



Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps

CONCURSO PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN ESCOLAR PLIEGO DE CONDICIONES

1.-PRESENTACIÓN DEL CENTRO

El Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps, es un centro escolar francés situado en Alicante (España) que pertenece a la Misión Laica Francesa y está concertado con la Agencia para la Enseñanza Francesa en el Extranjero (AEFE). Está ubicado en la siguiente dirección :

Camino Marco, 21

03560 El Campello

(Alicante)

Actualmente, cuenta con **1 460** alumnos de los cuales, aproximadamente **850 alumnos comen en el comedor escolar**.

2.- OBJETO DEL CONCURSO

El objeto del concurso es :

- La elaboración,
- El suministro de las comidas a los alumnos y al personal del centro
- La vigilancia de los alumnos de primaria durante las comidas (en el comedor y en el patio)
- La limpieza de todas las dependencias, vajillas y utensilios del servicio de restauración del Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps.
- La gestión del servicio de cafetería en el interior del Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 1 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

3.- RESTAURACIÓN ESCOLAR

El principio de base de la prestación realizada por el adjudicatario del servicio es la elaboración diaria en las cocinas del centro, de los distintos platos que componen el menú, bajo la responsabilidad del/la jefe/a de cocina y del/la dietista.

Los candidatos deberán demostrar que disponen o pueden eventualmente disponer de una cocina central a menos de 100 kilómetros del Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps, con el objetivo de asegurar el correcto servicio en situaciones de urgencia y siempre a petición de la Dirección del Lycée (para los casos en que exclusivamente las comidas no puedan ser elaborados in situ)

4.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO

El número de comidas servidas varía según el calendario escolar, los periodos del año y en función de la actividad del Lycée.

A título informativo, durante el curso escolar 2021-2022, en el periodo de septiembre a abril se han servido **95.503** menús. **ANEXO I** (Calendario Escolar 2021-2022)

4.1. INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

4.1.1. Comedor de Infantil :

Se sirve a los alumnos en las mesas.
120 plazas

4.1.2. El comedor de Primaria :

1 línea de autoservicio
172 plazas

4.1.3. Comedor de secundaria y del personal :

1 línea de autoservicio,
1 bufet ensaladas
1 comedor para los alumnos
84 plazas

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 2 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

1 comedor para los adultos
24 plazas

4.1.4. Cafetería de los alumnos y del personal

La gestión de la cafetería está garantizada por el proveedor de servicio (servicio, limpieza).

La cafetería abre desde las 08h00 a las 18h00 horas (con presencia de personal).

4.2. PRERROGATIVAS DEL FUNCIONAMIENTO Y PROCEDIMIENTO DE LAS COMIDAS

Los horarios de las comidas y el movimiento de los alumnos son responsabilidad del Lycée. Podrán variar en función de los requerimientos del centro.

El horario de apertura habitual del servicio de restauración es de 11h30 a 14h00.

La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio en el pleno cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria vigentes en la Comunidad Valenciana.

En caso de cambios en la solicitud en relación a las especificaciones, el Lycée asumirá el coste adicional tras propuesta y validación.

4.3. LOCALES TÉCNICOS EXISTENTES

4.3.1. Cocina Principal

La cocina principal tiene acceso directo a los comedores. Está compuesta por una zona de cocinado, una zona de preparación fría, zona de cocción, así como una zona de lavado.

La cocina está equipada con hornos, fogones de gas, peladoras, robots,... así como todo el equipamiento necesario para su funcionamiento (ollas, cacerolas, utensilios de cocina...)

Todo el material pertenece al Lycée. **ANEXO II** – Listado material/maquinaria Restauración.

El Lycée podrá adquirir el material necesario para la correcta ejecución del contrato previo estudio y validación de cualquier propuesta hecha por el prestatario del servicio.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 3 de 26





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

4.3.2. Locales técnicos anexos.

Se compone de una zona de recepción de las mercancías, de cámaras frías, zona de almacenaje de bebidas, material y productos de limpieza.

Cafetería y su anexo (Quiosco).

Otras zonas a disposición del prestatario: aseos, vestuarios para el personal, espacio para la maquinaria y un despacho para el responsable del centro.

