			36		1	9a
Serveis Locals d'Ocupació	36			36			9a
Ofic. Mun. d'Informació al Consumidor	36			38			9a
Seguretat Alimentària (Salut P.)	38	10	1	37	10	1	8a
Enllumenat Públic	31		2	32		3	8a
Servei de Mediació Ciutadana	35			36			7a
Verd Urbà	23			24		2	5a
Cultura	17			19			3a
Museus Locals	13			25			2a
Serveis Funeraris				13			1a
Total Cercles	695		34	763		40	

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

Servei	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Edició (2017)
Policia Local		15	24	35	43	46	53	55	58	61	62	59	64	12a
Neteja viària i residus	11	17	24	28	24	34	36	36	40	40	43	46	61	14a
Biblioteques	13	27	37	37	37	37	54	44	44	44	44	60	60	14a
Espais Escènics				12	26	30	29	30	31	31	29	30	31	10a
Escoles Bressol		8	13	25	27	28	31	31	32	34	39	38	45	12a
Escoles de Música		7	11	14	27	31	32	32	37	38	42	39	42	12a
Esports	14	29	37	42	49	50	51	50	53	53	54	53	55	14a
Serveis Socials	41	43	42	44	47	54	55	56	55	55	57	57	59	16a
Mercats Municipals			12	25	29	29	30	30	33	32	32	32	33	11a
Fires Locals					14	17	16	22	27	30	35	39	37	9a
Serveis Locals d'Ocupació					12	26	30	32	33	34	34	36	36	9a
OMIC					11	18	25	27	31	34	32	36	38	9a
Seguretat Alimentària (Salut P.)						14	26	36	38	43	43	49	48	8a
Enllumenat Públic						12	13	18	24	25	30	33	35	8a
Servei de Mediació Ciutadana							14	17	24	30	35	35	36	7a
Verd urbà									14	20	21	23	26	5a
Cultura											14	17	19	3a
Museus locals												13	25	2a
Serveis Funeraris i Cementiris													13	1a
Total Cercles	4	7	8	9	12	14	15	15	16	16	17	18	19	
Total participants als Cercles	79	146	200	262	346	426	495	516	574	604	646	695	763	



Marc teòric

DEFINICIÓ I PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES

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

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

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

És desitjable que els indicadors reuneixin una sèrie de característiques:

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

UTILITATS I APLICACIONS DELS INDICADORS

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

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

EL BENCHMARKING

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

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

Aquesta definició presenta aspectes importants com:

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

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

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

Benchmarking intern

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

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

Benchmarking competitiu

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

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

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

Benchmarking genèric

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

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

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

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

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

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

b. Formar un equip de benchmarking:

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

c. Identificar els socis / participants del benchmarking:

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

d. Recopilar i analitzar la informació de benchmarking:

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

e. Actuar:

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

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

a. Fase de Planificació

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

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

b. Fase d'Anàlisi

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

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

c. Fase d'Integració

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

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

d. Fase d'Acció

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

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

e. Fase de Maduresa

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

LEGISLACIÓ

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

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

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

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

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

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

El Real Decret Legislatiu 2/2004, de 5 de març, que aprova el text refós de la Llei reguladora de les Hisendes Locals, posa l'accent en diversos temes

relacionats amb el control de gestió municipal en el seu article 205.

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

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

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

Recentment, la Llei 19/2014, del 29 de desembre de transparència, accés a la informació pública i bon govern de Catalunya estableix que tots els ens locals han de publicar informació comprensible, estructurada i en formats reutilitzables sobre el funcionament i la qualitat dels serveis que presten (a través d'estudis, informes i dades estadístiques) (Article 8.h i 8.j). Així mateix, en el *Capítol Dret a una bona administració i a uns serveis públics de qualitat*, es reconeix que «Els usuaris tenen el dret d'ésser consultats periòdicament i de manera regular sobre llur grau de satisfacció pel que fa als serveis públics», a través d'enquestes elaborades per l'Administració responsable. (Article 60).

La Llei orgànica 3/2007, de 22 de març, per a la igualtat efectiva de dones i homes reconeix el principi de transversalitat de gènere en l'article 15, que vincula tots els poders públics de l'Estat i obliga les administracions públiques a incloure la perspectiva de gènere en totes les seves polítiques públiques. De la mateixa manera, la Llei catalana 17/2015, de 21 de juliol, d'igualtat efectiva de dones i homes reconeix en l'article 3 que «els poders públics han d'aplicar la perspectiva de gènere a totes les etapes, reconeixent el valor que aporten dones i homes i aplicant de manera positiva els canvis necessaris per millorar la societat i respondre a les realitats, les oportunitats, les necessitats i les expectatives del dos sexes».

BIBLIOGRAFIA

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

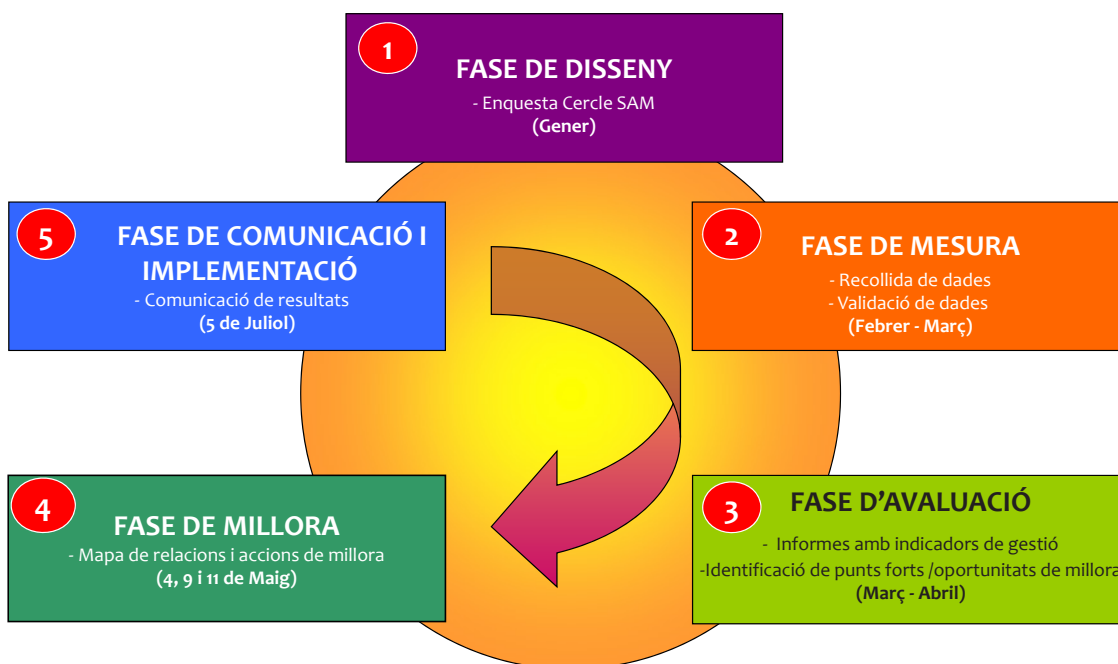
- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD (2004). *Herramientas para la calidad*. Cyan, Proyectos y Producciones Editoriales, S.A.
- CAMP, R. (1989). *Benchmarking: The Search for Industry Best Practices that Lead to Superior Performance*. Milwaukee (Wisconsin, Estats Units): American Society for Quality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

El cercle de comparació de seguretat alimentària municipal

CALENDARI DEL CERCLE

En el quadre següent es mostren les dates del Cercle de comparació intermunicipal de seguretat alimentària municipal que ha tingut lloc durant l'any 2017.

DATES DEL CERCLE DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA MUNICIPAL





PARTICIPANTS

ENS LOCAL	PERSONA DE CONTACTE	CÀRREC	ADREÇA	TELÈFON	CORREU ELECTRÒNIC
Barberà del Vallès	Marta Miró	Tècnica de Salut Pública	Av. Generalitat, 70 08210 Barberà del Vallès	93 729 71 71 ext. 328	mtm@bvdv.cat
Barcelona - Ciutat Vella					
Barcelona - Corts, Les					
Barcelona - Eixample					
Barcelona - Gràcia					
Barcelona - Horta Guinardó	Núria Bertomeu	Institut de Seguretat Alimentària ASPB	Av. Príncipe d'Astúries, 63 08012 Barcelona	93 202 92 00	nbertomeu@aspb.cat sportiana@aspb.cat pbalfago@aspb.cat
Barcelona - Nou Barris	Samuel Portaña Pere Balfagón				
Barcelona - Sant Andreu					
Barcelona - Sant Martí					
Barcelona - Sants-Montjuïc					
Barcelona - Sants-Sarrià-Sant Gervasi					
Cambrils	Gràcia Carmona Tànnara Rodríguez	Tècnica municipal de Salut Tècnica municipal de Salut	Pt. Ajuntament, 4 43600 Cambrils	977 79 45 79 ext. 4325	gcarmona@cambrils.org trodriguez@cambrils.org salut@cambrils.org
Cardedeu	Silvia Fariol	Tècnica municipal de Salut Pública	Pt. Sant Joan, 1 08440 Cardedeu	93 844 41 46 ext. 355	silviaf@cardedeu.cat
Castellbisbal	Judit Jimémez	Tècnica de Salut Pública	C/ Major, 103 08755 Castellbisbal	93 772 00 55	Judit.Jimenez@castellbisbal.cat
Castelldefels	Beatriz Lezaun	Cap d'unitat de Protecció de la Salut	Pt. Esplai, 1 08860 Castelldefels	93 665 11 50 ext. 1258	Beatriz.Lezaun@castelldefels.org
Cerdanyola del Vallès	Antonio Huidalgo Miquel Àngel de Miguel	Cap de secció de Salut Pública Veterinari	Av. Espanya, 6 08290 Cerdanyola del Vallès	93 580 88 88 ext. 3793/3733	hidalgoaba@cerdanyola.cat demiguelsma@cerdanyola.cat
Cornellà de Llobregat	Cristina Gonzalo Adeba Garcia	Directora de Salut Pública Tècnica de Salut Pública	C/ Sant Ildefons, s/n Mercat Sant Ildefons, 2n pis 08940 Cornellà de Llobregat	93 376 14 99	cgonzalo@aj-cornella.cat agarcia@aj-cornella.cat
Franqueses del Vallès, Les	M ^{re} Teresa Serra Elena Planella (dilluns i dimecres 8-19h)	Responsable de Salut Pública Tècnica de Salut de l'Consell Comarcal del Vallès Oriental	Ctra. de Ribes, 2 06520 Les Franqueses del Vallès	93 861 63 60	materesa.serra@lesfranqueses.cat salutpublica@lesfranqueses.cat
Gavà	Montserrat Sellés M ^{re} Luz Mancebo	Cap de Salut Pública i Consum Administrativa de Salut Pública i Consum	Pt. de Jaume Balmes, s/n 08550 Gavà	93 263 91 00 ext. 9312/9138	mselles@gava.cat mimancebo@gava.cat
Granollers	Conxita Fort Eva Navarrete Mireia Roca	Cap de servei de Salut Pública Cap d'oficina de Sanitat i Consum Tècnica de Salut Pública	C/ Portalet, 4 2 ^a pl. 08401 Granollers	93 842 66 66	cfort@ajuntament.granollers.cat enavarrete@ajuntament.granollers.cat mrocca@ajuntament.granollers.cat
Hospitalet de Llobregat, L'	Ferran Aixelà Xavier Fernández de Sevilla	Cap de Seguretat Alimentària Inspector de Seguretat Alimentària	C/ Cobalt 57-59, 2 ^a pl. 08907 L'Hospitalet de Llobregat	93 403 29 18 ext. 9088 93 403 63 30	faixela@h.cat xfdeville@h.cat
Igualada	Neus Orriols Miguel Higuera	Cap de Salut Pública Tècnica de Salut Pública	C/ Trinitat, 12 08700 Igualada	93 803 19 50 ext. 419	orriolsn@aj-igualada.net seguretatalimentaria@aj-igualada.net
Manlleu	Joan Piella	Tècnic de Salut Pública i Consum	C/ Emric Delarís, 7 08500 Manlleu	93 851 08 48	piellaj@manlleu.cat
Manresa	Elsenda Sobona	Cap d'unitat de Salut Pública	Ctra. de Vic, 16 1 08241 Manresa	93 875 24 90	esobona@ajmanresa.cat
Masnou, El	Eva Vigil Merxell Suranell	Tècnica de Salut Pública Inspectora de Salut Pública i Consum	Prat de la Riba, 1 08520 El Masnou	93 557 18 22-23	salutpublica@elmasnou.cat suranellm@elmasnou.cat
Mataró	Assumpció Palacios Sandra Castañé	Cap de secció de Salut Pública Tècnica de Salut Pública	Av. Puig i Cadafalch, 101 08303 Mataró	93 758 23 07	mpalacios@ajmataro.cat acastane@ajmataro.cat
Mollet del Vallès	M ^{re} Dolores Gallego Margarida Serrat	Cap de servei de Salut Pública Tècnica de Protecció de la Salut	Pt. Major, 1 08100 Mollet del Vallès	93 571 95 15 ext. 9728	mserrat@molletvalles.cat fgallego@molletvalles.cat
Montgat	M ^{re} Angels Esteban	Auxiliar tècnic d'Acció Social, Dona i Salut	C/ Pare Claret, 99 08390 Montgat	93 469 08 08	estebanga@montgat.cat
Olesa de Montserrat	Monise Vergara Xavier Solé Tànit Morón	Regidora de Sanitat i Consum Tècnic de suport Tècnica de salut pública	Pt. Felix Figueras i Aragay, s/n 08640 Olesa de Montserrat	93 778 00 50	veigaram@olesademontserrat.cat solemx@olesademontserrat.cat moronst@olesademontserrat.cat



ENS LOCAL	PERSONA DE CONTACTE	CÀRREC	ADREÇA	TÈLFON	CORREU ELECTRÒNIC
Palau-solità i Plegamans	Laura Puy	Tècnica de Salut Pública	Pt. Vila, 1 08184 Palau-solità i Plegamans	93 864 80 56	puyr@palauplegamans.cat
Prat de Llobregat, El	Mercedes Franco	Tècnica de Salut Pública	C/ Major, 2-4 08820 El Prat de Llobregat	93 379 00 50	franco@elprat.cat
Premià de Mar	Anna Mª Franquesa	Tècnica de Salut Pública	Pt. Ajuntament, 1 08330 Premià de Mar	93 752 27 11 ext. 3204	franquesa@premiademar.cat salutpublica@premiademar.cat
Roca del Vallès, La	Giovanni Marzocchi Carme Sanahuja	Tècnic de Salut Pública Cap de l'àrea de Serveis Personals	C/ Catalunya, 24 08430 La Roca del Vallès	93 842 20 16 ext. 4	arkunemorita@laroca.cat salut_publica@laroca.cat sanahuja@laroca.cat
Rubi	Alex Tapies	Tècnic de Salut Pública	C/ General Prim, 33-35 2ª pl. 08191 Rubí	93 588 70 77	ath@ajrubí.cat
Sabadell	Rosamaria Salin Joaquín Robles	Tècnica de Protecció de la Salut Tècnic de Protecció de la Salut	Pt. del Gas, 2 08201 Sabadell	93 726 47 00	rsalnz@esabadell.cat
Sant Adrià de Besòs	Assela Coll	Cap de secció de Salut Pública i Medi Ambient	Pt. Vila, 12 08930 Sant Adrià del Besòs	93 381 20 04 ext. 5439/5421	ecologia@bauna@sant-adria.net
Sant Boi de Llobregat	Requel Aznar	Tècnica de Salut Pública	C/ Joan Bardina, 21-29 08830 Sant Boi de Llobregat	93 635 12 00 ext. 289	raznar@samboi.cat
Sant Cugat del Vallès	Lidia Castriño Marc Sibina Mercè Serre Julia Malapelera	Cap de secció de Salut Pública Tècnic de Salut Pública Tècnica de Costos Tècnica de Salut Pública	Pt. de la Vila, 1 08172 Sant Cugat del Vallès	93 565 70 00 ext. 3093/3092/3122/3 551	lidia.castriño@santcugat.cat marcsibina@santcugat.cat mercerre@santcugat.cat juliamalapelera@santcugat.cat
Sant Feliu de Llobregat	Josep Gómez	Tècnic de Salut Pública	Pt. Lluís Companys, 1 08680 Sant Feliu de Llobregat	93 685 80 02 ext. 1501	gomezj@santfeliu.cat
Sant Pere de Ribes	Julia Raventós Núria Morató	Tècnic de l'àrea de Serveis a les Persones Cap de Desenvolupament Social	Masia de Can Puig, C/ Major, 110 08810 Sant Pere de Ribes	93 896 54 04 93 810 92 11	raventosg@sanpederibes.cat moratogn@sanpederibes.cat
Sant Sadurní d'Anoia	Silvia del Fresno	Tècnica de Salut Pública	C/ Hospital, 11 08770 Sant Sadurní d'Anoia	93 891 30 29	delfresnos@santsadurni.cat
Santa Coloma de Gramenet	Carme Palma Silvia Miró	Cap del servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors Tècnica de Salut Pública	Pt. de la Vila, 1 08921 Santa Coloma de Gramenet	93 462 40 00 ext. 3101/3050	palmanc@gramenet.cat miroms@gramenet.cat
Stiges	Christina Farré	Tècnica de Salut Pública	C/ Prualles, 2 08870 Stiges	93 810 91 00	farrerc@stiges.cat
Terrassa	Josefina Argemí Jordi Tarragó	Cap de servei de Protecció de la Salut Tècnic de Seguretat Alimentària	C/ Panitx, 30 08221 Terrassa	93 739 70 00 ext. 8682/4257/8817	josefina.argemi@terrassa.cat jordi.tarrago@terrassa.cat
Vic	Carolina Mollist	Veterinària municipal	Pt. Don Miquel de Clarifana, 3 08500 Vic	93 866 21 00 ext. 28107	mollistbc@vic.cat
Viladecans	Beatriu Priu	Cap de Salut Pública	C/ Jaume Aribí, 2 08840 Viladecans	93 635 18 02 ext. 1856	bpriu@viladecans.cat
Vilafraanca del Penedès	Núria Sanromà Montserrat Parera	Cap de servei de Salut Pública Tècnica de Protecció de la Salut	C/ Cort, 14 08700 Vilafraanca del Penedès	93 892 03 58 ext. 1790 i 1740	nsanroma@vilafraanca.cat mparera@vilafraanca.org
Vilanova i la Geltrú	Josep Mª Serra Mª José García Calatayud Mercè Almirall	Cap de Servei de Salut Pública Tècnica de Salut Pública Tècnica de Salut Pública	C/ Marquès de Marimao, 2 bxs 08800 Vilanova i la Geltrú	93 814 00 00 ext.	jserra@vilanova.cat mjgarcia@vilanova.cat maimiral@vilanova.cat
Diputació de Barcelona Salut Pública	Megda Bertran	Cap de secció de Salut Pública	Pg. Val d'Hebron, 171 08035 Barcelona	93 402 22 22 ext. 35235	bertranm@diba.cat
	Lola Esponera	Cap d'unitat de Seguretat Alimentària	Pg. Val d'Hebron, 171 08035 Barcelona	93 402 22 22 ext. 35213	esponerama@diba.cat
Diputació de Barcelona Programació	Alba Llorens	Tècnica de la unitat de Seguretat Alimentària	Pg. Val d'Hebron, 171 08035 Barcelona	93 402 22 22 ext. 35208	llorensha@diba.cat
	Ramon Dordal	Cap de la secció de Suport a l'Activitat Econòmicofinancera Municipal	Rambla de Catalunya, 126, 5a pl. 08008 Barcelona	93 402 22 33	dordalr@diba.cat
COMTEC	Alex Murillo	Tècnic de la secció de Suport a l'Activitat Econòmicofinancera Municipal	Rambla de Catalunya, 126, 5a pl. 08008 Barcelona	93 402 22 22 ext. 33510	murilloga@diba.cat
	Pau Negre	Gerent	Rambla Catalunya, 39 principal 08007 Barcelona	93 487 46 56	pnegre@comtequality.com
	José Mª López	Consultor	Rambla Catalunya, 39 principal 08007 Barcelona	93 487 46 56	jmlopez@comtequality.com
	Miriam Márquez	Consultora	Rambla Catalunya, 39 principal 08007 Barcelona	93 487 46 56	mmarquez@comtequality.com

