

AGENCE POUR L'ENSEIGNEMENT FRANÇAIS A L'ETRANGER
(*"AGENCIA PARA LA ENSEÑANZA FRANCESA EN EL EXTRANJERO"*)

LICEO FRANCÉS DE VALENCIA

Contrato de servicios de restauración escolar

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT)

Procedimiento adaptado en aplicación de los artículos R.2323-1 y R.2323-4 del Código francés de la Contratación Pública (*Code de la Commande Publique*) dimanante de la ordenanza nº 2018-1074 de 26 de noviembre de 2018 y del decreto nº 2018-1075 de 3 de diciembre de 2018 (CCP).

Fecha y hora de presentación de las ofertas: 4 de julio de 2023 a las 11:00 (CET)

ÍNDICE

1 - PRESENTACIÓN DEL CENTRO	3
2 - OBJETO	4
3 - RESTAURACIÓN ESCOLAR	4
4 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO	4
5 - OFERTA GASTRONÓMICA.....	7
6 - OTROS SERVICIOS.....	11
7 - INICIATIVA E3D	12
8 - PERSONAL NECESARIO	14
9 - PREVENCIÓN DE LOS ABUSOS SEXUALES.....	16
10 - NO DISCRIMINACIÓN	17
11- MATERIAL PROPIEDAD DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN. INVENTARIO	17
12- REQUISITOS EN MATERIA DE CERTIFICADOS OFICIALES	18
13- VIGENCIA DEL CONTRATO DE SERVICIOS Y RESCISIÓN	19
14- SERVICIOS Y GASTOS A CARGO DEL LICEO FRANCÉS DE VALENCIA	19
15- COBERTURA DE RIESGOS.....	19
16- TRASPASO DEL SERVICIO	20
17- CONDICIONES DE PAGO Y ACTUALIZACIÓN DE LOS PRECIOS	20
18- MARCO LEGAL APLICABLE EN MATERIA ALIMENTARIA (lista no exhaustiva)	20
19- PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.....	21

1. PRESENTACIÓN DEL CENTRO

El Liceo Francés de Valencia (LFV) es un centro escolar francés situado en Paterna (España) perteneciente a la red de la Agence pour l'Enseignement Français à l'Étranger (AEFE).

Ocupa un único recinto, en el que están escolarizados aproximadamente 2.020 alumnos, 920 en primaria e infantil y 1.110 en secundaria. Dada la relativa lejanía de Valencia y la falta de oferta alternativa de calidad en los alrededores, representa entre el 85% y el 90% de la matrícula total.

(Véase el Anexo 1, equivalencias entre los sistemas educativos francés y español).

El titular del contrato de restauración será el único responsable de la compra de materias primas, de la gestión financiera del departamento de personal, del acondicionamiento o adaptación de los locales profesionales, de la preparación diaria de las comidas in situ y de la distribución a los alumnos y al personal.

El servicio de restauración se presta todos los días de apertura del centro según el calendario escolar establecido (aproximadamente 172 días al año) **(Véase el Anexo 2, Calendario escolar).**

El número de comidas servidas anualmente es de aproximadamente 260.000 (la media es de 1.700 comidas los lunes, martes, jueves y viernes, y de 1.250 comidas los miércoles, excluyendo los periodos de exámenes y los viajes) **(Véase el Anexo 3, Tabla de repartición previsional de comidas semanales).**

La calidad y la exigencia puesta en el éxito académico así como la apertura a la lengua y la cultura francesas hacen del Liceo Francés de Valencia un establecimiento cuya imagen constituye una referencia para la transmisión de la cultura francesa y de sus valores.

El Liceo Francés de Valencia se ha embarcado en un ambicioso Proyecto Escolar de Desarrollo Sostenible (E3D) destinado a reducir su huella ecológica y a formar mejor a los eco-ciudadanos del mañana. Este enfoque transversal forma parte de todas las áreas del proyecto del centro y abarca las siguientes áreas temáticas:

- separación selectiva y reducción de deshechos
- ecomovilidad
- alimentación
- solidaridad
- biodiversidad
- ahorro del consumo de energía, papel, agua, etc.

El LFV espera de sus proveedores y socios que se comprometan con el centro a ofrecer una respuesta ante los grandes problemas de la actualidad y a dar cobertura al máximo de Objetivos de Desarrollo Sostenible previstos en la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

En lo que respecta a la alimentación, el LFV desea fomentar entre su comunidad educativa una alimentación saludable, equilibrada y comprometida, con productos de calidad, de temporada, cocinados en la medida de lo posible *in situ* y priorizando el uso de productos locales y procedentes de la agricultura ecológica, sin envases (tanto en los comedores como en las cafeterías y en las máquinas expendedoras).

Como actores del sector de la educación, pedimos al personal de restauración que adopte una actitud profesional didáctica, benevolente y conducente al buen desarrollo de nuestros alumnos. El tiempo de la comida constituye también una oportunidad para el aprendizaje y contribuye de manera muy importante a la educación del gusto de los miembros del LFV, así como a su salud, higiene y realización.

2. OBJETO CONTRACTUAL

El objeto del contrato es:

1. La producción y distribución de comidas para los alumnos y trabajadores del Liceo Francés de Valencia.
2. Cafetería y comedor del personal: el servicio de cafetería y de comidas, y la limpieza de la zona de restauración del personal,
3. La limpieza de las instalaciones del servicio de restauración (cocinas, comedores, cafetería).
4. La prestación del servicio de restauración en ocasiones específicas (Consejos Escolares, recepción de personalidades externas, actos específicos como Jornadas de Puertas Abiertas, etc.).

3. RESTAURACIÓN ESCOLAR

El servicio consiste en la elaboración diaria de los diferentes platos que compongan los menús en la cocina del liceo, bajo la responsabilidad de un jefe de cocina y un nutricionista.