5.- TIPOS DE SERVICIO

5.1 TIPO DE SERVICIO ORDINARIO

El servicio cotidiano deberá abarcar como mínimo la selección expuesta a continuación según los niveles de los alumnos

5.1.1. Alumnos de Infantil hasta 5º de E.P. :

Los menús para los alumnos de Infantil y Primaria hasta 5º de E.P. serán únicos y por consiguiente sin posibilidad de elección.

El menú estará compuesto :

- Un bol con ensalada variada.
- Un entrante que incluya una preparación que tenga como base principal hidratos de carbono, de verduras frescas crudas o cocidas y/o de legumbres secas o féculas.
- Un plato principal compuesto de carne o de pescado y una guarnición de verduras frescas o de legumbres secas o cocidas o féculas.
- Un producto lácteo : yogurt, quesos.
- Postre : fruta natural de temporada entera o cortada, repostería casera y otros postres.

Para los alumnos de Infantil y de 1º de E.P., se servirán los alimentos pre-cortados para que los alumnos puedan comer solos sin la ayuda de un adulto.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 4 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

En todos los casos, las porciones estarán adaptadas a la edad de los alumnos.

5.1.2. Alumnos de E.S.O. y Bachillerato y adultos

Estos alumnos y los adultos, podrán elegir un plato entre las dos opciones propuestas tanto para el primer plato como para el segundo, además de las disposiciones del punto 5.1.1.

5.1.3. Buffet de ensaladas

Para todos los alumnos a partir de 2º de E.P. y el personal, se pondrá a disposición un buffet de ensaladas en cada comedor. Se compodrá de ensaladas y verduras crudas, las salsas y vinagretas serán variadas, de calidad y propuestas a elección del comensal.

Para los alumnos de Infantil y de 1º de E.P., siempre se les servirá junto a su menú, un bol de ensalada vaiada.

Las verduras crudas serán de preferencia de temporada, en la medida de los posible ecológicas, de calidad, variadas y favoreciendo la "primera gama" (excluyendo los productos congelados o enlatados, los productos de cuarta gama (lavados al vacío) y de quinta gama). Se prepararán a diario y justo antes de servir.

El aceite utilizado para acompañar las verduras será únicamente aceite de oliva virgen extra español de 1ª presión en frío.

5.2. TIPO DE SERVICIOS ESPECIALES

Durante eventos o reuniones especiales, el Lycée podrá solicitar que la empresa elabore comidas o bufets especiales.

Por ejemplo, los tipos de prestación solicitada habitualmente serán :

- Desayuno sencillo : café, té, infusiones, bollería,
- Desayuno completo que puede incluir zumos naturales de frutas, fruta fresca, sandwiches...
- Comida en forma de buffet

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 5 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

- Comida servicio en mesa, de manera más formal.

Los precios de los servicios particulares serán validados cada año por la dirección del Lycée o caso a caso según las necesidades.

5.3. CALIDAD Y COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

Sin perjuicio de las obligaciones indicadas en los capítulos 5.1.1, 5.1.2. y 5.1.3, las condiciones nutricionales para la confección de los menús son las siguientes:

La alimentación de los usuarios del servicio de restauración deberá cumplir los objetivos de equilibrio alimenticio (los menús deberán ser sistemáticamente validados por un nutricionista y dietista), de variedad, de educación, pero también de adaptación al gusto de los alumnos y del personal de acuerdo a las tradiciones gastronómicas francesas y españolas. Los menús se elaborarán de acuerdo a lo prescrito en la "Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición" y serán validados por el Lycée.

También deberá formar parte de la continuidad temática y en particular del desarrollo sostenible: la lucha contra el despilfarro, la promoción de productos regionales y locales y de aquellos procedentes de la agricultura ecológica.

La empresa deberá proporcionar una lista de platos posibles para la composición de los menús, con las cantidades en gramaje, la clasificación de los platos : entremeses, ensaladas, entrantes, primer plato, postres, lácteos, repostería...

Como recordatorio, los menús deberán proporcionar una alimentación sana y variada según se recoge en la "Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición" en atención a las necesidades calóricas que se reflejan a continuación:

Edad	Aporte energético (kcal/día)	35 % aporte cotidiano (kcal/día)
Niños 3-8*	1.742	610
Niñas 3-8*	1.642	575
Niños 9-13	2.279	798
Niñas 9-13	2.071	725
Niños 14-18	3.152	1.103
Niñas 14-18	2.368	829

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 6 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

* Un anexo (**ANEXO III**) precisará las condiciones para la nueva clase prevista para el curso 2022-2023, de educación infantil de 1er grado, niños de 2 años (TPS).

