

AGENCE POUR L'ENSEIGNEMENT FRANÇAIS A L'ETRANGER

LYCEE FRANÇAIS DE VALENCE

Marché de services de restauration scolaire

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES (CCT)

Procédure adaptée en application des articles R.2323-1 et R.2323-4 du Code de la Commande Publique issu de l'ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 et du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 (CCP).

Date et heure de remise des offres : le 4 juillet 2023 à 11h00 (CET)

TABLE DES MATIÈRES

1 - PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT	3
2 - OBJET DU MARCHE	4
3 - RESTAURATION SCOLAIRE	4
4 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU SERVICE	4
5 - OFFRE GASTRONOMIQUE	7
6 - AUTRES SERVICES	11
7 - DÉMARCHE E3D	12
8 - PERSONNEL NÉCESSAIRE	14
9 - PREVENTIONS D'ABUS SEXUELS	16
10 - NON DISCRIMINATION	17
11- MATERIEL PROPRIÉTÉ DU POUVOIR ADJUDICATEUR. INVENTAIRE	17
12- EXIGEANCES EN MATIÈRE DE CERTIFICATIONS OFFICIELLES	17
13- DUREE DU MARCHE DE PRESTATION ET RESILIATION	18
14- PRESTATIONS ET FRAIS A LA CHARGE DU LYCEE FRANÇAIS DE VALENCE	18
15- COUVERTURE DES RISQUES	19
16- TRANSFERT DU SERVICE	19
17- CONDITIONS DE PAIEMENT ET ACTUALISATION DES PRIX	19
18- CADRE LEGISLATIF ALIMENTAIRE APPLICABLE (liste non exhaustive)	20
19- PROCEDURE DE L'APPEL D'OFFRE	21

1. PRESENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Le Lycée Français de Valence (LFV) est un établissement scolaire français situé à Paterna (Espagne) qui appartient au réseau de l'Agence pour l'Enseignement Français à l'Etranger (AEFE).

Il occupe un seul site, sur lequel il scolarise environ 2 020 élèves, 920 à l'école primaire et maternelle, et 1 110 dans le secondaire. Compte tenu du relatif éloignement de Valence ainsi que de la faiblesse d'une offre alternative de qualité à proximité, se situe entre 85% et 90% de la totalité de l'effectif. **(Voir Annexe 1, équivalences systèmes pédagogique français et espagnol).**

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 172 jours par an) **(Voir Annexe 2, Calendrier scolaire)**. Le nombre de repas servis annuellement est d'environ 260 000 (la moyenne est de 1 700 repas les lundis, mardis, jeudis et vendredis, et de 1 250 repas les mercredis hors période d'examen et voyages) **(Voir Annexe 3, Tableau de répartition prévisionnelle hebdomadaire des repas)**.

La qualité et l'exigence pour la réussite scolaire et l'ouverture à la langue et à la culture française font du Lycée Français de Valence un établissement dont l'image est une référence pour la transmission de la culture française et ses valeurs.

Le Lycée Français de Valence est engagé dans un ambitieux projet d'Établissement en Démarche de Développement Durable (E3D) visant à réduire son empreinte écologique et à mieux former les éco-citoyens de demain. Cette démarche transversale s'inscrit dans tous les axes de son projet d'établissement et touche les thématiques suivantes :

- le tri sélectif et la réduction des déchets
- l'éco-mobilité
- l'alimentation
- la solidarité
- la biodiversité
- la diminution des consommations d'énergie, de papier, d'eau...

Le LFV attend de ses fournisseurs et de ses partenaires qu'ils s'engagent auprès de l'établissement dans la résolution des problématiques majeures actuelles et ainsi de couvrir le plus grand nombre des Objectifs de Développement Durable prévus dans l'Agenda 2030 des Nations Unies.

Concernant l'alimentation, le LFV s'attache à faire la promotion auprès de sa communauté scolaire d'une alimentation saine, équilibrée et engagée avec des produits de saison, cuisinés au maximum sur place privilégiant des produits locaux et issus de l'agriculture biologique, dépourvus d'emballages (aussi bien au réfectoire, dans les cafétérias que dans les distributeurs automatiques).

En tant qu'acteurs éducatifs, nous demandons aux personnels de restauration d'incarner une posture professionnelle éducative, bienveillante et d'accompagnement au bon développement de nos élèves. Les temps de restauration sont des temps d'apprentissage, ils contribuent significativement à l'éducation au goût, à la santé, à l'hygiène ainsi qu'à l'épanouissement des membres du LFV.

2. OBJET DU MARCHÉ

L'objet du marché est :

1. La confection et la distribution de repas aux élèves et personnels du Lycée français de Valence.
2. Cafétéria et réfectoire du personnel : service et organisation des repas et nettoyage de la zone de restauration du personnel,
3. Le nettoyage des locaux du service de restauration (cuisines, réfectoires, cafétéria.
4. Service de réception pour certaines occasions (Conseils d'établissement ou d'Ecole, accueil de personnalités extérieures, événements spécifiques telles que les Journées portes ouvertes ...).

3. RESTAURATION SCOLAIRE

Le principe de la prestation est l'élaboration quotidienne des différents plats composant les menus dans la cuisine du lycée, sous la responsabilité du chef de cuisine et du diététicien.

