

A close-up photograph of a chef's hands in a kitchen. The chef is wearing a black apron over a light-colored shirt. They are using a large, sharp knife to cut a head of cauliflower on a light-colored wooden cutting board. The cauliflower is partially cut, and some green leaves are visible. In the background, there are more green vegetables, possibly bok choy, and a stainless steel kitchen counter. The lighting is bright and even.

Menjadors sostenibles i socialment responsables?

Estudi de casos del model publicoprivat a
Barcelona

Febrer 2022

Autores: Marta Ribera Carbó (redacció i coordinació), Catalina Femenia Verger (redacció)
Maquetació: Oriol Moya Cànovas

Fotografia de portada i contraportada: Paula Jaume / [Flickr / Ajuntament de Barcelona](#)



Reconeixement-NoComercial-CompartirIgual
CC BY-NC-SA

Amb el suport de:



Agència Catalana
de Cooperació
al Desenvolupament



Generalitat
de Catalunya



Ajuntament
de Barcelona

El contingut d'aquesta publicació és responsabilitat exclusiva de l'Observatori DESC i no reflecteix necessàriament l'opinió de l'ACCD, la Generalitat de Catalunya o de l'Ajuntament de Barcelona.

Menjadors sostenibles i socialment responsables?
Estudi de casos del model publicoprivat a Barcelona

Introducció

La gestió d'alimentació pública a Catalunya, i, per tant, de serveis de càtering i menjadors en la provisió de serveis públics, està altament externalitzada. Des dels menjadors escolars, passant per les cafeteries universitàries i de les mateixes oficines d'administracions, fins a arribar a la cuina i cafeteries d'hospitals, a Catalunya i a l'estat espanyol es recorre a la gestió publicoprivada¹, per la que es licita el servei i aquest és executat en la majoria dels casos per empreses privades.

Dels milions d'euros que es canalitzen a l'estat espanyol a través de la contractació pública, que segons l'Observatori de Contractació Pública equival al 20% del PIB espanyol², l'organització Justícia Alimentària estima que entre uns 2.000 i 3.000 milions es destinen a la compra pública alimentària³. És innegable, per tant, la capacitat que tenen les administracions públiques, a través de les licitacions d'aquests serveis, de contribuir a un consum més sostenible, local, ecològic i de proximitat, així com socialment responsable. Algunes de les eines que tenen les administracions és la introducció de clàusules especials d'execució, que possibilita establir la reducció de gasos hivernacle, l'impuls de l'entrega de productes a granel i de producció ecològica o garantir el respecte dels drets laborals bàsics en tota la cadena de producció del producte, buscant afavorir els petits productors de països del Sud Global.

Des de l'Ajuntament de Barcelona s'han promogut iniciatives que han impulsat una contractació pública més sostenible, com la Guia de contractació pública social⁴. Segons la Memòria de Contractació Pública Sostenible 2019⁵, publicada el 2021, més del 88% dels contractes públics van incloure clàusules socials, ambientals o destinades al foment de la innovació durant aquell exercici. L'estudi constata un augment en la incorporació de clàusules socials respecte al 2018 de més del 46% en les adjudicacions de districtes i gerències, i superior al 30% en els ens del Grup Municipal. Cal apreciar, per tant, un avenç en la tasca d'introducció de clàusules socials en la contractació a la ciutat.

Quina és la realitat, però, de les licitacions de serveis de menjador i càtering a la ciutat de Barcelona? Quins criteris socials i sostenibles s'inclouen en les licitacions d'aquests serveis, i quins actors empresarials gestionen aquests serveis?

A través de l'anàlisi de quatre casos a la ciutat, en escoles bressol, una escola primària i dos hospitals, es busca traçar un imatge de l'estat de la contractació sostenible a la ciutat. S'analitzen els plecs d'aquests quatre casos, focalitzant en els criteris de valoració i les clàusules especials d'execució. També se subratllen alguns exemples de bones

¹ Per a un anàlisi més profunda sobre la gestió publicoprivada de serveis públics així com de noves perspectives de gestió públic-comunitària, des de l'Observatori DESC vam redactar i publica el document de treball "Allò públic-comunitari com a alternativa d'allò públic-privat" (Observatori DESC, 2021), accessible [aquí](#).

