

LOS IMPACTOS ECONÓMICOS, AMBIENTALES Y SOCIALES EN LA GESTIÓN DE LOS COMEDORES DE LAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DE BARCELONA

Resumen ejecutivo
Marzo 2021



Elaborado por:



Con el apoyo de:





Índice

1 Introducción	4
.....	
2 Objetivos	5
.....	
3 Metodología	5
.....	
4 Análisis de compra y contratación pública	6
.....	
5 Análisis de impacto de los productos	9
.....	
6 Conclusiones y recomendaciones	11

1 Introducción

Los servicios de restauración asociados a grandes edificios donde habitualmente se concentra un alto volumen de usuarios, como las universidades públicas, tienen un componente elevado de gestión del riesgo en relación con la definición del tipo de contrato.

Tradicionalmente, los contratos vinculados a estos servicios han sido de larga duración, y a menudo su enfoque se ha basado en la externalización de su gestión al máximo con el fin de minimizar los riesgos económicos asociados con el mantenimiento de los costes fijos que tienen estos servicios. Por otro lado, el hecho de tratarse de servicios prestados dentro de las universidades públicas ha hecho que los precios asociados estuvieran por debajo del mercado, respetando así la limitación de los recursos económicos que la comunidad estudiantil tiene. Estos precios más bajos se han visto compensados por el gran volumen de consumo que implicaba el modelo universitario, a la vez que se complementaba con los eventos que requerían servicios de catering específicos.

Los grandes volúmenes asociados a este tipo de prestación tienen un alto impacto en los productos consumidos, ya sea para las personas usuarias finales o para las propias distribuidoras. La comunidad universitaria será usuaria y consumidora de los productos seleccionados del servicio de catering y las empresas que deseen convertirse en proveedoras deberán satisfacer los requisitos y las necesidades del servicio de restauración.

En la actualidad, nos encontramos ante una comunidad de consumidores más crítica y responsable que pide conocer la información sobre los productos que consumen: los ingredientes, las calorías, el origen. Productos con certificados que garanticen que en su proceso se hayan respetado los derechos humanos (comercio justo), consumo de productos de temporada y proximidad, o el consumo de productos con un menor porcentaje de azúcares procesados.

Además del contenido de lo que consumimos, la forma en que consumimos estos productos también ha ido evolucionando. Un ritmo de vida más acelerado donde sentarse en una mesa a comer un menú de primer y segundo plato con postres ya no es tan común, y sí lo es el consumo de productos precocinados o traer el tupperware de casa.



2 Objetivos

Los objetivos generales de este proyecto son los siguientes:

- Identificar y describir los procesos de compra y contratación.
- Analizar las consideraciones ambientales, sociales y de buen gobierno incluidas en las licitaciones vigentes.
- Identificar los principales impactos positivos y negativos asociados al ciclo de vida de la actividad de restauración analizada y de los productos alimentarios.
- Formalizar la cadena de suministro de los productos alimentarios del servicio prestado e identificar las empresas proveedoras relacionadas.

3 Metodología

La metodología desarrollada para la ejecución del proyecto combina tareas de investigación y análisis de información junto con sesiones de trabajo conjuntas con algunas personas directamente implicadas en la elaboración de los pliegos y en la ejecución de los servicios.

Para el logro de los objetivos, se ha aplicado la ISO 26000 tanto al análisis de la compra y contratación como en el análisis de riesgos vinculados a los productos seleccionados. El análisis se realiza de acuerdo con las siete materias fundamentales contempladas en la ISO 26000 referentes a la responsabilidad social.



Elaboración propia a partir de ISO 26000.
https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/archive/pdf/en/iso_26000_project_overview-es.pdf

4 Análisis de compra y contratación pública

Se han seleccionado cuatro contratos, uno para cada universidad, que permiten obtener de forma representativa la visión más amplia posible de la realidad de la contratación de estos servicios en la ciudad.