Les candidats devront prouver qu'ils disposent ou peuvent disposer d'une cuisine centrale à moins de 100 kilomètres du Lycée français de Valence afin d'assurer le service en situations d'urgence et à la demande de la direction du Lycée (dans le cas exclusif où les repas ne pourraient pas être réalisés in situ).

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU SERVICE

- 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. **(Voir Annexe 4, liste du matériel de cuisine).**
 - à faire des propositions d'achat, le cas échéant, d'équipements professionnels complémentaires nécessaires à la production culinaire, le coût étant imputé sur la ligne « investissements » du marché.
 - à utiliser toute la vaisselle de service (couverts, verres, assiettes), plateaux y compris propriété de l'établissement.
- 2) **Au niveau des investissements**, le candidat devra obligatoirement présenter une étude technique et financière pour le remplacement de l'ensemble de la plonge, qui devra être

réalisé durant les congés d'été ou de la Toussaint de cette année 2023. Le coût estimé pour l'opération de changement de la plonge est de 120.000 € hors taxes, investissement qui devra être pris en charge par le titulaire retenu. Il est aussi envisagé la réalisation du réaménagement des salles de restauration au cours de la durée du marché, investissement qui sera pris en charge par le titulaire du contrat. Ces investissements seront amortis par le Pouvoir adjudicataire par le biais du paiement des repas à hauteur de 10% maximum du montant du menu.

- 3) Le candidat devra aussi présenter une solution type « Food truck » permettant d'organiser un service de cafeteria fonctionnant en dehors de l'heure du repas, et qui serait installé dans l'espace dédié aux lycéens, nommé « la colline ». **Cette solution représente une prestation optionnelle** qui sera évaluée par le pouvoir adjudicataire pouvant être retenue ou pas, selon l'évolution du besoin et l'impact économique. Le candidat pourra présenter la solution moyennant diverses variantes telles que : la location, la fourniture et installation, etc.
- 4) Le candidat doit intégrer dans son prix unitaire le coût d'un personnel coordonnateur du réfectoire des enfants de l'école maternelle pour 20h/ semaine.
- 5) 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 140 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.

Les horaires de repas et la circulation des élèves sont de la compétence du Lycée. Ils pourront varier en fonction des impératifs de l'établissement.

L'entreprise adjudicatrice devra assurer le service en total respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur au sein de la Generalitat Valenciana.

En cas de modifications de la demande par rapport au cahier des charges, le Lycée assumera les coûts annexes après proposition et validation.

4.1 INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT DU SERVICE

4.1.1 Restaurant principal

Il compte 1 grand réfectoire avec 2 lignes de self -pour un total de 500 places assises
Les élèves de l'élémentaire et du collège déjeunent dans le réfectoire principal avec les lycéens.

4.1.2 Restaurant de l'école maternelle

Il s'agit d'un espace de 60 places situé à 100 mètres au sein de l'école maternelle, afin de servir 140 repas /jour en liaison chaude aux élèves de petite et moyenne section. L'entreprise prestataire prendra en charge l'acheminement des repas et de la vaisselle sur le site.

4.1.3 Restaurant des commensaux

Il est actuellement composé d'une desserte simple, de deux petits réfectoires comportant 75 places au total ainsi que d'une terrasse de 20 places assises.

L'horaire d'ouverture du service de restauration est de 11:30 à 15h.

Ce restaurant accueille entre 100 et 130 commensaux par jour, les 5 jours de la semaine.

Le fonctionnement de ce restaurant (service et nettoyage) est à la charge du prestataire de service. En dehors du temps du déjeuner, il fait aussi office de cafétéria du personnel : il est ouvert de 8 heures à 16h chaque jour, d'où l'obligation pour le prestataire de disposer d'un personnel dédié à ce service.

4.2 LOCAUX TECHNIQUES

4.2.1 La cuisine principale

La cuisine donne directement sur le réfectoire principal.

Elle est composée d'une zone de cuisson, d'une zone de préparation et d'épluchage des fruits et légumes, d'une zone de préparation froide, ainsi qu'une zone de lavage. **(Voir Annexe 5, plan des cuisines)**

La cuisine est équipée de fours, gazinières, basculantes, éplucheurs, robots... ainsi que de tout le matériel nécessaire à son fonctionnement (gastros, casseroles, ustensiles de cuisine.... (Annexe 4).

Tout le matériel appartient au Lycée.

Le Lycée pourra faire l'acquisition de matériel nécessaire à la bonne réalisation du marché après validation de la proposition du prestataire.

4.2.2 Les locaux techniques annexes

Ils se composent d'une zone de réception des marchandises, d'une zone de chambres froides, de zones de stockage des boissons, du matériel et des produits de nettoyage.

La plonge, qui devra nécessairement être remplacée durant les congés d'été ou de la Toussaint, est située au niveau -1.

L'entreprise disposera de sanitaires et des vestiaires pour le personnel.

5. OFFRE GASTRONOMIQUE

5.1 TYPE DE SERVICE ORDINAIRE

Le service au quotidien devra comprendre au minimum les choix désignés ci-dessous selon les niveaux des élèves.

