



CAHIER DES CHARGES

OBJET : GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION ET DE CAFETERIA

L'entreprise devra assumer la gestion du service de restauration (et de cafétéria) scolaire des élèves et des personnels du lycée français de Valence, sur un site unique sis à Paterna (Valencia) à compter de la rentrée scolaire de septembre 2018.

Elle se chargera, sous sa seule responsabilité, de l'achat des matières premières, de la gestion financière du service du personnel, de l'aménagement ou de l'adaptation des locaux professionnels, de la préparation quotidienne sur place des repas et de la distribution aux élèves et personnels.

Le service de restauration est assuré tous les jours d'ouverture du lycée selon le calendrier scolaire établi (environ 175 jours par an). Le nombre de repas servis annuellement est d'environ 220 000 (la moyenne est de 1620 repas les lundis, mardis, jeudis et vendredis, et de 1370 repas les mercredis hors période d'examen et voyages).

REPARTITION DES REPAS SUR UNE SEMAINE							
REFECTOIRES	Type de liaison	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Maternelle bâtiment H	LIAISON CHAUDE	200	200	0	200	200	
Elémentaire (comedor)	IN SITU	700	700	650	700	700	
Secondaire (comedor)	IN SITU	600	600	600	600	600	
Personnel (comedor)	IN SITU	120	120	120	120	120	
TOTAL REPAS		1620	1620	1370	1620	1620	
TOTAL DE REPAS POTENTIEL SUR UNE SEMAINE :	7850						

A/ CONDITIONS PARTICULIERES DU MARCHÉ :

1) Après réalisation par le Lycée d'une visite obligatoire pour toute entreprise souhaitant postuler, chaque entreprise est réputée avoir procédé à une visite détaillée et pris parfaite connaissance des locaux du service de la demi-pension.

Elle s'engage :

- à effectuer la prestation de service dans les locaux dotés des équipements tels que détaillés dans l'inventaire établi au jour de la passation du marché.
- à fournir les équipements professionnels complémentaires nécessaires à la production culinaire qu'il jugera opportun d'acheter à ses frais; n'étant pas actuellement compris dans les locaux techniques et professionnels ils resteront propriété de l'entreprise.
- à utiliser toute la vaisselle de service (couverts, verres, assiettes), plateaux y compris propriété de l'établissement.

2) L'entreprise devra intégrer notamment dans sa proposition la prise en charge de plusieurs types de service :

- l'utilisation de deux chaînes de distribution de type self ou « scramble » comprenant des tables réfrigérées et chaudes pour la conservation des plats sur les présentoirs.
- Du service des élèves des sections de GS et CP qui seront servis à table au moyen de plateaux repas complets disposés au préalable par l'entreprise.
- Du service complet de restauration des sections PS et MS dans le réfectoire situé à l'école maternelle. Les 200 repas sont servis en liaison chaude à 100 mètres de la cuisine. L'entreprise prestataire prendra en charge l'acheminement des repas et de la vaisselle sur le site.

- D'un service adapté le cas échéant pour le cycle « lycée » (seconde, première, terminale) : salade bar, soupe,...
- D'un guichet dédié aux régimes alimentaires spéciaux (environ 150 élèves)

Par ailleurs, des paniers repas seront préparés pour les élèves demi-pensionnaires qui partent en sortie pédagogique (sur commande préalable du lycée).

La surveillance de l'ensemble de service de restauration est effectuée par le personnel du Lycée.

- 3) L'entreprise s'engage à respecter les principes et normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur en Espagne :
- La norme de sécurité alimentaire applicable est le règlement CEE 852/2004, relatif à l'hygiène des produits alimentaires, ainsi que le décret 3484/2000 qui fixe les normes d'hygiène pour l'élaboration, la distribution et la vente des repas préparés. L'entreprise devra aussi respecter les autocontrôles prévus dans le système HACCP.
 - Le décret royal 191/2011 relatif au Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos est également applicable.
 - L'entreprise respectera la ley de Seguridad Alimentaria y Nutrition qui proscrit la vente en milieu scolaire d'aliments et de boissons qui n'ont pas d'apport nutritionnel minimum tels que les sucreries, viennoiseries industrielles et boissons sucrées, aliments et boissons à haute teneur en acides gras saturés, sel et sucres. Les produits à base d'huile de palme sont également proscrits.
 - L'entreprise titulaire respectera enfin toute autre norme d'ordre national, local ou autonome.

Par ailleurs, la possession de la certification ISO 9001 par l'entreprise sera considérée comme un atout.