5.3.1. Expectativas de calidad del producto

El centro exige la trazabilidad de los productos propuestos en el servicio de restauración escolar y la "ficha del producto" de los productos elaborados.

El menú será el mismo para todos, adaptado a cada tramo de edad: 3 menús: Educación infantil (primer y segundo grado), Primaria y Secundaria. La segunda opción sólo será posible para Secundaria y el personal.

Las comidas deberán cocinarse en la cocina del centro con productos de primera calidad.

Se priorizará la utilización de productos orgánicos o biológicos en la medida de lo posible, siendo al menos un 25% de los productos utilizados en la elaboración del menú.

Las frutas y verduras frescas deberán ser preferentemente de temporada y ecológicas en la medida de lo posible.

Se deberán ofrecer frutas frescas todos los días. Deberán ser variadas, preferentemente de temporada y servidas de manera que los estudiantes puedan comerlas fácilmente. Para los alumnos y adultos que pasen por el autoservicio se ofrecerá cada día una selección de varias frutas.

Las verduras (principalmente frescas) deberán estar presentes en cada comida como entrante o acompañamiento del plato principal. Como mínimo los productos tales como patatas y zanahorias, deberán ser frescas y peladas en el momento.

La carne será de origen UE o incluso nacional cuando sea posible.

Se ofrecerá pescado del Mediterráneo o de la Costa Atlántica al menos una vez por semana, cumpliendo con los estándares de la "pesca sostenible". Están prohibidas las especies como la panga o la perca del Nilo. Las porciones de pescado se prepararán según la edad: sin espinas ni piel para los más pequeños.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 7 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

El pan será de calidad, sin aditivos, y se dará prioridad al pan de masa madre.

Los fritos se limitarán a una vez por semana.

Los productos procesados estarán limitados y serán objeto de una "ficha producto" que permita conocer el origen de los ingredientes y lugar de procesamiento (obligatorio origen UE), en la medida de lo posible de origen agrícola orgánico.

Las preparaciones con huevos como plato principal, se limitará a no más de una vez al mes.

Los platos deberán estar sazonados mínimamente y condimentados según las edades.

Los potenciadores del sabor, los aromas y colorantes artificiales quedarán prohibidos.

Se prohíben los OGM, los productos ionizados, los glutamatos y la carne separada mecánicamente.

También estará excluida la sustitución de la carne por productos a base de soja transgénica.

Toda modificación o mejora del menú una vez elegido, deberá ser comunicada al Lycée.

En el momento de la presentación de los menús se pondrá a disposición del centro una ficha con la composición y el origen de todos los productos servidos. Esta ficha podrá consultarse en todo momento.

En caso de fuerza mayor (corte de energía, inclemencia climática, etc ...) el prestatario del servicio se compromete a servir comidas a los alumnos.

Com el fin de asegurar una calidad mínima de los productos, el coste de las materias primas en el precio unitario no puede ser inferior a 1,50 € sin impuestos.

5.3.2. Tablón de anuncios

El menú se expondrá en la entrada de los comedores.

Se solicitará que se indique la composición de las ensaladas, así como los alérgenos presentes en los platos servidos para los alumnos y los adultos.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 8 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

Se indicarán las frutas y verduras orgánicas.

5.4. MENÚ PARA ALÉRGICOS, INTOLERANCIAS Y DIETA.

El prestatario del servicio propondrá menús alternativos a los usuarios con alergias, intolerancias alimenticias o que por cualquier otra razón médica el menú deba ser adaptado. La elaboración y la distribución de dichos menús adaptados será plena responsabilidad del prestatario.

A petición de la Dirección, el prestatario del servicio ofrecerá también comidas de dietas específicas por motivos médicos o ideológicos (sin gluten, vegetariano, sin cerdo, etc.).

La empresa se compromete a continuar con las acciones implementadas por el Lycée en materia de protocolo para alumnos alérgicos y dietas.

Estos menús deberán cumplir con los mismos criterios de calidad y acercarse lo más posible al menú básico o "basal".