² Observatorio de contratación pública, ¿Qué es el ObCP? Informació accessible [aquí](#).

³ Justícia Alimentària (2018), *Manifiesto por una compra pública alimentaria sostenible para la Comunidad de Madrid*. Manifest accessible [aquí](#).

⁴ Ajuntament de Barcelona (2019), *Guia de contractació pública social*, accessible [aquí](#).

⁵ Ajuntament de Barcelona (2021), *Memòria de Contractació Pública Sostenible 2019*, accessible [aquí](#).

pràctiques en contractació pública i alimentació a Navarra, que poden servir d'orientació de quin és l'impacte d'apostar per la inclusió de limitacions ecològiques i de proximitat en la contractació pública d'alimentació.

En les conclusions expliquem com la inclusió de criteris que valorin l'ús de productes ecològics no és uniforme en els contractes adjudicats, estant molt més presents en les escoles bressol i menjadors escolars que no pas en els hospitals. Tot i que es valora de manera positiva la inclusió d'aquests criteris en els primers, juntament amb criteris i clàusules socials, és preocupant la seva absència en els contractes dels serveis de menjadors dels hospitals, que tenen un impacte de consum molt ampli a causa del volum més gran de l'import adjudicat i dels aliments que es gestionen. Se subratlla també la relació positiva entre el valor del contracte adjudicat i la mida i tipus d'empresa que l'executa, deixant els contractes de més volum a la gestió d'empreses multiservei.

Menjadors escolars: Escola Pràctiques, Escoles de Bressol Municipals de Barcelona i bones pràctiques

En buscar adjudicacions de menjadors escolars a la ciutat de Barcelona, és possible analitzar contractes adjudicats pel Consorci d'Educació de Barcelona (CEB), dels centres d'educació primària o integral que gestiona, i també dels contractes adjudicats pels menjadors d'escoles bressol per part de l'Institut Municipal d'Educació de Barcelona (IMEB). S'analitzen en aquesta recerca el contracte de menjador de l'Escola Pràctiques i l'adjudicació conjunta del menjador de tres escoles bressol de nova creació: l'Escola Bressol Municipal (EBM) Aurora, l'EBM Congrés i l'EBM Encants.



Menjador escolar | Foto: Adiva Koenigsberg | [CC BY-NC-ND 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

Escola Pràctiques - Consorci d'Educació de Barcelona

7iTrià és una empresa orientada al servei de lleure i menjador escolar, principalment centrada en el lleure d'infants i propietat de la Fundació Catalana de l'Esplai, que el 2020 va presentar una xifra de negoci de gairebé 16 milions d'euros i tenia en plantilla més de 1300 persones treballadores⁶. Aquestes dades fan que considerem que 7iTrià és una empresa gran; així i tot, veurem que és la de mida més reduïda de totes les empreses analitzades en aquesta investigació.

⁶ Dades extretes de www.axesor.es el 19/01/2022

El 2020 li va ser adjudicat el contracte pel servei de menjador de l'Escola Pràctiques amb un import d'adjudicació 435.388,72 € i un valor estimat de 2.089.865,86 €, si es tenen en compte les pròrrogues i modificacions⁷. L'adjudicació a 7iTria per part del CEB va ser ajustada amb l'empresa que va quedar segona de puntuació, Aliment Art, amb una diferència de 4 punts: el model i l'oferta de licitació d'Aliment Art s'analiza més endavant, i de moment focalitzem l'anàlisi en 7iTria i el contracte de l'Escola de pràctiques.