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 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 48 ens locals. D'aquests, 47 són de la província de Barcelona (hi ha 37 municipis, un dels quals, la ciutat de Barcelona, amb els 10 districtes, que han computat com a ens locals independents, i 1 de la província de Tarragona (Cambrils). Aquest any s'incorporen 2 municipis de la província de Barcelona (Montgat i Olesa de Montserrat).

ELS CRITERIS DE VALORACIÓ DELS INDICADORS

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

- ♦ **Valors de l'indicador superior al 50%** de la mitjana grupal i tenen una valoració positiva: es consideren un **PUNT FORT**. La situació contrària, és a dir, quan l'indicador es situa per sota del 50% de la mitjana grupal es considera una **OPORTUNITAT DE MILLORA**.

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

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

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

Dins de la dimensió encàrrec polític

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

Dins de la dimensió usuari client

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

Dins de la dimensió valors organitzatius / recursos humans

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

Dins de la dimensió economia

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

Entorn

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

Quadre Resum d'Indicadors : Seguretat Alimentària 2016



Encàrrec polític		Usuari / Client	
Garantir el compliment de la normativa	2016	Gestionar un servei de "qualitat"	2016
% establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	25,0 %	% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	79,0 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	83,9 %	% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	55,7 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	84,4 %	% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	63,5 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el n° d'establiments alimentaris inspeccionats	70,5 %		
% establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	59,2 %		
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el n° d'establiments alimentaris classificats anual	73,6 %		
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° d'establiments alimentaris classificats anual	73,6 %		
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el n° d'establiments alimentaris classificats anual	49,4 %		
Gestió de Riscos Sanitaris	2016	Grau d'acompliment de la normativa	2016
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	3,6	Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	17,5
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,49	Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	12,3
		% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	2,4 %
		% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,0 %
		Gestió del risc	2016
		% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el n° d'establiments alimentaris classificats	44,4 %
		% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el n° d'establiments alimentaris classificats	39,5 %
		% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el n° d'establiments alimentaris classificats	16,1 %



Valors Organitzatius / RRHH		2016	
Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (I)		2016	
% de Gestió directa (Ajuntament, OCAA, Empreses municipals)	100 %		
% de Gestió indirecta (concessió, altres)	0 %		
Gestionar el servei amb les diverses formes de gestió (II)		2016	
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	97,4 %		
Disposar dels recursos humans adequats		2016	
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	350		
Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	56.324		
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es de SAM de l'ajuntament	888		
Millorar les habilitats dels/de les treballador/es del servei		2016	
Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	25		
Promoure un clima laboral positiu per als treballadors		2016	
% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/es de SAM	1,7 %		
Sou brut d'un tècnic/a de Salut pública	33.021		
Sou brut d'un inspector/a	31.804		
% de dones sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	69 %		
Economia			
Disposar dels recursos adequats		2016	
Despesa corrent de SAM per habitant	0,91		
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,12 %		
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública	16,6 %		
Finançar adequadament el servei		2016	
% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	10,8 %		
% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	22,6 %		
% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	66,6 %		
Ofertir el servei a uns costos unitaris adequats		2016	
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	95		
Entorn			
Població	81.939	Densitat de població (hab. / km ² municipi)	4.031
% Població estrangera	14,3 %	Nombre d'establiments alimentaris per cada 1000 habitants	9,6
		Renda per càpita	17.378

I. DIMENSÍO 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). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 25,0%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 24,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les instal·lacions. * S'entén per CONFORMES pel que fa a INSTAL·LACIONS: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 83,9%	Ens locals participants: 46
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 76,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments inspeccionats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les pràctiques de manipulació i als processos. * S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 84,4%	Ens locals participants: 46
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 77,0%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat. * S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes i les activitats i els serveis respectius. La verificació de l'autocontrol comporta revisions de documents i comprovacions "in situ" en l'aspecte de l'autocontrol que s'estigui revisant. Els documents d'Autocontrol mínims de que ha de disposar l'establiment en el moment de la inspecció, per a poder-se comptabilitzar són: 1.Pla de formació (els registres corresponents); 2.Pla de Neteja/desinfecció (programa complert); 3.Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de Proveïdors (els corresponents registres). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 70,5%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 56,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 59,2%	Ens locals participants: 35
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 59,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 35

% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº establiments alimentaris classificats anual	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a instal·lacions.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les instal·lacions. * S'entén per CONFORMES pel que fa a INSTAL·LACIONS: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions de les seves instal·lacions. S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 73,6%	Ens locals participants: 32
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 73,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 32

% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el n° establiments alimentaris classificats anual	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que estan conformes pel que fa a pràctiques de manipulació.	
Fórmula de càlcul:	$\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'inclouen dins d'aquesta suma aquells establiments classificats que al final d'any hagin rebut la conformitat per part de l'ajuntament quant a les pràctiques de manipulació i als processos. * S'entén per CONFORMES pel que fa a PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les pràctiques de manipulació d'acord amb l'activitat que realitzen (protecció i temperatura en cadascun dels processos, higiene d'instal·lacions, d'estris i de manipuladors d'aliments, absència de plagues, higienització de vegetals de consum en cru, prevenció de l'<i>Anisakis</i>, manipulació d'ous frescos, ús d'additius, d'olis de fregir i elaboració de gel). S'accepten les deficiències lleus que no comportin un risc per a l'usuari o siguin objecte de requeriment, mesura cautelar o sanció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 73,6%	Ens locals participants: 32
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 73,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 32

% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el n° d' establiments alimentaris classificats anual	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats durant l'any en curs que disposen d'autocontrol.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol: SUMA del nombre d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris classificats que disposen d'AUTOCONTROL: els establiments que compleixen reglamentàriament pel que fa a les condicions dels seus autocontrols amb criteri de flexibilitat i/o proporcionalitat. * S'entén per AUTOCONTROL: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 18/2009 de Salut Pública, amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes i les activitats i els serveis respectius. La verificació de l'autocontrol comporta revisions de documents i comprovacions "in situ" en l'aspecte de l'autocontrol que s'estigui revisant. Els documents d'Autocontrol mínims de que ha de disposar l'establiment en el moment de la inspecció, per a poder-se comptabilitzar són: 1.Pla de formació (els registres corresponents); 2.Pla de Neteja/desinfecció (programa complert); 3.Pla de control de temperatures (si s'escau, els corresponents registres); 4. Pla de control de Proveïdors (els corresponents registres). ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada durant l'any (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 49,4%	Ens locals participants: 33
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 49,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 33

Gestionar un servei de "qualitat"

% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera de Serveis SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'activitats de la Cartera de Serveis del SAM que l'ajuntament realitza.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'activitats ESPECÍFIQUES de la Cartera de Serveis de SAM realitzades}}{\text{Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'activitats específiques de la Cartera de Serveis de SAM realitzades: són les activitats que l'ajuntament realitza i que estan incloses en la Cartera de Serveis del SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). ➤ Activitats establertes en la Cartera de Serveis de SAM: La Cartera de Serveis de SAM estableix les següents activitats: 1. Registre d'establiments alimentaris de competència municipal; 2. Actualització del cens d'establiments alimentaris; 3. Classificació d'establiments alimentaris en funció del risc; 4. Obertura d'establiments: informe de projecte i la inspecció inicial; 5. La inspecció d'ofici; 6. Informes sanitaris per altres raons; 7. El suport laboratorial: la presa de mostres i l'anàlisi; 8. El sistema d'informació i divulgació; 9. Activitats d'assessorament; 10. La formació dels tècnics propis; 11. La formació dels manipuladors d'aliments; 12. Atenció de queixes i denúncies; 13. Inspecció per denúncia; 14. Col·laboració en alertes; 15. Control del transport urbà d'aliments; 16. Requeriments i mesures cautelars; 17. Expedients sancionadors. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 79,0%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 76,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% 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 visites d'inspecció realitzades en matèria de seguretat alimentària. * S'entén per REQUERIMENT: el que recull l'article 55.1 i de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu al procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció, alhora que se l'adverteix que, en cas de no fer-ho, l'administració pot imposar multes coercitives. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 55,7%	Ens locals participants: 33
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 51,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 24

% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments codificats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments codificats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments codificats: SUMA del nombre total d'establiments del cens que han estat codificats (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiment codificat aquell al què se li ha assignat un número de registre municipal d'acord amb els criteris establerts en la darrera versió del document "Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya". ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 63,5%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 58,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania

Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de brots de TIA sobre la població del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de brots de TIA}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 100.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de brots de TIA: SUMA del nombre de brots que es donen al municipi durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per BROTS DE TOXICOINFECCIÓ ALIMENTÀRIA (TIA): els brots epidèmics relacionats amb les malalties transmeses via alimentària. Són brots de declaració obligatòria i es recullen en el butlletí epidemiològic de Catalunya de manera periòdica. El municipi participa en la fase de comunicació del risc i col·labora amb la Generalitat en la investigació epidemiològica aportant dades de l'activitat alimentària. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 0,84	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 0,60	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Nombre de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre de denúncies que ha rebut el servei durant l'any en relació amb la població del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombres de denúncies rebudes}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 10.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de denúncies rebudes: SUMA del nombre total de denúncies rebudes durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per DENÚNCIES: les comunicacions que es fan a l'administració de presumptes irregularitats en matèria de SAM. Les denúncies es poden rebre per diferents vies: trucades telefòniques identificades, entrada per escrit al Registre, a través de OPIC/OMIC, dirigit al servei de Salut Pública, a través de la Policia Local. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 1,4	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 1,2	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Gestió del risc

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix sobre el n° establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI BAIX (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI BAIX: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 44,4%	Ens locals participants: 34
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 44,4%	Ens locals participants sense Barcelona: 34

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà sobre el n° establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari MITJÀ}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari BAIX: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI MITJÀ (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI MITJÀ: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 39,5%	Ens locals participants: 34
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 39,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 34

% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el n° establiments alimentaris classificats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris classificats}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari ALT: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS com a establiments amb RISC SANITARI ALT (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per RISC SANITARI ALT: el risc sanitari definit d'acord al sistema de protocol de la Diputació o sistemes equivalents utilitzats pels ens locals. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris classificats: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat CLASSIFICATS (aquest és un valor acumulat d'altres anys). <ul style="list-style-type: none"> En el cas d'establiments alimentaris classificats més d'una vegada (degut a canvis de nom, canvis d'activitat, canvis en les condicions higièniques, etc...) només es compta com que s'han classificat una vegada. * S'entén per establiments alimentaris CLASSIFICATS: els establiments sotmesos a una valoració del risc sanitari en el transcurs d'una visita segons criteris fixats prèviament i consensuats per l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les visites de classificació de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 16,1%	Ens locals participants: 34
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 16,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 34

II. DIMENSÍO USUARI / CLIENT

Gestió de riscos sanitaris

Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'inspeccions que realitza el SAM del municipi per cada 1.000 habitants.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre d'habitants}} \times 1.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESES EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'habitants: Nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 3,6	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 3,9	Ens locals participants sense Barcelona: 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). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 1,49	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 1,42	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Comunicació, forment i suport d'activitats de seguretat alimentària

Nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el nombre d'establiments alimentaris assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris al municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris assessorats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}} \times 1.000$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris assessorats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han estat assessorats al SAM (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ASSESSORAMENT les accions encaminades a informar i comunicar als titulars o responsables autoritzats dels establiments, determinats aspectes en matèria de seguretat alimentària que permetin garantir la posada al mercat d'aliments segurs, d'acord amb la normativa sanitària vigent. * S'EXCLOU: l'ASSESSORAMENT realitzat durant les visites de classificació i/o inspecció. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 69,4	Ens locals participants: 37
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 69,4	Ens locals participants sense Barcelona: 37

Grau d'acompliment de la normativa

Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre d'advertiments emesos pels establiments alimentaris visitats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'advertiments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'advertiments emesos: SUMA del nombre total d'advertiments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les visites d'inspecció i/o classificació realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ADVERTIMENT: el document administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que esmeni les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció i/o de classificació. El document ha de contemplar un acusament de rebuda i un termini d'execució. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris visitats anual: SUMA dels establiments alimentaris dels cens que han estat VISITATS durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris VISITATS anual: els establiments alimentaris als quals s'hi ha realitzat una o més visites de classificació i/o d'inspecció durant l'any. En el cas d'establiments visitats més d'una vegada durant l'any (per exemple en cas que l'establiment hagi estat inspeccionat i classificat / inspeccionat més d'una vegada / reclassificat) només es compta com 1 establiment. S'INCLOU: les visites de l'ajuntament, d'empreses externes i les realitzades per altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 17,5	Ens locals participants: 44
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 27,0	Ens locals participants sense Barcelona: 34

Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el nombre de requeriments pels establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total de requeriments emesos}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total de requeriments emesos: SUMA del nombre total de requeriments emesos durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys), fruit de les inspeccions realitzades en matèria de seguretat alimentària. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per REQUERIMENT: el que recull l'article 55.1i de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu al procediment jurídic administratiu necessari per instar al titular d'un establiment alimentari per tal que executi mesures correctores a les deficiències detectades i recollides en l'acta i/o protocol utilitzats durant la visita d'inspecció, alhora que se l'adverteix que, en cas de no fer-ho, l'administració pot imposar multes coercitives. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 12,3	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 17,1	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el grau d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre els establiments alimentaris inspeccionats.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'establiments alimentaris amb mesures cautelars: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més mesures cautelars durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). ➤ * S'entén per MESURA CAUTELAR: el que recull l'article 63 del capítol III de la Llei 18/2009 de Salut Pública, relatiu a mesures cautelars: tancament preventiu de les instal·lacions, l'establiment, el servei; immobilització i comís de productes i substàncies; prohibició de comercialització d'un producte/s; suspensió o prohibició de l'exercici d'activitats; i la intervenció de mitjans materials i/o humans. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 2,4%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 2,6%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'establiments alimentaris sancionats en relació amb el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'establiments alimentaris sancionats}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Nombre d'establiments alimentaris sancionats: SUMA del nombre d'establiments alimentaris que han rebut una o més sancions durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per SANCIÓ: el que recull l'art. 71 de la Llei 18/2009 de Salut Pública: multa pecuniària o multa pecuniària i tancament temporal de l'establiment. En els establiments alimentaris sancionats també s'inclouen les Multes coercitives, recollides a l'article 65 del capítol III de la llei 18/2009 de Salut Pública. ➢ Nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats: SUMA dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per establiments alimentaris INSPECCIONATS: els establiments sotmesos a control sanitari per part de l'autoritat sanitària competent. S'INCLOU: les inspeccions de l'ajuntament, les inspeccions d'empreses externes i les inspeccions d'altres institucions. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 3,0%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 3,5%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