5.5. OTRAS DISPOSICIONES.

5.5.1. Comisión de restauración

Una comisión para los menús compuesta por personal del Lycée, padres de alumnos y alumnos se reunirá cada trimestre. Estará presente el responsable del centro de la empresa.

Para un mismo grupo de alumnos y adultos, no podrá haber el mismo plato dos veces en un período de 7 días salvo para los entremeses, las ensaladas, productos lácteos y los postres.

Se planificarán los menús, teniendo en cuenta la temporada del año primavera-verano y otoño-invierno, en concertación con la comisión de restauración. Trimestralmente esta comisión validará los menús (mensuales) propuestos por el prestatario del servicio.

La empresa organizará cada mes, en concertación con la comisión de restauración del Lycée, un menú con tema gastronómico; este menú deberá adaptarse a cada tramo de edad y no se aplicará a los alumnos de educación infantil.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 9 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

Bajo petición de la Dirección, el prestatario propondrá a los usuarios con alergias o intolerancias alimentarias o cuyo menú deba ser adaptado por razones médicas, un menú específico. La elaboración y la distribución de estos menús adaptados se hará bajo la total responsabilidad del prestatario.

Bajo petición de la Dirección, el prestatario propondrá también menús sin cerdo y menús sin carne.

La empresa organizará, en concertación con la comisión de menús del Lycée, un servicio de Navidad más elaborado o festivo que el servicio diario y un menú especial de fin de curso en junio. El menú navideño tendrá las características de un menú navideño típico de la gastronomía francesa. Estos menús especiales serán para todos los usuarios del comedor, alumnos y personal.

Los menús serán accesibles para las familias por medio de la página web del lycée y bajo un formato validado por el lycée.

5.5.2. Cestas para picnic.

Se prepararán cestas para picnic para los alumnos medio-pensionistas que participaen en salidas pedagógicas (bajo pedido previo del lycée) o que tengan alguna actividad que no les permita comer en los comedores: torneo deportivo, reunión de delegados u outra actividad.

6.- OTROS SERVICIOS

6.1. LA GESTIÓN DE LA CAFETERÍA

La cafetería es para los alumnos de E.S.O. bachillerato y personal del centro.

Se deberá ofrecer una oferta variada:

- Bebidas sanas.
- Frutas frescas variadas, de preferencia de temporada, enteras y cortadas.
- Bocadillos, sandwiches, pizzas, wraps, siempre con opciones vegetarianas.
- Ensaladas variadas.
- Productos de repostería, pastelería casera.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 10 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

La lista de los productos en venta y el precio aplicable deberán ser aprobados previamente por la dirección del Lycée.

La empresa se compromete a cumplir estrictamente la normativa que rigen la restauración colectiva y la venta de productos azucarados y grasos, desde su entrada en vigor.

La empresa deberá asumir la gestión íntegra de la cafetería.

6.2. COMENSALES Y OTROS SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA.

La prioridad del servicio sigue siendo la oferta ofrecida a los alumnos, sin embargo, el Lycée podrá solicitar un servicio diferente durante la ejecución del contrato.

Las comidas de los comensales tendrán el mismo precio que la de los alumnos.

El prestatario ofrecerá gratuitamente:

- Desayuno bienvenida a todo el personal del centro en la "Apertura del curso escolar" (pré-rentrée); los dos primeros días lectivos de septiembre (sin presencia de alumnos).
- Comida (tipo buffet) a todo el personal del centro en la "Apertura del curso escolar" (pré-rentrée); los dos primeros días lectivos de septiembre (sin presencia de alumnos).
- Cena en Navidad a todo el personal del centro (aproximadamente a mitad de diciembre).
- Servicio de agua mineral semanal para el personal de administración, según costumbre.
- Menús gratuitos: 20 menús gratuitos diarios para el personal del Lycée.
- En la fiesta de carnaval, se ofrecerá en el recreo de la mañana para todos los alumnos una chocolatada con valencianas o similar.

7.- INICIATIVA DE DESARROLLO SOSTENIBLE.