5.1.1 Élèves du primaire : de la maternelle au CM2

Ces élèves disposent d'un menu unique :

Il sera composé :

- d'une entrée comprenant une préparation à base principale d'hydrates de carbone, de légumes frais crus ou cuits de saison, si possible bio et/ou de légumes secs ou féculents si possible bio ;
- d'un plat principal composé d'un plat protéiné (viande origine UE, poisson issu de la Méditerranée et de la côte atlantique) et d'une garniture de légumes frais ou de légumes secs ou de féculents, si possible bio ;
- d'un produit laitier : yaourt naturel local sans sucres ajoutés, fromages, si possible bio ;
- d'un dessert : fruits naturels de saison entiers ou coupés si possible bio, chaque jour, gâteaux faits maison ou d'autres desserts.

Pour les élèves de la maternelle et du CP, les mets devront être pré - découpés afin que les élèves puissent manger sans l'aide d'un adulte.

Dans tous les cas, les portions seront adaptées à l'âge des élèves.

5.1.2 Elèves du collège et du Lycée - adultes

Pour ces élèves et pour les adultes, il sera proposé au quotidien, en plus des dispositions 5.1.1, un choix de deux options au niveau de l'entrée et de deux options au niveau du plat principal.

5.1.3 Buffet de salades

Pour tous les élèves à partir de la 6ème et le personnel, un buffet de crudités et de salades de saison, si possible bio, sera mis à la disposition des convives dans chaque réfectoire. Les sauces et vinaigrettes seront variées et de qualité et à la disposition des commensaux.

Pour les élèves de la Maternelle et du CP, il sera proposé systématiquement et en plus du menu un plat de dégustation de salades de crudités assaisonnées au centre de la table.

Les crudités seront de préférence de saison, si possible bio, de qualité et variées et privilégiant la "première gamme" (excluant les produits congelés ou appertisés et les produits de la quatrième (sous vide lavée) et cinquième gamme !). Elles seront préparées chaque jour et juste avant d'être servies.

L'huile utilisée pour accompagner les crudités sera uniquement de l'huile d'olive vierge extra espagnole 1ère pression à froid, si possible issue de l'agriculture biologique.

5.2 GRAMMAGE

Il est conseillé au prestataire de suivre les indications recommandées dans les annexes suivantes quant aux grammages des aliments et les kilocalories par tranche d'âge. Recommandations jointes en Annexe.

Annexe 6 : Grammages en Collectivité GEMRCN

Annexe 6 bis : Guide Cantines scolaires Communauté de Valencia

5.3 QUALITE ET COMPOSITION DES MENUS

Au-delà des dispositions des points 5.1 et 5.2 les conditions nutritionnelles pour la confection des menus sont les suivantes :

L'alimentation des usagers du service de restauration devra répondre aux objectifs d'équilibre alimentaire (menus systématiquement validés par un diététicien), de variété, d'éducation mais aussi d'adaptation aux goûts des élèves et du personnel dans le respect des traditions gastronomiques

françaises et espagnoles. Les menus seront établis dans le respect des prescriptions de la « ley de seguridad alimentaria y nutrición » et validés par le Lycée.

Elle devra aussi s'inscrire dans la continuité thématique et en particulier celui du développement durable : lutte contre le gaspillage, promotion des produits régionaux et locaux et de l'agriculture biologique.

Le respect des personnes est par ailleurs un des piliers du LFV et en particulier des enfants et des adolescents qu'il accueille. Il est essentiel de veiller à ce que le temps de midi s'inscrive dans la continuité éducative de la journée, conforme aux rythmes de l'enfant, et à sa santé.

5.3.1 Attentes de qualité des produits

L'établissement exige la traçabilité des produits proposés au sein du service de restauration scolaire et la "fiche produit" des produits transformés.

Le menu sera identique pour tous mais il sera adapté à chaque tranche d'âge : 3 menus : maternelle, primaire et collège. Le deuxième choix ne concernera que les élèves du secondaire et le personnel.

Les repas devront être cuisinés dans la cuisine du centre avec des produits de qualité supérieure.

Au minimum 20 % des produits utilisés dans la conception des menus devront être bio.

Les fruits et légumes frais doivent être de préférence de saison et si possible bio.

Les fruits frais devront être proposés tous les jours. Ils devront être variés et de préférence de saison et servis pour que les élèves puissent les manger facilement. Pour les élèves et les adultes qui passent au self, un choix de plusieurs fruits devra être proposé chaque jour.

Les légumes (principalement frais) devront être présents à chaque repas en entrée ou en accompagnement du plat principal. Les pommes de terre et les carottes, au minimum, devront être fraîches et épluchées sur place.

La viande sera d'origine UE, voire nationale quand cela est possible.

Du poisson issu de la Méditerranée et de la côte Atlantique sera proposé au moins une fois par semaine, en respect des normes de la "pêche durable". Les espèces comme le panga ou la perche du Nil sont interdites. Les portions de poisson devront être préparées en fonction des âges : sans arêtes ni peau pour les plus petits.

Le pain sera de qualité, sans additifs et le pain au levain sera privilégié.

Les fritures seront limitées à une fois par semaine maximum.

Les produits transformés seront limités et feront l'objet d'une "fiche produit" permettant de connaître l'origine des ingrédients et le lieu de transformation (origine UE obligatoire), si possible d'origine agricole bio.