III. DIMENSÍO VALORS ORGANITZATIUS / RECURSOS HUMANS

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

% de Gestió directa (Ajuntament, OAAA, Empreses municipals)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió directa (ja sigui per una sola administració local o en col·laboració amb d'altres administracions).	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Gestió directa}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
Variables emprades: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Gestió directa (%) (Ajuntament, OAAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.). ➢ Gestió indirecta (%) (Concessió): Despeses corrents en gestió indirecta: Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta). 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 100%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 100%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% de Gestió indirecta (concessió, altres)	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura si la prestació del servei es fa mitjançant gestió indirecta (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada o societat d'economia mixta).	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Gestió indirecta}}{\text{Gestió directa} + \text{Gestió indirecta}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestió directa (%) (Ajuntament, OAAA): Despeses corrents en gestió directa: Inclou les despeses corrents gestionades directament per una sola administració local (l'ajuntament, un organisme autònom, una societat mercantil de capital íntegrament municipal) o en col·laboració amb d'altres administracions (mancomunitat, consorci, etc.). ➤ Gestió indirecta (%) (Concessió): Despeses corrents en gestió indirecta: Inclou les despeses corrents gestionades indirectament per l'ajuntament (via concessió, concert, arrendament, gestió interessada, o societat d'economia mixta). 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 0%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 0%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

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

% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador reflecteix el grau d'inspeccions pròpies fetes en l'ajuntament sobre el total d'inspeccions realitzades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'inspeccions de l'ajuntament} + \text{Nombre d'inspeccions empreses externes}}{\text{Nombre total d'inspeccions realitzades}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'inspeccions de l'ajuntament: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS que realitza l'AJUNTAMENT durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ de l'ajuntament les accions REALITZADES per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). S'INCLOUEN, els inspectors contractats a través de Plans d'Ocupació. * S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspeccions empreses externes: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per EMPRESAS EXTERNES durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ D'EMPRESAS EXTERNES, les inspeccions realitzades per INSPECTORS que NO són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol II), a DEMANDA de l'AJUNTAMENT. En aquest cas, les inspeccions són contractades per l'ajuntament a una empresa externa especialitzada en Seguretat Alimentària o Autònoms. * S'entén per INSPECCIÓ, les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre total d'inspeccions realitzades: SUMA del nombre total d'INSPECCIONS realitzades per l'AJUNTAMENT, per EMPRESAS EXTERNES i per les inspeccions d'ALTRES INSTITUCIONS, durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECCIÓ: les accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs. * S'EXCLOUEN: les CLASSIFICACIONS, les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 97,4%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 95,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Disposar dels recursos humans adequats

Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total de visites de control realitzades en el municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre de visites de control de l'ajuntament}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre de visites de control de l'ajuntament: SUMA del nombre total de VISITES de CONTROL de l'ajuntament que es realitzen durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per VISITA de CONTROL les visites de CLASSIFICACIÓ i les d'INSPECCIÓ realitzades per INSPECTORS que són PLANTILLA de l'AJUNTAMENT (Capítol I). * S'EXCLOUEN: les visites documentades de caràcter formatiu i les d'assessorament en matèria de seguretat alimentària. ➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 350	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 319	Ens locals participants sense Barcelona: 31

Nombre d'habitants sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima la càrrega de treball dels/les treballadors/es municipals amb relació al nombre d'habitants del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre d'habitants}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre d'habitants: nombre de persones empadronades en el municipi a 1 de gener de l'any en estudi. Font: INE. ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 56.324	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 43.682	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador ens aproxima a la càrrega de treball dels/les inspectors/es municipals en relació al total d'establiments alimentaris del municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}{\text{Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals... en el cas d'aquells municipis que assumeixen aquesta activitat). * S'EXCLOU: l'activitat de subministrament d'aliments preparats a col·lectivitats, l'activitat de distribució a altres establiments minoristes quan superin els criteris de territorialitat i marginalitat. ➤ Nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament: SUMATORI del nombre d'inspectors/es municipals que realitzen visites als establiments alimentaris durant l'any (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per INSPECTOR/A MUNICIPAL EN SAM, el treballador/a que és plantilla de l'ajuntament, inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin a visitar establiments alimentaris (per la seva classificació, inspecció, requeriment, aplicació de mesures cautelars...) i a qui li han delegat tasques autoritzades per l'ajuntament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores de tots els inspectors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la què es dedica a les tasques d'inspector/a (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 888	Ens locals participants: 41
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 855	Ens locals participants sense Barcelona: 31

Promoure un clima laboral positiu per als treballadors/res

% d'hores de baixa sobre el nombre total d'hores laborals dels treballadors/res de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador és el percentatge d'hores de baixa del personal del SAM, respecte les hores ordinàries previstes per conveni. És un indicador útil per analitzar el clima laboral del SAM.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de baixa}}{\text{Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a} \times \text{Treballadors/res de SAM}} \times 100$	
<p>➤ Nombre total d'hores de baixa: SUMA del nombre total de les hores de baixa i d'indisposicions (Indisposició laboral transitòria i accidents de treball), del conjunt dels treballadors/res del SAM. Aquestes hores de baixa han d'estar proporcionades a les hores que els/les treballadors/res dediquen a SAM. (Exemple: Si hi ha 1 treballador que dedica el 50% del seu horari a tasques de SAM i aquest ha estat 40 hores de baixa en tot l'any, el valor d'aquesta variable seria 20 hores (que correspon a calcular el 50% de 40 hores). NO es consideren les hores de baixa per maternitat, paternitat, ni els permisos i les llicències.</p> <p>* S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació.</p> <p>En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.).</p> <p>➤ Nombre d'hores de conveni d'un treballador/a: NOMBRE D'HORES ANUALS LABORALS per conveni d'un treballador/a del SAM.</p> <p>NOTA : Les hores de conveni s'empraran per traduir el nombre de treballadors en hores (i poder-ho comparar amb les hores de baixa).</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 1,7%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 1,2%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

Sou brut d'un tècnic/a de Salut Pública	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el salari brut anual del lloc de treball d'un professional. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
Fórmula de càlcul: Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut Pública	
Variables emprades:	
<p>➤ Sou brut base anual d'un tècnic/a de Salut pública: Sou brut anual del lloc de treball d'un tècnic/a de SALUT PÚBLICA (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitat, antiguitat i els complements personals transitoris. S'emprarà la dada facilitada pels departaments de recursos humans del municipi respecte per a l' "Estudi de les Retribucions de Personal" de la Diputació de Barcelona o en cas que no es disposi d'aquesta dada, la facilitada pel propi ajuntament.</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 33.021	Ens locals participants: 42
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 32.150	Ens locals participants sense Barcelona: 32

Sou brut d'un/a inspector/a	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el salari brut anual del lloc de treball d'un/a inspector/a. És un indicador que ens aproxima a la satisfacció de les persones treballadores del SAM.	
Fórmula de càlcul: Sou brut base anual d'un/a inspector/a.	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> Sou brut base anual d'un/a inspector/a: Sou brut anual del lloc de treball d'un/a INSPECTOR/A (sou base + complement de destí + complement específic) d'acord amb les dedicacions horàries base o estàndard de cada ajuntament, sense considerar els complements salarials personals i els relacionats amb els conceptes de prolongació de jornada, nocturnitat i/o festivitats 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 2016: 31.804	Ens locals participants: 27
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 29.448	Ens locals participants sense Barcelona: 17

% 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. <ul style="list-style-type: none"> * 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. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 69%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 73%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

Millorar les habilitats dels treballadors/res del servei

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 dels seus professionals.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Nombre total d'hores de formació destinades als treballadors/res de SAM}}{\text{Treballadors/res de SAM}}$	
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. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per HORES DE FORMACIÓ: les hores de cursos, jornades, tallers i seminaris, proposades i/o autoritzades per l'Ajuntament i/o entitat, que estiguin justificades documentalment i d'especialitats relacionades amb tasques específiques. La formació transversal NO es compta com a formació específica SAM. Es recull la formació específica en seguretat alimentària (per exemple: en el cas del "Diplomat en Sanitat", seria una part proporcional de la formació en Salut Pública). ➤ Treballadors/res de SAM: SUMATORI del nombre total de treballadors/res SAM. <ul style="list-style-type: none"> * S'entén per TREBALLADOR/A de SAM, els inclosos en el capítol I de l'ajuntament i que es dediquin part de la seva jornada a la seguretat alimentària. S'INCLOU també el personal de gestió, tècnic, administratiu i d'assessorament. S'INCLOUEN, els contractats a través de Plans d'Ocupació. En el cas de contractacions temporals i/o dedicacions a temps parcial, per estimar la plantilla mitjana al llarg de l'any s'aplicarà el següent càlcul: nombre d'hores treballades de tots els treballadors/res (fixes i temporals), sense hores extres, dividit pel nombre d'hores de conveni a l'any, recollint el temps proporcional del treballador/a a la que es dedica a les tasques de Seguretat Alimentària (30%, 40%, etc.). 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 25	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 17	Ens locals participants sense Barcelona: 38

IV. DIMENSIÓ ECONÒMICA

Disposar dels recursos adequats

Despesa corrent de SAM per habitant	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent de SAM pels habitants residents al municipi.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Nombre d'habitants}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <ul style="list-style-type: none"> * 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 2016: 0,91	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 1,12	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% de la despesa corrent del SAM sobre el pressupost corrent municipal	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM amb relació al pressupost corrent municipal, reflectint el pes econòmic del servei dins el pressupost municipal.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del pressupost municipal}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <ul style="list-style-type: none"> * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Despeses corrents del 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 2016: 0,12%	Ens locals participants: 36
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 0,12%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

% de la despesa corrent del SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador calcula el percentatge que suposa la despesa corrent del SAM en relació amb el pressupost de Salut Pública.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent del SAM}}{\text{Despeses corrents del servei de Salut Pública}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <ul style="list-style-type: none"> * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Despeses corrents del servei de Salut Pública: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de Salut Pública. <ul style="list-style-type: none"> * S'EXCLOU: les despeses de les partides d'animals de companyia. * S'EXCLOU: la despesa destinada a consum i junta arbitral, laboratori, administració, serveis jurídics, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 16,6%	Ens locals participants: 46
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 24,1%	Ens locals participants sense Barcelona: 36

Finançar adequadament el servei

% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb taxes, preus públics i altres ingressos. És una valoració del pes dels ingressos aportats per les persones usuàries en el finançament del servei, i una mostra del seu grau de finançament.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions taxes i preus públics en SAM}}{\text{Despesa corrent anual del SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variabls emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportacions taxes i preus públics en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 3 (Taxes, preus públics i altres ingressos). Exemple: INCLOU taxes per inspecció i/o autorització, els ingressos per sancions, els preus de cursos de manipuladors, preus d'anàlisi de laboratori, etc. En el cas de gestió indirecta, s'inclouen els ingressos de l'entitat gestora (compte d'explotació). ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <p>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 10,8%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 6,3%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	
<p>Explicació de l'indicador: Aquest indicador recull el percentatge de les despeses corrents del SAM que són finançades amb aportació d'altres institucions públiques. És una valoració dels ingressos procedents d'institucions diferents de la municipal, i una mostra del grau de finançament dels SAM.</p>	
<p>Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions d'altres institucions en SAM}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$</p>	
<p>Variabls emprades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportacions d'altres institucions en SAM: Ingressos (drets reconeguts) del capítol 4 (Transferències corrents) d'altres institucions: Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona, etc. No s'inclouen les transferències de l'Ajuntament a l'Organisme Autònom ni a la Concessionària. ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. <p>* S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc.</p>	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 22,6%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 31,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mostra el percentatge de les despeses corrents de SAM que són finançades amb aportació municipal. L'indicador reflecteix el grau de finançament municipal del servei.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Aportacions de l'ajuntament}}{\text{Despesa corrent del SAM}} \times 100$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: Aportació de l'ajuntament: S'obté AUTOMÀTICAMENT com a resultat de l'operació següent: Despeses corrents - Aportacions taxes i preus públics - Aportacions d'altres institucions. ➤ Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. 	
Valor mitjà de l'indicador 2016: 66,6%	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 61,9%	Ens locals participants sense Barcelona: 37

Oferir el servei a uns costos unitaris adequats

Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	
Explicació de l'indicador: Aquest indicador mesura la despesa corrent del SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris que hi ha al municipi. És un indicador que ens aproxima sobre el grau i la intensitat de cobertura de les activitats vinculades amb el SAM.	
Fórmula de càlcul: $\frac{\text{Despesa corrent de SAM}}{\text{Nombre total d'establiments alimentaris}}$	
Variables emprades:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despesa corrent de SAM: Despesa corrent de SAM: Inclou les despeses (obligacions reconegudes) dels capítols 1 (Personal, inclosa la Seguretat Social), 2 (Béns i serveis) i 4 (Transferències Corrents). En el cas de gestió indirecta, s'inclouen les despeses de l'entitat gestora (compte d'explotació, excloses les amortitzacions i les despeses financeres) de SAM. Els ajuntaments amb laboratori propi, no computen les seves despeses de laboratori. En aquest cas, es computaran el cost de les mostres a preu de mercat o de taxa municipal. * S'EXCLOU: la despesa destinada a promoció de la salut, a programes de SIDA i drogodependències, etc. ➤ Nombre total d'establiments alimentaris: SUMA dels establiments alimentaris durant l'any que formen el cens (valor de l'any en curs, no és un valor acumulat dels altres anys). * S'entén per ESTABLIMENT ALIMENTARI: els establiments de restauració i el comerç minorista; el servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment i amb o sense repartiment a domicili); i la producció d'àmbit local. S'INCLOUEN també dins aquesta suma: les diferents activitats al supermercat (seccions); les parades de mercat i fires; els Menjador Col·lectius (escoles, llars d'infants, llars d'avis, laborals... 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 2016: 95	Ens locals participants: 47
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 99	Ens locals participants sense Barcelona: 37

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 2016: 81.939	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 61.167	Ens locals participants sense Barcelona: 38

% 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 2016: 14,3%	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 12,8%	Ens locals participants sense Barcelona: 38

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 2016: 4.031	Ens locals participants: 48
Valor mitjà de l'indicador 2016 sense Barcelona: 2.661	Ens locals participants sense Barcelona: 38



Informe global dels indicadors de seguretat alimentària municipal 2016: conclusions

1. INTRODUCCIÓ

El Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCISAM) neix l'any 2009 per l'impuls de la Diputació de Barcelona en la seva voluntat per estimular millores en els serveis municipals mitjançant aquesta eina de gestió. No només facilita l'orientació a resultats, sinó que també fomenta l'intercanvi d'experiències, d'aprenentatges, de metodologies i, en definitiva, de bones pràctiques entre els participants.

El treball desenvolupat durant aquesta edició queda recollit en el present informe que analitza els principals resultats de les dades del 2016 aportades pels ens participants. S'ha estructurat seguint els següents apartats:

- ♦ Introducció.
- ♦ Justificació i anàlisi global dels indicadors.
- ♦ Eix estratègic en la Seguretat Alimentària.
- ♦ Anàlisi dels tallers de millora.
- ♦ Resum executiu.

Les dades que s'analitzen a continuació corresponen, principalment, a una sèrie temporal formada pels darrers anys, ja que són els que compten amb un major nombre de participants, fet que permetrà abordar l'evolució mitjana dels indicadors en el temps.

Ara bé, els ens municipals tenen a la seva disposició tots els resultats recollits des de la primera edició del Cercle al Portal d'Informació Econòmica i de Serveis Locals (PIESL). Aquesta eina permet la visualització del quadre resum d'indicadors així com la realització d'anàlisis a mida per cada municipi en funció de criteris que es poden modificar de forma dinàmica. És, per tant, una eina que amplia la informació continguda en aquest informe.

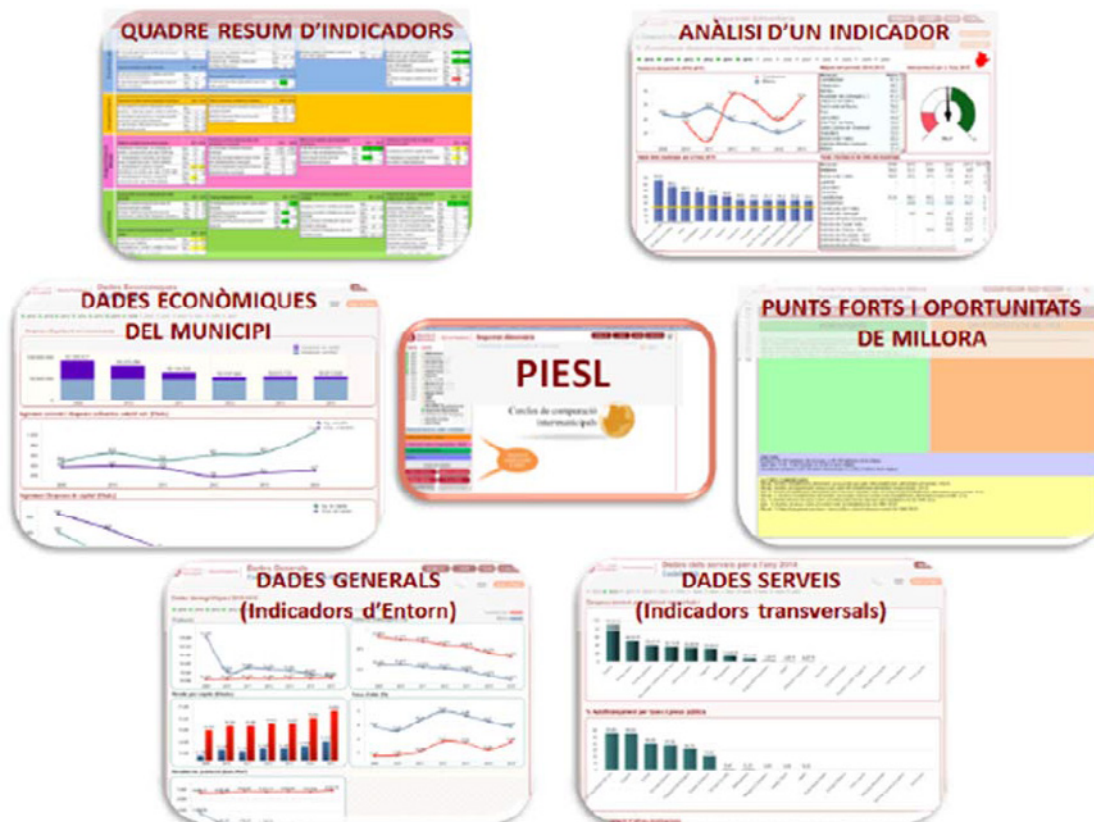


Figura 1: Mostra de diferents imatges del programa PIESL.