7.1. CLASIFICACIÓN SELECTIVA

El Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps quiere hacer de sus espacios de restauración escolar lugares comprometidos con la clasificación y recogida de residuos

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 11 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

alimentarios. Desde el personal del comedor que tira sus peladuras hasta los niños que tienen que clasificar los restos de sus bandejas en las papeleras identificadas dispuestas en el comedor, toda una cadena de actores implicados que interviene para garantizar el buen desarrollo de estas operaciones y su anticipación. Es a través de la movilización que se ofrecen a todos. Es imperativo que el personal del comedor esté formado en la clasificación y recogida de desperdicios alimentarios. La formación prepara a todo el mundo para la organización de este dispositivo y sirve de recordatorio de las normas en vigor. Este tiempo de reflexión es esencial para que se articulen bien las distintas etapas que marcan el recorrido de un residuo, desde la clasificación durante la elaboración de las comidas, hasta la retirada de las papeleras, pasando por la implicación de los alumnos al finalizar su comida.

7.2. LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Tal y como establece el Anteproyecto de Ley para combatir el desperdicio de alimentos en España el adjudicatario del servicio de restauración tendrá que disponer de un plan de prevención para evitar el desperdicio alimentario, en particular gracias a donaciones a empresas sin ánimo de lucro o a bancos de alimentos. Para la donación de alimentos, el adjudicatario del servicio de restauración tendrá que firmar un convenio con las organizaciones beneficiarias, en el que se definan las condiciones de recogida, almacenamiento y transporte.

Cuando los alimentos no sean aptos para el consumo humano, tendrán que utilizarse para producir compost, contribuir a la alimentación de los animales, formar biogás o biocombustible, etc...

El adjudicatario del servicio de restauración tendrá que informar anualmente de las pérdidas de alimentos, así como del cumplimiento de sus planes de prevención de lucha contra el desperdicio alimentario.

En la actualidad el Lycée estudia y reflexiona sobre el desperdicio alimentario de sus alumnos, en lo que respecta a las comidas no consumidas o no terminadas.

7.3. LIMPIEZA

En cuanto a la limpieza de las zonas de restauración, el personal del comedor utilizará productos respetuosos con el medio ambiente, inocuos para la salud y certificados. Por lo tanto, los

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 12 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

candidatos a la licitación deberán incluir en su oferta una lista de los productos utilizados en su protocolo de limpieza.

7.4. MATERIALES Y PRODUCTOS

El prestador de servicios, en el marco de su actividad, deberá abandonar el uso, en la medida de lo posible de:

- Vajilla y cubertería de plástico desechable;
- El uso de materiales y productos que tienen un impacto en el medio ambiente y la salud;
- Recipientes de plástico de policarbonato o PVC destinados a ser calentados;
- Ollas y sartenes con revestimiento de flúor (Tefal y similares);
- Los utensilios de plástico se sustituirán por los de acero inoxidable;
- Aluminio;
- Productos domésticos (lista no exhaustiva: antibacterianos, triclosán, cloro, sosa cáustica, fosfatos, fenoles, parafina, vaselina, ácidos fosfórico, nítrico y sulfúrico, etoxilatos de alquilfenol, perfumes, laurilsulfato de sodio, nitrilotriacetato trisódico, MEA/DEA/TEA, sosa cáustica/hidróxido de sodio, 2-BE...)

8.- PERSONAL

8.1. OBLIGACIÓN DE SUBROGACIÓN

La empresa adjudicataria deberá disponer del personal necesario para realizar adecuadamente el servicio objeto del concurso detallado en la presente licitación. En aplicación con el artículo 44 de la «Ley del Estatuto de los Trabajadores», la empresa adjudicataria se subrogará en los derechos y obligaciones laborales y de Seguridad Social del personal a cargo de la empresa saliente que presta sus servicios en la actualidad. A tal fin, las empresas candidatas manifestarán conocer expresamente el alcance de dicha subrogación, a partir de la documentación completa que el Lycée les ha transmitido y que es la misma que éste ha recibido de la empresa saliente.

En el caso de que una vez producida la subrogación los costes laborales fueran superiores a los que se desprendieran de la información facilitada por el antiguo prestatario al Poder Adjudicador, la empresa ganadora tendrá acción directa contra el antiguo contratista.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 13 de 26





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

Asimismo, y sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de lo establecido en el artículo 44 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, el titular del contrato estará obligado a responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad social devengadas, aún en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo titular, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a este último. En este caso, el poder Adjudicador, una vez acreditada la falta de pago de los citados salarios, procederá a la retención de las cantidades debidas al prestador saliente para garantizar el pago de los citados salarios en tanto no se acredite el abono de éstos.