4) Dans le cas de non respect réitéré par l'entreprise concessionnaire des clauses contenues dans le présent cahier des charges, le contrat pourra être dénoncé à tout moment par le Proviseur du lycée. Cette résiliation sera notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception. Elle prendra effet dès la fin de l'année scolaire et n'ouvrira droit à aucune indemnité en faveur de l'entreprise concessionnaire.

5) Durée potentielle et renouvellement du contrat :

Le contrat formalisant la concession du service de restauration scolaire est souscrit à compter du 1^{er} septembre 2018 pour une première période de :

3 ans

A l'expiration du premier contrat, celui-ci pourra être renouvelé deux fois tacitement pour une période d'un an, sauf dénonciation par le Lycée, formulée par écrit et par courrier avec accusé réception adressée trois mois au moins avant la date anniversaire du début de la prestation.

B/TYPOLOGIE DES SERVICES :

Les menus seront préparés au moins un mois à l'avance par la commission de restauration composée de représentants de l'entreprise concessionnaire (gérant et chef de cuisine et d'un diététicien), de représentants de l'établissement, des parents d'élèves et le cas échéant des élèves. Ils seront soumis à l'approbation de la direction du lycée.



Ils prévoiront :

- un menu spécial pour les élèves signalés par l'administration du Lycée (régime, intolérance et interdit alimentaires...) à délivrer à un nouveau guichet à créer
- un menu pour les élèves des sections de PS, MS, GS, CP et CE1 (Infantil)
- un menu pour les élèves des sections de CE2 à la Terminale
- un dispositif adapté le cas échéant pour les élèves de la Seconde à la Terminale.

1) Composition des repas :

Le concessionnaire devra se conformer notamment au [Guía de comedores escolares Programa Perseo - Ministerio de Sanidad y Consumo \(N.I.P.O.: 355-08-011-9 / DEPÓSITO LEGAL: M-55113-2008\)](#) ou tout autre document équivalent ayant force de loi publié plus récemment par le ministère de la santé ou de l'éducation nationale.

Chaque jour devront être proposés dans le respect des traditions gastronomiques françaises :

- deux plats
- un laitage ou un fromage
- un dessert ou un fruit.

La composition des menus devra prendre en compte les aspects nutritionnels et respecter les bases fondamentales de la répartition et de l'équilibre diététique ainsi que de l'apport calorique nécessaire dans le cadre des dispositions et recommandations en vigueur.

	Age	Apport énergétique (Kcal/jour)	35% apport quotidien (Kcal/jour)
Garçons	3-8	1742	610
Filles	3-8	1642	575
Garçons	9-13	2279	798
Filles	9-13	2071	725
Garçons	14-18	3152	1103
Filles	14-18	2368	829

Ci joint quelques exemples de recommandations à intégrer :

- les protéines doivent représenter entre 10 et 15 % de la valeur énergétique totale ; il est recommandé que 50 % soient d'origine animale.
- Les lipides doivent représenter 30 à 35 % de la valeur énergétique totale.
- Les hydrates de carbone doivent représenter entre 50 et 55 %.
- L'entreprise devra fournir une liste de plats possibles pour la composition des menus, avec les quantités en grammages, la classification des plats : entremets, salades, entrées, plat principal, desserts, laitages, pâtisserie...
- Pour un même groupe d'élèves et d'adultes, il ne pourra y avoir un même plat à deux reprises dans une période de 7 jours sauf pour les entremets, les salades et les desserts.

Les élèves à partir de la classe de CE2 jusqu'à la classe de Terminale ainsi que pour le « comedor » des personnels pourront bénéficier d'un buffet de salades qui sera régulièrement renouvelé. Il en sera ainsi également pour le réfectoire des personnels

L'ensemble devra pouvoir intégrer des éléments tels que les sucres lents et rapides.

Actuellement, le lycée compte 3 réfectoires, 3 lignes de distribution et deux convoyeurs.

a) Réfectoire de Maternelle

- Les élèves de Maternelle seront servis dans un réfectoire différent (120 élèves).
- Le service commencera à 11h45.
- Les repas seront transportés de la cuisine au réfectoire de maternelle dans des thermos isolants en acier et ensuite seront servis chauds à table.
- Les desserts et les glaces seront conservés dans des armoires frigorifiques et congélateurs.
- Le service comprend le montage, service en plateaux, service de ramassage et de nettoyage du réfectoire, tous les jours, du lundi au vendredi, de 11h à 15h, sauf les mercredis où il n'y a pas de service.