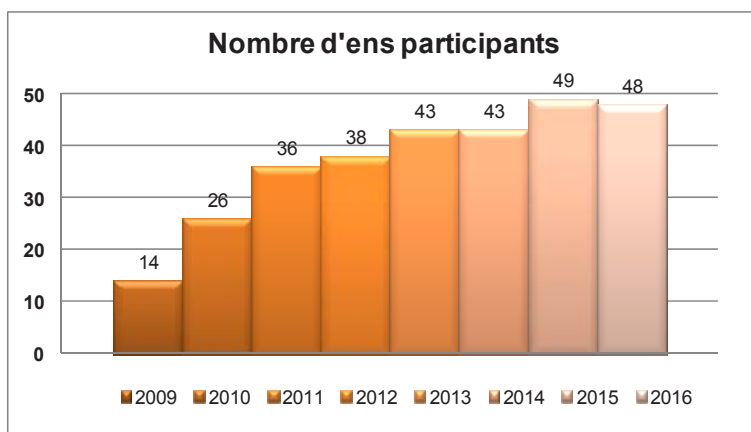
Aquesta vuitena edició s’ha celebrat amb la participació de 48 ens municipals dels quals 47 són de la província de Barcelona (n’hi ha 37 municipis i els 10 districtes de la ciutat de Barcelona, que han estat tractats com si fossin municipis independents) i 1 municipi de la província de Tarragona (Cambrils).

Tot i que enguany s’han incorporat Montgat i Olesa de Montserrat (veure taula 1), en relació a l’edició de l’any anterior ha minvat el nombre d’ens participants a causa de la baixa d’alguns municipis que puntualment no han pogut aportar les seves dades (veure gràfic 1).

PARTICIPANTS 2016	POBLACIÓ	PARTICIPANTS 2016	POBLACIÓ
Barberà del Vallès	32.832	Olesa de Montserrat*	23.645
Cambrils	33.273	Palau-solità i Plegamans	14.494
Cardedeu	18.158	Prat de Llobregat, El	63.457
Castellbisbal	12.277	Premià de Mar	27.866
Castelldefels	64.892	Roca del Vallès, La	10.599
Cerdanyola del Vallès	57.543	Rubí	75.167
Ciutat Vella (Barcelona)	100.070	Sabadell	208.246
Cornellà de Llobregat	86.072	Sant Adrià de Besòs	36.496
Eixample (Barcelona)	264.305	Sant Andreu (Barcelona)	146.731
Franqueses del Vallès, Les	19.417	Sant Boi de Llobregat	82.402
Gavà	46.266	Sant Cugat del Vallès	88.921
Gràcia (Barcelona)	120.918	Sant Feliu de Llobregat	44.086
Granollers	60.174	Sant Martí (Barcelona)	233.928
Horta-Guinardó (Barcelona)	167.268	Sant Pere de Ribes	29.842
Hospitalet de Llobregat, L'	254.804	Sant Sadurní d'Anoia	12.654
Igualada	38.987	Santa Coloma de Gramenet	117.153
Les Corts (Barcelona)	81.642	Sants-Montjuïc (Barcelona)	180.977
Manlleu	20.104	Sarrià-Sant Gervasi (Barcelona)	148.026
Manresa	74.752	Sitges	28.478
Masnou, El	23.119	Terrassa	215.121
Mataró	125.517	Vic	43.287
Mollet del Vallès	51.491	Viladecans	65.779
Montgat*	11.621	Vilafranca del Penedès	39.365
Nou Barris (Barcelona)	164.881	Vilanova i la Geltrú	65.972

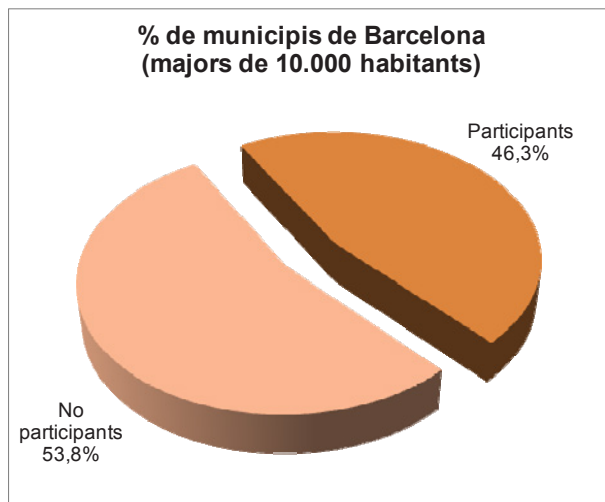
Taula 1: Ens participants a l’edició 2016 i la seva població.

Nota: *Nova incorporació al Cercle.



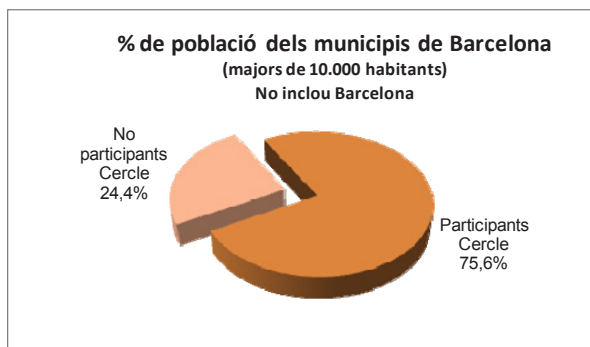
Gràfic 1: Evolució temporal del nombre d’ens participants. Període 2009-2016.

Els 37 ens municipals participants de la demarcació, excloent-hi Barcelona ciutat, representen el 46,3% dels municipis de la província de Barcelona amb una població de més de 10.000 habitants, els quals són els principals destinataris d'aquest Cercle (veure gràfic 2).

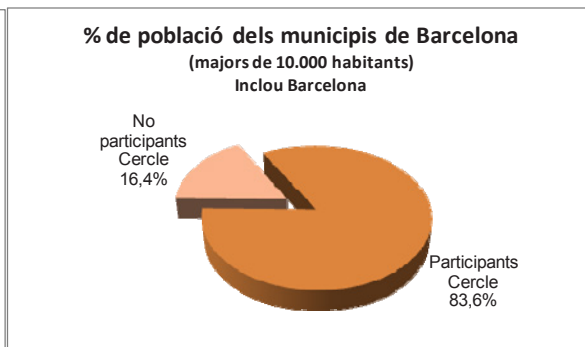


Gràfic 2: Percentatge de municipis de la Província de Barcelona que han participat en els Cercles (municipis majors de 10.000 habitants).

Aquesta participació representa el 75,6% del total de la població de la demarcació de Barcelona dels municipis de més de 10.000 habitants si no s'inclou Barcelona (veure gràfic 3) mentre que, si s'inclou, la representació és del 83,6% de la població (veure gràfic 4).



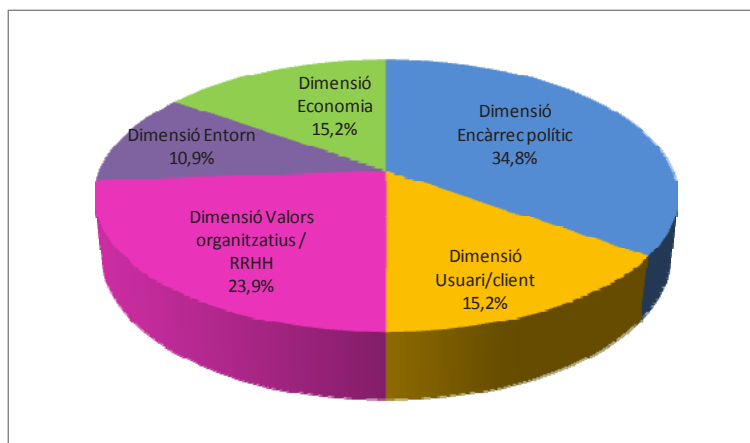
Gràfic 3: Percentatge de població dels municipis de la Província de Barcelona que han participat en els Cercles (municipis majors de 10.000 habitants). **No inclou Barcelona ciutat**



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**

Es pot concloure, doncs, que el grau de representativitat de la població de la província de Barcelona al Cercle de Comparació Intermunicipal de SAM és molt elevat. És justament aquesta representativitat la que garanteix la solidesa i fiabilitat de les conclusions que a continuació es manifesten.

Els resultats analitzats es deriven del Quadre Resum d'Indicadors (QRI) que contempla un total de 46 indicadors agrupats en 5 dimensions. Del nombre total d'indicadors, 5 estan vinculats a la dimensió d'entorn, la qual ofereix una visió descriptiva del municipi, mentre que la resta permeten valorar la gestió que es fa del servei i els resultats que se'n deriven (veure gràfic 5). Es pot observar una distribució equitativa d'indicadors entre les quatre dimensions (excloent-hi la dimensió d'entorn).



Gràfic 5: Percentatge de distribució dels indicadors per cadascuna de les dimensions d'estudi.

2. JUSTIFICACIÓ I ANÀLISI GLOBAL DELS INDICADORS

Enguany s'ha optat per variar l'estructura d'aquest informe de conclusions per oferir una major coherència i continuïtat dels continguts durant la seva lectura. Així, les anàlisis exhaustives que s'havien fet fins ara de tots els indicadors del QRI se centraran d'ara endavant en aquells resultats que siguin més rellevants.

L'objectiu estratègic **La qualitat i eficiència dels serveis municipals de Seguretat Alimentària** serveix com a fil conductor del relat d'aquest informe sent, a més, una necessitat que tots els municipis en major o menor grau tendeixen a incorporar a la seva cultura organitzativa.

Tal com es recull a la figura 2, s'han identificat tres grans eixos que ajuden a valorar aquest objectiu estratègic:

- ♦ **El finançament del servei de Seguretat Alimentària** per a la vigilància i el control de les condicions higièniques i sanitàries dels establiments alimentaris que són competència municipal.
- ♦ **El compromís i la metodologia de l'equip** que són característiques essencials dintre d'uns serveis on el factor humà és predominant i responsable de l'èxit en l'assoliment dels resultats.
- ♦ **La cobertura del servei i el compliment de la normativa per part dels establiments** alimentaris que són el resultat final del desenvolupament dels eixos anteriors i l'instrument que permet avaluar el nivell de risc sanitari al què està exposada la ciutadania.

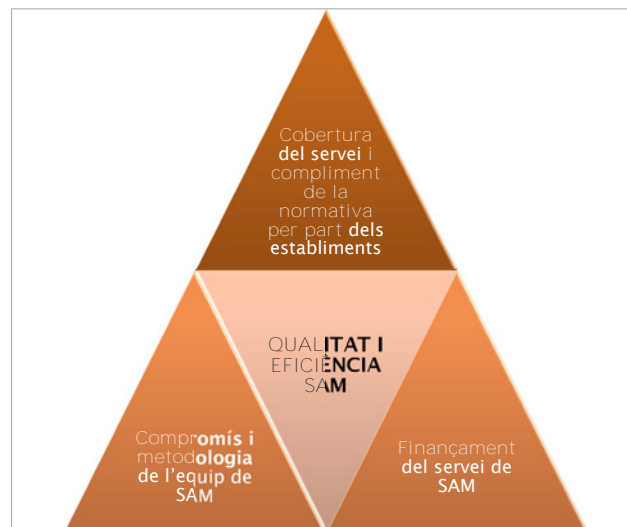


Figura 2: Triangle conceptual de l'objectiu estratègic en la Seguretat Alimentària

Aquesta anàlisi global dels indicadors, com en edicions anteriors, contemplarà les següents perspectives sempre i quan siguin rellevants:

- ♦ Descripció de les dades corresponents als valors mitjans de l'any d'estudi i, per a alguns indicadors, anàlisi simple de dispersió de dades corresponents als diferents municipis participants.
- ♦ Comparativa segons la grandària poblacional dels participants destacant les diferències significatives entre els ens de més de 60.000 habitants (+60) i els de menys de 60.000 habitants (-60). Per a alguns indicadors on l'impacte pot ser significatiu, es realitza també aquesta comparativa excloent-hi la ciutat de Barcelona.
- ♦ Anàlisi temporal de l'evolució dels indicadors.
- ♦ Perspectiva transversal amb altres serveis on es comparen aquells indicadors comuns a tots els serveis analitzats en els Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona.
- ♦ Estudi de correlacions entre diversos indicadors.

3. OBJECTIU ESTRATÈGIC EN LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

LA QUALITAT I L'EFICIÈNCIA DELS SERVEIS MUNICIPALS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

De la mateixa manera que aquest objectiu estratègic forma part inherent de tots els serveis municipals, també representa, en si mateix, **un objectiu clau** dels serveis de Seguretat Alimentària a causa dels diferents factors que condicionen el control higiènic i sanitari dels establiments alimentaris minoristes dels municipis. A nivell intern, aquests condicionants són aquells relacionats amb els recursos disponibles, ja siguin econòmics o de personal per a la gestió i execució del control sanitari; mentre que a nivell extern, el principal condicionant és el mateix establiment alimentari i el seu titular.

Per entendre l'aportació que cadascun dels tres eixos fa sobre l'objectiu estratègic, a continuació es presenta una anàlisi individualitzada de cadascun d'ells.

EL FINANÇAMENT DEL SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

En aquest eix s'analitza com es finança el servei de Seguretat Alimentària, valorant aspectes com el pes d'aquest servei dintre de la despesa municipal o com s'estructura el seu finançament. La disponibilitat d'uns recursos econòmics suficients és un dels dos eixos que formen la base del "triangle" conceptual de l'objectiu estratègic sent, a més a més, és l'eix imprescindible pel desenvolupament dels altres dos eixos i, per tant, per a la prestació del propi servei.

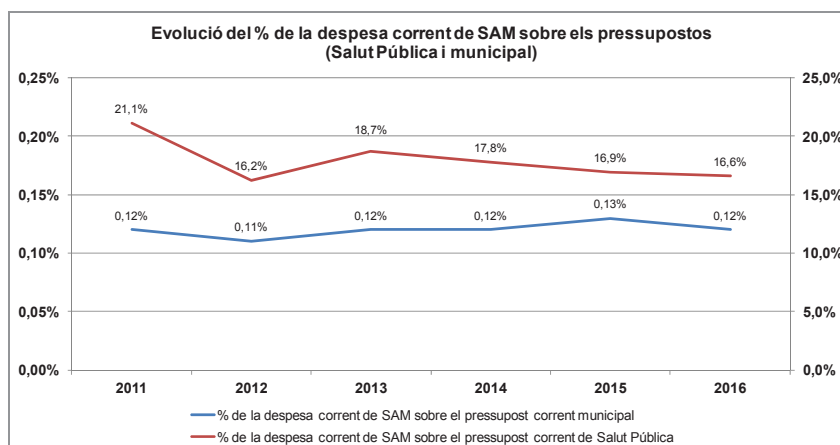
Així doncs, s'analitzen els indicadors que es presenten a continuació:

Indicadors del 'finançament del servei de Seguretat Alimentària'	2014	2015	2016
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut pública	17,8 %	16,9 %	16,6 %
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal	0,12 %	0,13 %	0,12 %
Despesa corrent de SAM per habitant	0,87	0,89	0,91
% d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM	10,0 %	12,6 %	10,8 %
% de finançament per part d'altres institucions sobre la despesa corrent de SAM	23,7 %	23,9 %	22,6 %
% de finançament per part de l'ajuntament sobre la despesa corrent de SAM	66,3 %	63,5 %	66,6 %
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	69,1 %	54,9 %	55,7 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	75,4 %	82,1 %	83,9 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	76,6 %	83,8 %	84,4 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	69,0 %	71,7 %	70,5 %

Taula 2: Indicadors de l'eix estratègic 'el finançament del servei de Seguretat Alimentària'.
Període 2014-2016.

Entendre la relació entre la despesa corrent de SAM i la despesa corrent del servei de Salut Pública junt amb la despesa corrent municipal (veure gràfic 6), així com la composició del seu finançament, és determinant per entendre el grau de prioritat política que s'atorga a la Seguretat Alimentària.

A continuació es mostra el gràfic que permet comparar el pes de la Seguretat Alimentària dins els pressupostos de Salut Pública i de l'Ajuntament al llarg dels darrers anys.



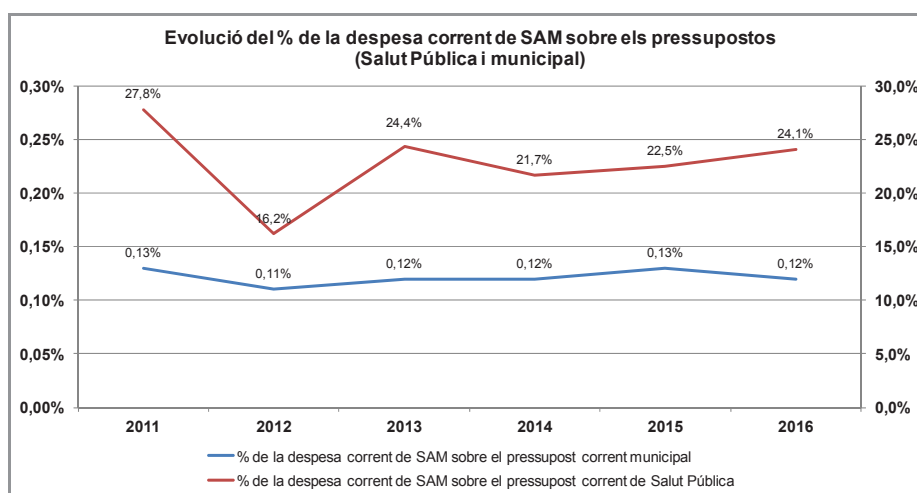
Gràfic 6: Evolució del percentatge de la despesa corrent de SAM sobre els pressupostos (Salut Pública i municipal). Període 2011-2016.