Une option végétarienne devra être proposée chaque jour.

Les plats devront être salés à minima et épicés en fonction des âges.

Les exhausteurs de goût, les arômes et colorants artificiels sont à proscrire.

Les OGM, produits ionisés, glutamates sont interdits ainsi que la viande séparée mécaniquement. Le remplacement de la viande par des produits à base de soja transgénique sera également à exclure. Pour un même groupe d'élèves et d'adultes, il ne pourra y avoir un même plat à deux reprises dans une période d'un mois sauf pour les entremets, les salades, les produits laitiers et les desserts.

Toutes les modifications ou améliorations du menu choisi devront être communiquées au Lycée.

Un dossier présentant la composition et l'origine de l'ensemble des produits servis sera mis à disposition de l'établissement au moment de la présentation des menus et consultable à tout moment.

En cas de force majeure (panne d'électricité, événement climatique...), le prestataire s'engage à fournir des repas aux élèves.

Afin d'assurer une qualité minimale des produits, le coût des matières premières dans le prix unitaire ne pourra pas être inférieur à 1.50 euros HT.

5.3.2 Affichage :

Le menu sera affiché à l'entrée des réfectoires et des cafétérias, et transmis au Service communication pour sa publication sur la page web du LFV.

Il sera demandé que la composition des salades soit indiquée ainsi que les allergènes présents dans les plats servis pour les élèves et pour les adultes.

Les fruits et légumes bio devront être signalés.

5.4. Repas pour élèves allergiques et repas de régime

Le prestataire proposera aux usagers présentant des allergies, intolérances alimentaires ou dont le menu doit être adapté pour des raisons médicales, un menu spécifique. L'élaboration et la distribution de ces menus adaptés se fera sous l'entière responsabilité du prestataire. Une ligne de self sera adaptée pour la gestion de ces élèves.

À la demande de la Direction, le prestataire proposera également des repas de régimes spécifiques

pour raison médicale ou convenance religieuse ou idéologique (sans porc, sans gluten, végétarien, etc.)

L'entreprise s'engage à continuer les actions mises en place par le LFV en matière de protocole pour les élèves allergiques et les régimes alimentaires.

Ces repas devront répondre aux mêmes critères de qualité et être le plus proche possible du menu de base ou "basal".

5.5 AUTRES DISPOSITIONS

5.5.1 Commission de restauration

Une commission menu composée de personnels du Lycée, des parents d'élèves et d'élèves se réunira chaque trimestre. Le chef de centre de l'entreprise sera présent.

Les menus seront validés tous les trimestres par cette commission suite à la proposition faite par le prestataire de service.

L'entreprise organisera chaque mois, en concertation avec la commission des menus du Lycée, un menu à thème; ce menu devra être adapté à chaque tranche d'âge et ne concerne pas les élèves de la maternelle.

L'entreprise pourra également proposer, en concertation avec la direction, un menu végétarien. Néanmoins chaque menu quotidien doit permettre à ceux qui le souhaitent (exception faite des élèves de maternelle) de composer un plateau végétarien.

Enfin, l'entreprise proposera, en concertation avec la commission des menus, un repas de Noël pour les élèves et les commensaux, de qualité supérieure.

Les menus seront communiqués aux familles au travers du site internet du Lycée et sous un format indiqué par le Lycée.

5.5.2 : Paniers repas

Des paniers repas seront préparés pour les élèves demi-pensionnaires qui partent en sortie pédagogique (sur commande préalable du Lycée) ou qui ont une activité qui ne leur permet pas de manger dans les réfectoires : tournoi de sport, réunion de délégués ou autre activité.

6. AUTRES SERVICES

6.1 CAFETERIA DES ELEVES

Actuellement, il n'existe pas de service de cafeteria pour les élèves. Le prestataire pourra proposer la mise en place d'une cafétéria pour les élèves, seulement pour les élèves du lycée dans un premier temps, sous la forme d'un « Food truck » pouvant être installé dans l'espace dédié actuellement aux lycéens, nommé « la colline ».

Les produits proposés pourront être les suivants :

- fruits frais de préférence de saison variés, entiers et coupés ; salades de fruits
- sandwiches, salades composées, pizzas, wraps toujours avec des options végétariennes
- viennoiseries, pâtisseries "maison"
- boissons saines

L'entreprise s'engage à respecter rigoureusement les lois et décrets qui régissent la restauration collective et la vente de produits sucrés et gras.

L'entreprise devra assumer la gestion intégrale des deux cafétérias.

6.2 COMMENSAUX

La priorité du service reste l'offre faite aux élèves, néanmoins le Lycée pourra demander une prestation différente au cours de l'exécution du marché.

Les repas des commensaux seront facturés à l'établissement à un prix identique à ceux des élèves.

Le titulaire du contrat devra prendre à sa charge la gratuité des repas pour les élèves orphelins ainsi que ceux du personnel appartenant à l'une des catégories suivantes : personnel du service général, d'entretien, de loge, de laboratoire, du service de santé, de surveillance des élèves (celadores exclusivement), et des assistantes maternelles (ATSEM)

Cela représente en moyenne par jour la prise en charge de 45 menus.