Toute proposition visant l'amélioration qualitative et quantitative du dispositif sera la bienvenue .

b) Réfectoire de GS à Terminale (comedor)

- Les élèves de GS et CP seront servis à table entre 12h et 12h45(250 élèves).
- Les élèves de CE1 à la Terminale prendront leur plateau et seront servis sur la ligne de self entre 12h20 et 14h.
- Le service comprend le montage, service en plateaux, service de self, service de ramassage et de nettoyage du réfectoire, tous les jours, du lundi au vendredi, de 11h à 15h. Un nouveau dispositif de contrôle d'accès et de distribution de plateau est à l'étude : le futur prestataire devra pouvoir prendre à son compte ses réflexions et faire des propositions d'amélioration et d'investissement en ce sens et sa charge.

c) Réfectoire du personnel (comedor)

- Les personnels seront servis sur la ligne self entre 12h et 15h (120 personnels).
- Le service comprend le service de self, service de ramassage et de nettoyage du réfectoire, tous les jours, de lundi au vendredi, de 12h à 15h.

Chaque repas sera accompagné d'eau (de source ou minérale) en quantité suffisante pour les élèves et les personnels, et mettra, en sus, à disposition des personnels du vin et de la bière.

Les élèves et les personnels disposeront, en outre, de distributeurs de moutarde, ketch-up, mayonnaise et sauce salade.

Trois fours à micro-ondes seront mis à disposition dans la salle de restaurant des élèves ainsi qu'un autre dans celle des personnels.

d) Autres services spéciaux

Lors d'événements ou réunions spéciales, le lycée pourra demander à l'entreprise de confectionner des repas ou buffets améliorés.

Par exemple, les types de prestations habituellement demandés seront :

- le déjeuner simple : café, thé, infusions, viennoiseries,
- le déjeuner complet qui peut en plus inclure jus de fruits, fruits frais, sandwiches...
- Repas sous forme de buffet.
- Repas servis à table, de façon plus formel.

e) Gestion de la cafétéria

L'entreprise concessionnaire prendra en charge la cafétéria. Elle sera ouverte de 8h30 à 9h30, 10h30 à 15h et de 15h30 à 17h. Y seront proposés notamment café, jus d'orange frais, sodas, viennoiseries, sandwiches, pizzas, paninis et salades composées etc..

Dans le cadre de la présente consultation, une proposition chiffrée sera faite avec une liste type de produits proposés en valorisant les produits nouveaux qui pourraient être rajoutés. Chaque année, l'actualisation des tarifs sera faite après validation par la Direction du lycée avec effet au 1^{er} janvier.

Par ailleurs, une reconfiguration de la cafétéria (espace, produits, horaires fonctionnalités et service) pourra être proposée sous la forme d'un investissement mobilier et immobilier le cas échéant à la charge du bénéficiaire du marché.

C) ORGANISATION ET CONTROLE DE LA PRESTATION

1) Contrôle qualité, Hygiène :

La chaîne du froid ne pourra en aucun cas être interrompue et chaque livraison devra faire l'objet d'un contrôle de température, notamment « à cœur » pour les viandes.

Les personnels devront, dans le cadre du travail de préparation culinaire et de service aux élèves et aux personnels être porteurs de tenues professionnelles conformes. Ils devront respecter les principes fondamentaux de prophylaxie et de prévention physiologique. En outre, la gestion de la production culinaire et du service aux personnes devra appliquer la méthode HACCP dont le principe est la réduction, à partir de l'analyse des défauts, des risques de contamination des aliments et donc des personnes (Real Decreto 3484/2000 y Real Decreto 640/2006)¹ou toute disposition légale l'ayant remplacé,

¹ Real Decreto 3484/2000 sobre normas para la elaboracion, distribucion y servicio de comidas preparadas y Real Decreto 640/2006 de aplicacion de las disposiciones comunitarias sobre higiene de los alimentos

Chaque préparation fera l'objet d'un prélèvement d'échantillon lequel sera conservé une semaine dans une chambre froide afin de répondre, en cas de contamination, aux analyses des services vétérinaires.

L'entreprise prestataire de service assurera régulièrement le contrôle et le coût de l'analyse bactériologique de l'eau servie au restaurant scolaire ; elle en produira les documents correspondants et fera communication sur un site internet dédié des informations pertinentes pour le public.

Les conditions de sécurité des installations et des pratiques professionnelles devront être conformes aux normes en vigueur tant du point de vue de la législation espagnole qu'europpéenne.