Des que l'any 2012 es va patir una important reducció en la despesa corrent de SAM sobre el pressupost de Salut Pública, aquest indicador no ha patit grans variacions. Ara bé, destaca com la millora assolida el 2013 s'ha vist reduïda els darrers anys.

En canvi, durant aquest període la despesa corrent de SAM s'ha mantingut estable en relació al pressupost corrent municipal, situació que es confirma amb l'anàlisi per trams de població.

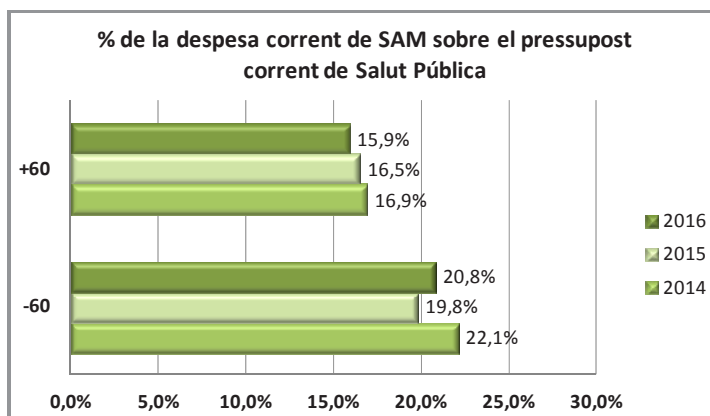
Entre el 2013 i el 2016 la despesa corrent de SAM perd pes respecte del pressupost de Salut Pública però es manté estable respecte del pressupost municipal

Val a dir que la lleugera disminució de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública que es pot veure any rere any des del 2013 ve influenciada pels districtes de la ciutat de Barcelona: sense ells, es percep des del 2014 una lleugera recuperació del pes del la Seguretat Alimentària sobre el pressupost de Salut Pública dels municipis participants al CCISAM (veure gràfic 7).



Gràfic 7: Evolució de la despesa corrent de SAM i dels pressupostos (Salut Pública i municipal). Període 2011-2016. Sense Barcelona

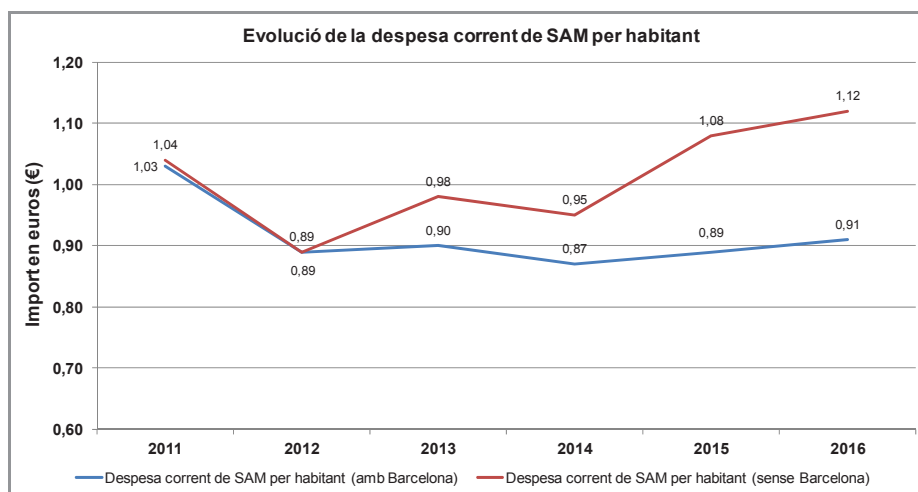
Així mateix, fent l'anàlisi per trams de població de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent de Salut Pública s'observa com, en els darrers anys, també s'ha mantingut més o menys estable (les variacions no són significatives, veure gràfic 8).



Gràfic 8: 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 2014-2016.

La influència dels districtes de Barcelona en els indicadors econòmics anteriors es confirma, també, a l'hora de valorar la despesa corrent de SAM per habitant, sent pel 2016 de 0,91 € incloent-hi les dades de Barcelona i d'1,12 € quan s'exclouen. S'observa així una millora al voltant del 2,2% respecte de l'any 2015 i s'assoleix el nivell màxim dels darrers 6 anys (veure gràfic 9).

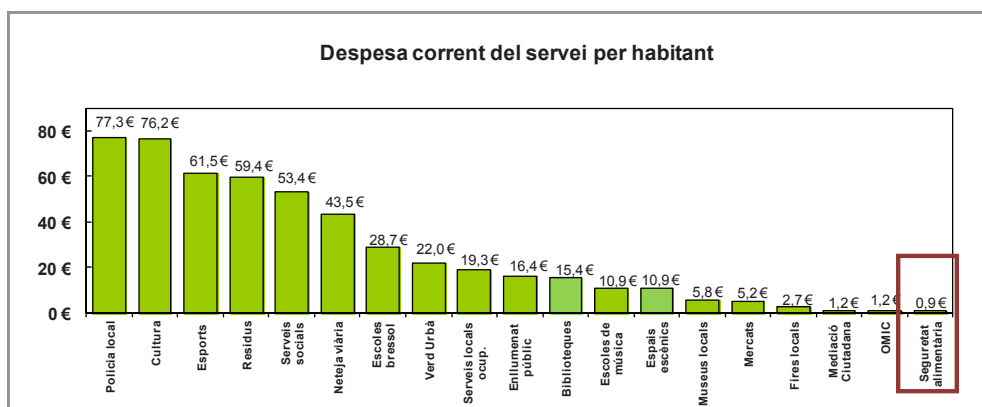
L'assoliment de 0,91 € de despesa corrent de SAM per habitant pot estar motivat per la reducció poblacional del 3,1% dels participants del Cercle l'any 2016



Gràfic 9: Despesa corrent de SAM per habitant (dades amb i sense Barcelona). Període 2011-2016.

Des d'una perspectiva transversal, en comparació amb la resta de serveis municipals participants als Cercles de Comparació Intermunicipal de la Diputació de Barcelona, cal destacar que l'àmbit de la Seguretat Alimentària continua sent el que comporta, de mitjana, menys despesa per habitant i un percentatge menor de despesa sobre el pressupost corrent municipal, malgrat ser una competència municipal obligatòria (veure gràfic 10).

La Seguretat Alimentària continua a la cua en despesa corrent per habitant respecte la resta de serveis municipals

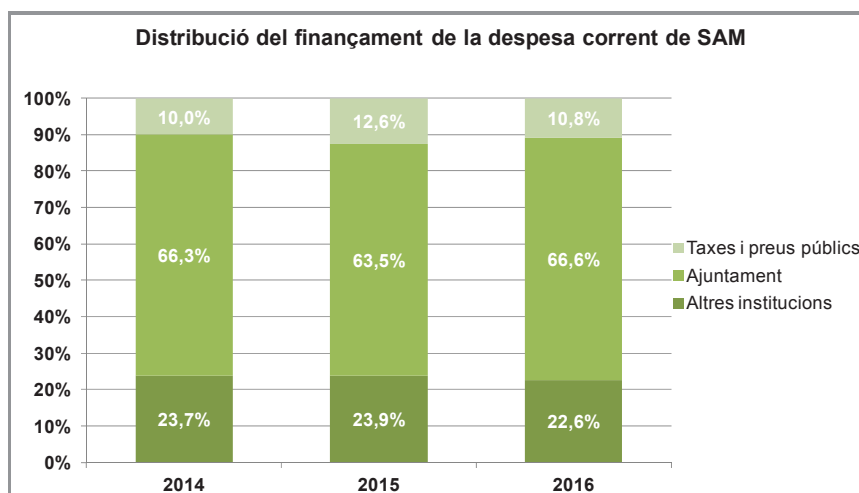


Gràfic 10: Comparativa de la despesa corrent dels serveis per habitant amb relació als serveis participants¹.

Pel que fa al finançament del servei de Seguretat Alimentària, s’estructura principalment amb aportacions de l’ajuntament (66,6%), juntament amb les que provenen de la Diputació de Barcelona (22,6%). Les taxes i preus públics representen el 10,8% restant.

En relació amb l’any anterior, el 2016 s’evidencia l’augment en més de 3 punts percentuals del finançament per part de l’ajuntament (66,6% el 2016 i 63,5% l’any 2015). Aquesta aportació ha augmentat en relació als anys anteriors per tal de compensar, sobretot, la menor recaptació per taxes i preu públics. A més a més, tot i que enguany l’aportació de la Diputació és la mateixa que la de l’any 2015, aquesta s’ha distribuït entre més municipis, sent els de menor població els que han vist augmentada l’aportació en comparació amb els municipis de major població, els quals l’han vist reduïda (veure gràfic 11).

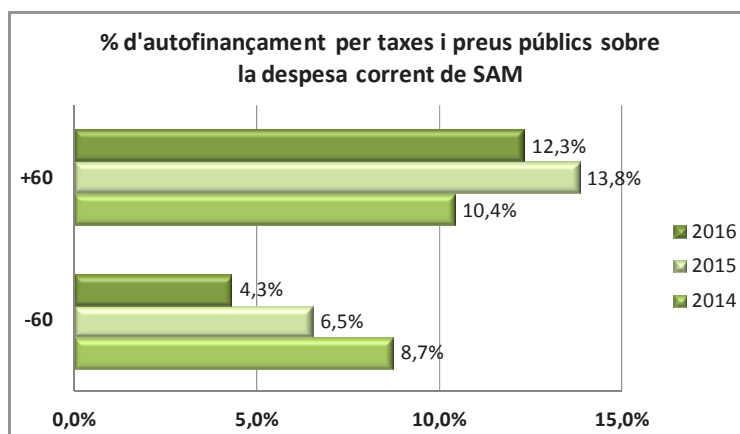
Enguany ha augmentat en 3 punts percentuals l’aportació dels ajuntaments al finançament del servei de Seguretat Alimentària



Gràfic 11: Distribució del finançament de la despesa corrent de SAM. Període 2014-2016.

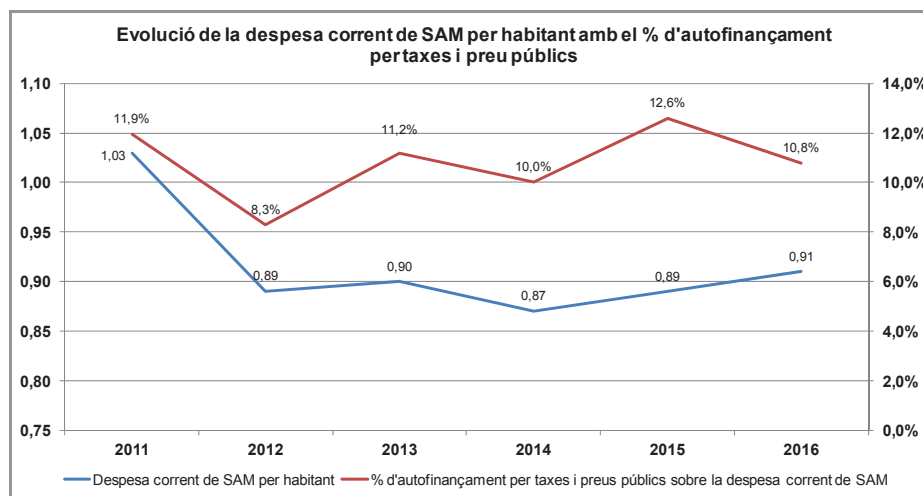
S’observa que aquesta reducció de l’autofinançament per taxes i preus públics s’ha produït en ambdós trams de població, sent de 2 punts percentuals en els municipis de menys de 60.000 habitants i d’1,5 punts en els altres (veure gràfic 12).

¹ Dades del 2015 exceptuant els Serveis Locals d’Ocupació que són dades del 2016 i els serveis de Policia local, Espais escènics, OMIC i Mediació ciutadana que són dades provisionals del 2016.

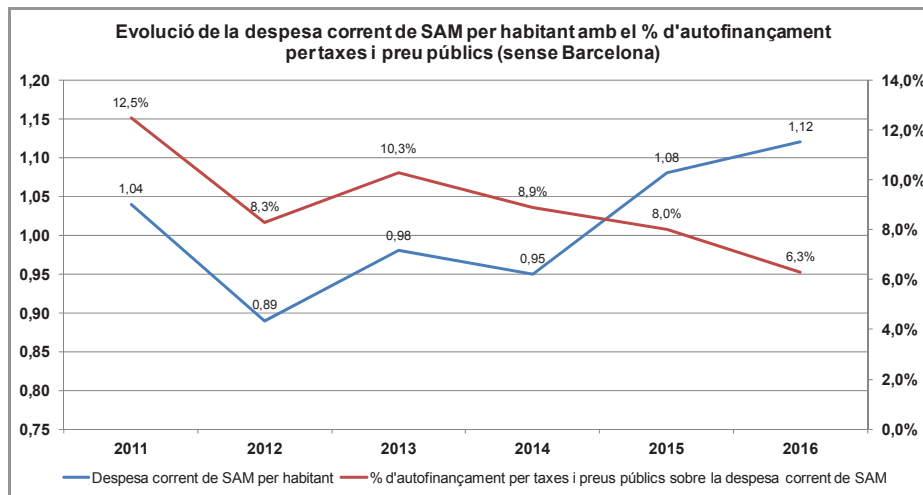


Gràfic 12: Percentatge per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2016 .

Per entendre la influència que l'autofinançament per taxes i preus públics pot tenir sobre la despesa corrent de SAM és necessària una anàlisi del comportament al llarg dels darrers anys dels indicadors que hi estan vinculats (veure gràfic 13). Així mateix, cal posar de manifest la influència que els districtes de Barcelona tenen sobre la despesa corrent de SAM per habitant i sobre el percentatge d'autofinançament de la despesa corrent de SAM dels anys en estudi (veure gràfic 14).



Gràfic 13: Evolució de la despesa corrent de SAM per habitant i el percentatge d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM. Període 2011-2016 .



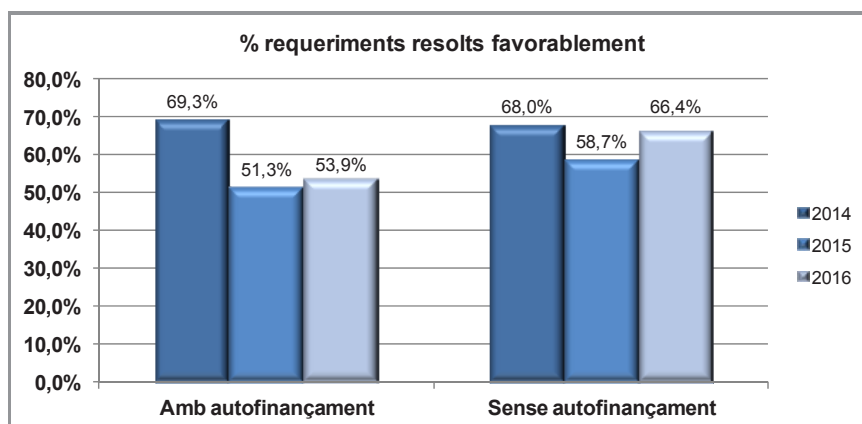
Gràfic 14: Evolució de la despesa corrent de SAM per habitant el percentatge d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM (sense Barcelona). Període 2011-2016. Sense Barcelona

Tal com recull el gràfic 13 (inclou Barcelona), ambdós indicadors presenten comportaments en paral·lel des del 2011 fins el 2015, any a partir del qual el percentatge d'autofinançament per taxes i preus públics cau contràriament a la despesa per habitant, la qual augmenta. Aquest comportament que reflecteix tendències inverses dels dos indicadors s'avança fins l'any 2014 quan s'exclouen els districtes de Barcelona (gràfic 14).

A partir del 2014, no s'evidencia una vinculació directa entre l'evolució de l'autofinançament i de la despesa corrent de SAM (sense Barcelona)

Les taxes i preus públics més habituals que conformen l'autofinançament entre els ens participants que disposen d'aquesta font d'ingressos graven la realització de visites d'inspecció i de classificació, la codificació, l'aplicació de sancions i la realització d'activitats formatives relacionades amb la Seguretat Alimentària.

Per tal d'analitzar si el tipus de finançament del servei permet assolir una major eficiència de les polítiques en Seguretat Alimentària, a continuació s'analitza, d'una banda, el percentatge de requeriments resolts favorablement segons l'existència o no d'autofinançament per taxes i preus públics (veure gràfic 15). En efecte, un baix percentatge de requeriments resolts favorablement pot requerir un augment en el nombre de les visites d'inspecció successives i l'aplicació de possibles sancions per l'incompliment dels requisits en Seguretat Alimentària.



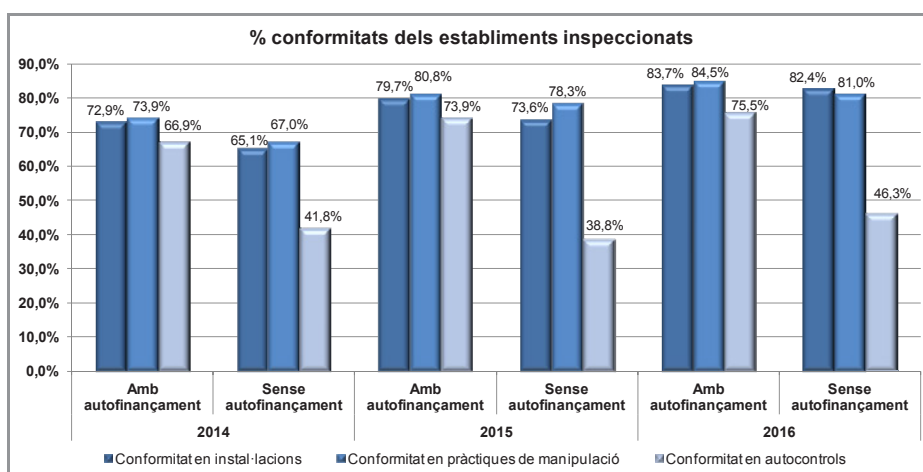
Gràfic 15: Percentatge de requeriments resolts favorablement segons existència d'autofinançament per taxes i preus públics. Període 2014-2016.