Menjador escolar. Foto: Paula Jaume / [Flickr](#) / [Ajuntament de Barcelona](#)

En la valoració de l'oferta, es diferencia entre el sobre B i C. El primer conté els criteris vinculats a l'objecte del contracte avaluable segons judici de valor. Aquests es desglossen en equilibri nutricional (15 punts), el pla de funcionament del menjador (10 punts), el plantejament pedagògic (10 punts) i millores addicionals (5 punts). Dins de l'equilibri nutricional i la qualitat dels menús, s'inclou la valoració que els productes fossin de cultiu ecològic i de proximitat. L'altre sobre, el C, donava 30 punts de valoració màxima a l'oferta econòmica i 30 punts a l'augment de ràtio de monitoratge per alumne, més enllà de l'exigit pel plec de clàusules tècniques. Una part petita de tota la valoració, per tant, que és una fracció dels 15 punts d'equilibri nutricional, es dediquen a la valoració de l'origen ecològic dels productes.

En l'informe de valoració de les diferents ofertes, s'estableix que 7iTria fa una proposta de menús variada, amb alt component ecològic i producte de proximitat, complementada amb suggeriment de sopars equilibrats i preocupació per la sostenibilitat. Aliment Art,

⁷ Contracte accessible [aquí](#).

per la seva banda, proposa una dieta mediterrània amb presència de fruites i verdures de temporada i 80% de productes de proximitat, però la proporció de producte ecològic sobre el total és baixa comparada amb les altres ofertes (només un 25%). En la resta de consideracions, 7iTria i Aliment Art són valorades de manera similar, i, per tant, sembla que la qüestió del component ecològic suposa un diferencial en l'adjudicació d'aquest contracte.

Respecte a les condicions especials d'execució del contracte de l'escola pràctiques, s'inclouen requisits de formació al personal de monitoratge i requisits mínims ambientals.

En contraposició a 7iTria, pel que fa al tipus d'empresa i al volum que gestiona, trobem Aliment Art. Aquesta és una empresa multiservei, ja que es defineix com a tal, i que, per tant, té un modus operandi basat en la provisió de serveis externalitzats (sigui d'empreses privades o d'administracions), on s'evita l'especialització en serveis específics i es persegueix l'obtenció de benefici a través de la reducció de costos laborals, entre d'altres. Per a una anàlisi més detallada sobre les empreses multiservei i els seus impactes, consultar la "Radiografia i impacte de la contractació pública catalana en drets humans"⁸. Així doncs, el que es veu quan es comparen 7iTria i Aliment Art és aquesta diferència en mida i model empresarial, on Aliment Art destaca per un volum de negoci que és mínim 100 vegades el de 7iTria, i per una gestió orientada al multiservei. Tot i ser d'una mida empresarial més reduït, però, cal assenyalar que 7iTria gestiona un alt nombre de menjadors escolars a la ciutat de Barcelona (almenys 7 escoles primàries⁹), i que pel nombre de treballadors en plantilla es considera igualment una empresa gran.

Escoles Bressol - Institut Municipal d'Educació de Barcelona

Respecte Alimentart, que es gestiona per Servei d'Àpats S.L., quan analitzem la seva xifra neta de negoci l'any 2020 veiem que va ser de 1.881.483.000 euros. Crida, per tant, l'atenció l'alt volum que gestiona, superant de llarg la de 7iTria. La seva estructura també és interessant, en tant que la tracem fins a arribar a un fons d'inversió: Servei d'Àpats S.L. és propietat al 100% de Mediterranea de Catering S.L. Aquesta és propietat al 100% de Grupo Mediterranea de Catering S.L., que al seu torn és propietat al 90,02% de Portobello Secondary Fund i FCR i al 9,98% d'una persona física (Mariano Muñoz Orejon). Aquest fons, Portobello Secondary Fund, és gestionada per Portobello Capital S.L., un fons d'inversió espanyol amb seu a Luxemburg¹⁰.

El contracte adjudicat a Aliment Art i que és objecte d'estudi de cas és adjudicat per l'IMEB pels serveis de càtering i menjador de tres escoles bressol a la mateixa ciutat de Barcelona pels cursos escolars 2018-2019 i 2019-2020¹¹. Del total de 100 punts que es valoren per l'adjudicació del contracte, se'n dedica una gran part a la valoració de l'origen ecològic dels productes: un total de 45. Uns altres 45 es valoren per l'oferta

⁸ Observatori DESC (2021), *Radiografia i impacte de la contractació pública catalana en drets humans*. Informe accessible [aquí](#)