En la selección se ha priorizado la actualidad de los contratos (cuanto más reciente mejor) y la inclusión de los servicios que tuvieran como área geográfica, la ciudad de Barcelona. Con el objetivo de ampliar la diversidad de casos de estudio, se ha contemplado un contrato que, a pesar de no operar en Barcelona, presentaba singularidades relevantes para los fines de este estudio.

Universidad	Objeto del contrato seleccionado
Universidad Politécnica de Cataluña (UPC)	Concesión de un servicio de bar cafetería y restaurante para el edificio TR10 del Campus de Terrassa de la UPC a través de programas de inserción laboral para colectivos en riesgo de exclusión social (2019)
Universidad Pompeu Fabra (UPF)	Contrato para la gestión de servicios públicos en la modalidad de concesión para la explotación de servicios de cafetería y comedor en el campus de Ciutadella y el campus del Poblenou y el suministro de alimentos y bebidas mediante máquinas expendedoras en los citados campus y en el edificio Mercè de la UPF (2015)
Universidad Autónoma de Barcelona (UAB)	Concesión del servicio de bar las Facultades de Ciencias de la Educación y Traducción e Interpretación (2018)
Universidad de Barcelona (UB)	Concesión de la explotación del servicio de bar-cafetería y restaurante del Campus de Bellvitge, Facultad de Bellas Artes y el edificio de la IL3 (2014)

Los servicios de comedor suelen ser contratos de larga duración (entre 4 y 7 años), sin contar las posibles prórrogas. Todos los contratos seleccionados son contratos que actualmente están en fase de ejecución, sin embargo, para su análisis se tendrá en cuenta que algunos fueron licitados en el marco normativo previo a la aprobación de la Ley de Contratos del Sector Público (LCSP).

Se ha realizado un análisis de materialidad de los contratos de servicios de restauración apuntando cuáles son los impactos ambientales, sociales y de buen gobierno (ASG) asociados a todo el ciclo de vida de la prestación del contrato del servicio de comedor universitario.



Materias fundamentales (ISO 26000)	Impactos potenciales del contrato
Gobernanza	Dimensión empresarial vs democracia interna.
Derechos humanos	No vulneración de forma directa en la prestación del servicio. Importante valorar estas vulneraciones en la cadena de suministro que se valora en prácticas justas de operación.
Prácticas laborales	Contrato intensivo en personal.
Medio ambiente	Consumo de productos alimentarios, generación de residuos y consumos.
Prácticas justas de operación	Cadena de suministro larga, altamente compleja y diversa.
Aspectos de consumidores/as	Atención a las usuarias y al seguimiento.
Participación activa y desarrollo de la comunidad.	Impactos sobre la comunidad local.

A continuación y a modo de resumen, se observan los aspectos positivos y los aspectos a mejorar, con el fin de seguir trabajando en la incorporación de criterios de compra responsable. Para la realización de esta valoración se tienen en cuenta los impactos materiales del servicio analizado y los diferentes contratos seleccionados.

Materia fundamental	Aspectos positivos	Aspectos a mejorar
Gobernanza	Reserva social. Lotificación.	Subcontratación a ESS. Solvencias técnicas y financieras elevadas.
Derechos humanos	No discriminación por razón de origen. Promoción de la igualdad entre hombres y mujeres.	
Prácticas laborales	Subrogación del personal. Formación del personal.	Medidas de conciliación familiar. Prever medidas para aligerar la carga física del servicio.
Medio ambiente	Estrategia a nivel universitario	Medidas para prevenir el despilfarro de alimentos. Seguimiento de las mejoras comprometidas.
Prácticas justas de operación		Permitir la subcontratación de parte del servicio y valorar los aspectos ASG de las organizaciones involucradas en la cadena de suministro. Incorporar consideraciones ASG y éticas de los productos implicados en el servicio (comercio justo, certificación ecológica, de temporada, de proximidad...).
		Implementar procedimientos de debida diligencia en DDHH para los productos y proveedores involucrados.