Los licitadores deberán acreditar que disponen de una cocina central ubicada a menos de 100 kilómetros del Liceo Francés de Valencia para garantizar la entrega y el servicio de comidas en un contexto de emergencia y a solicitud de la Dirección del Liceo (exclusivamente en el supuesto de que las comidas no puedan prepararse in situ).

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO

- 1) Después de que el Liceo haya realizado una visita obligatoria para cualquier empresa que desee presentar su candidatura, se considerará que cada empresa ha realizado una visita detallada y se ha familiarizado plenamente con las instalaciones del servicio de media pensión.

Se compromete a:

- realizar el servicio en las instalaciones con el equipamiento detallado en el inventario elaborado el día de la adjudicación del contrato. **(Véase el anexo 4, lista de material de cocina).**
- someter propuestas para la compra, si fuese necesario, de equipos profesionales adicionales necesarios para la producción culinaria, imputándose el coste a la línea "inversiones" del contrato.
- utilizar toda la vajilla (cubiertos, vasos, platos), incluidas las bandejas, propiedad del establecimiento.

- 2) En cuanto a la inversión, el candidato deberá presentar un estudio técnico y económico para la sustitución de todo el tren de lavado, que se realizará durante las vacaciones de verano o de Todos los Santos de 2023. El coste estimado de la sustitución del tren de lavado es de 120.000 euros, impuestos excluidos, que deberá asumir el adjudicatario. También se prevé la reforma de las salas de restauración durante la vigencia del contrato, inversión que correrá a cargo del adjudicatario. Estas inversiones serán amortizadas por el Órgano de Contratación mediante el pago del coste en cada menú, hasta un máximo del 10% del precio del mismo.
- 3) El candidato también deberá presentar una solución de tipo "food truck" que permita organizar un servicio de cafetería fuera del horario de comidas, que se instalaría en la zona dedicada a los alumnos de secundaria, denominada "la colline". **Esta solución representa un servicio opcional** que será evaluado por la autoridad contratante y podrá o no mantenerse, en función de la evolución de la necesidad y del impacto económico. Los candidatos podrán presentar la solución con diversas variantes, como alquiler, suministro e instalación, etc.
- 4) El candidato también tendrá que presentar una solución del tipo "food truck" que permita organizar un servicio de cafetería que funcione fuera del horario de comidas y que se instalaría en el espacio previsto para los alumnos de secundaria - Lycée, llamado "la colina".
- 5) El candidato deberá incluir, en su precio unitario, el coste de un coordinador para el comedor de educación infantil a razón de 20 horas semanales.
- 6) La empresa deberá incluir en su propuesta el apoyo a varios tipos de servicio:
 - la utilización de dos líneas de autoservicio o « scramble » con mesas refrigeradas y calientes para el almacenamiento de los alimentos expuestos.
 - Servir a los alumnos de las secciones GS y CP, que serán atendidos en la mesa utilizando bandejas de comida completas preparadas de antemano por la empresa.
 - El servicio completo de restauración para las secciones de PS y MS en el comedor situado en la zona de educación infantil. Las 140 comidas se servirán mediante una línea caliente a 100 metros de la cocina. El proveedor del servicio se encargará del traslado de las comidas y de la vajilla hasta el lugar.
 - Un servicio adaptado al ciclo "liceo" (clases de « seconde », « première » y « terminale »): buffet de ensaladas, sopas, etc.
 - Un mostrador para necesidades dietéticas especiales (aproximadamente 150 alumnos)

Además, se prepararán "almuerzos para llevar" para los alumnos de media pensión que realicen salidas educativas (previo encargo del Liceo).

La supervisión de todo el servicio de restauración corre a cargo del personal del Liceo.

Los horarios de las comidas y la circulación de los alumnos son responsabilidad del Liceo. Pueden variar en función de las necesidades del centro.

La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio cumpliendo íntegramente la normativa de higiene y seguridad alimentaria vigente en la Generalitat Valenciana.

En caso de modificación de la solicitud con respecto al pliego de condiciones, el Liceo asumirá los costes adicionales después de la propuesta y validación.

4.1 INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

4.1.1 Restaurante principal

Incluye 1 comedor grande con 2 líneas de autoservicio - para un total de 400 asientos.

Los alumnos de primaria y secundaria comen en el comedor principal junto con los de bachillerato.

4.1.2 Restaurante de educación infantil

Se trata de un local de 60 plazas situado a 100 metros en la zona de educación infantil, habilitado para servir 140 comidas/día mediante línea caliente a los alumnos de primero y segundo año de infantil. El proveedor del servicio se encargará del traslado de las comidas y de la vajilla hasta el lugar.

4.1.3 Restaurante para el personal

Actualmente consta de una zona de servicio sencilla, de dos pequeños comedores con un total de 75 plazas y de una terraza con 20 plazas.

El horario de apertura del servicio de restauración es de 11:30 a 15:00.

Este restaurante recibe entre 100 y 130 comensales al día, 5 días a la semana.

El funcionamiento de este restaurante (servicio y limpieza) es responsabilidad del proveedor del servicio.

Fuera de los horarios de servicio de comida, también funciona como cafetería para el personal: abre de 8h a 16h todos los días, lo que significa que el proveedor de servicios deberá disponer de personal dedicado a este servicio.

4.2 INSTALACIONES TÉCNICAS

4.2.1 La cocina principal

La cocina da directamente al comedor principal.

Se compone de una zona de cocción, una zona de preparación y pelado de frutas y verduras, una zona de preparación en frío y una zona de lavado. **(Véase el anexo 5, plano de la cocina)**

La cocina está equipada con hornos, fogones de gas, volteadores, peladores, robots de cocina, etc., así como todo el material necesario para su funcionamiento (bandejas y recipientes, cacerolas, utensilios de cocina, etc...). (Anexo 4).