⁹ Martí N., Soler H. & Gamboa G. (2019), *Anàlisi dels impactes a l'exterior dels menjadors públics de Barcelona: Centres d'educació infantil i primària*. Encàrrec de la Direcció de Justícia Global i Cooperació Internacional de l'Ajuntament de Barcelona. Informe accessible [aquí](#)

¹⁰ Dades extretes de www.axesor.es el 20/01/2022

¹¹ Contracte accessible [aquí](#)

econòmica, i els 10 punts restants s'atorguen per l'ús de productes produïts per Centres Especials de Treball (CETs) o empreses d'inserció social. S'estableix en les prescripcions tècniques que aquests productes s'han de subministrar dins de l'estacionalitat del producte, que l'oferiment passa a ser obligació contractual essencial, i condició d'execució contractual, l'incompliment de la qual pot ser objecte de penalització com a falta molt greu.

Com es valora l'oferta d'Aliment Art per aquest servei? En l'informe de valoració de les ofertes, Aliment Art és la que té una puntuació més alta, amb un total de 88 sobre els 100 punts. És l'única empresa que obté una puntuació total en l'apartat econòmic, guanyant els 45 punts possibles, però és l'empresa amb una puntuació més baixa pel que fa a l'origen ecològic dels productes (amb 40 punts de 45). Per últim, pel que fa a la certificació de productes d'empreses CET, és la segona oferta pitjor valorada, amb només 2,5 punts d'un total de 10. Veiem, per tant, que, tot i l'esforç de dedicar més de la meitat de punts a criteris no econòmics per part de l'IMEB, en aquest cas pesa més el criteri econòmic i s'acaba adjudicant el servei a una empresa que puntua baix en aspectes socials però alt en rendibilitat econòmica.

Cal afegir que en el contracte de les escoles bressol s'inclou també una condició especial d'execució per a la qual s'obliga a l'empresa contractada a incloure en la plantilla a una persona amb dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social.

Navarra i Pamplona: mesures ecològiques obligatòries en menjadors i proposta de central de compres de proximitat

Quins exemples tenim a l'abast de contractació pública social responsable en menjadors? En aquest sentit, cal esmentar les limitacions en les licitacions de Navarra, que es troben en els plecs de les licitacions de les Escoles Infantils de l'Ajuntament de Pamplona, els plecs del Servei d'Atenció Domiciliària de l'Ajuntament de Pamplona i els plecs dels menjadors escolars comarcals del Govern de Navarra. Aquests plecs integren criteris ambientals de producció ecològica, criteris que en el cas dels menjadors escolars s'ha traduït en un menú amb la presència d'aliments ecològics, frescos i de proximitat com a ingredient principal a 16 plats al mes, vuit dies al mes com a postres, i dos dies al mes, llegum. Es calcula que l'impacte d'aquest augment en el consum ecològic ha suposat un retorn de 450.000 euros al sector durant un curs escolar¹².

Aquests concursos de licitació busquen promoure el suport als actors locals en la contractació pública i, a més, impulsar en els menjadors escolars l'alimentació sostenible i de proximitat. Aquest és un exemple de com, des de l'administració pública, es poden no només oferir alternatives a les grans empreses de restauració que participen en els processos d'adjudicació, sinó també impulsar aquestes iniciatives sostenibles, convertint aquests punts essencials com és la sostenibilitat, l'ecologisme i la proximitat en paràmetres destacables durant el procés de licitació.

Seguint la línia d'establir estructures de gestió de serveis alimentaris que contribueixin a consumir producte local, ecològic i de proximitat, es va proposar al ple de l'ajuntament de Pamplona la creació d'una central de compres per a abastir els menjadors de les es-

¹² Navarra Ecològica (18 de novembre de 2021), *Los comedores saludables y sostenibles tienen una repercusión económica en el sector ecológico de 450.000 euros*. Article accessible [aquí](#).

coles infantils i els serveis d'atenció domiciliària¹³. L'objectiu de la creació de la central era establir paràmetres per a una alimentació més sostenible, donat que el consum d'aliments que provenen de circuits productius curts i de temporada són més beneficiosos per a la salut, a més de ser un element clau per a la sostenibilitat del planeta i de les economies locals i de proximitat.