Materia fundamental	Aspectos positivos	Aspectos a mejorar
Aspectos de consumidores/as	Respeto a la diversidad de dietas. Seguimiento del servicio a través de encuestas y entrevistas, hojas de reclamación.	Plan de comunicación para la comunidad. Transparencia sobre los impactos asociados a los productos servidos.
Participación activa y desarrollo de la comunidad.	Reserva social	Promoción del consumo de productos de proximidad.



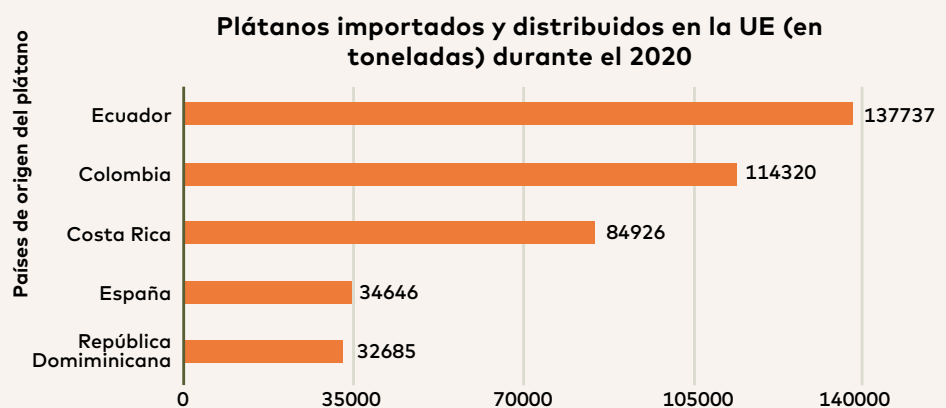
5 Análisis de impacto de los productos

La identificación de los productos alimentarios a analizar se basa inicialmente en su presencia masiva en el consumo general, a partir de la cual se puede extrapolar una presencia habitual en los menús de las universidades de Barcelona.

En este sentido, hemos partido de la base de que el plátano es la fruta más consumida en Europa, junto con los cítricos, que el atún es uno de los pescados más consumidos en el mundo y el primero, sin duda, en el consumo de conservas y, por último, que el azúcar es un producto de consumo masivo tanto individualmente como sobre todo a través de su incorporación en muchos alimentos procesados.

El análisis realizado ha querido incidir no solo en la fase de producción, sino en toda la cadena de suministro, vinculándola con una fotografía general de las condiciones económicas de mercado que generan. Estas condiciones económicas son la base del porqué las vulneraciones de derechos se convierten en un mal endémico e inherente al propio proceso industrial y de abastecimiento tal y como está planteado actualmente en la industria agroalimentaria global y más específicamente en la de estos tres productos. En este sentido, el hecho de que sean tres productos "commodity", o sea que básicamente se diferencian en el mercado por el precio, consolidan una base para la especulación del mercado y, en consecuencia, para la vulneración de los derechos humanos de las personas situadas en la base de la cadena de producción, distribución y consumo de cada uno de los productos. Este hecho es especialmente grave y demostrado en las etapas más iniciales del ciclo de vida: las pequeñas productoras y distribuidoras y las trabajadoras de cultivos o pesca y de la industria transformadora.

Otro de los elementos que hemos tenido en cuenta al seleccionar los productos ha sido la existencia de alternativas de consumo y la presencia de sellos de certificación de comercio justo o responsable. En este sentido, aunque el objetivo de esta investigación no es analizar y contrastar los estándares de certificación de productos, hemos considerado oportuno tenerlo en cuenta y discernir cuáles se corresponden más claramente con los criterios de comercio justo.



Fuente: elaboración propia *basada en los datos de la Comisión Europea, 2020.*

Para cada producto, se ha elaborado un cuadro de materialidad en el que se ha analizado el riesgo asociado al consumo de productos desde el punto de vista del país mayoritario de producción y exportación de éste. La elección de cada país (o áreas geográficas más amplias, en algunos casos) se ha realizado en base al análisis de mercado de cada producto, teniendo en cuenta su representatividad como principal exportador de este a nivel mundial y, más concretamente con destino a España. Este dato se ha cruzado con el volumen de importación del producto en Barcelona o, en su defecto en Cataluña, en España o en Europa, al no disponer de datos de consumo directo vinculados a las universidades públicas.