Todo el material es propiedad del Liceo.

El Liceo podrá adquirir el material necesario para la correcta ejecución del contrato previa aprobación de la propuesta del contratista.

4.2.2 Instalaciones técnicas anexas

Se componen de una zona de recepción de mercancías, una zona de cámaras frigoríficas, y zonas para el almacenamiento de bebidas, materiales y productos de limpieza.

El tren de lavado, que habrá que sustituir necesariamente durante las vacaciones de verano o de Todos los Santos, se encuentra en el nivel -1.

La empresa dispondrá de sanitarios y vestuarios para el personal.

5. OFERTA GASTRONÓMICA

5.1 TIPO DE SERVICIO ORDINARIO

El servicio diario deberá incluir como mínimo las opciones que se indican a continuación en función del nivel de los alumnos.

5.1.1 Alumnos de primaria: de educación infantil a CM2

Estos estudiantes tendrán un menú único:

Que consistirá de:

- un entrante compuesto por un preparado a base de hidratos de carbono principalmente, hortalizas frescas de temporada crudas o cocidas, a ser posible ecológicas, y/o legumbres o féculentos, a ser posible ecológicos;
- un plato principal consistente en una fuente de proteínas (carne de la UE, pescado del Mediterráneo y de la costa atlántica) y una guarnición de verduras frescas o legumbres o féculentos, a ser posible ecológicos;
- un producto lácteo: yogur natural local sin azúcar añadido, queso, a ser posible ecológico;

- un postre: fruta natural de temporada, entera o cortada, a ser posible ecológica, todos los días, tartas caseras u otros postres.

Para los alumnos de infantil y de primer año de primaria, la comida deberá servirse precortada para que los alumnos puedan comer sin la ayuda de un adulto.

En todos los casos, las porciones se adaptarán a la edad de los alumnos.

5.1.2 Alumnos de secundaria - adultos

Para estos alumnos y para los adultos, además de las disposiciones del punto 5.1.1, se ofrecerá diariamente la posibilidad de elegir entre dos opciones para el entrante y dos opciones para el plato principal.

5.1.3 Buffet de ensaladas

Se pondrá a disposición de los alumnos a partir de 6º curso y del personal, en todos los comedores, un buffet de hortalizas crudas y ensaladas de temporada, a ser posible ecológicas. Las salsas y los aliños serán variados y de buena calidad y estarán a disposición de los comensales.

Para los alumnos de Infantil y CP, se ofrecerá sistemáticamente en el centro de la mesa, además del menú, una degustación de ensaladas de hortalizas crudas aliñadas.

Las hortalizas crudas serán preferentemente de temporada, a ser posible ecológicas, de buena calidad y variadas, de primera gama (quedan excluidos los productos congelados o en conserva y los productos de la cuarta (lavados y envasados al vacío) y quinta gama) Se prepararán todos los días y justo antes de ser servidas.

El único aceite utilizado para acompañar las hortalizas crudas será aceite de oliva virgen extra de primera presión en frío, español, proveniente, si posible, de la agricultura ecológica.

5.2 GRAMAJE

Se aconseja al contratista que siga las directrices recomendadas en los anexos siguientes para el peso de los alimentos y las kilocalorías por grupo de edad. Recomendaciones adjuntas en el anexo.

Anexo 6: Gramajes de la Colectividad GEMRCN

Anexo 6a: Guía de comedores escolares Comunidad Valenciana

5.3 CALIDAD Y COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

Además de las disposiciones previstas en los puntos 5.1 y 5.2, los requisitos nutricionales para la preparación de los menús son los siguientes:

La alimentación proporcionada a los usuarios del servicio de restauración deberá responder a los objetivos de alimentación equilibrada (menús sistemáticamente validados por un nutricionista), variedad, educación pero también la adaptación a los gustos de los alumnos y del personal respetando las tradiciones gastronómicas francesas y españolas. Los menús se diseñarán en plena observancia de lo dispuesto en la « Ley de seguridad alimentaria y nutrición » y serán aprobados por el Liceo.

Además, la oferta de restauración deberá enmarcarse en la continuidad temática y, en particular, en la del desarrollo sostenible: lucha contra el despilfarro, promoción de los productos regionales y locales y de la agricultura ecológica.

El respeto a las personas es también uno de los pilares del LFV y se aplica, en particular, a los niños y adolescentes que acoge. Es esencial garantizar que la hora de la comida forme parte de la continuidad educativa de la jornada, de acuerdo con los ritmos y la salud del niño.

5.3.1 Expectativas en materia de calidad del producto

El centro exige la trazabilidad de los productos ofrecidos en el servicio de restauración escolar y la ficha técnica para los productos transformados.

El menú será el mismo para todos, pero se adaptará a cada grupo de edad: 3 menús: infantil, primaria y secundaria. La segunda opción sólo se les ofrecerá a los alumnos de secundaria y al personal.

Las comidas deberán prepararse en la cocina del centro con productos de alta calidad.

Como mínimo, el 20% de los productos utilizados en el diseño de los menús deberán ser ecológicos.

Las frutas y verduras frescas deberán ser preferiblemente de temporada y, a ser posible, ecológicas.

La oferta de fruta fresca deberá ser diaria. Deberá ser variada, preferiblemente de temporada, y servirse de forma que los alumnos puedan comerla fácilmente. Deberá ofrecerse todos los días una selección de fruta variada a los alumnos y adultos que hagan uso de la línea de autoservicio.