Hospital Clínic i Hospital del Mar

Així com s'han analitzat dos casos de menjadors escolars i de bressol on s'han detectat la introducció d'alguns criteris ecològics i d'empreses de diferents mides i tipus, així com s'ha repassat propostes i mesures en compra pública alimentària d'altres llocs de l'estat espanyol, l'anàlisi d'altres sectors és radicalment diferent. Veiem que empreses de les analitzades fins ara també gestionen serveis de menjadors públics en altres sectors, com és el sanitari, però on la magnitud dels contractes i la mida de les empreses és més gran i la valoració en les ofertes econòmiques és més ajustada.

Hospital Clínic

Un exemple és Aliment Art (o Servei d'Àpats S.L.), a qui se li adjudica el servei de menjador de l'Hospital Clínic de Barcelona des de l'1 de juliol de 2018 al 30 de juny de 2022, prorrogable per dos anys més. El valor estimat del contracte, incloent-hi pròrrogues i modificacions, és de 5.193.265,63 euros sense IVA, per l'execució d'aquest servei durant sis anys¹⁴.

A la licitació per la gestió d'aquest servei només es presenten ofertes de tres empreses: Serunion S.A., Eurest Catalunya S.L.U. i Servei d'Àpats S.L. Eurest Catalunya va tenir el 2020 més de 58 milions de facturació i va tenir en plantilla 1530 treballadors. Val a dir, per això, que Eurest Catalunya és propietat al 100% d'Eurest Colectividades S.L., que va facturar 156 al 2020 i que té en propietat al 100% diferents empreses Eurest que operen pel territori espanyol, com Eurest Euskadi, Asistentes Escolares S.L. o Eurest Servicios FERIALES S.L. Eurest Colectividades és propietat al 100% Compass Group International, una multinacional holandesa multiservei. Serunion S.A. va facturar més de 255 milions d'euros el 2020, i tenia en plantilla més de 6500 persones treballadores. És propietat al 100% d'Elior Restauration et Services SA, una multinacional francesa multiservei¹⁵.

Per tant, veiem que les empreses que participen en la licitació de l'Hospital Clínic tenen una capacitat operativa més alta, amb presència a la resta de l'estat espanyol però propietat directa o indirecta d'empreses o fons d'inversió internacionals, i totes són assimilables al model multiservei.

¹³ Europa Press (17 de setembre de 2021), EH Bildu de Pamplona propone una central de compras alimentarias para los comedores de EEII y Atención Domiciliaria. Article accessible [aquí](#).

¹⁴ Contracte accessible [aquí](#).

¹⁵ Dades extretes de www.axesor.es el 28/01/2022



Hospital Clínic de Barcelona | Foto: Wikimedia Commons | [CC BY-SA 3.0](#)

Es valora amb 20 punts la proposta per realitzar obres a la cafeteria de l'hospital, 30 punts de l'oferta econòmica i 50 punts de la valoració de judicis de valor. Les tres empreses obtenen la màxima puntuació pel que fa a les obres i gairebé la mateixa en l'oferta econòmica, amb només una variabilitat de 0,75 sobre els 30 punts possibles.

El diferencial el trobem en la valoració dels judicis de valor, però no trobem desglossada la valoració dels diferents criteris que l'integren. Així i tot, aquests judicis fan referència a la proposta de gestió de servei, valoració que comporta un màxim de 6 punts sobre el total de 100, i no s'inclou una valoració que els productes siguin ecològics: només es menciona que es valorarà que s'utilitzin productes de proximitat quan es valora la proposta de servei. Per tant, només una part dels 6 punts que avaluen aquesta proposta valoren l'ús d'aliments de proximitat. No s'estableix cap condició especial d'execució en el contracte, i en conseqüència, no es mencionen condicions mediambientals, com podria ser la reducció d'emissions de gasos d'efecte hivernacle, o socials, com podria ser la garantia del respecte dels drets laborals bàsics a través de la cadena de producció dels productes comprats¹⁶.