6.3 SERVICES SPECIAUX

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 petit-déjeuner simple : café, thé, infusions, viennoiseries,
- le petit-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 formelle

Les prix des services spéciaux seront validés chaque année par la direction du Lycée ou au cas par cas selon les besoins.

7. DÉMARCHE E3D

7.1 Loi Egalim

L'entreprise titulaire devra connaître les dispositions de la Loi dite Egalim (LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) et adapter ses actions aux dispositions de la norme notamment en ce qui concerne le type d'alimentation servie dans les cantines. Ainsi, les repas servis en restauration collective devront compter 50 % de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

7.2 TRI SELECTIF

Le LfV souhaite faire de ses espaces de restauration scolaire des lieux engagés dans le tri et la collecte des déchets alimentaires. C'est par la mobilisation collective que se dessine la réussite de la démarche, en premier lieu des actions de sensibilisation proposées à tous. Il est impératif que le personnel de cantine soit formé au dispositif de tri et de collecte des déchets alimentaires. La formation prépare chacun à l'organisation de ce dispositif et au rappel des normes en vigueur. Ce temps de réflexion est essentiel pour que les différentes étapes qui jalonnent le parcours d'un déchet s'articulent bien, depuis le tri lors de la préparation des repas, jusqu'à l'enlèvement des bacs, en passant par l'implication des enfants à la fin des repas.

7.3 LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Comme le prévoit le « Projet de loi pour lutter contre le gaspillage alimentaire en Espagne », le prestataire de restauration devra disposer d'un plan de prévention pour éviter le gaspillage alimentaire.

Pour faire don de denrées alimentaires, le prestataire de restauration devra signer un accord avec les organisations bénéficiaires et définir les conditions de collecte, de stockage et de transport.

Le prestataire chargé du service de restauration devra rendre compte annuellement des pertes alimentaires, ainsi que du respect de leurs plans de prévention de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le Lycée travaille sur des pistes de réflexions sur le gaspillage alimentaire des élèves, repas non consommés par les élèves ou pas complètement.

7.4 NETTOYAGE

Concernant le nettoyage des espaces de restauration, les personnels de cantine utiliseront des produits d'entretien respectueux de l'environnement, inoffensifs pour la santé et garantis par une

certification. Ainsi les candidats devront fournir dans leur offre avec une liste des produits utilisés dans le protocole de nettoyage.

7.5 MATERIAUX ET PRODUITS

Le prestataire, dans le cadre de son activité, devra abandonner, dans la mesure du possible :

- la vaisselle et les couverts plastiques jetables
- l'utilisation de matériaux et produits ayant un impact sur l'environnement et la santé:
 - récipients en plastique polycarbonate ou PVC destinés à être chauffés
 - poêles et casseroles à revêtement fluoré (Téfal et apparentés)
 - ustensiles en plastique qu'on remplacera par de l'inox
 - aluminium
 - produits ménagers (liste non exhaustive : anti-bactériens, triclosan, chlore, soude caustique, phosphates, phénols, paraffine, vaseline, acides phosphoriques, nitriques, sulfuriques, alkyphenols ethoxylates, parfums, laurylsulfate de sodium, nitrilotriacétate trisodique, MEA/DEA/TEA, soude caustique/hydroxyde de sodium, 2-BE...).

8. PERSONNEL NECESSAIRE

8.1 OBLIGATION DE SUBROGATION

L'entreprise titulaire du marché prévoira le personnel nécessaire afin de répondre aux services indiqués dans le présent marché. 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 manifesteront connaître parfaitement les enjeux de ladite subrogation. Au cours de la visite des locaux, la documentation complète concernant les employés sera montrée en l'état aux candidats, telle que transmise par l'entreprise actuellement titulaire du marché au Lycée.

Dans le cas où, une fois la subrogation réalisée, les coûts concernant les employés seraient supérieurs à ceux résultant des informations fournies par le prestataire sortant au pouvoir adjudicataire, l'entreprise titulaire pourra réclamer directement au prestataire sortant.

De même, et sans préjudice de l'application, le cas échéant, des dispositions de l'article 44 de la loi espagnole « Estatuto de los trabajadores », approuvée par le décret législatif royal 2/2015, du 23 octobre, le titulaire du contrat devra répondre des salaires impayés des travailleurs subrogés, ainsi que des cotisations de sécurité sociale dues, même en cas de résiliation du contrat et de subrogation par le nouveau propriétaire, sans que cette obligation corresponde en aucun cas à l'entreprise titulaire. Dans ce cas, le pouvoir adjudicataire, une fois le non-paiement desdits salaires avéré, procédera à retenir les sommes dues au prestataire sortant pour garantir le paiement desdits salaires tant que leur paiement n'est pas prouvé.

8.2 PERSONNEL EXISTANT DU CENTRE

Aux effets purement illustratifs, les postes dédiés au service mentionné pendant l'année scolaire sont ceux qui figurent dans l'annexe suivante :

Annexe 7 : Masse salariale du personnel à subroger.