Les filtres des hottes aspirantes ainsi que les extracteurs devront être nettoyés ; cet entretien fera l'objet d'une attestation consignée et contrôlable.

Le Chef d'établissement, le Directeur Administratif et financier, le Médecin habilité, l'Infirmière et du coordonnateur technique seront habilités à effectuer des contrôles des installations autant que des matières d'œuvre, en tant que de besoin.

2) Personnel :

Le personnel employé sera à la charge exclusive de l'entreprise concessionnaire qui le gèrera entièrement en respectant strictement la législation du travail en vigueur : contrats, salaires, conditions de travail, respect des normes d'Hygiène et de sécurité.

- **obligation de subrogation**

L'entreprise titulaire du marché prévoira le personnel nécessaire afin de répondre aux services indiqués dans le présent cahier des charges. En application de l'article 44 de la « Ley del Estatuto de los Trabajadores », l'entreprise titulaire devra respecter les droits des personnels de l'actuelle entreprise qui travailleront selon le principe de la subrogation. A cet effet, les entreprises candidates pourront demander à connaître l'ampleur de cette subrogation. Au cours de la visite des locaux, le document TC2 transmis par l'entreprise

actuellement titulaire du marché, leur sera remis. En outre, l'entreprise concessionnaire devra communiquer mensuellement au Proviseur les copies des imprimés de cotisation à la sécurité sociale TC1 et TC2.

Les salariés devront subir, préalablement à leur embauche puis annuellement, une visite médicale et une analyse de coproculture dont les résultats seront communiqués au Proviseur ou au Directeur Administratif et financier puis transmis pour information à l'infirmière du lycée.

Par ailleurs, selon le point 5 de l'article 13 de la "Ley Orgánica 1/1996", du 15 janvier, sur la protection juridique du mineur (modifiée par la Loi 26/2015, du 28 juillet), "constituera une condition pour l'accès et l'exercice des professions, tâches et activités qui impliquent le contact habituel avec les mineurs, le fait de ne pas avoir été condamné par décision définitive pour un délit quelconque contre la liberté et immunité sexuelle, qui inclut l'agression ou abus sexuel, harcèlement sexuel, exhibitionnisme et provocation sexuelle, prostitution et exploitation sexuelle et corruption de mineurs, ainsi que le commerce d'êtres humains. A cet effet, celui qui voudra exercer une profession, tâche ou activité en relation avec les mineurs devra prouver cette absence de condamnation par la production d'un certificat du Registre Central des délinquants sexuels ».

Ceci implique que l'entreprise titulaire devra exiger ce certificat de ses employés (y compris la réactualisation annuelle) et en fournir une copie à la direction du lycée.

L'entreprise concessionnaire sera responsable de l'organisation du service, de sa fluidité, de sa continuité en fonction des zones spécifiques et de l'âge des élèves.

Elle déterminera le nombre de personnes nécessaires à un fonctionnement normal de la cuisine. La liste de ces personnels sera communiquée au Proviseur afin de délivrer les autorisations d'entrée dans l'établissement. Le stationnement des véhicules privés de ces personnels ne sera pas autorisé dans l'établissement. Ces personnels seront assujettis au règlement intérieur du lycée.

En outre, l'entreprise devra assurer le remplacement de tous les personnels absents pour quelque motif que ce soit (congés, maladie, formation ...). Dans tous les cas, l'entreprise titulaire communiquera à la direction du lycée toute l'information concernant ces remplacements (identification du travailleur, description du poste, détention des diplômes nécessaires du travailleur remplaçant).

- **prévention des risques au travail**

L'entreprise titulaire devra être informée de l'ensemble de ses obligations en matière de prévention des risques au travail, conformément à la loi 31/1995 du 08 novembre.

Dans un délai maximum de 30 jours à compter de la réception de la communication de l'adjudication, l'entreprise devra fournir au lycée français de Valence toute la documentation relative à la « Evaluación de riesgos y Planes » pour tous les postes de travail nécessaires à l'accomplissement du contrat de prestation.

Avant le début de son activité, l'entreprise devra fournir le nom de la personne Delegado de Prevencion. Un service de prévention devra être mis en place soit sous la responsabilité d'un personnel de l'entreprise habilité soit en contractant avec un service extérieur compétent (voir article 24 de la loi 31/1995).

- **formation des personnels**

L'entreprise titulaire aura en charge la formation de son personnel.