En cuanto a la metodología de análisis, por una cuestión de coherencia con el apartado contractual, se ha aplicado el marco conceptual de la norma ISO 2600, usando sus temas y materias fundamentales como marco referencial. Se han incorporado indicadores de otras bases de datos y estándares certificables para conseguir unos parámetros adecuados en el análisis de riesgos asociados al consumo en cada uno de los productos analizados.

El resumen del análisis de riesgos para los tres productos se muestra en la siguiente tabla y el detalle se presenta en el informe completo:

Materias fundamentales	Indicadores de riesgo	Nivel de riesgo de impacto negativo identificado		
		Plátano ecuatoriano	Atún en lata de Ecuador	Azúcar del Brasil
Governanza	Corrupción	Alto	Alto	Alto
	Representación trabajadoras	Alto		
	Calidad libertad asociación			Alto
Derechos humanos	Violencia machista	Alto	Alto	Alto
	Explotación infantil	Alto	Alto	Alto
	Violencia comunidades indígenas			Alto
Prácticas laborales	% sindicalización	Alto	Alto	Bajo
	Salario digno/ Seg Social	Alto	Alto	
	Trabajo forzoso			Alto
Medio ambiente	Cambio climático	Bajo	Alto	Bajo
	Agotamiento recursos hídricos	Alto	Moderado	Moderado
Prácticas justas de operación	% acaparamiento tierras o nº conflictos por acaparamiento	Alto	Alto	Alto
	Precio o salario justo	Alto	Alto	
	Brecha salarial de género			Alto
Aspectos de consumidores/as	Certificación	Alto		Alto
	Presencia mercurio		Moderado	
Participación activa y desarrollo de la comunidad	Derecho a salud	Alto	Alto	Alto
	Acceso a prevención	Alto		
	% trabajo informal		Alto	
	Número de accidentes/ suicidios			Alto

Tabla resumen de indicadores de análisis de riesgos de cada producto.

6 Conclusiones y recomendaciones

A continuación, presentaremos las principales conclusiones, aprendizajes y propuestas de actuación de cada bloque, tanto en relación con la compra y contratación pública como para la cadena de suministro de cada producto analizado. De ello se derivan aprendizajes transversales válidos para el sector de la restauración universitaria y una serie de recomendaciones para reducir los impactos económicos, ambientales y sociales de los servicios de comedores universitarios.

Compra y contratación pública

La incidencia de la LCSP en el sector de la restauración universitaria

La LCSP obliga a que en toda contratación pública se incorporen aspectos sociales y medioambientales (ASG), siempre que estén relacionados con el objeto del contrato. El objeto del contrato de los estudios de caso analizados es muy similar, pero la incorporación de los aspectos ASG es diversa.

En el caso de la restauración universitaria, cabe señalar que se trata de contratos a

largo plazo y suelen estar sujetos a prórrogas. Este hecho puede distorsionar la percepción sobre la adaptación del sector a la LCSP y la incorporación de aspectos ASG dado que el ritmo de renovación de contratos es menor que en otros ámbitos y por tanto su aplicación efectiva es más lenta.

Falta de seguimiento de los aspectos ASG

Este factor ha sido limitante en el análisis de la calidad de los productos y los servicios contratados y por extensión en la evaluación del impacto de los aspectos ASG incorporados en las licitaciones. Esta falta de seguimiento es un rasgo característico de la compra y contratación pública en general, tanto a nivel español como europeo, e incluye el seguimiento de los aspectos medioambientales y sociales, así como de los aspectos técnicos y operativos de los pliegos.