¹⁶ Article 202 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic

Hospital del Mar

El segon cas que analitzem d'adjudicació de serveis de menjadors i cafeteria d'hospitals a la ciutat de Barcelona és el de l'Hospital del Mar: els contractes que s'adjudiquen són d'un valor més alt que els analitzats fins ara, i per això es dona un salt encara més alt en magnitud i es pot veure com es limita encara més el nombre i tipus d'empreses que hi liciten.

Per a la gestió del servei de cuina i menjador de l'Hospital del Mar, el contracte li ha estat adjudicat a l'empresa de serveis d'alimentació Sodexo Iberia. Cal tenir en compte que la primera adjudicació de què es tenen dades és el maig de 2012; tot i que, tenint en compte les repetides pròrrogues i noves adjudicacions a Sodexo, no podem saber si ha rebut contractes amb anterioritat a aquesta data.

La contractació per la gestió de menjador i cuina de l'Hospital del Mar és, si més no, complexa: entre 2012 i 2021 se li han adjudicat dos contractes, quatre pròrrogues, cinc ampliacions i una modificació de contracte¹⁷. Quin és, però, el valor total d'aquests contractes?



Creador/a: Laura Guerrero. Imatge propietat de l'Ajuntament de Barcelona, Direcció de Serveis de Comunicació Digital Copyright: CC BY-NC-ND 4.0. <https://bcnroc.ajuntament.barcelona.cat/jspui/handle/11703/122325>

En primer lloc, tenim el contracte del 2012¹⁸, amb una durada inicial de tres anys, però que va ser allargat per pròrroga fins al febrer de 2018, tres anys més del que es contemplava en la primera adjudicació¹⁹. Un cop finalitzades aquestes pròrrogues, es va obrir una nova licitació per a gestionar els serveis d'alimentació de l'hospital, on Sodexo Iberia torna a ser l'adjudicatària del contracte per tres anys més, fins al 2021.

¹⁷ Dades extretes de Govern Obert el 17/01/2022 (accessibles [aquí](#)).

¹⁸ Adjudicació del contracte accessible [aquí](#).

¹⁹ Dades extretes de Govern Obert el 17/01/2022 (accessibles [aquí](#)).

Analitzem aquesta licitació pel servei a partir de 2018, realitzada pel Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona²⁰. Les quatre empreses que presenten ofertes per dur a terme aquest servei són Catering Arcasa S.L., Serhs Food Area S.L., Serunió S.A. i Sodexo S.A., i liciten per aquest contracte que té un valor estimat de més de 30 milions d'euros. En primer lloc, Catering Arcasa té una facturació a 2020 de 48 milions d'euros i té 971 persones treballadores en plantilla. És propietat al 35% de Central Borne Arques S.L., empresa espanyola dedicada a la gestió integral de serveis d'alimentació, i al 65% de Camst International SRLI, una multinacional italiana dedicada a les facility services. En segon lloc, Serhs Food Area S.L. va facturar més de 38 milions d'euros el 2020 i tenia en plantilla a 812 persones. L'únic accionista és Grupo Serhs S.A., el grup empresarial de gestió de turisme considerat més gran a Catalunya que va demanar formalment el rescat a l'estat espanyol després de la pandèmia, a febrer de 2021²¹. Per últim, Serunió S.A. ha estat analitzat anteriorment²².

Veiem, per tant, com es repeteix el perfil empresarial que licita als serveis de menjador de l'hospital: operativitat estatal, alt volum de facturació i model de gestió multiserveis i/o facility.

En els criteris de valoració de la licitació, trobem que 55 punts estan vinculats a criteris avaluable automàticament, que contenen pràcticament només valoracions econòmiques, i 45 punts dedicats a judicis de valor. En els criteris d'adjudicació no es menciona en cap punt de l'oferta que es valori el consum de productes de proximitat ni ecològics, ni tampoc la compra de productes d'empreses d'inserció laboral o CETs: només s'estableix en els plecs tècnics que es valorarà la inclusió en el menú de productes ecològics, però no s'estableix com es puntua aquesta valoració. No només, per tant, és limitat el tipus d'empresa que pot licitar a aquest contracte de volum tan elevat, sinó que s'estableixen pocs, si no cap, criteris de contractació social o mediambiental responsable, ni de consum ecològic ni de proximitat. S'estableix només com a condició especial d'execució la subrogació de la plantilla de les persones treballadores que actualment presten el servei.