Le personnel de cuisine ainsi que les personnels en charge du service devront suivre un programme annuel de formation qui sera adapté afin de répondre aux nécessités que le lycée considère comme indispensables pour le bon fonctionnement et la bonne organisation du service. Ce programme global sera présenté par l'entreprise à la fin de chaque année scolaire pour l'année scolaire suivante.

L'entreprise attestera par écrit que tous les personnels en contact avec les aliments, que ce soit lors de la réception des marchandises ou lors de leur préparation et distribution auront réalisé le « Curso de Prevención y Manipulación de Alimentos en Restauración Colectiva » selon le règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des produits alimentaires. Le

lycée fournira une copie des carnets de « Manipulador de Alimentos » des employés de l'entreprise actuelle à la nouvelle entreprise titulaire.

Le nouveau personnel embauché, temporaire ou permanent qui devra être en contact avec les aliments, devra avoir réalisé ce cours et être en possession du dit carnet.

3) Coordination entre l'établissement et l'entreprise :

Une personne « ressource » chargée de la coordination de l'ensemble des opérations et de la liaison quotidienne avec l'établissement devra être désignée par l'entreprise. Elle aura comme interlocuteurs privilégiés soit l'un des membres de la direction (ou l'une des personnes désignée à cet effet) soit l'un des responsables de la Vie Scolaire et ceci selon la nature des problèmes à régler. Au regard de ce qui précède, la maîtrise du français par la personne ressource sera appréciée.

4) Assurances :

L'entreprise retenue souscrira une assurance en responsabilité civile couvrant pour un montant de 1.000.000 euros tous les cas de responsabilité civile dans le cadre de ses activités au lycée, considérant comme possibles victimes les usagers du service et le lycée et notamment :

- sa responsabilité envers le lycée : bâtiments, installations, personnel, élèves et visiteurs
- Sa responsabilité pouvant dériver de problèmes sanitaires, risques d'intoxication alimentaire, marchandises stockées.
- Une copie de la police sera communiquée au Chef d'établissement.
- Sont assurés par le lycée les risques du propriétaire :

- dommages aux biens, incendie, explosion, dégâts des eaux sauf dans le cas où il s'agirait de négligence ou de mauvais usage des installations de la part du personnel de l'entreprise concessionnaire.

De même, l'entreprise titulaire souscrira pour toute la durée du contrat une assurance en cas d'accident pour un montant de 100.000 euros par sinistre. Les deux assurances devront être souscrites auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable.

D) OBLIGATIONS ET ASPECTS FINANCIERS

1) Obligations réciproques :

Seront à la charge de l'entreprise concessionnaire :

- le nettoyage complet et journalier de la cuisine, des magasins et de réfectoire.
- Le grand nettoyage à l'occasion de chaque période de vacances (sols, murs, fenêtres, portes, installations techniques diverses).
- La fourniture du linge de cuisine et son entretien avec le souci d'un impact limité sur l'environnement.
- La fourniture des produits de nettoyage et d'entretien y compris les produits spéciaux pour le lave-vaisselle avec le souci d'un impact limité sur l'environnement.
- Le renouvellement de la vaisselle (assiettes, ramequins, couverts, etc.), des plateaux nécessaires au bon fonctionnement du service). Une évaluation annuelle devra être produite pour d'éventuelles achats à la charge de l'entreprise
- Toutes les dépenses de gestion à caractère administratif : papeterie, communications téléphoniques, etc...
- Les frais de maintenance, de réparation voire de remplacement du matériel de cuisine résultant d'une utilisation normale.
- Les coûts liés à l'enlèvement et au tri sélectif des déchets, y compris la maintenance du bac à graisse
- La maintenance et la réparation du système de traitement de l'eau.

- Les dispositifs permettant une gestion raisonnée des fluides (eau, électricité) et des déchets avec le souci d'un impact limité sur l'environnement. Ce dernier point devra faire l'objet de propositions d'amélioration constante.
- Toutes les améliorations requises par les services sanitaires (communauté valencienne) et la ville de Paterna.
- Le paiement mensuel d'un loyer (10 mensualités de 496.98 €) pour utilisation des locaux de la cafétéria.
- Le loyer fera l'objet d'une révision annuelle lors du vote du budget.
- La gratuité des repas pour les élèves orphelins.
- La gratuité des repas pour le personnel appartenant à l'une des catégories suivantes : personnel de service général, d'entretien, de loge, personnel de laboratoire, de service de santé, de surveillance des élèves (Celadores uniquement) assistant maternelle (ATSEM).
- La participation aux activités pédagogiques liées à l'environnement, à la diététique, à la nutrition et l'éducation au goût le cas échéant
- La mise en place d'activités festives (semaine du goût, fallas, Noël, Pâques...)
- La mise en œuvre des réceptions ou « catering » des réunions du lycée.