Així doncs, s’observa com de mitjana i amb excepció de l’any 2014, els ens participants del Cercle amb serveis de Seguretat Alimentària que s’autofinancen per taxes i preus públics no assoleixen un percentatge de requeriments resolts favorablement major que els ens que no disposen d’aquests ingressos.

L’aplicació de taxes i preus públics no sempre suposa una millora en el % de requeriments resolts favorablement

D’altra banda, analitzant els percentatges de conformitat dels establiments alimentaris inspeccionats pel que fa a les instal·lacions, a les pràctiques de manipulació i a la disposició o no dels autocontrols, s’observa que són més elevats en els serveis que compten amb autofinançament. Aquesta diferència és especialment destacable pel que fa als establiments alimentaris inspeccionats que disposen d’autocontrol (veure gràfic 16).

El 2016 els establiments inspeccionats de municipis amb autofinançament disposen de més autocontrols amb una diferència de més de 29 punts percentuals



Gràfic 16: Percentatge de conformitats dels establiments inspeccionats (instal·lacions, pràctiques de manipulació i autocontrols) segons existència d’autofinançament per taxes i preus públics. Període 2014-2016.

EL COMPROMÍS I LA METODOLOGIA DE L’EQUIP DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA MUNICIPAL

Juntament el **Finançament del servei de Seguretat Alimentària** vist anteriorment, aquest eix conforma la base del triangle conceptual de l’objectiu estratègic **Qualitat i eficiència dels serveis municipals de Seguretat Alimentària** i és un factor imprescindible per garantir **La cobertura del servei i el compliment de la normativa per part dels establiments** que es tractarà més endavant.

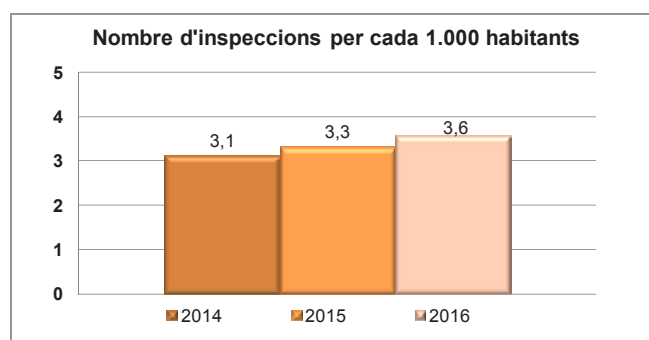
Així, s’analitza tot seguit com s’apliquen els recursos econòmics dels serveis de Seguretat Alimentària, recursos que es gestionen de manera directa per part dels ajuntaments i que es tradueixen en els indicadors del QRI inclosos a les dimensions Valors organitzatius / Recursos humans i Usuari / Client (veure taula 3).

Indicadors del 'compromís i la metodologia de l'equip de Seguretat Alimentària municipal'	2014	2015	2016
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	3,1	3,3	3,6
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,55	1,59	1,49
% d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions	95,6 %	95,6 %	97,4 %
Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament	830	847	888
Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament	328,9	322,9	349,6
Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	26,9	21,5	17,5
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	18,1	16,9	12,3
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	3,0 %	2,7 %	2,4 %
% d'establiments alimentaris sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats	2,9 %	3,6 %	3,0 %

Taula 3: Indicadors de l'eix estratègic 'el compromís i la metodologia de l'equip de Seguretat Alimentària municipal'. Període 2014-2016.

En efecte, la dotació de recursos humans d'aquest servei i, en conseqüència, la seva càrrega de feina, són factors determinants a l'hora de definir una sistemàtica de treball que garanteixi uns resultats òptims.

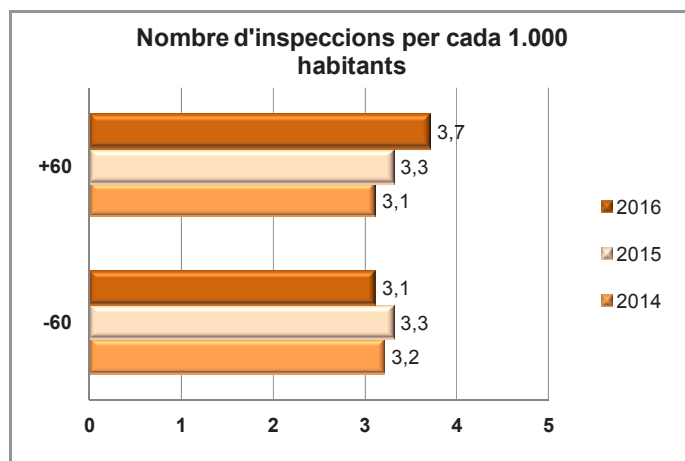
En primer lloc, per avaluar la gestió que es fa dels riscos sanitaris, s'analitzen a continuació els indicadors relacionats amb les inspeccions i s'observa, per una banda, com l'any 2016 es confirma la recuperació iniciada l'any 2014 pel que fa al nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants (3,6 l'any 2016, els mateixos que l'any 2012) (veure gràfic 17).



Gràfic 17: Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants. Període 2014-2016.

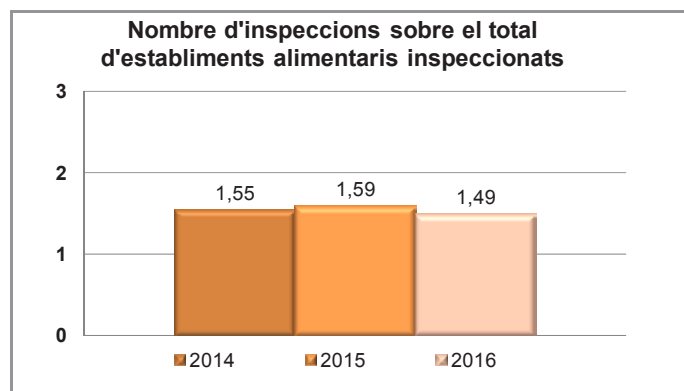
Ara bé, per trams de població s'observa que el 2016, de mitjana, els ens de menys població han reduït lleugerament el nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants respecte el 2015 mentre que els ens de més població l'han augmentat (veure gràfic 18).

3,6 inspeccions per cada 1.000 habitants.
Per trams de població:
+60.000 hab.: 3,7 inspeccions
-60.000 hab.: 3,1 inspeccions



Gràfic 18: Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2016.

Per altra banda, pel que fa a les visites d'inspecció per establiment inspeccionat, els participants al Cercle n'han realitzat enguany 1,49 de mitjana, dada inferior a l'enregistrada els anys anteriors (veure gràfic 19).



Gràfic 19: Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats. Període 2014-2016.

Analitzant en conjunt els dos indicadors anteriors, s'observa com els ajuntaments estan prioritant inspeccionar un major nombre d'establiments alimentaris, disposant d'aquesta manera d'un coneixement cada vegada més acurat en relació al mapa d'establiments del municipi.

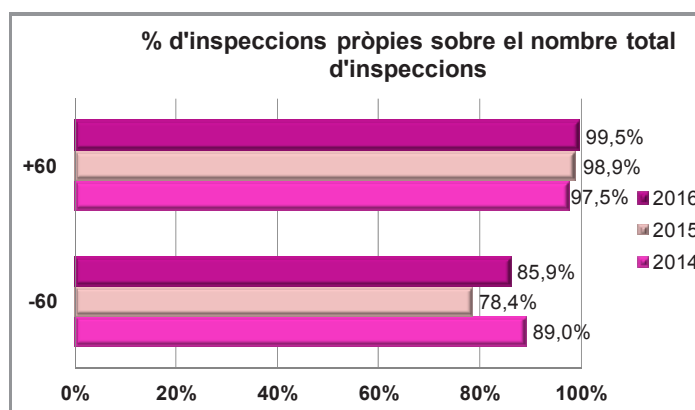
Enguany, els serveis de Seguretat Alimentària han prioritat inspeccionar més establiments i reduir la reiteració sobre un mateix establiment

En segon lloc, sempre en relació amb l'eix estratègic **El compromís i la metodologia de l'equip de Seguretat Alimentària municipal**, s'analitzen a continuació els indicadors que permeten dimensionar la capacitat del servei de Seguretat Alimentària a l'hora d'assumir les tasques d'inspecció per al control efectiu de les condicions sanitàries dels establiments alimentaris

D'una banda, pel que fa al percentatge d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions amb recursos propis, tant si es tracta de personal en plantilla de l'ajuntament com si es tracta de personal extern contractat, l'any 2016 va ser del 97,4% del total d'inspeccions realitzades als establiments alimentaris, assolint la mitjana global el seu valor més alt de la sèrie històrica.

Els municipis de +60.000 habitants fan el 99,5% de les inspeccions amb recursos propis davant el 85,9% dels municipis de -60.000 habitants

Aquest augment, el qual es dona en els dos trams de població objecte d'anàlisi, és superior en els municipis de menys de 60.000 habitants, els quals gairebé recuperen els valors enregistrats el 2014. Els municipis de major població realitzen quasi la totalitat de les inspeccions amb recursos propis, consolidant la tendència dels darrers anys (veure gràfic 20).

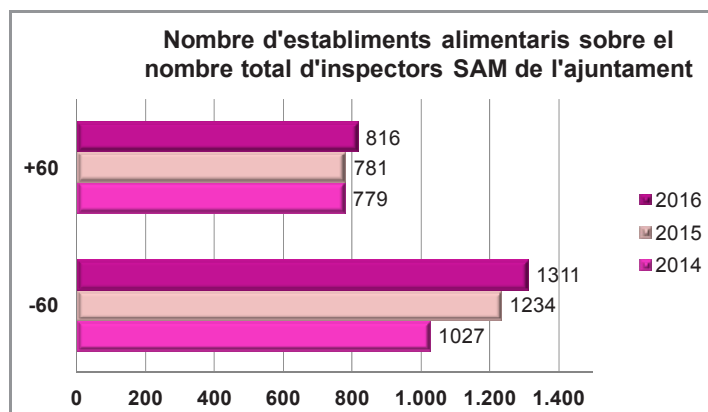


Gràfic 20: Percentatge d'inspeccions pròpies sobre el nombre total d'inspeccions per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2016.

D'altra banda, cal analitzar també el nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre d'inspectors/es SAM de l'ajuntament (888 el 2016, 847 l'any 2015 i 830 l'any 2014). Augmenta així la càrrega teòrica de feina que recau sobre els serveis de Seguretat Alimentària dels municipis participants del CCISAM i, en especial, la que recau sobre els inspectors/es.

Pel que fa a l'anàlisi per trams de població, s'observa com els ens de menys de 60.000 habitants continuen amb un major nombre d'establiments alimentaris per inspector SAM de l'ajuntament en comparació amb els municipis de més de 60.000 habitants, tot i que s'evidencia una tendència creixent d'aquest indicador en ambdós trams de població (veure gràfic 21).

888 establiments per inspector/a de SAM de mitjana el 2016.
Per trams de població:
+60.000 hab.: 816 establiments
-60.000 hab.: 1.311 establiments



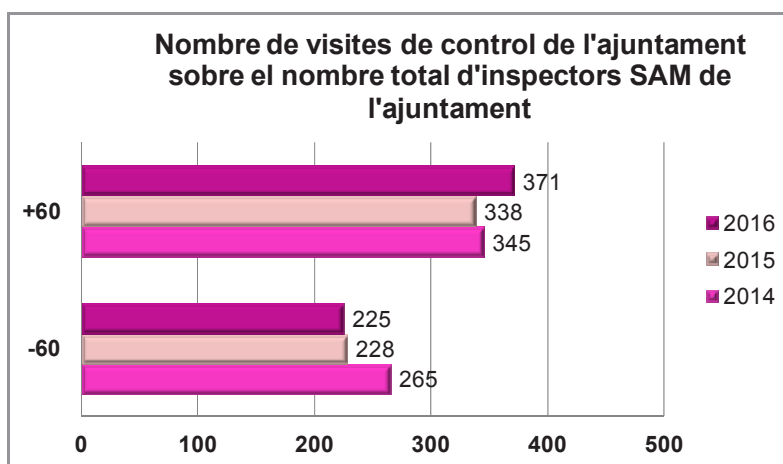
Gràfic 21: Nombre d'establiments alimentaris sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2016.

L'anàlisi de la càrrega de feina dels treballadors/es del servei de Seguretat Alimentària (1,45 l'any 2016) i, en especial, dels inspectors/es (representen el 60% dels treballadors/es del servei), permet valorar el dimensionament del mateix servei i l'eficiència dels recursos que s'hi destinen. Es complementa amb l'anàlisi del nombre de visites de control (inclou tant les inspeccions com les visites de classificació) sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament.

En aquesta edició amb dades del 2016, els inspectors dels serveis de Seguretat Alimentària han realitzat de mitjana 350 visites de control, augmentant-les un 8% respecte de l'any anterior i assolint també el valor màxim de la sèrie històrica.

Ara bé, fent una anàlisi per trams de població, s'observa com en realitat són els ens de +60.000 habitants els que han augmentat quasi un 10% el nombre de visites de control en contraposició amb els ens de menor població que han mantingut una dada molt semblant a l'any anterior (veure gràfic 22).

350 visites de control de mitjana el 2016.
Per trams de població:
+60.000 hab.: 371 visites
-60.000 hab.: 225 visites



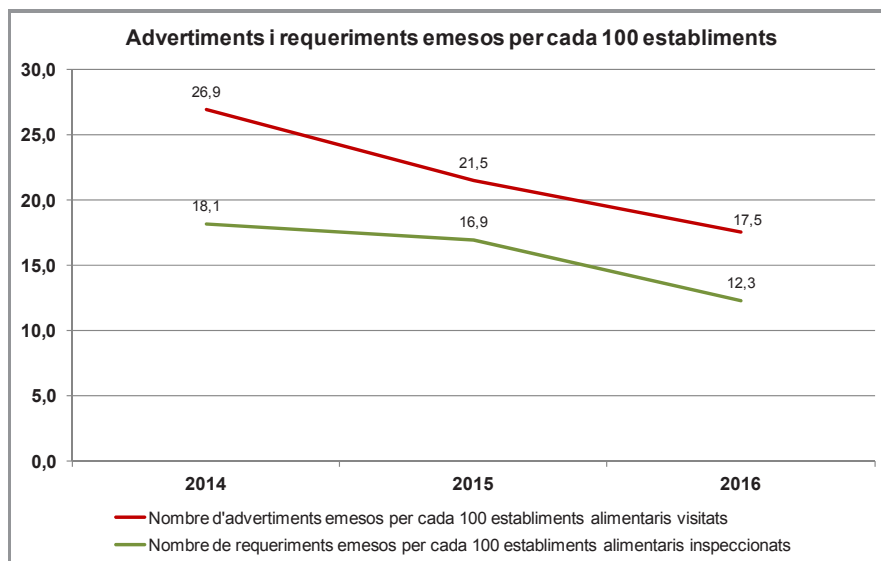
Gràfic 22: Nombre de visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors SAM de l'ajuntament per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2016.

Continuant el compliment de la normativa, s'analitzen tot seguit el grau d'utilització de les eines de les que disposa el personal del servei de Seguretat Alimentària, com són els advertiments, els requeriments, les mesures cautelars i les sancions per tal que que els establiments alimentaris corregeixin les deficiències detectades durant les visites de control.

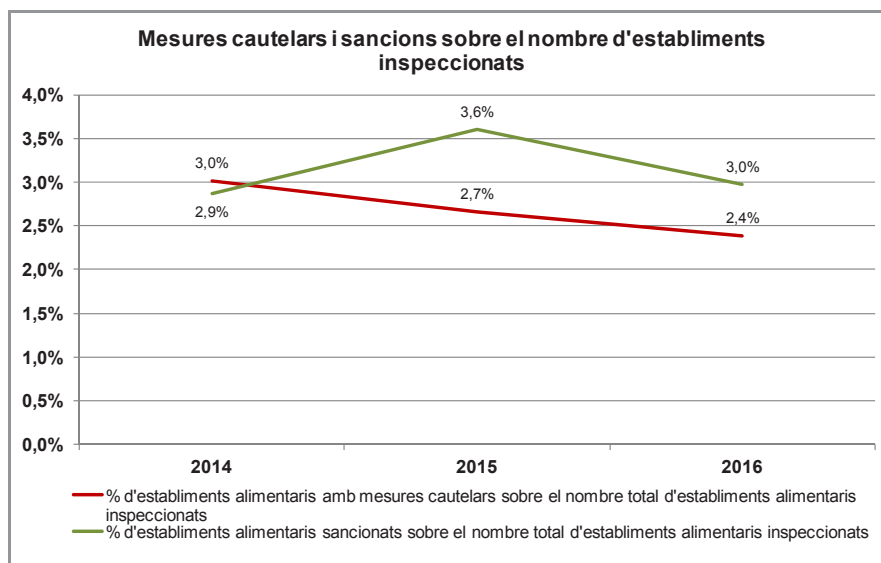
D'una banda, s'observa que l'ús d'algunes d'aquestes eines està disminuint molt significativament en els darrers anys (respecte del 2014 hi ha una reducció del 35% pel que fa als advertiments, del 32% pel que fa als requeriments i del 20% pel que fa a les mesures cautelars). D'altra banda, es manté estable el percentatge d'establiments sancionats sobre el total d'establiments inspeccionats (veure gràfics 23 i 24).