Las verduras (principalmente frescas) deberán estar presentes en todas las comidas como entrante o como guarnición del plato principal. Las patatas y las zanahorias, como mínimo, deberán ser frescas y peladas in situ.

La carne deberá proceder de la UE, o ser de procedencia nacional siempre que sea posible.

El pescado servido deberá proceder del Mediterráneo y de la costa atlántica y ofrecerse al menos una vez a la semana, con plena observancia de las normas de "pesca sostenible". No se permiten especies como el panga o la perca del Nilo. Las porciones de pescado se prepararán en función de la edad: sin espinas ni piel para los más pequeños.

El pan será de buena calidad, sin aditivos y se preferirá el pan de masa madre.

Los fritos deberán limitarse a una vez a la semana como máximo.

En cuanto a los productos transformados, deberán limitarse dentro de la oferta de restauración y dar lugar a la correspondiente ficha técnica, de modo que pueda conocerse el origen de los ingredientes y el lugar de transformación (origen obligatorio en la UE); si es posible deberán ser ecológicos.

Todos los días deberá ofrecerse una alternativa vegetariana.

Deberá añadirse el mínimo de sal a los platos, que se condimentarán teniendo en cuenta los grupos de edad.

Se prohíbe el uso de potenciadores del sabor, aromatizantes y colorantes artificiales.

Se prohíben los OMG, los productos ionizados y los glutamatos, así como la carne separada mecánicamente. Deberá descartarse asimismo la sustitución de la carne por productos a base de soja transgénica. No podrá servirse a un mismo grupo de estudiantes y adultos el mismo plato dos veces en el periodo de un mes, salvo postres, ensaladas y productos lácteos.

Cualquier modificación o mejora del menú elegido deberá comunicarse al Liceo.

En el marco de la presentación de los menús, se pondrá a disposición del centro un expediente en el que se haga constar la composición y el origen de todos los productos servidos, expediente que deberá poder consultarse en todo momento.

En caso de fuerza mayor (corte de suministro eléctrico, fenómeno climático, etc.), el contratista se compromete a proporcionar comidas a los alumnos.

Para garantizar una calidad mínima de los productos, el coste de las materias primas en el precio unitario no podrá ser inferior a **1,95 euros, IVA excluido**.

5.3.2 Visualización:

El menú se anunciará en la entrada de los comedores y de las cafeterías, y se enviará al Departamento de Comunicación para su publicación en la página web del LFV.

Deberán indicarse tanto la composición de las ensaladas como los alérgenos presentes en los platos servidos a alumnos y adultos.

Las frutas y hortalizas ecológicas deberán estar señaladas.

5.4. Comidas para alumnos alérgicos y comidas con restricciones dietéticas

El contratista deberá proponer un menú específico a los usuarios que tengan alergias o intolerancias alimentarias, o cuyo menú deba adaptarse por motivos médicos. La elaboración y distribución de estos menús adaptados será responsabilidad exclusiva del prestador del servicio. Se adaptará una línea de autoservicio para la atención de estos alumnos.

A petición de la Dirección, el contratista también ofrecerá comidas con restricciones dietéticas específicas por motivos médicos, religiosos o ideológicos (sin cerdo, sin gluten, vegetariano, etc.).

El contratista se compromete a mantener y seguir los protocolos y las medidas adoptados por el LFV en relación con los alumnos alérgicos y los beneficiarios de regímenes alimentarios específicos.

Estas comidas deberán ajustarse a los mismos criterios de calidad que los demás menús y aproximarse tanto como sea posible al menú básico propuesto.

5.5 OTRAS DISPOSICIONES

5.5.1 Comisión de Restauración

Cada trimestre se reunirá una comisión de restauración compuesta por representantes de la administración y la plantilla del Liceo, alumnos y padres de alumnos. El responsable de centro del contratista estará presente.

Esta comisión someterá a consideración y aprobará los menús propuestos por el contratista con una periodicidad trimestral.

La empresa organizará cada mes, en colaboración con la comisión de restauración del Liceo, un menú temático. Dicho menú deberá adaptarse a cada grupo de edad y no concierne a los alumnos de educación infantil.

Cada menú diario debe permitir a quienes lo deseen (con la salvedad de los alumnos de educación infantil) componer una bandeja vegetariana.

La empresa deberá proponer, de mutuo acuerdo con la comisión de restauración, un menú de Navidad para los alumnos y el personal, de calidad superior.

Los menús se comunicarán a las familias a través del sitio web del Liceo, en el formato especificado por el Liceo.

5.5.2: Comidas en fiambreras

Se prepararán comidas en fiambreras para los alumnos en régimen de media pensión que hagan una salida pedagógica (previa solicitud del Liceo) o tengan una actividad que no les permita comer en los comedores: torneo deportivo, reunión de delegados u otra.

6. OTROS SERVICIOS

6.1 CAFETERÍA DE LOS ALUMNOS

Actualmente, no existe ningún servicio de cafetería para los alumnos. El contratista podrá proponer la habilitación de una cafetería para los alumnos, reservada exclusivamente a los alumnos de las clases de Lycée, en primera instancia, en forma de "food truck" que se instalaría en el espacio actualmente previsto para los alumnos de secundaria - Lycée, llamado "la colina".

Los productos ofrecidos podrán ser los siguientes:

- fruta fresca, preferiblemente de temporada y variada, entera y cortada; macedonias de frutas
- bocadillos, ensaladas completas, pizzas, wraps siempre con opciones vegetarianas
- bollos y pastas caseras
- bebidas saludables

El contratista se compromete a cumplir estrictamente las leyes y decretos que rigen la restauración colectiva y la venta de productos azucarados y grasos.

La empresa deberá asumir la gestión integral de las dos cafeterías.