8.3 SUPERVISION DU SERVICE ET INTERLOCUTEUR

L'entreprise titulaire du marché désignera au minimum un délégué responsable du centre qui sera présent au Lycée à temps complet. Ce cadre maîtrisera les langues française et espagnole et justifiera de sa connaissance de la culture et de la gastronomie française et espagnole. Le Secrétaire Général du Lycée (ou son adjoint) sera l'interlocuteur de l'entreprise titulaire en cas de suggestion, réclamation, ou tout autre sujet concernant le service effectué.

8.4 EMBAUCHE NOUVEAU PERSONNEL

Sans porter préjudice à l'obligation de subrogation par rapport au personnel actuel, l'entreprise titulaire veillera à offrir un service de qualité, et pourra procéder éventuellement à l'embauche de nouveau personnel, de façon temporaire ou permanente. L'entreprise titulaire sera seule responsable de cette embauche qui devra au préalable être autorisée par la direction du centre. Dans tout cas, l'entreprise titulaire devra recueillir l'accord préalable de la Direction du Lycée pour toute réorganisation du personnel subrogé qui pourrait affecter le déroulement du service.

8.5 OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE TITULAIRE

8.5.1. Obligations vis-à-vis du personnel

L'entreprise titulaire du marché devra prendre à sa charge les salaires des personnels, les charges sociales, les congés payés, et respecter toutes les obligations envers leurs personnels qui travaillent dans le service de restauration du Lycée, en respectant les normes applicables à cet effet.

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).

8.5.2. Obligations d'hygiène et sécurité

L'entreprise sera responsable de l'hygiène des locaux, cuisine, cafeteria et réfectoire inclus, du service de restauration qui sont de sa responsabilité. Elle devra mettre en place un protocole d'autocontrôle avec une attention spéciale concernant les points critiques du service en référence à la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Les personnels devront porter les vêtements que l'entreprise mettra à leur disposition que ce soit pour la préparation des repas ou pour la

distribution et le nettoyage des locaux. L'utilisation de cet uniforme est obligatoire pour tout le personnel.

8.6 PREVENTION 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 Madrid toute la documentation relative à la Evaluación de Riesgos y Planes concernant tous les postes de travail nécessaires au correcte déroulement du contrat de prestation.

Avant le début de l'activité, l'entreprise devra fournir le nom de la personne Delegado de Prevencion. L'entreprise titulaire devra nommer un ou plusieurs travailleurs pour s'occuper de l'activité de prévention de risques ou bien mettre en place un service de prévention propre ou encore accorder ledit service avec une entité spécialisée externe (voir article 30 de la ley 31/1995).

8.7 FORMATION DES PERSONNELS

L'entreprise titulaire aura en charge la formation de son personnel conformément les règles de la loi applicable à cet effet.

Le personnel de cuisine devra 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 Prevencion y Manipulacion de Alimentos en Restauracion Colectiva » selon le règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des produits alimentaires. L'entreprise titulaire sortante fournira une copie des carnets de « Manipulador de Alimentos » ou formation équivalente des personnels à l'entreprise titulaire entrante.

Le nouveau personnel embauché, temporaire ou permanent ou avec tout autre type de contrat, en contact avec les aliments, devra avoir réalisé ce cours et être en possession dudit carnet.

Ce personnel sera à la charge de l'entreprise titulaire et aura tous les droits et devoirs inhérents aux relations de travail conformément aux dispositions en vigueur en matière de travail, de sécurité sociale et d'hygiène.

L'entreprise titulaire devra prendre en charge le nettoyage lié au service de restauration et assurer ce service par ses employés.

En aucun cas, le personnel du Lycée prendra en charge le nettoyage concernant le service restauration du présent marché.

9. PREVENTIONS D'ABUS SEXUELS

L'entreprise lauréate entrante doit veiller au respect scrupuleux des dispositions des articles 57 et suivants de la Loi organique 8/2021, du 4 juin, sur la protection intégrale des enfants et des adolescents contre la violence, et en particulier en ce qui concerne l'article 57 qui indique :

« 1 Il sera une exigence pour l'accès et l'exercice de nombreuses professions, métiers et activités qui impliquent un contact régulier avec des mineurs, le fait de ne pas avoir été condamné par décision définitive pour un délit quelconque contre la liberté et l'indemnité sexuelle telles que prévues dans le titre VIII de la Loi Organique 10/1995, du 23 novembre, du Code pénal, ainsi que pour tout délit de traite des êtres humains visé au titre VII bis du Code pénal. À cet effet, toute personne souhaitant accéder à ces professions, métiers ou activités doit prouver cette circonstance en fournissant une attestation négative du Registre central des délinquants sexuels.

2. Aux fins de la présente Loi, les professions, métiers et activités qui impliquent un contact régulier avec des mineurs sont tous ceux, rémunérés ou non, qui, par leur nature même et leur essence, impliquent un traitement répété, direct et régulier et non seulement de temps en temps avec enfants ou adolescents, ainsi que, en tout état de cause, tous ceux dont les principaux destinataires sont des mineurs.

3. Il est interdit aux entreprises et entités exerçant des professions, métiers et activités qui impliquent un contact régulier avec des mineurs, embaucher à ceux qui ont un dossier dans le Registre central des délinquants sexuels et de la traite des êtres humains ».