8.2. PERSONAL EXISTENTE EN EL CENTRO

Durante la visita a los locales, se les entregará a las empresas candidatas un documento con los datos necesarios para el estudio de la subrogación del personal, estos datos serán de carácter numérico y no se incluirá información de carácter personal (respetando la normativa RGPD). Estos datos el Lycée los ha recibido de la empresa saliente.

8.3. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO E INTERLOCUTOR

La empresa titular del acuerdo designará un delegado responsable del centro que estará presente en el lycée a jornada completa. Dicho delegado dominará los idiomas francés y español y deberá demostrar conocimientos de la cultura y de la gastronomía francesa y española. El Director Administrativo y Financiero del Lycée (o a la persona asignada por el DAF) será el interlocutor ante la empresa adjudicataria del servicio para cualquier planteamiento, sugerencia, reclamación, o cualquier otro tema en relación con el servicio ejecutado conforme a la presente Licitación.

8.4. CONTRATACIÓN DE NUEVO PERSONAL

Sin ser perjudicial a la obligación de subrogación en cuanto al personal actual, la empresa adjudicataria, que deberá velar en todo momento por ofrecer un servicio de calidad, podrá eventualmente contratar nuevo personal, de forma temporal o permanente. Dicho personal será de la responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicataria y su contratación contará siempre con la previa autorización de la Dirección del Centro. Asimismo, para el caso de que la empresa titular

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 14 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

desease reorganizar la plantilla subrogada, siempre deberá contar con el acuerdo de la dirección del Lycée.

Como consecuencia del incremento de los costes de este servicio adicional, se procederá cada año a la actualización del precio a repercutir en el menú por la empresa adjudicataria, teniendo en consideración de los costes directos.

Del mismo modo, la empresa adjudicataria se comprometerá durante toda la duración del contrato, a sustituir al personal de servicio y de vigilancia, bajo la autorización del Lycée, que tomará la jubilación, y pasará bajo la responsabilidad de la empresa adjudicataria.

8.5 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

8.5.1. Obligaciones frente al personal

La empresa adjudicataria se hará cargo de los salarios, seguros sociales, vacaciones remuneradas y demás derechos que la ley otorga a los empleados que realicen el servicio de la restauración del Lycée, siempre respetando las normas aplicables a estos efectos.

La empresa adjudicataria deberá cubrir la ausencia de todo su personal ausente por cualquier motivo (vacaciones, enfermedad, formación, ausencias no justificadas ...) en cuyo caso, la empresa adjudicataria estará obligada a comunicar a la Dirección del Lycée toda la información relativa a estas sustituciones (identificación del trabajador, descripción del puesto, posesión de la titulación y aptitudes requeridas por parte del trabajador sustituto para desempeñar la labor concreta).

8.5.2. Obligaciones de higiene y seguridad

La empresa adjudicataria será responsable de la higiene de las dependencias del servicio de restauración que están bajo su responsabilidad; cocina cafetería y comedores incluidos. Deberá implementar un protocolo de auto-control con atención especial en los puntos críticos del servicio en referencia a la normativa APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

La empresa adjudicataria deberá proveer al personal del uniforme que la misma tenga establecido, tanto para la cocina y preparación de las comidas, como para su distribución, vigilancia de los alumnos y la limpieza de las dependencias. A su vez, el personal queda obligado a vestir dicho uniforme.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 15 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

8.6 PREVENCIÓN DEL RIESGO LABORAL

La empresa adjudicataria deberá estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales, conforme a la Ley 31/1995 del 08 de noviembre.

En un plazo máximo de 30 días naturales desde la recepción de la comunicación de la adjudicación, la empresa deberá aportar al Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps toda la documentación relativa a la Evaluación de riesgos y Planes de Prevención relativos a cada uno de los puestos de trabajo necesarios para la realización del contrato de prestación.

Antes del comienzo de su actividad, la empresa adjudicataria deberá comunicar a la Dirección del Centro el nombre de la persona que actúe como Delegado de Prevención. Asimismo, la adjudicataria deberá designar uno o varios trabajadores par ocuparse de la actividad de prevención de riesgos, constituirá un servicio de prevención o concertará dicho servicio con una entidad especializada ajena a la empresa titular (ver artículo 24 de la ley 31/1995).