Es redueix l'ús d'advertiments, requeriments i mesures cautelars

Segurament, la càrrega administrativa que suposa la utilització d'aquests procediments i el baix suport administratiu amb què compten els serveis de Seguretat Alimentària (plantilles molt ajustades) són els motius que porten els tècnics dels serveis a reduir-ne el seu ús.



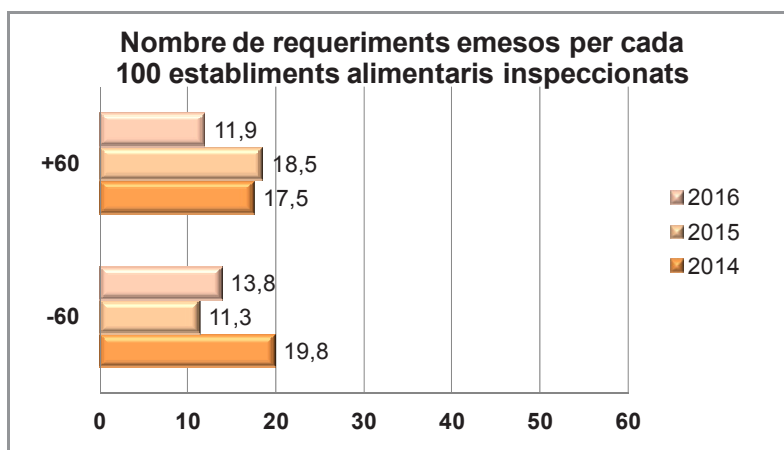
Gràfic 23: Nombre d'advertiments i de requeriments emesos per cada 100 establiments visitats i inspeccionats respectivament. Període 2014-2016.



Gràfic 24: Percentatge d'establiments alimentaris amb mesures cautelars i percentatge d'establiments alimentaris amb sancions sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats. Període 2014-2016.

Analitzant les dades per trams de població, també s'observa el menor ús d'aquestes eines respecte del 2014, malgrat l'augment el 2016 del nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats que ha caracteritzat els municipis de menor població (veure gràfic 25).

El 2016 els municipis de -60.000 habitants augmenten un 22% l'emissió de requeriments



Gràfic 25: Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2016.

LA COBERTURA DEL SERVEI I EL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA PER PART DELS ESTABLIMENTS

Aquest apartat recull els resultats obtinguts pel desenvolupament dels dos eixos estratègics definits anteriorment i permet valorar el grau d'assoliment de l'objectiu estratègic **Qualitat i la eficiència dels serveis municipals de Seguretat Alimentària**.

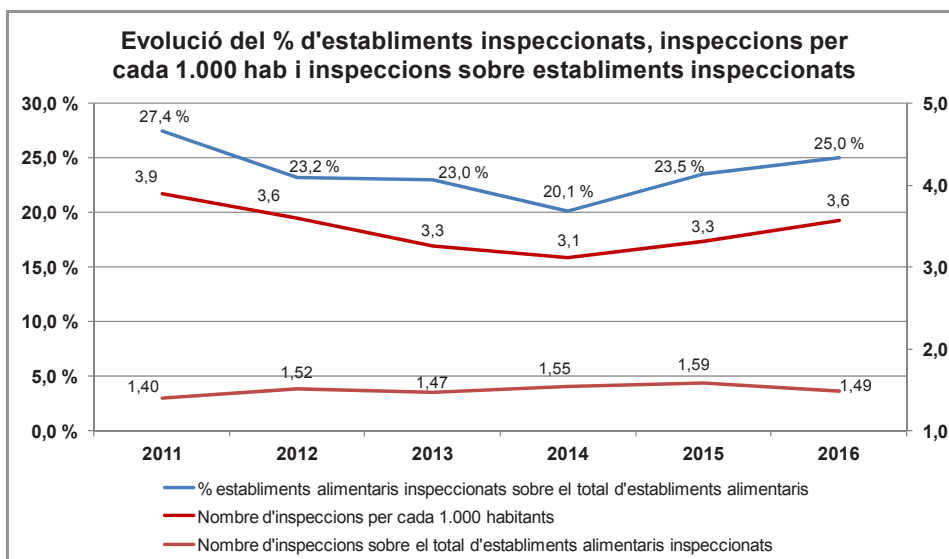
Els indicadors que s'hi analitzen estan inclosos a diferents dimensions del QRI i que es detallen a continuació:

Indicadors de la 'cobertura del servei i el compliment dels establiments'	2014	2015	2016
% establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	20,1 %	23,5 %	25,0 %
Nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants	3,1	3,3	3,6
Nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,55	1,59	1,49
% establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	43,5 %	50,3 %	59,2 %
% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	41,2 %	56,3 %	63,5 %
Despesa corrent anual de SAM sobre nombre d'establiments alimentaris	88	97	95
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	75,4 %	82,1 %	83,9 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº establiments alimentaris inspeccionats	76,6 %	83,8 %	84,4 %
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats	69,0 %	71,7 %	70,5 %
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	70,3 %	65,3 %	73,6 %
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nº establiments alimentaris classificats anual	70,0 %	67,1 %	73,6 %
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats anual	47,9 %	45,0 %	49,4 %
Nombre d'advertiments emesos per cada 100 establiments alimentaris visitats	26,9	21,5	17,5
Nombre de requeriments emesos per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats	18,1	16,9	12,3
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	69,1 %	54,9 %	55,7 %

Taula 4: Indicadors de l'eix estratègic 'la cobertura del servei i el compliment dels establiments'.
Període 2014-2016.

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

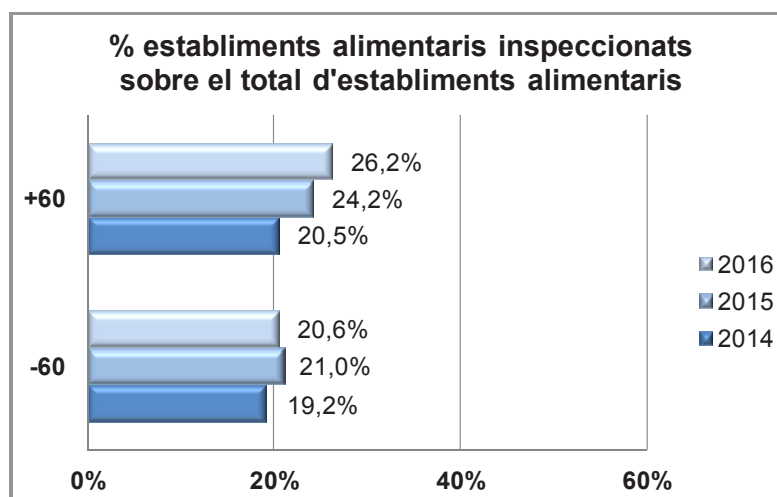
L'any 2016 es van inspeccionar el 25,0% dels establiments alimentaris davant el 23,5% del 2015 i el 20,1% del 2014. Per tant, es confirma que l'augment del nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants, junt amb la disminució del nombre d'inspeccions per establiment alimentari inspeccionat que s'ha destacat a l'apartat anterior, tenen un impacte directe en la cobertura del servei quant a establiments inspeccionats respecte el total d'establiments alimentaris del municipi (veure gràfic 26).



Gràfic 26: Evolució del percentatge d'establiments inspeccionats, el nombre d'inspeccions per cada 1.000 habitants i el nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats. Període 2011-2016.

Analitzant-ho per trams de població, s'observa que els ens de més de 60.000 habitants tenen un major percentatge d'establiments inspeccionats que els ens de menor població. Així doncs, són principalment els municipis de major població els que fan augmentar el percentatge mitjà d'establiments alimentaris inspeccionats respecte el total (veure gràfic 27).

Són els ens de +60.000 habitants els que fan augmentar la mitjana del % d'establiments inspeccionats

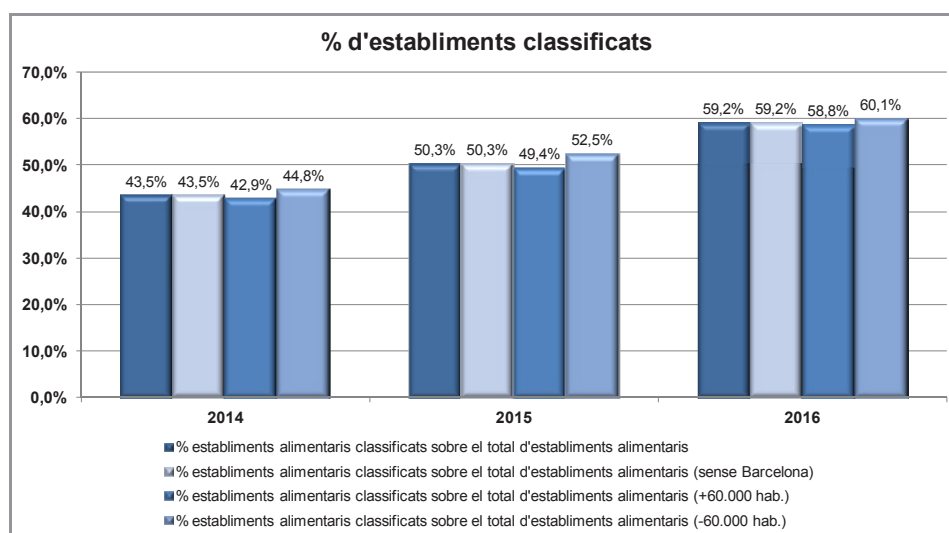


Gràfic 27: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris per trams de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2016.

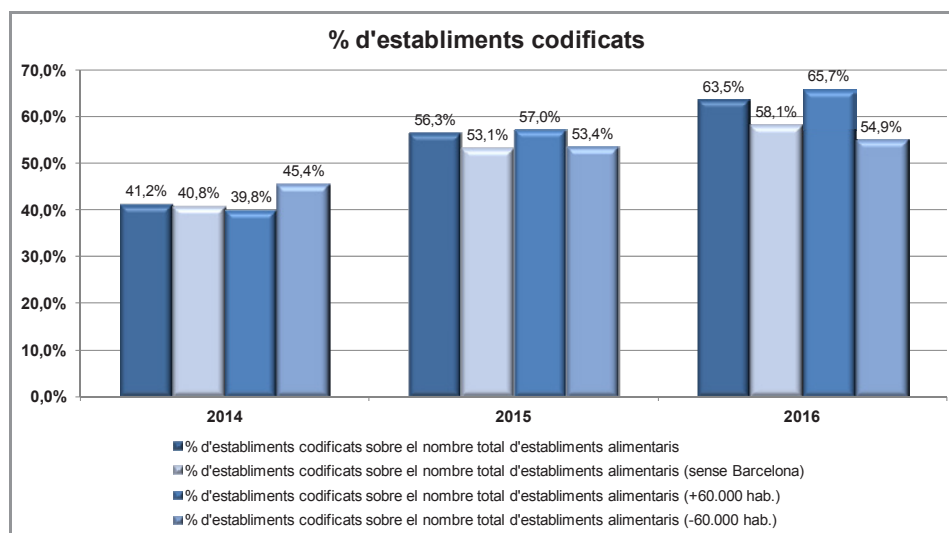
Per tal de completar l'anàlisi pel que fa al nivell de cobertura dels serveis de Seguretat Alimentària l'any 2016, és necessari tenir en compte, a més, el percentatge d'establiments classificats i el percentatge d'establiments codificats respecte del total d'establiments alimentaris al municipi: aquests dos indicadors han experimentat un creixement sostingut des del 2012, any en que es van començar a calcular (veure gràfics 28 i 29).

59,2% d'establiments classificats el 2016 i 63,5% d'establiments codificats respecte el total d'establiments alimentaris

Aquest augment també s'observa tant a l'anàlisi per trams de població com a l'anàlisi exclouent els districtes de Barcelona (gràfic 28).



Gràfic 28: Percentatge d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris (dades amb i sense Barcelona i per trams de població, +60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2016.



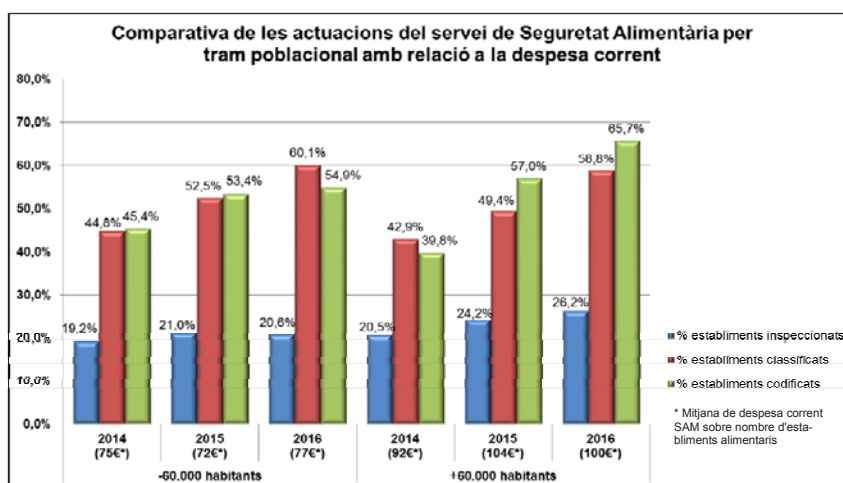
Gràfic 29: Percentatge d'establiments alimentaris codificats sobre el total d'establiments alimentaris (dades amb i sense Barcelona i per trams de població, +60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2016.

Ara bé, tal com es pot observar, són els ens de menor població els que presenten un augment menor en el percentatge d'establiments codificats respecte del 2015.

Relacionant els indicadors anteriors amb la despesa corrent de SAM sobre el nombre d'establiments alimentaris, s'observa un augment de l'activitat per part dels serveis: amb una despesa d'entre 92 € i 104 €, els ens de major població augmenten tant les inspeccions com les classificacions i les codificacions, tot i la lleugera reducció de la despesa per establiment respecte de l'any anterior.

La despesa de 100 € per establiment permet realitzar inspeccions, classificacions i codificacions, però amb 77 € és necessari prioritzar l'actuació

Pel que fa als municipis de menys de 60.000 habitants, vist l'estancament del percentatge d'establiments codificats i dels inspeccionats que acompanya l'augment del percentatge d'establiments classificats respecte 2015, es pot afirmar que, de mitjana, requereixen prioritzar el tipus l'actuació a desenvolupar en major mesura que els ens de més de 60.000 habitants (veure gràfic 30).



Gràfic 30: Comparativa pel que fa al percentatge d'establiments inspeccionats, d'establiments classificats i d'establiments codificats sobre el total d'establiments alimentaris sobre la despesa de SAM per establiment i per tram de població (+60.000 i -60.000 habitants). Període 2014-2016.

Finalment, les conformitats tant dels establiments alimentaris inspeccionats com dels classificats han millorat en general respecte de l'any anterior, tot i la menor utilització, de mitjana, dels requeriments, dels advertiments, de les sancions i de les mesures cautelars.

Ara bé, l'anàlisi per tram poblacional evidencia com, en realitat, els municipis de menys de 60.000 habitants han augmentat l'ús de requeriments i de mesures cautelars respecte de l'any 2015.

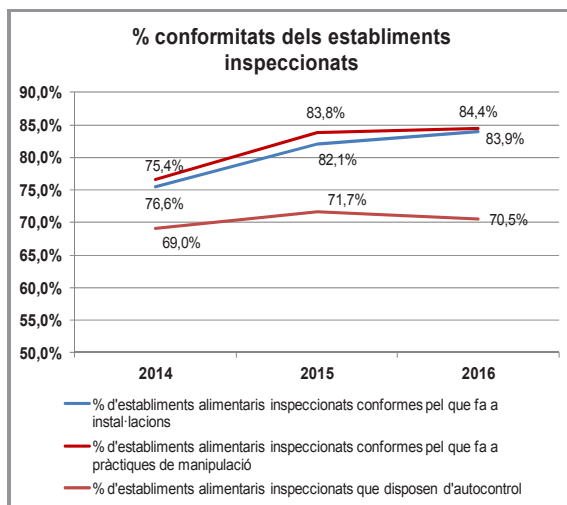
Pel que fa als establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrols, sembla que han assolit un grau de conformitat de difícil superació, tal com s'observa per l'estancament dels resultats al voltant del 70% durant els darrers tres anys d'estudi (veure gràfics 31 i 32).