6.2 COMENSALES

Aunque el servicio prioritario sea la oferta propuesta a los alumnos, en el marco de la ejecución del contrato el Liceo podrá solicitar la prestación de un servicio diferenciado.

Las comidas del personal se facturarán al centro al mismo precio que las de los estudiantes.

El titular del contrato será responsable de proporcionar comidas gratuitas a los alumnos huérfanos, así como al personal perteneciente a alguna de las siguientes categorías: personal de servicios generales, personal de mantenimiento, personal de vestuarios, personal de laboratorio, personal de servicios sanitarios, supervisores de alumnos (sólo celadores) y auxiliares de guardería (ATSEM).

Esto representa una media de 45 menús diarios.

6.3 SERVICIOS EXTRAORDINARIOS

En caso de eventos o reuniones especiales, el Liceo podrá solicitar al contratista la preparación de comidas o buffets mejorados.

Estas solicitudes podrán estar relacionadas con la realización de:

- un desayuno sencillo: café, té, infusiones, bollería.
- un desayuno completo, que puede incluir además zumo de fruta, fruta fresca, bocadillos, etc...

- Comida buffet.
- Comidas con servicio de mesa, con más formalidad.

Los precios de los servicios extraordinarios serán aprobados anualmente por la dirección del Liceo o caso por caso según las necesidades.

7. INICIAIVA E3D

7.1 Ley Egalim

La empresa titular deberá conocer las disposiciones de la Ley francesa denominada EGAlim (Ley n.º 2018-938, de 30 de octubre de 2018, relativa al Equilibrio de las Relaciones Comerciales en el Sector Agrícola y Alimentario y a una Alimentación Saludable, Sostenible y Accesible para Todos) y adaptar sus actuaciones a lo dispuesto en la norma, especialmente en lo que se refiere al tipo de alimentos servidos en los comedores. Así, las comidas servidas en los comedores colectivos tendrán que incluir un 50% de productos alimentarios de calidad sostenible, de los que al menos un 20% deberán ser de producción ecológica.

7.2 SEPARACIÓN DE RESIDUOS

El LFV desea convertir sus zonas de restauración escolar en lugares comprometidos con la recogida y separación de los residuos alimentarios. El éxito del planteamiento depende de la movilización colectiva, empezando por actividades de sensibilización ofrecidas a todos. Es imperativo que el personal de comedor haya recibido una formación relacionada con el sistema de recogida y separación de residuos alimentarios.

La formación prepara a todos para la organización de este sistema y funciona como recordatorio de las normas vigentes. Este tiempo de reflexión es esencial para garantizar la correcta organización de las distintas etapas del ciclo de residuos, desde la separación durante la preparación de la comida hasta la retirada de los contenedores, pasando por la participación de los niños al final de la comida.

7.3 LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

De acuerdo con lo previsto en el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario en España, el prestador del servicio de restauración deberá disponer de un plan de prevención para evitar el desperdicio alimentario.

Para donar productos alimenticios, el prestador del servicio de restauración deberá suscribir un convenio con las organizaciones beneficiarias y definir las condiciones de recogida, almacenamiento y transporte.

El contratista responsable del servicio de restauración deberá rendir cuentas con una periodicidad anual de las pérdidas alimentarias, así como del cumplimiento de sus planes de prevención para luchar contra el desperdicio alimentario.

El Liceo está inmerso en un proceso de reflexión relacionado con el desperdicio de alimentos por parte de los alumnos, como pueden ser las comidas no consumidas en absoluto o no completamente.

7.4 LIMPIEZA

En lo que atañe a la limpieza de las zonas de restauración, el personal de comedor utilizará productos de limpieza que sean respetuosos con el medio ambiente e inocuos para la salud, y que cuenten con la garantía de algún tipo de certificación. Así, en su oferta de licitación, los licitadores deberán aportar una lista de los productos utilizados en el protocolo de limpieza.

7.5 MATERIALES Y PRODUCTOS

El contratista deberá, en la medida de lo posible, descartar:

- Los platos y los cubiertos de plástico desechables
- el uso de materiales y productos con impacto en el medio ambiente y la salud:
 - recipientes de plástico de policarbonato o PVC que vayan a ser calentados
 - ollas y sartenes con revestimientos fluorados (teflón y similares)
 - utensilios de plástico: se sustituirán por otros de acero inoxidable
 - papel aluminio
 - productos del hogar (lista no exhaustiva: antibacterianos, triclosán, cloro, sosa cáustica, fosfatos, fenoles, parafina, vaselina, ácidos fosfórico, nítricos y sulfúricos, etoxilatos de alquilfenol, perfumes, laurilsulfato sódico, nitrilotriacetato trisódico, MEA/DEA/TEA, sosa cáustica/hidróxido de sodio, 2-BE, etc.).

8. PERSONAL NECESARIO

8.1 OBLIGACIÓN DE SUBROGACIÓN

La empresa titular del contrato aportará el personal necesario para prestar los servicios que se indican en el presente contrato. En aplicación del artículo 44 de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, la empresa titular deberá respetar los derechos del personal de la empresa actual, que trabajará según el principio de la subrogación. A tal efecto, las empresas licitadoras deberán hacer manifiesto su perfecto conocimiento de todo lo que implica dicha subrogación. Durante la visita a las instalaciones, se mostrará a los licitadores toda la documentación referente a los empleados que haya transmitido al Liceo la empresa actualmente titular del contrato.

En el supuesto de que, una vez efectuada la subrogación, los costes relativos a los empleados resulten ser superiores a los arrojados por la información proporcionada por el contratista saliente al órgano de contratación, la empresa titular podrá reclamar directamente al contratista saliente.