8.7. FORMACIÓN DEL PERSONAL

La empresa adjudicataria se hará cargo de la correcta formación de su personal conforme a los requisitos de la legislación vigente aplicable.

El personal de cocina y el personal encargado de la vigilancia de los alumnos, deberán seguir un programa anual de formación que estará adaptado a las necesidades y exigencias que el Lycée considere indispensables para el buen funcionamiento y la buena organización del servicio. La empresa presentará dicho programa global al final de cada curso escolar para el curso escolar siguiente.

La empresa certificará por escrito que todo el personal en contacto con los alimentos, ya sea durante la recepción de la mercancía o durante su manipulación, preparación y servicio habrán hecho el «Curso de Prevención y Manipulación de Alimentos en Restauración Colectiva» en base a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de productos alimenticios. La empresa titular saliente facilitará una copia del carnet de « Manipulador de Alimentos » o formación equivalente de la plantilla actual a la empresa adjudicataria entrante.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 16 de 26





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

El nuevo personal contratado, ya sea temporal o indefinido o con cualquier tipo de contrato, que vaya a tener contacto con los alimentos, deberá haber realizado dicho Curso y estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

Asimismo, todo el personal de vigilancia en contacto con menores deberá contar con una formación en primeros auxilios que habrá de ser actualizada regularmente.

8.8 SERVICIO DE APOYO Y VIGILANCIA

El servicio de apoyo y vigilancia durante el servicio de comedor escolar, de los alumnos que comen en el comedor escolar durante las horas de la comida, las horas anteriores y posteriores a la comida será realizada por la empresa adjudicataria del servicio de comedor.

La empresa adjudicataria será responsable de la vigilancia de todos los alumnos de infantil y primaria. La vigilancia del resto de los comensales la hará el Lycée.

El personal de vigilancia del servicio de comedor, además de la imprescindible presencia física durante la prestación del servicio en su conjunto, desarrollará las siguientes funciones:

- a) Cumplir con la labor de cuidado, atención educativa al alumnado y apoyo a las actividades establecidas en el marco del servicio de comedor escolar.
- b) Tareas relativas a la educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y una correcta utilización y conservación del menaje del comedor.
- c) Ayudar a los alumnos que por edad o por necesidades asociadas a condiciones personales especiales de discapacidad necesiten la colaboración y soporte de un adulto en las actividades de la alimentación y de aseo.
- d) Informar al equipo directivo del centro de cualquier incidencia relacionada con el desarrollo del servicio de comedor.
- e) Animar pequeños talleres para los alumnos en el patio.

Las dotaciones de personal para el seguimiento, el apoyo y la vigilancia de los alumnos en el servicio del comedor atenderán de la siguiente manera :

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 17 de 26





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

- a) Una persona por cada clase de educación infantil
- b) Dos personas por cada dos clases de educación primaria (hasta 5º de primaria).
- c) Además, 3 personas suplementarias deberán vigilar el patio y los aseos.

En todos los casos, la dotación del personal de atención educativa, apoyo y vigilancia deberá garantizar una atención adecuada del alumnado. La empresa adjudicataria acreditará la idoneidad profesional del personal que destine a las tareas de atención educativa, apoyo y vigilancia.

Dicho personal dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria y tendrá en todo caso los deberes y derechos inherentes a las relaciones laborales de conformidad con las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social e higiene en el trabajo.

La empresa titular deberá hacerse cargo de la limpieza ligada al servicio de restauración y asegurar dicha tarea por sus propios empleados.

En ningún caso y bajo ningún concepto el personal propio del Liceo asumirá labores de limpieza relacionada con el servicio restauración de la presente licitación.

La organización del servicio de este personal y sus cambios eventuales deberán ser sometidos a la aprobación previa por parte de la Dirección del Lycée.

9.- PREVENCIÓN DE ABUSOS SEXUALES

La empresa adjudicataria entrante deberá velar por el escrupuloso cumplimiento de lo estipulado en los artículos 57 y siguientes de la Ley Orgánica 8/2021, de 4 de junio, de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia, y en concreto de lo recogido en el artículo 57 que indica:

“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

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 18 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

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 com 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, todo el personal que pretenda el acceso y ejercicio de cualquier actividad que implique contacto habitual con menores en el Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps debe aportar la certificación negativa del Registro Central de delincuentes sexuales y de la trata de seres humanos. Por lo que la empresa adjudicataria entrante deberá solicitar dicho certificado a sus empleados y facilitar una copia de los mismos a la Dirección del Lycée. Alternativamente, la empresa adjudicataria deberá acreditar al Lycée que todos sus trabajadores disponen de dicha certificación.