Seront à la charge du Lycée :

- la surveillance des élèves dans le réfectoire et les frais de personnel qui en découlent.
- Les fluides utilisés : eau froide, eau chaude, gaz, électricité
- Le chauffage des locaux et l'entretien de la chaufferie.
- **L'enlèvement des ordures ménagères (avec le tri sélectif) et les taxes correspondantes.**
- Les désinfections périodiques contre les insectes et les rongeurs.
- Les frais liés à l'impression et à la distribution des tickets repas.

2) Prix du service :

- a) Le prix du repas sera identique quelque soit la catégorie d'utilisateur.
- b) Ce tarif de restauration sera révisé chaque année et proposé lors de l'élaboration du budget de l'établissement, pour entrer en application au 1^{er} janvier de l'année suivante.
- c) Cette révision se fera, à la hausse ou à la baisse, en fonction de la variation, pour l'année en cours, de l'Indice Général I.P.C. de Valence publié par l'I.N.E. et de l'évolution des salaires selon le « Convenio de Hosteleria » en vigueur dans la communauté valencienne.
- d) Au cas où des paramètres ne seraient pas connus au moment de la révision une estimation en sera faite d'un commun accord entre les parties.
- e) En vertu d'une décision du Conseil d'Etablissement en date du 04/04/2000 relative à un accord entre l'établissement et l'Association des Parents d'Elèves, l'entreprise concessionnaire prendra à sa charge les repas des élèves orphelins. Pour cela le service de la comptabilité lui présentera chaque fin de mois un justificatif correspondant à la demi-pension constatée pour les élèves orphelins.
- f) A l'exception des élèves régulièrement inscrits à la demi-pension tous les autres commensaux devront fournir un ticket-repas correspondant à leur qualité. Les tickets-repas ne seront vendus que par les services de l'Agence comptable de l'établissement.

3) Facturation :

Le compte des repas servis sera fait conjointement par les deux parties sur base d'un nouveau dispositif à mettre en place de contrôle électronique d'accès à sa charge.

Entre le 1^{er} et le 5 de chaque mois l'entreprise concessionnaire remettra au service financier du lycée la facture numérique du mois précédent accompagnée des justificatifs des services rendus.

Cette facture numérique sera payée dans les meilleurs délais par virement bancaire.

4) Inventaire :

Un inventaire du matériel sera dressé au début de la concession, il sera réactualisé tous les 31 décembre.

Le contrat à établir entre les deux parties sera un contrat de prestation de services, avec un prestataire unique. L'association avec un tiers dans quelque cas que ce soit n'est pas possible, même une union temporaire d'entreprises (UTE). Sont proscrits la sous-traitance et le transfert ou cession totale ou partielle.

5) Dispositions générales susceptibles d'enrichir qualitativement l'offre :

- 60% des produits seront issues de l'agriculture biologique, de producteurs de la filière développement durable ou des produits du terroir valencien labélisés avec une cible minimum de 33% pour les produits bio.
- L'intégralité des commandes devront respecter les aspects saisonniers (notamment pour les fruits et légumes) .
- La politique d'achat dans son ensemble devra intégrer une approche de développement soutenable(ex pêche soutenable) et s'appuyer autant que faire se peut sur les filières de l'agriculture raisonnée.

- La valorisation des acteurs locaux (filières artisanales, produits IGP valorisant la dimension culturelle de la nourriture, produits frais H 24 de la récolte à la consommation) sera un atout complémentaire.
- L'ensemble de ces éléments concourront à la mise en œuvre des objectifs du projet d'établissement du lycée Français de valence qui se veut être un opérateur économique local responsable au plan social et environnemental.
- Le LFV , conscient de la perfectibilité de l'environnement matériel et fonctionnel des installations de son dispositif de restauration : espaces de vie plus conviviaux (bruits, gestion des flux , circuit de distribution des plats, espace de cafétéria et services associés, mobilier et décoration ,cuisine expérimentale à caractère pédagogique) L'entreprise pourra donc proposer un plan d'équipement et son financement dans le cadre de la reconfiguration du service de restauration. A cet effet, le Lycée procurera aux entreprises candidates les plans de la cantine à date et des espaces annexes.

Le Proviseur du Lycée Français de Valence

L'entreprise concessionnaire