Las iniciativas, en fase de desarrollo o ya desarrolladas, vinculadas a la implantación de la contratación electrónica ofrecen oportunidades potenciales para el diseño y aplicación de un sistema de seguimiento de la ejecución de todos los contratos públicos, alineado con los estándares de transparencia y datos abiertos que afectan transversalmente a este campo, que también incluye aspectos medioambientales, sociales y de buena gobernanza.



Resiliencia frente a los cambios de los modelos tradicionales

La incorporación de los aspectos ASG en los procesos de contratación de la restauración universitaria afectan a empresas que tradicionalmente han sido especialistas en la gestión de estos servicios al tener que internalizar costes que hasta ahora no se habían tenido en cuenta. Por otro lado, hay una mayor resiliencia y adaptación por parte de entidades de la economía social o entidades comerciales con sistemas avanzados de gestión ASG, que muy a menudo ya tienen incorporadas en su manera de funcionar que el margen de beneficio no sea el centro orientador de su actividad.

La restauración universitaria se ha visto directamente afectada por la crisis sanitaria, social y económica del COVID-19. El alto grado de incertidumbre sobre el futuro, la gran sensibilidad del sector (tanto universitario como de la restauración en general), la necesidad de adaptarse a nuevas formas de funcionar de forma temporal o definitiva hace que tanto las unidades de contratación como las empresas adjudicatarias se encuentren en un momento de tránsito a la espera de identificar patrones de comportamiento más estables en el tiempo.

Propuestas de acción

A continuación se presentan algunas acciones concretas que podrían contribuir a resolver las limitaciones observadas en el estudio realizado, sin ser excluyentes del resto de propuestas existentes.

Formación y conocimientos compartidos

La identificación realizada de los aspectos ASG y de los impactos significativos a lo largo del ciclo de vida de los productos y servicios incluidos en la contratación es válida para el sector de la restauración de grandes edificios con un alto volumen de usuarias. Por ello, la impartición de formaciones concretas y la creación de espacios para compartir experiencias son fundamentales para avanzar en la incorporación de aspectos ASG de una manera más ágil, así como para generar las condiciones para



que las empresas licitadoras se encuentren con unas condiciones operativas similares en diferentes ámbitos y sean más receptivos a la adaptación de sus estructuras a los nuevos modelos de consumo.

Más información y transparencia.

Durante los procesos de compra y contratación y también en el seguimiento de la ejecución del contrato se genera una gran cantidad de información. Toda esta información debería estar a disposición de la comunidad universitaria y del público en general para que los grupos de interés afectados puedan llevar a cabo un papel activo en la fiscalización de la compra y la contratación pública. Es necesario aumentar la transparencia de la compra y contratación pública y llevar a cabo una mayor rendición de cuentas sobre las contrataciones realizadas y los impactos de éstas en todo el ciclo de vida de los productos y servicios prestados, aprovechando las tecnologías de análisis de datos disponibles en la actualidad.