Del mismo modo, y sin perjuicio de la aplicación, según proceda, de lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobada por el Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre de 2015, el titular del contrato deberá responsabilizarse de los salarios impagados de los trabajadores objeto de subrogación, así como de las cotizaciones de la Seguridad Social devengadas en relación con los mismos, incluso en caso de resolución del contrato y de subrogación por parte de un nuevo titular, entendiéndose que esta obligación no corresponderá en ningún caso a esta última empresa. En este supuesto, el órgano de contratación, tras constatar el impago de los salarios ya indicados, procederá a

retener al contratista saliente los importes adeudados con vistas a garantizar el pago de los salarios en cuestión, y ello hasta que se acredite dicho pago.

8.2 PERSONAL PREEXISTENTE DEL CENTRO

A título meramente ilustrativo, la plantilla dedicada al servicio mencionado durante el curso escolar es la que se indica en el anexo siguiente:

Anexo 7: Masa salarial del personal a subrogar.

8.3 SUPERVISIÓN DEL SERVICIO E INTERLOCUTOR

La empresa titular del contrato designará como mínimo a un encargado responsable del centro, que trabajará en el Liceo a jornada completa. De ser posible, este directivo deberá dominar los idiomas francés y español y acreditar su conocimiento de la cultura y la gastronomía francesas y españolas. En caso de tener alguna sugerencia, reclamación o cualquier otra consulta relacionada con el servicio prestado, el interlocutor de la empresa titular será el Secretario General del Liceo (o su adjunto).

8.4 CONTRATACIÓN DE NUEVO PERSONAL

Sin perjuicio de la obligación de subrogación respecto del personal actual, la empresa titular velará por ofrecer un servicio de calidad y podrá proceder eventualmente a la contratación de personal nuevo, con carácter temporal o fijo. La empresa titular se responsabilizará a título exclusivo de dichas contrataciones, que deberán ser autorizadas previamente por la Dirección del centro. En cualquier caso, si desea proceder a una reorganización del personal subrogado que pueda afectar el desarrollo del servicio, la empresa titular deberá obtener el consentimiento previo de la Dirección del Liceo.

8.5 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA TITULAR

8.5.1. Obligaciones frente al personal

La empresa titular del contrato deberá hacerse cargo de los salarios del personal, de las cotizaciones de la Seguridad Social y de las vacaciones remuneradas, y respetar todas las obligaciones aplicables frente al personal que trabaja en el servicio de restauración del Liceo, con observancia de la normativa aplicable en esta materia.

La empresa deberá garantizar, con gastos a su cargo, la sustitución de todo el personal que deba ausentarse por cualquier motivo (vacaciones, enfermedad, formación, etc.). En todo caso, la empresa titular deberá comunicar a la Dirección del Liceo toda la información concerniente a estas sustituciones (identificación del trabajador, descripción del cargo, tenencia de las titulaciones necesarias por parte del trabajador sustituto, etc.).

8.5.2 Obligaciones en materia de higiene y seguridad

La empresa titular se responsabilizará de la higiene de las instalaciones, incluyendo la cocina, la cafetería y el comedor, así como del servicio de restauración. Deberá implementar un protocolo de autocontrol que preste especial atención a los aspectos críticos del servicio, en referencia a la norma HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

El personal del contratista deberá llevar de manera impecable (es decir, limpia, sin desgarrones ni roturas, y razonablemente nueva) la ropa que la empresa ponga a su disposición para preparar y distribuir las comidas y limpiar los locales. El uso de dicho uniforme es obligatorio para todo el personal.

8.6 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa titular deberá estar al tanto de todas sus obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, de conformidad con la Ley 31/1995, de 08 de noviembre de 1995.

En un plazo máximo de 30 días a contar desde la recepción de la comunicación de adjudicación, la empresa deberá hacer llegar al Liceo Francés de Madrid toda la documentación relativa al Plan de Evaluación de Riesgos Laborales concerniente a todos los puestos de trabajo necesarios para el cumplimiento del contrato de servicios.

Antes del inicio de la actividad, la empresa deberá proporcionar el nombre del Delegado de Prevención. La empresa titular deberá designar a uno o varios trabajadores que se ocupen de la actividad de prevención de riesgos, constituir un servicio de prevención adecuado o concertar dicho servicio con una entidad especializada ajena a la empresa (véase el artículo 30 de la Ley 31/1995).

8.7 FORMACIÓN DEL PERSONAL

La empresa titular se hará cargo de la formación de su personal (LOTE 1 y LOTE 2) con arreglo a las disposiciones legales aplicables en la materia.

El personal de cocina deberá cursar un programa anual de formación que se adaptará para cubrir las necesidades que el Liceo considere indispensables para el buen funcionamiento y la buena organización del servicio. Al finalizar cada curso escolar, la empresa deberá presentar este programa global en relación con el siguiente curso.

La empresa deberá certificar por escrito que todo el personal que esté en contacto con los alimentos, desde la recepción de las mercancías, pasando por la producción y la distribución en las líneas de autoservicio, hasta la separación de los residuos, ha realizado el Curso de Prevención y Manipulación de Alimentos en Restauración Colectiva con arreglo al Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. La empresa titular saliente proporcionará a la empresa titular entrante una copia de los carnés de Manipulador de Alimentos u otra formación equivalente del personal.

El nuevo personal que se contrate con un contrato de trabajo temporal, fijo o de cualquier otro tipo, y que vaya a estar en contacto con los alimentos, deberá haber realizado este curso y estar en posesión del citado carné.

Este personal estará a cargo de la empresa titular y tendrá todos los derechos y deberes inherentes a la relación laboral de conformidad con las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social e higiene.

La empresa titular se responsabilizará de la limpieza asociada al servicio de restauración, que llevará a cabo por medio de sus empleados.

El personal del Liceo no se encargará bajo ningún concepto de la limpieza relacionada con el servicio de restauración previsto en el contrato.