Par conséquent, toute personne qui prétend à l'accès et à l'exercice de toute activité qui implique un contact habituel avec des mineurs au Lycée français de Valence devra apporter un certificat du Registre Central des délinquants sexuels et de la traite des êtres humains. Ceci implique que l'entreprise titulaire devra exiger ce certificat de ses employés et en fournir une copie à la direction du Lycée. De façon alternative l'entreprise titulaire pourra attester par écrit au Lycée que tous ses employés sont en possession dudit certificat.

10. NON DISCRIMINATION

Le titulaire du contrat garantira lors de l'exécution des accords, l'adoption des mesures de prévention du harcèlement sexuel et du harcèlement fondé sur le sexe au travail. Pendant l'exécution du contrat, il mènera des campagnes d'information et des actions de formation, afin d'éviter et d'éradiquer le harcèlement sexuel et sexiste à l'égard du personnel affecté à l'exécution du contrat.

De même, le titulaire du contrat adoptera pendant l'exécution des accords, des mesures spécifiques en termes d'égalité pour le personnel affecté à l'exécution de celui-ci conformément aux exigences légales en la matière l'entreprise titulaire fournira un rapport annuel desdites mesures au Lycée.

11. MATERIEL PROPRIÉTÉ DU POUVOIR ADJUDICATEUR. INVENTAIRE.

Le matériel visé à l'Annexe 4 propriété du pouvoir adjudicateur, sera mis à disposition du titulaire pour le développement de ses fonctions. Le titulaire déclare que ces éléments ainsi que tout autre

mis à sa disposition par le Lycée sont en bon état et s'oblige à faire un usage responsable et soigneux de ceux-ci.

12. EXIGENCES EN MATIÈRE DE CERTIFICATIONS OFFICIELLES

Conformément aux dispositions de la réglementation applicable, les candidats doivent prouver qu'ils sont en possession du numéro d'enregistrement sanitaire général des aliments en vigueur pour la fourniture de ce type de service dans les centres éducatifs, et lié au centre de production.

De même, ils seront responsables des notifications à l'autorité sanitaire de chacune des cantines scolaires de l'offre, aux fins de leurs dossiers avant le début de l'activité. De même, l'entreprise titulaire devra communiquer tout changement significatif ou cessation de ladite activité.

Les entreprises titulaires devront être en possession des certifications et/ou ISOS suivantes : ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 45000, IGINET SR10

L'entreprise titulaire est responsable du respect de tous les aspects inclus dans la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire, sur la base des dispositions de l'article 17.1 du règlement 178/2002 du Parlement européen du 28 janvier 2002.

Il est essentiel que l'entreprise propriétaire dispose d'un rapport favorable sur la dernière supervision complète du système d'autocontrôle délivrée par les services de contrôle officiels compétents ou d'un rapport d'audit favorable sur la mise en œuvre et/ou l'application de la norme UNE-EN ISO 22000, Systèmes de management de la sécurité alimentaire, ou référentiel équivalent, délivré par une société de certification habilitée à le faire. La date d'émission dudit procès-verbal devra être inférieure à 6 mois par rapport à la date de la présentation des offres. Le résultat des contrôles sanitaires officiels effectués est une partie fondamentale de la bonne exécution du contrat.

En outre, l'entreprise titulaire s'oblige à l'obtention de la certification de « cantine durable » pendant la première année de durée du contrat et de la maintenir pendant la durée totale du marché. Les conditions indispensables afin d'obtenir une telle certification sont notamment : achats et logistique de proximité à faible impact environnemental, maîtrise nutritionnelle des aliments, recyclage et revalorisation des déchets, consommation responsable des ressources, réduction du gaspillage alimentaire, formation et sensibilisation des participants, et responsabilité sociale des entreprises.

Elle s'oblige aussi à l'obtention de la certification officielle concernant les allergies alimentaires et assurer une formation concrète pour ses personnels par rapport aux allergènes alimentaires.

L'entreprise devra également garantir le respect des normes relatives aux allergies et à la sécurité alimentaire

Finalement, l'entreprise titulaire devra disposer de la certification environnementale concernant la norme ISO 14001 afin de démontrer son compromis avec le respect environnemental.

13. DUREE DU MARCHE DE PRESTATION ET RESILIATION

La prestation du service de cantine (et donc la facturation) débutera le 01 septembre 2023 pour une durée de 4 ans, c'est-à-dire jusqu'au 31.08.2027.

Cette période est obligatoire pour le titulaire et facultative pour le pouvoir adjudicateur, qui peut y mettre fin à tout moment après la première année, sauf en cas de manquement du contrat par l'une des parties, l'autre partie pouvant alors demander la résiliation immédiate du contrat.

Néanmoins, le présent contrat entrera en vigueur à compter du 10 juillet 2023 (estimatif) afin de coordonner avec le prestataire sortant la passation des fonctions liées au présent marché.

Le prestataire entrant s'engage d'ores et déjà à faciliter la passation de ses fonctions le moment venu lors de la signature d'un nouveau marché après le terme du présent marché.

14. PRESTATIONS ET FRAIS A LA CHARGE DU LYCEE FRANÇAIS DE VALENCE

Le Lycée assumera la maintenance des installations, l'acquisition, l'entretien et le renouvellement des machines, ainsi que tout autre élément nécessaire au bon développement du service restauration scolaire.