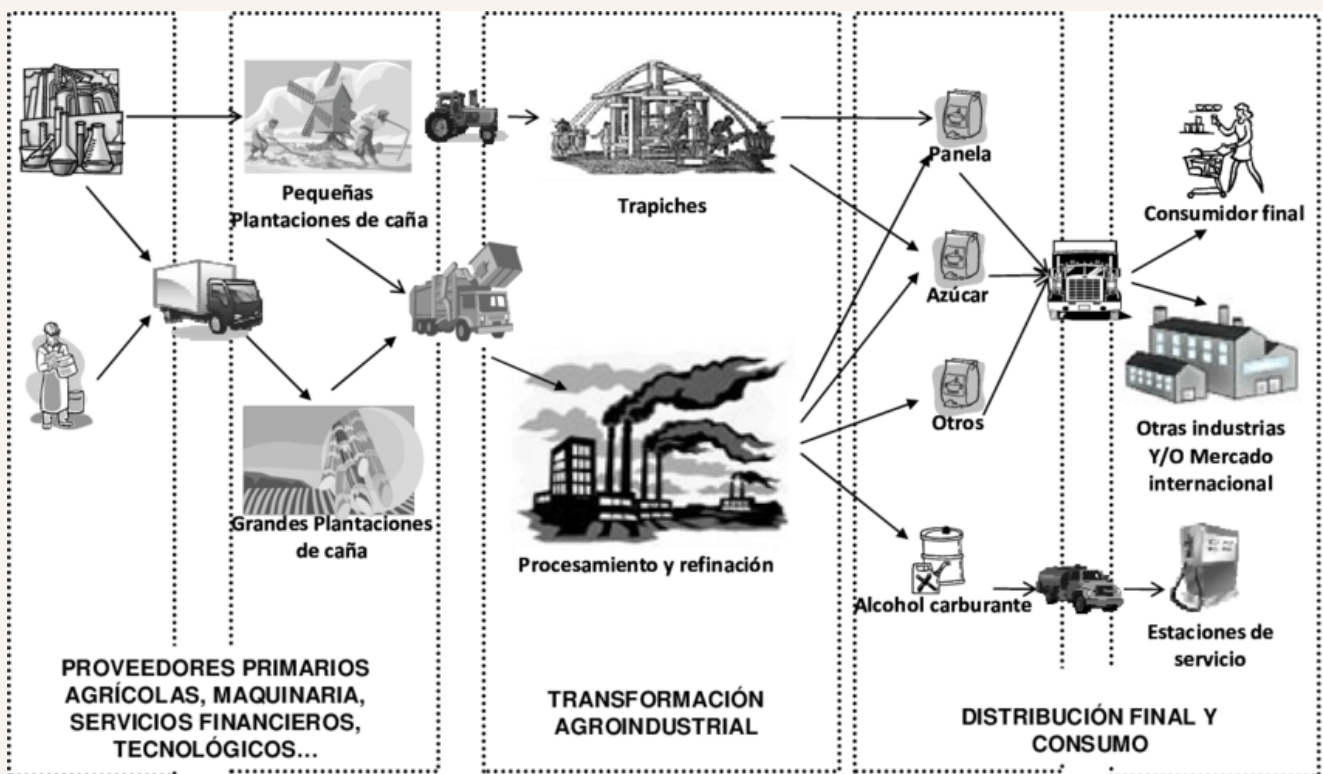
Cadena de suministro

Cadenas de suministro con un alto nivel de complejidad

Los resultados del análisis de riesgos del plátano ecuatoriano, el azúcar brasileño y el atún capturado en el Pacífico y procesado en Ecuador, nos muestra cadenas de suministro profundamente complejas donde, en muchos casos, la opacidad o ausencia de datos globales ha dificultado la trazabilidad completa de cada producto. De hecho, el desconocimiento del origen de los productos es, en algunos casos, inherente a la propia industria (por ejem-

plo, en el caso del origen diverso de los lomos de atún en cada lata).

Más allá de los riesgos asociados a los países de origen de los productos, los datos recogidos sobre los principales estados competidores en el comercio de cada producto (Colombia y Costa Rica en el plátano, Tailandia en el atún y los países ACP en el azúcar) nos hacen concluir que, por regla general, la importación de alimentos del Sur Global conlleva un mayor riesgo de vulneración de derechos a nivel social, ambiental y laboral, mientras que la industria agroalimentaria global, a su vez, la prioriza para el ahorro de costes y la maximización de beneficios.



Cadena de suministro de la caña de azúcar. Fuente: *"Logísticas y cadenas de abastecimiento agroindustrial"*. Universidad Nacional de Colombia, 2012.

Efectos directos de los mercados que omiten externalidades negativas

Los mecanismos de control del mercado por parte de la gran industria agroalimentaria incluyen, en primer lugar, un control sobre los precios (en muchos casos incluyendo la especulación futura) y sobre los volúmenes de compra de productos alimentarios (principalmente por parte de

los grandes *minoristas* de la industria: las grandes cadenas de supermercados europeas, asociadas en grandes grupos de compra) o la aparición y expansión de grandes empresas intermediarias que no tienen visibilidad con respecto al consumidor final pero que generan gran parte del impacto en muchos casos. En este sentido, tanto el azúcar como el plátano y el atún son productos representativos de una pra-

xis global y extendida por toda la industria agroalimentaria global.