Les adjudicacions a Sodexo no acaben en el contracte de 2012 i 2018. De les ampliacions d'aquest segon contracte, hem localitzat la inclusió del centre de reducció de danys La Mina (1/03/2019) i de l'Hospital de Dia Infanto-juvenil (25/02/2020). També destaca la modificació del contracte a finals del 2020, d'acord amb la situació sanitària ocasionada per la pandèmia del COVID-19 (20/12/2020)²³. Finalment, el març de 2021 se li ofereix una pròrroga del contracte a Sodexo Iberia, per davant de tres altres empreses que participaren en el concurs de licitació.

En total, el sumatori dels imports d'adjudicació que se li han concedit a Sodexo Iberia arriben als 40.022.289,52 €, tot i que el valor estimat dels contractes puja als 52.832.104,33 €, una xifra realment alta si tenim en compte que aquestes dades comencen el 2012, per la qual cosa no es pot traçar una cronologia d'aquest servei d'alimentació que sigui anterior al primer contracte disponible de Sodexo.

²⁰ Contracte accessible [aquí](#).

²¹ Mesones, J. (10 de febrer de 2021), Serhs, el mayor grupo turístico de Cataluña, solicita el rescate a la SEPI, accessible [aquí](#).

²² Dades extretes de www.axesor.es el 24/02/2022.

²³ Dades extretes de Govern Obert el 17/01/2022, dades accessibles [aquí](#).

Sodexo, per això, segueix una tònica similar a altres empreses analitzades i no només executa els serveis de càtering i alimentació a aquest hospital, sinó que també ofereix aquest servei a un altre gran hospital de la ciutat de Barcelona i àrea metropolitana. D'acord amb les dades de Govern Obert, entre 2015 i 2021 es van adjudicar contractes, modificacions i pròrrogues pel Consorci Sanitari Integral a Sodexo Iberia per més de 19 milions d'euros²⁴. Si aquests 19,22 milions adjudicats s'afegeixen als 52,83 de valor estimat adjudicats per l'Hospital del Mar, Sodexo Iberia s'ha emportat més de 72 milions només per la gestió de menjadors de dos complexos hospitalaris.



Verdura ecològica en un mercat | Foto: Helena Olcina Amigo | [CC BY-NC-SA 4.0](#).

²⁴ Un exemple és el contracte adjudicat el 2020, accessible [aquí](#).

Conclusions

L'administració pública, seguint la línia de les limitacions i propostes establertes a Navarra, necessita convertir-se en una eina que no només serveixi de moderadora en l'adjudicació de contractes. Cal una administració que no sigui neutral, sinó que actui fomentant condicions en els concursos de licitació que vagin més enllà del millor servei amb el millor preu, sinó que defensin, en el cas dels serveis de menjador, l'alimentació de proximitat i el suport als actors pagesos locals, una alimentació ecològica i sostenible, que aposti més pel consum de la terra i menys per les importacions transnacionals. Tot i que veiem una voluntat d'incloure criteris de valoració que integrin dins del càlcul la inclusió d'aliments ecològics i de proximitat, veiem que aquesta no és uniforme en els casos analitzats, i que aquesta voluntat disminueix a mesura que augmenta la magnitud de l'import adjudicat, i, per tant, el possible impacte de la gestió del servei.

Exposem a continuació l'anàlisi que condueixen a aquestes conclusions, que se centren en l'anàlisi dels serveis de menjador i càtering d'hospitals i menjadors escolars de la ciutat de Barcelona.