Le Lycée assumera le coût de l'eau, du gaz et de l'électricité et mettra à disposition de l'entreprise une ligne téléphonique directe. L'abonnement et les communications téléphoniques seront à la charge de l'entreprise.

L'entreprise titulaire responsabilisera son personnel pour qu'il fasse bon usage des ressources en respectant toujours les règles de sécurité.

15. COUVERTURE DES RISQUES

L'entreprise lauréate devra souscrire pendant toute la durée du contrat une assurance responsabilité civile et intoxication alimentaire, incluant en tant que risques assurés entre autres l'activité de préparation et de service des repas dans les cantines scolaires. Cette assurance couvrira un montant de 3.000.000 euros en cas de responsabilité civile dans le cadre des activités du titulaire au Lycée, considérant comme possibles victimes les usagers du service et le Lycée. De même, l'entreprise titulaire souscrira pour toute la durée du contrat une assurance en cas d'accident pour un montant de 250.000 euros par sinistre. Les deux assurances devront être souscrites auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable.

L'entreprise titulaire fournira une copie desdites assurances au Lycée pendant le mois d'août 2023.

16. TRANSFERT DU SERVICE

L'entreprise titulaire devra se coordonner avec l'entreprise actuelle pour que le service se déroule parfaitement dès le premier jour de mise en œuvre du marché. L'entreprise titulaire s'engage à faire toutes les démarches nécessaires au bon déroulement du service dès le 1^{er} septembre 2023. L'entreprise entrante s'oblige de la même manière à faire toute démarche nécessaire à la passation du service à la nouvelle entreprise après la terminaison du présent marché en 2027.

17. CONDITIONS DE PAIEMENT ET ACTUALISATION DES PRIX

Les factures doivent être transmises par courriel au début de chaque mois et doivent préciser le nombre de repas servis, et la preuve du paiement des cotisations de sécurité sociale.
La monnaie de paiement est l'euro (€).

Les factures sont payées dans les 30 jours suivant leur réception. Les paiements sont effectués par virement bancaire.

Au 1er septembre de chaque année, le prix de chaque prestation de restauration ou menu peut être révisé moyennant l'accord express entre la direction du centre et le prestataire titulaire du présent marché, en tenant compte de l'IPC interannuel des Aliments et boissons non alcoolisées. Le premier examen ne peut avoir lieu avant le 1er septembre 2024. Toute modification devra obligatoirement être expressément acceptée par le Lycée français de Valence.

L'entreprise titulaire est tenue spécifiquement, entre autres obligations incluses dans les documents du DCE, d'assumer, à ses risques et périls, la diminution des commensaux dans les cantines du LFV.

18. CADRE LEGISLATIF ALIMENTAIRE APPLICABLE (liste non exhaustive)

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, établissant des normes d'hygiène spécifiques pour les denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil, du 15 mars 2017, concernant les contrôles et autres activités officielles effectués pour garantir l'application de la législation sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, et de la réglementation sur la santé et le bien-être des animaux, la santé des végétaux et les produits phytosanitaires ;
- Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 et le Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 régissant le contrôle officiel des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission, du 15 novembre 2005, relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission, du 5 décembre 2005, qui établit des mesures d'application pour certains produits conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et pour le organisation des contrôles officiels conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 854/2004 et 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, des exceptions aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 sont introduites du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et 854/2004 ;
- Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission, du 10 août 2015, qui établit des règles spécifiques pour les contrôles officiels de la présence de Trichinella dans les viandes.
- Décret royal espagnol 1086/2020, qui réglemente et assouplit certaines conditions d'application des dispositions de l'Union européenne en matière d'hygiène dans la production et la

commercialisation de produits alimentaires et réglemente les activités exclues de son champ d'application.

- Loi 17/2011, du 5 juillet, sur la sécurité alimentaire et la nutrition.
- Décret royal 1801/2003, du 26 décembre 2003, sur la sécurité générale des produits.
- Le décret royal 191/2011 relatif au registre général de santé des entreprises alimentaires et aliments ainsi que le Décret royal 682/2014, du 1er août, qui modifie le décret royal 191/2011, du 18 février, sur le registre général de santé des entreprises alimentaires et aliments, et quatre autres règlements en la matière sont également applicable.
- Loi 33/2011, du 4 octobre, sur la Santé publique générale.
- Guía de Comedores de la Generalitat Valenciana
- L'entreprise devra aussi respecter les autocontrôles prévus dans le système HACCP.
- L'entreprise respectera la loi sur la sécurité alimentaire et la nutrition en ce qui concerne notamment la vente de certains produits. Ainsi, l'article 40.6 de ladite norme stipule que : « dans les écoles maternelles, les écoles primaires et les écoles secondaires, la vente d'aliments et de boissons à haute teneur en acides gras saturés, en acides gras trans, en sel et en sucres ne sera pas autorisée. Ces contenus seront établis par voie réglementaire. »
- L'entreprise titulaire respectera enfin toute autre norme d'ordre européenne, nationale, locale et/ou autonome applicable.

19. PROCEDURE DE L'APPEL D'OFFRE :

Les règles de l'appel d'offre figurent sur le document Règlement de la Consultation inclut dans le DCE du présent marché.