Identificamos además que esta lógica perversa del mercado agroalimentario global, acompañada y basada en marcos legislativos nacionales y especialmente en acuerdos internacionales (dominada en muchos casos por la UE y por el lobby de las empresas multinacionales que se ubican allí), es la principal responsable de esta injusticia endémica que perjudica principalmente a los escalones más bajos de las cadenas de suministro del Sur Global y favorece los intereses comerciales de los países del Norte Global.

Capacidad real de toma de decisiones que incorpore aspectos ASG

Este panorama que dibuja la agroindustria junto con las opacidades informativas mencionadas anteriormente dificulta enormemente una compra crítica de estos productos por parte de las empresas de restauración y de los consumidores en general. Se debe revertir la presión del factor precio, que es actualmente el que condiciona el mercado, para favorecer un consumo crítico y el comercio justo que ya incorporan las externalidades asociadas.

Una de las principales herramientas que tenemos las personas consumidoras del Norte Global para hacerlo son los estándares de



certificación de productos que incorporan sellos que los identifican. En este sentido, es interesante observar cómo la mayoría de estos sellos tienen origen precisamente en el Norte Global (Europa y Estados Unidos) y que muchos de ellos (Bonsucro en el caso del azúcar y AENOR y MSC en el caso de la pesca, por ejemplo) han sido creados específicamente por la propia industria denunciada por la vulneración de derechos.

Propuestas de acción

Teniendo esto en cuenta, en referencia a las recomendaciones de compra crítica de los tres productos analizados, partimos de la base de que los tres están sujetos a un gran exceso de consumo basado en la voluntad economicista expansiva del mercado.

Diversificación de productos y búsqueda de alternativas de consumo

Una reducción decisiva en el consumo de los tres productos, especialmente en los casos de conservas de atún y azúcar.

Prioridad de compra cuanto más cerca del productor, mejor y si es posible agroecológico. Como ninguno de los tres productos se produce en estas condiciones, la siguiente posibilidad recomendada es la compra de productos certificados con origen europeo, pudiendo combinarse con sellos de agricultura ecológica:

- Denominación de Origen IGP- Plátano de Canarias
- Certificados de origen del atún del Cantábrico pescado de manera tradicional -Bonito del Norte- (Hay que tener cuidado con la compra de atún no certificado, porque no suele ser "del Norte" sino "del Sur Global", aunque el nombre comercial lo especifique).
- Compra de azúcar con origen europeo (en este caso no existen certificados): por ejemplo, el azúcar con origen cooperativo y de "proximidad" (Cooperativa Acor).

Compra de productos con sello de comercio justo Fair Trade (azúcar y plátano) con el fin de garantizar mínimamente unas condiciones justas en la producción, y priorización de



la compra de productos que también incorporen sellos de calidad ambiental como el de agricultura ecológica de la UE, que garantizan la ausencia de uso de productos no orgánicos en la fase de producción.

Por último, en el caso del atún, respecto a las marcas comerciales que venden al por mayor, en caso de adquirirlas, hay que tener en cuenta [la evaluación de marcas realizada por Greenpeace en 2015](#). Hoy en día, es más fiable, imparcial y completa en muchos aspectos que la mayoría de los estándares y sellos de certificación.

Comunicación proactiva de los impactos asociados a los productos consumidos

Teniendo en cuenta las limitaciones existentes en cuanto a alternativas de consumo asociadas a los productos analizados, consideramos fundamental facilitar toda esta información a los estudiantes de la universidad para que sean conscientes de los impactos asociados y puedan incorporarlos en la elección del consumo de cada producto y en la elección de alternativas de consumo.

Aprendizajes transversales

A partir de los aprendizajes tanto del análisis del proceso de compra y contratación pública como de la cadena de suministro de los productos estudiados se derivan algunos aprendizajes transversales.