9. PREVENCIÓN DE LOS ABUSOS SEXUALES

La empresa adjudicataria entrante deberá velar por que se respeten escrupulosamente las disposiciones de los artículos 57 y siguientes de la Ley Orgánica 8/2021, de 4 de junio de 2021, de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia, en particular en lo que respecta a su artículo 57, que prevé lo siguiente:

«1. Será requisito para el acceso y ejercicio de cualesquiera profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con personas menores de edad, el no haber sido condenado por sentencia firme por cualquier delito contra la libertad e indemnidad sexuales tipificados en el título VIII de la Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal, así como por cualquier delito de trata de seres humanos tipificado en el título VII bis del Código Penal. A tal efecto, quien pretenda el acceso a tales profesiones, oficios o actividades deberá acreditar esta circunstancia mediante la aportación de una certificación negativa del Registro Central de delincuentes sexuales.

2. A los efectos de esta ley, son profesiones, oficios y actividades que implican contacto habitual con personas menores de edad, todas aquellas, retribuidas o no, que por su propia naturaleza y esencia conllevan el trato repetido, directo y regular y no meramente ocasional con niños, niñas o adolescentes, así como, en todo caso, todas aquellas que tengan como destinatarios principales a personas menores de edad.

3. Queda prohibido que las empresas y entidades den ocupación en cualesquiera profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con personas menores de edad a quienes tengan antecedentes en el Registro Central de Delincuentes Sexuales y de Trata de Seres Humanos.»

En consecuencia, toda persona que desee acceder al Liceo Francés de Valencia y realizar allí cualquier actividad que conlleve un contacto habitual con menores deberá aportar un certificado del Registro Central de Delincuentes Sexuales y Trata de Seres Humanos. Esto implica que la empresa titular deberá exigir este certificado a sus empleados y proporcionar una copia a la Dirección del Liceo. De manera alternativa, la empresa titular podrá dar fe por escrito ante el Liceo de que todos sus empleados están en posesión de dicho certificado.

10. NO DISCRIMINACIÓN

En el marco del cumplimiento de lo acordado, el titular del contrato deberá garantizar que se adoptan medidas de prevención del acoso sexual y de cualquier modalidad de acoso por motivos sexuales en el lugar de trabajo. Durante la ejecución del contrato, deberá llevar a cabo campañas informativas y

organizar cursos de formación conducentes a evitar y erradicar el acoso sexual y sexista en relación con el personal adscrito a la ejecución del contrato.

Asimismo, durante el cumplimiento de lo acordado, el titular del contrato deberá adoptar medidas concretas para promover la igualdad entre el personal adscrito a la ejecución del contrato de conformidad con los requisitos legales previstos en la materia, debiendo asimismo proporcionar al Liceo un informe anual sobre dichas medidas.

11. MATERIAL PROPIEDAD DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN. INVENTARIO

El material previsto en el **Anexo 6**, propiedad del órgano de contratación, se pondrá a disposición del titular para el desempeño de sus funciones. El titular declara que tanto dicho material como cualquier otro elemento que el Liceo ponga a su disposición se encuentran en buen estado de conservación, y se compromete a hacer un uso responsable y cuidadoso de estos elementos.

12. REQUISITOS EN MATERIA DE CERTIFICADOS OFICIALES

De acuerdo con lo dispuesto en la normativa aplicable, los licitadores deben acreditar que están en posesión de un número de inscripción vigente en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos para la prestación de este tipo de servicio en centros educativos, vinculado al centro de producción.

Asimismo, se responsabilizarán de hacer llegar a las autoridades sanitarias las notificaciones correspondientes a cada uno de los comedores incluidos en la oferta de licitación, a los efectos de que obre en sus correspondientes expedientes antes del inicio de la actividad. Del mismo modo, la empresa titular deberá comunicar cualquier modificación importante o cese de dicha actividad.

Las empresas titulares deberán estar en posesión de los siguientes certificados y/o certificaciones ISO: ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 45000, IGMET SR10

La empresa titular se responsabilizará de todos los elementos relacionados con la normativa aplicable en materia de higiene alimentaria, sobre la base de lo dispuesto en el artículo 17.1 del Reglamento 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002.

Es esencial que la empresa titular disponga de un informe favorable sobre la última supervisión completa del sistema de autocontrol llevada a cabo por los servicios de control oficiales competentes, o bien de un informe de auditoría favorable sobre la implementación y/o aplicación de la norma UNE-EN ISO 22000, Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, u otra norma de referencia equivalente, emitido por una sociedad de certificación habilitada a tal efecto. La fecha de emisión de dicho informe deberá situarse dentro del periodo de 6 meses anterior a la fecha de presentación de las ofertas. El resultado de los controles sanitarios oficiales realizados constituye una parte fundamental de la buena ejecución del contrato.

Además, la empresa titular se compromete a obtener la certificación AENOR de «comedor sostenible» durante el primer año de vigencia del contrato y a mantenerla durante todo el periodo de vigencia contractual. Las condiciones indispensables para obtener dicho certificado son, más concretamente:

una actividad de compras y logística de proximidad con un impacto medioambiental reducido, el control nutricional de los alimentos, el reciclaje y la reutilización de los residuos, un consumo responsable de recursos, la reducción del desperdicio alimentario, la formación y sensibilización de los participantes, y la responsabilidad social de las empresas.

Se compromete asimismo a obtener el certificado oficial relativo a alergias alimentarias y a ofrecer formación específica a su personal sobre los alérgenos alimentarios.

La empresa deberá asimismo garantizar el cumplimiento de las normas en materia de alergias y seguridad alimentaria.

Por último, la empresa titular deberá acreditar que está en posesión del certificado medioambiental relativo a la norma ISO 14001 como muestra de su compromiso con el medio ambiente y su conservación.