La inclusió de criteris de sostenibilitat i responsabilitat social és alta en la licitació pel menjador d'escoles bressol (un 55% de la puntuació dedicada a aquests criteris), on també s'inclou una condició especial d'execució social. Encara que la concessió s'acaba fent a favor d'una empresa multiservei que és la que obté la pitjor puntuació en l'origen ecològic dels aliments i una mala puntuació en l'ús de productes d'empreses d'inserció social, i, per tant, acaba primant l'oferta econòmica, cal valorar positivament la inclusió dels criteris i clàusules en el contracte, així com l'impacte que necessàriament tenen aquests tipus de contractes en donar tant de pes a l'ús de productes ecològics i, per tant, de proximitat.

Pel que fa a l'anàlisi de cas de l'escola primària, la inclusió de criteris de valoració de l'origen ecològic dels aliments és més reduït, representant només una fracció del 15% dels punts dedicats a l'oferta nutricional. Així i tot, sembla que aquesta oferta és determinant en la licitació i decanta la balança a l'hora de fer l'adjudicació, no donant el servei a una empresa que havia realitzat una oferta substancialment més baixa de productes ecològics. Tot i l'impacte reduït en la valoració, veiem com la seva inclusió té efectes a l'hora de decidir a qui s'adjudica el contracte.

De les empreses a qui s'adjudiquen els serveis de menjadors escolars analitzats, un es fa a favor d'una empresa multiservei i una altra a una gran empresa gestionada per una fundació de lleure. Tot i que aquest anàlisi no pretén reflectir la realitat dels actors que gestionen aquest servei a Barcelona, coincideix amb estudis fets prèviament sobre menjadors escolars on, de les gestores de servei de càtering que van contestar, 28% eren operadores multiservei, 39% gestores especialitzades en cuina i 33% en educació en el lleure²⁵.

²⁵ Martí N., Soler H. & Gamboa G. (2019). Anàlisi dels impactes a l'exterior dels menjadors públics de Barcelona: Centres d'educació infantil i primària. Encàrrec de la Direcció de Justícia Global i Cooperació Internacional de l'Ajuntament de Barcelona. Informe accessible [aquí](#).

La proporció d'actors varia radicalment quan s'analitzen els contractes de menjador i càtering d'hospitals de Barcelona. No només les dues empreses adjudicatàries són gestores multiserveis, sinó que també ho són pràcticament totes les empreses que es presenten a les licitacions. Donat que aquests contractes adjudiquen un volum molt més elevat que els menjadors escolars, i, per tant, tenen un impacte de consum més gran, veiem que hi ha una correlació negativa entre l'import adjudicat i l'impacte potencial del consum del contracte i la mida de les empreses que hi poden participar. Sodexo, una de les empreses adjudicatàries analitzades, reuneix entre 2012 i 2023 contractes adjudicats per un valor estimat de mínim 72 milions d'euros.

Especialment preocupant és, però, la poca (en el cas de l'Hospital Clínic) o falta total (Hospital del Mar) de criteris de valoració de productes ecològics o de proximitat en l'adjudicació del contracte. A banda també de la baixa inclusió de condicions especials de contractació que podrien incloure condicions que fomentessin l'ús de productes ecològic, compromís amb reducció d'emissions o garantia de respecte de drets laborals a través de la cadena de producció, es valoren poc o res la inclusió de productes ecològics i de proximitat en els menús.

Com a conclusió final, es valoren positivament la inclusió de criteris de sostenibilitat i socials en contractes com el de les escoles de bressol, adjudicat per l'IMEB, i en escoles primàries com en l'Escola Pràctiques, però cal avançar en la inclusió de criteris en més plecs. Queda un camí particularment llarg per recórrer per avançar en una contractació pública alimentària més sostenible en aquells que tenen una capacitat d'impacte més alt donat l'alt volum que gestionen, com són els casos dels hospitals com el Clínic i l'Hospital del Mar. Per últim, i seguint l'exemple de les limitacions i propostes fetes a Navarra, cal considerar maneres alternatives als criteris i a les clàusules especials de contractació per fomentar la contractació sostenible, ja sigui introduint limitacions en els plecs, o establint infraestructures de provisió de productes ecològics que facilitin la compra d'aquests aliments per part de les entitats que gestionen els serveis de càtering i menjador a la ciutat de Barcelona.



OBSERVATORI
DESC

www.osservatoridesc.org