Conformitats dels establiments inspeccionats el 2016:

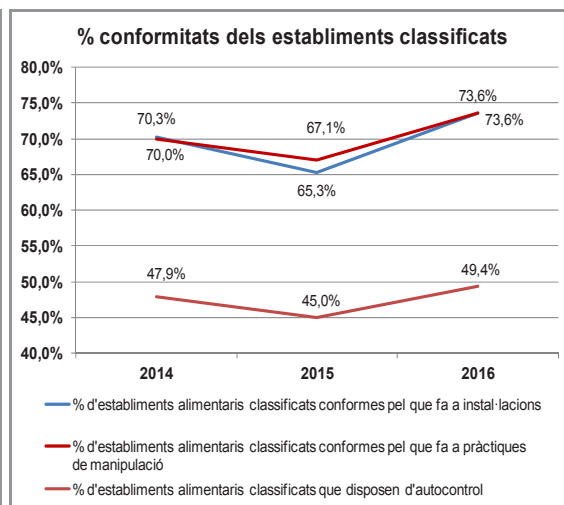
- 83,9% en instal·lacions
- 84,4% en pràctiques de manipulació
- 70,5% en autocontrols

Conformitats dels establiments classificats el 2016:

- 73,6% en instal·lacions
- 73,6% en pràctiques de manipulació
- 49,4% en autocontrols



Gràfic 31: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions, pràctiques de manipulació i que disposen d'autocontrol. Període 2014-2016

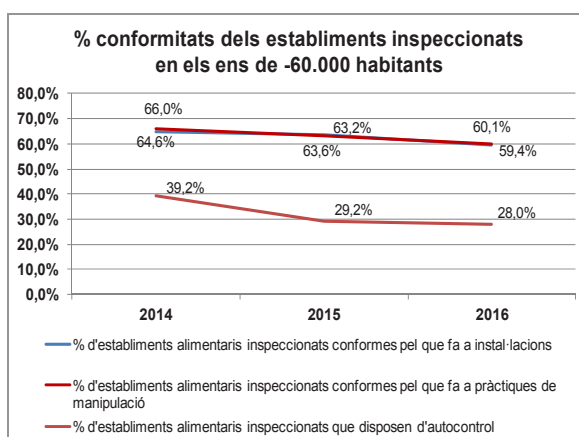


Gràfic 32: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions, pràctiques de manipulació i que disposen d'autocontrol. Període 2014-2016

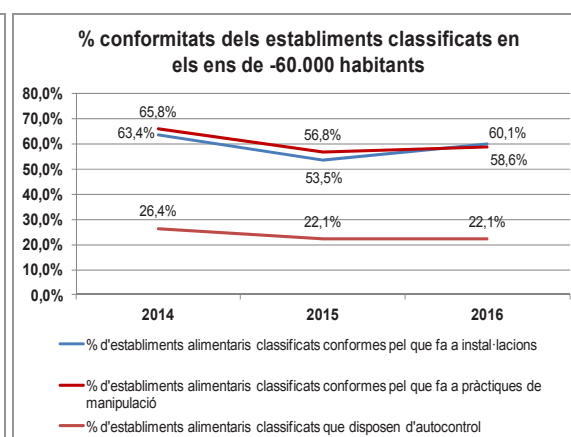
Ara bé, l'anàlisi per trams de població mostra com els ens de menys de 60.000 habitants es caracteritzen per una lleugera disminució pel que fa a les conformitats dels establiments alimentaris inspeccionats (veure gràfic 32), mentre que les conformitats pel que fa a les instal·lacions i a les pràctiques de manipulació dels establiments alimentaris classificats augmenten en general en aquest tram de població respecte de l'any anterior (es mantenen els mateixos resultats pel que fa als autocontrols, veure gràfic 33).

Tot i l'augment del nombre de requeriments emesos pels ens de -60.000 habitants es redueixen les conformitats dels establiments inspeccionats

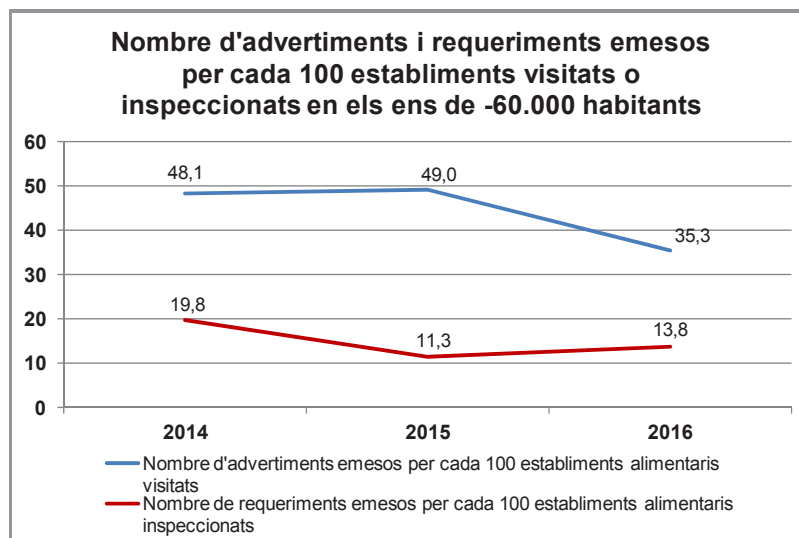
Aquesta situació coincideix amb l'augment del nombre de requeriments emesos i, alhora, amb un menor ús que se'n fa dels advertiments per part dels ens de -60.000 habitants (veure gràfic 34).



Gràfic 32: Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions, pràctiques de manipulació i disposen d'autocontrol en el tram de població de -60.000 habitants. Període 2014-2016



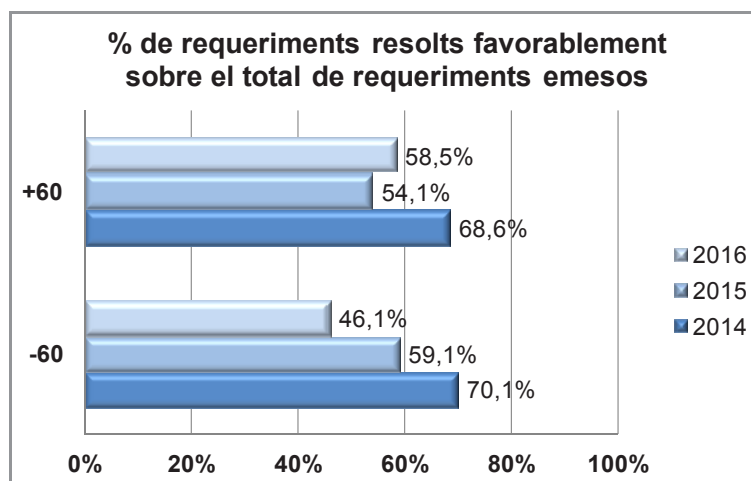
Gràfic 33: Percentatge d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions, pràctiques de manipulació i disposen d'autocontrol en el tram de població de -60.000 habitants. Període 2014-2016



Gràfic 34: Nombre d'avertiments i requeriments emesos per cada 100 establiments visitats i inspeccionats, respectivament, en el tram de població de -60.000 habitants. Període 2014-2016.

Com a conseqüència, el percentatge de requeriments resolts favorablement en els ens de menor població és inferior a l'assolit pels municipis més grans. Es manté així la tendència descendent en els municipis de menys de 60.000 habitants mentre que els ens de major població augmenten el percentatge de resolucions favorables respecte del 2015 (veure gràfic 35). Això es deu, especialment, a la influència dels resultats dels districtes de la ciutat de Barcelona que han permès millorar el valor de l'indicador.

Requeriments resolts favorablement el 2016:
 +60.000 hab.: 58,5%
 -60.000 hab.: 46,1%



Gràfic 35: Percentatge de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos. Període 2014-2016.

4. ANÀLISI DELS TALLERS DE MILLORA: MAPES DE RELACIONS I ACCIONS DE MILLORA

Als tallers de millora d'enguany la participació va ser d'un 87% i es va treballar la metodologia de Mapes de Relacions i accions de millora (accions Kaizen, paraula d'origen japonès que es tradueix al català com a "millora contínua"). Una qualitat d'aquesta metodologia és el fet que es consideren millores només aquelles petites accions que per les seves característiques són de fàcil implementació, minimitzant les possibilitats de procrastinació.

Es varen organitzar tres tallers en dies diferents, tot i que es varen convocar els tècnics municipals un sol dia, per tal de treballar en grups més reduïts formats per municipis de la mateixa franja poblacional.

El dia del taller cada participant va rebre i validar el seu mapa de relacions. Aquest conté indicadors comuns clau per al diagnòstic del servei i també aquells rellevants perquè s'hi deriven punts forts o oportunitats de millora pel municipi, en comparació amb el seu grup de referència (municipis participant amb una població semblant). Al mapa de relacions es van consignar algunes de les possibles interrelacions entre aquests indicadors, tant directes com indirectes, per tal d'aprofundir en l'avaluació dels resultats del Quadre Resum d'Indicador.

Cada municipi va analitzar el mapa de relacions i va contextualitzar les situacions que per la seva naturalesa no quedaven reflectides en els indicadors del mapa, així com situacions de caràcter polític, tipologia d'establiments visitats o inclús informació referent als titulars dels establiments alimentaris. D'aquesta manera, cada municipi va identificar una problemàtica que li interessava treballar i la va explicar als companys de taula, així com els factors que la provocaven. A continuació, cada municipi del grup va proposar una acció de millora (acció Kaizen) que va ser debatuda i consensuada per la resta de municipis, així com pel municipi afectat per la problemàtica. D'aquesta manera, cada municipi va obtenir un llistat d'accions de millora que poden solucionar part del problema analitzat.

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

A la següent taula es relacionen els ens que van participar durant els tallers:

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

Taula 6: Ens participants durant els tallers de millora.

Els principals temes tractats pels municipis durant els tallers han estat:

Dimensió. Objectius.	Oportunitats de Millora	Municipis	%
Encàrrec polític			61,76%
Garantir el compliment de la normativa i gestionar un servei de qualitat	✓ % establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cambrils ✓ Cerdanyola del Vallès ✓ Gavà ✓ Igualada ✓ Masnou (EI) ✓ Premià de Mar 	17,65%
	✓ % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació sobre el nombre d'establiments alimentaris inspeccionats	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sant Adrià de Besòs 	2,94%
	✓ % d'establiments alimentaris inspeccionats conformes (instal·lacions, pràctiques de manipulació i autocontrols)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sant Boi de Llobregat ✓ Vilafranca del Penedès 	5,88%
	✓ % establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cornellà de Llobregat ✓ Sitges 	5,88%
	✓ % d'establiments alimentaris inspeccionats i/o classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris inspeccionats i/o classificats anualment	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mataró 	2,94%
	✓ % d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Palau-solità i Plegamans ✓ Sabadell 	5,88%
	✓ % d'establiments alimentaris codificats, inspeccionats i classificats sobre el total d'establiments alimentaris	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Montgat 	2,94%
	✓ % establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris i % d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Olesa de Montserrat 	2,94%
	✓ % d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rubí ✓ Vic 	5,88%
	✓ % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt sobre el nº d'establiments alimentaris classificats	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cardedeu ✓ Sant Pere de Ribes ✓ Viladecans 	8,82%
Valors organitzatius/RRHH			2,94%
Millorar les habilitats dels/les treballadors/es de SAM	✓ Nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/es de SAM	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sant Cugat del Vallès 	2,94%
Valors organitzatius/RRHH			2,94%
Oferir el servei a uns costos uniaris adequats	✓ Despesa corrent de SAM per establiment alimentari	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prat de Llobregat (EI) 	2,94%
Altres			32,35%
	✓ Acumulació d'expedients d'establiments alimentaris pendents de seguiment	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Barberà del Vallès 	2,94%
	✓ Mantenir l'eficiència en els pròxims anys (canvis generacionals, noves tecnologies, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Barcelona (10 districtes) 	2,94%
	✓ Manca de procediment administratiu	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Castellbisbal 	2,94%
	✓ Baixa qualitat del servei i mala gestió del temps	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Castelldefels 	2,94%
	✓ Desconeixement de l'aplicació correcta del protocol de la Diputació de Barcelona per a la classificació d'establiments alimentaris	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Franquese del Vallès (Les) 	2,94%
	✓ No es comptabilitzen com a establiments alimentaris els establiments no sedentaris (mercat ambulant i fires)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Granollers 	2,94%
	✓ Obsolescència del parc mòbil del servei	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hospitalet de Llobregat (L') 	2,94%
	✓ Errors en el procés de classificació i inspecció dels establiments alimentaris	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Manlleu 	2,94%
	✓ Dificultat en l'aplicació dels autocontrols per part dels operadors dels establiments alimentaris	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sant Sadurní d'Anoia 	2,94%
	✓ Productes manipulats que no s'etiqueten correctament	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Santa Coloma de Gramenet 	2,94%
	✓ % d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'un correcte autocontrol d'al·lèrgens	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vilanova i la Geltrú 	2,94%

5. RESUM EXECUTIU

A continuació es recullen, a títol de resum, les principals conclusions que es deriven de l'anàlisi de resultats de la vuitena edició del Cercle de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària (CCISAM).

Dades de participació:

- La mostra analitzada agrupa 48 ens municipals, 47 dels quals són de la província de Barcelona i 1 de la província de Tarragona. S'inclouen els 10 districtes de la ciutat de Barcelona.
- Els 47 ens municipals representen el 83,6% de la població dels municipis de la província de Barcelona majors de 10.000 habitants.

Estructura de l'informe:

- S'ha definit l'objectiu estratègic **La qualitat i eficiència dels serveis municipals de Seguretat Alimentària** com a fil conductor.
- Descomposició de l'objectiu en tres eixos estratègics:
 - ◆ El finançament del servei de Seguretat Alimentària.
 - ◆ El compromís i la metodologia de l'equip de Seguretat Alimentària municipal.
 - ◆ La cobertura i el compliment de la normativa per part dels establiments.

Respecte del finançament del servei de Seguretat Alimentària:

- De mitjana, entre l'any 2013 i l'any 2016 la despesa corrent de SAM perd pes respecte del pressupost de Salut Pública (representa un 16,6% el 2016 davant d'un 18,7% el 2013) però es manté estable respecte del pressupost municipal (representa un 0,12% tant l'any 2016 com el 2013).
- En els ens de menor població, la Seguretat Alimentària augmenta el seu pes dintre del pressupost de Salut Pública, segurament arran de la disminució d'altres competències del servei (Promoció de la salut i prevenció de la malaltia, Vigilància de la salut pública i altres competències de Protecció de la salut, etc.).
- La despesa corrent de SAM per habitant és de 0,91€ l'any 2016.
- La Seguretat Alimentària continua sent el servei municipal amb una menor despesa corrent per habitant malgrat ser una competència municipal obligatòria.
- Els ajuntaments han augmentat en 3 punts percentuals la seva aportació al finançament del servei de Seguretat Alimentària a causa, sobretot, d'una menor recaptació per taxes i preus públics.
- A partir de l'any 2014, no s'evidencia una relació directa entre els ingressos per taxes i preus públics i la despesa corrent de SAM, excloent-hi els districtes de Barcelona.
- Els ens municipals que apliquen taxes i preus públics no sempre veuen resultats de forma favorable un major percentatge de requeriments emesos.

- La conformitat dels establiments alimentaris inspeccionats el 2016 dels municipis que auto-financen el servei de Seguretat Alimentària amb taxes i preus públics se situa, pel que fa als autocontrols, a més de 29 punts percentuals per sobre dels establiments inspeccionats en municipis sense autofinançament del servei.

Respecte del compromís i la metodologia de l'equip de Seguretat Alimentària municipal:

- ◆ S'han realitzat 3,6 inspeccions per cada 1.000 habitants, fet que consolida la tendència creixent d'aquets indicador durant els darrers anys. Per trams de població, els ens de major població han realitzat 3,7 inspeccions davant les 3,1 inspeccions dels ens de menor població.
- ◆ Enguany, els serveis de Seguretat Alimentària han prioritzat inspeccionar més establiments alimentaris i, per tant, reduir el nombre de visites per establiment.
- ◆ Els municipis de més de 60.000 habitants realitzen el 99,5% de les inspeccions amb recursos propis davant del 85,9% dels municipis de menor població.
- ◆ Es consolida l'augment del nombre d'establiments alimentaris per inspector/a de SAM de l'ajuntament, sent el 2016 de 888 establiments de mitjana. La càrrega més gran continua sent dels municipis de menor població amb 1.311 establiments davant dels 816 dels municipis amb major població.
- ◆ El 2016 s'han realitzat, de mitjana, 350 visites de control de l'ajuntament sobre el nombre total d'inspectors/es SAM de l'ajuntament. Per trams de població, són els municipis de més de 60.000 habitants els que realitzen un major nombre de visites (371 visites de control davant 225 visites dels municipis de menor població).
- ◆ De mitjana, millora de l'eficiència dels serveis de Seguretat Alimentària que augmenten les visites de control així com el percentatge d'establiments alimentaris codificats i classificats, disminuint la despesa corrent per establiment alimentari.
- ◆ En conjunt, es redueix l'ús dels advertiments i dels requeriments, així com l'aplicació de mesures cautelars (respecte de l'any 2014 hi ha una reducció del 35%, del 32% i del 20% respectivament). Malgrat això, el 2016 els municipis de menor població augmenten un 22% l'emissió de requeriments.

Respecte de la cobertura i compliment de la normativa per part dels establiments:

- ◆ Els ens de més de 60.000 habitants tenen un major percentatge d'establiments inspeccionats que els ens de menor població (un 26,2% davant d'un 20,6% respectivament), fent que augmenti la mitjana global de l'indicador.
- ◆ L'any 2016 s'han classificat el 59,2% dels establiments alimentaris i es disposa del 63,5% dels establiments codificats.
- ◆ Els ens de més de 60.000 habitants que, de mitjana, tenen una despesa per establiment alimentari de 100 €, disposen de capacitat per desenvolupar les activitats d'inspecció, de classificació i de codificació. En canvi, amb una despesa per establiment de 77 € en els municipis de menor població, es requereix prioritzar en major mesura l'activitat a desenvolupar.

- ♦ De mitjana, el 83,9% dels establiments alimentaris inspeccionats són conformes pel que fa a les instal·lacions, un 84,4% pel que fa les pràctiques de manipulació i un 70,5% disposen d'autocontrol.
- ♦ Els establiments alimentaris classificats són conformes pel que fa a les instal·lacions en un 73,6%, a les pràctiques de manipulació en un 73,6% i disposen d'autocontrol en un 49,4%.
- ♦ Malgrat l'augment de l'emissió de requeriments en els municipis de menys de 60.000 habitants, es redueixen de mitjana les conformitats dels establiments alimentaris inspeccionats (instal·lacions, pràctiques de manipulació i autocontrols).
- ♦ Pel que fa a la resolució favorable dels requeriments emesos, són els ens de més de 60.000 habitants els que en resolen un major percentatge, en comparació amb els municipis de menor població (un 58,5% davant d'un 46,1%).



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

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



**Diputació
Barcelona** | Àrea de Presidència

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