13. DURACIÓN DEL CONTRATO DE SERVICIOS Y RESCISIÓN

El servicio de comedor (y por tanto la facturación) se iniciará el 01/09/2023 y se prolongará durante un periodo de vigencia máximo de 4 años, es decir, hasta el 31/08/2027.

Este periodo tendrá carácter obligatorio para el titular y potestativo para el poder adjudicador que podrá ponerle fin en cualquier momento a partir del primer año de duración, salvo en caso de que alguna de las partes incumpla el contrato, momento en que la otra podrá solicitar la terminación inmediata del mismo. En este caso, la eventual rescisión surtirá efecto en un plazo de dos meses tras ser notificada haciendo uso de alguno de los medios admitidos con arreglo a Derecho.

No obstante, el presente contrato será firmado y entrará en vigor en la fecha estimada del 10 de julio de 2023, con vistas a coordinar el traspaso de las funciones vinculadas al contrato entre el contratista saliente y el contratista entrante.

El contratista entrante se compromete ya a facilitar el traspaso de sus funciones, llegado el caso, en el momento de la suscripción de un nuevo contrato a la extinción del presente contrato.

14. SERVICIOS Y GASTOS A CARGO DEL LICEO FRANCES DE VALENCIA

El Liceo se responsabilizará del mantenimiento de las instalaciones, la adquisición, el cuidado y la renovación de las máquinas, así como cualquier otro elemento necesario para el buen desarrollo del servicio de restauración escolar.

El Liceo se hará cargo del coste del agua, el gas y la electricidad, y pondrá a disposición de la empresa una línea telefónica directa. El contrato con la compañía telefónica y el gasto en llamadas correrán por cuenta de la empresa.

La empresa titular deberá concienciar a su personal para que haga un buen uso de los recursos, con observancia en todo momento de las normas de seguridad aplicables con arreglo a la normativa vigente.

15. COBERTURA DE RIESGOS

La empresa seleccionada deberá tener suscrito durante todo el periodo de vigencia contractual un seguro de responsabilidad civil y por intoxicación alimentaria que incluya como riesgos asegurados, entre otros, la actividad de preparación y servicio de comidas en los comedores escolares. Este seguro deberá tener una cobertura de 3.000.000 euros en caso de contraerse responsabilidad civil en el marco de las actividades del titular en el Liceo, y considerar como posibles víctimas tanto a los usuarios del servicio como al Liceo.

Asimismo, la empresa titular deberá tener suscrito durante todo el periodo de vigencia contractual un seguro de accidente con una cobertura de 250.000 euros por siniestro. Las dos pólizas de seguro deberán suscribirse con una aseguradora de solvencia demostrada.

La empresa titular proporcionará una copia de dichas pólizas al Liceo durante el mes de agosto de 2023.

16. TRANSFERENCIA DEL SERVICIO

La empresa titular deberá coordinarse con la empresa actual para que el servicio se desarrolle a la perfección desde el primer día de ejecución del contrato. La empresa titular se compromete a hacer todo lo necesario para el buen desarrollo del servicio a partir del 01/09/2023. La empresa entrante se compromete asimismo a hacer todo lo necesario para traspasar el servicio a una nueva empresa tras la resolución del presente contrato a más tardar en 2027.

17. CONDICIONES DE PAGO Y ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS

Las facturas deben enviarse por correo electrónico a principios de cada mes e indicar el número de comidas servidas, así como el justificante de pago de las cotizaciones de la Seguridad Social.

La divisa de pago es el euro (€).

Las facturas se pagarán en un plazo de 30 días tras su recepción. Los pagos se harán efectivos por transferencia bancaria.

El 1 de septiembre de cada año, el precio de cada servicio de restauración o menú podrá revisarse de mutuo acuerdo entre la dirección del centro y el contratista titular del presente contrato, teniendo en cuenta el IPC interanual de alimentos y bebidas no alcohólicas. La primera revisión no podrá tener lugar antes del 1 de septiembre de 2024. Cualquier modificación deberá ser aceptada expresamente por el Liceo Francés de Valencia.

Entre otras obligaciones incluidas en los documentos del Expediente de Consulta de Empresa, se le exigirá específicamente al contratista titular que asuma, por su cuenta y riesgo, la disminución de comensales en los comedores del LFV.

18. MARCO LEGISLATIVO ALIMENTOS APLICABLES (lista no exhaustiva)

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria ;
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios;
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal;
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, sobre los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar el cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y piensos, la normativa sobre salud y bienestar de los animales, la normativa fitosanitaria y los productos fitosanitarios;
- Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, y Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo de 2019, por los que se regula el control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano;
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios;
- Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a las disposiciones del Reglamento (CE) nº 852/2004 y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004;
- Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.
- Real Decreto 1086/2020, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones para la aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios y se regulan las actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos.
- También son de aplicación el Real Decreto 191/2011, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, y el Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, así como otras cuatro normas relevantes.
- Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública.
- Guía de Comedores de la Generalitat Valenciana
- La empresa también deberá respetar los autocontroles previstos en el sistema HACCP.
- La empresa deberá ajustarse a la Ley de seguridad alimentaria y nutrición, más concretamente en lo que respecta a la venta de determinados productos. Así, en el artículo 40.6 de dicha norma se estipula que: «[e]n las escuelas infantiles y en los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares. Estos contenidos se establecerán reglamentariamente.»

- Por último, la empresa titular deberá ajustarse a cualquier otra norma de ámbito europeo, nacional, local y/o autonómico que sea de aplicación.

19. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN :

Las normas de la licitación figuran en el documento Reglamento de la Consulta incluido en el expediente de consulta de empresas del presente procedimiento.