Capacidad limitada de la CPR y del consumo en general

La inclusión de aspectos ASG en la compra y contratación pública y la internalización de los costes asociados a los contratos es un paso básico para evolucionar hacia modelos de consumo y producción más sostenibles, tal y como establecen, entre otros, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS 12.7). La CPR por sí sola no puede transformar un modelo de producción y distribución de productos de escala mundial con altos riesgos de vulneración de DDHH como los observados.

Por esta razón, es muy importante que de forma paralela al establecimiento de cláusulas ambientales, sociales y de buen gobierno en los contratos públicos, junto con la implementación de procesos de seguimiento de la ejecución, se lleven a cabo acciones dirigidas a generar transformaciones reales en: los acuerdos de comercio internacional, que actualmente omiten las externalidades ambientales y sociales asociadas; los sistemas de debida diligencia en las cadenas de suministro tanto públicas como privadas; las normativas relacionadas con el etiquetado y la información asociada vinculada a la trazabilidad de los productos y la generación de redes de presión a nivel internacional para garantizar unos criterios mínimos de trazabilidad de las cadenas de suministro internacionales, a lo que hay que sumar las distorsiones generadas por los mercados secundarios como los mercados de futuros.

La diferenciación de productos en el mercado

Las personas consumidoras del Norte Global interesadas en un consumo consciente de los productos analizados, y por extensión del resto de productos, se encuentra con un gran número de estándares de certificación. Su validez, sin embargo, deja demasiadas preguntas por responder al consumidor final, lo que unido a su abundancia (que mezcla estándares de muchos tipos diferentes, desde autodeclaraciones hasta altos estándares técnicos) generan el contexto perfecto para la anulación efectiva de su uso.

La sensibilización y educación sobre las certificaciones nacionales e internacionales existentes permitiría al consumidor final (ya sea una persona física o jurídica) poder comprar de acuerdo con sus propios valores, y del mismo modo permitiría la incorporación explícita en los procedimientos de compra y contratación pública, facilitando así el seguimiento de los compromisos adquiridos por las diferentes empresas proveedoras y adjudicatarias.

A este problema asociado a los sistemas de diferenciación, es necesario añadir la disparidad vinculada a las metodologías estadísticas relacionadas con la medición de los impactos ambientales, sociales y de buen gobierno. Las dificultades identificadas durante la ejecución del estudio muestran cómo el nivel de madurez de los datos que permiten evaluar el nivel de estos impactos se encuentra aún en una etapa inicial primaria. Sin un desarrollo amplio que se equipare con los datos económicos y financieros tradicionales, la medición y evaluación de estos impactos será muy complicada.

Transparencia e información

El mismo aprendizaje es evidente respecto a la cultura pública de no ofrecer información o la opacidad de las empresas del sector privado para dar cuenta de la trazabilidad y los impactos ambientales, sociales y de buen gobierno de sus productos y servicios: se necesita una mayor transparencia.

Tanto en términos de consumidores como de adjudicatarias y unidades de contratación, sería recomendable una sensibiliza-

ción decidida e insistente sobre los riesgos que implica el consumo de determinados productos como los que analizamos en este estudio, incluyendo recomendaciones orientadas a la reducción del consumo y a la promoción de alternativas de consumo a estos productos.

Todas estas medidas pueden facilitar al mismo tiempo un aumento de la transparencia en los servicios ofrecidos a la comunidad universitaria. El aumento de transparencia y una mayor rendición de cuentas por parte de los adjudicatarios son necesarias para posibilitar la tarea fiscalizadora de los usuarios finales del servicio, capacitados para poder exigir un servicio de calidad comprometido y proponer alternativas transformadoras.



www.opcions.coop

 @opcions Twitter
 opcions.coop Facebook
 @opcions.coop Instagram
mail de contacto: opcions@opcions.coop



www.setem.cat

Muévete y cambiaremos el mundo!

 @setemcat
 facebook/setemcatalunya
Youtube: youtube.com/setemcatalunya
 @setemcat
mail de contacto: catalunya@setem.org