10.- NO DISCRIMINACIÓN

La empresa titular garantizará durante la ejecución del contrato la adopción de medidas para prevenir el acoso sexual y el acoso por razón de sexo en el trabajo. Realizará durante la ejecución del contrato campañas informativas y acciones de formación, con el fin de evitar y erradicar el acoso sexual y por razón de sexo en relación con el personal adscrito a la ejecución del contrato.

Asimismo, la empresa titular adoptará durante la ejecución del contrato medidas específicas en materia de igualdad para el personal adscrito a la ejecución del mismo de acuerdo con las exigencias legales en la materia y presentará al Lycée un informe anual de dichas medidas.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 19 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

11.- MATERIAL PROPIEDAD DEL PODER ADJUDICADOR. INVENTARIO.

El material mencionado en el Anexo II, propiedad del poder adjudicador, se pondrá a disposición de la empresa titular entrante para el desempeño de sus funciones. El titular declara que esos elementos y todos aquellos puestos a su disposición por el Lycée se encuentran en buen estado y perfecto funcionamiento y se obliga por él y sus trabajadores a realizar un uso responsable y cuidadoso de los mismos.

12.- EXIGENCIAS EN MATERIA DE CERTIFICACIONES OFICIALES.

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación los candidatos deberán acreditar estar en posesión del Número de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor para la prestación de este tipo de servicios en los centros docentes, y relativo al centro de producción.

Igualmente, serán responsables de las notificaciones a la autoridad sanitaria del comedor escolar de la oferta, a efectos de sus registros con anterioridad al inicio de la actividad. Asimismo, deberá comunicar cualquier cambio significativo o cese de dicha actividad.

Las empresas titulares deberán estar en posesión de las certificaciones y/o ISOS siguientes: ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 45000, IAGNET SR10.

Asimismo, será responsabilidad de la empresa titular el cumplimiento de todos los aspectos recogidos en la normativa aplicable en materia de higiene de los alimentos, en base a lo estipulado en el artículo 17.1 del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo de 28 de enero de 2002.

Es requisito indispensable que la empresa titular tenga un informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios oficiales de control competentes o informe favorable de auditoría sobre la implantación y/o aplicación de la norma UNE-EN ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, o norma equivalente, emitido por una empresa certificadora autorizada para ello. La fecha de emisión del citado informe no puede ser superior a 6 meses antes de la fecha de la presentación de las ofertas. Como parte fundamental en el seguimiento y control de la ejecución de los contratos será el resultado de los controles sanitarios oficiales realizados por la autoridad sanitaria competente.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 20 de 26





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

Además, la empresa titular se compromete a obtener la certificación de “comedor sostenible” durante el primer año del contrato y a mantenerla durante toda la duración del mismo. Las condiciones imprescindibles para obtener dicha certificación son en particular: compra de proximidad y logística de bajo impacto ambiental, control nutricional de la alimentación, reciclaje y revalorización de residuos, consumo responsable de los recursos, reducción del desperdicio alimentario, formación y sensibilización de los grupos de interés, y responsabilidad social corporativa.

También se compromete a obtener la certificación oficial sobre alergias alimentarias y a impartir la formación específica necesaria a su personal sobre los alérgenos alimentarios.

La empresa también deberá garantizar el cumplimiento de las normas sobre alergias y seguridad alimentaria.

Finalmente, la empresa titular deberá acreditar estar en posesión de la certificación ambiental relativa a la norma ISO 14001 para demostrar su compromiso con el respeto ambiental.

13.- DURACIÓN DEL CONTRATO Y RESOLUCIÓN

La prestación del servicio y por tanto el período de facturación del mismo se iniciará el 01 de septiembre de 2022 para un período de 4 años, es decir que finalizará el 31.08.2026.

Dicho período será obligatorio para las ambas partes, salvo incumplimiento del contrato por una de las partes. La comunicación de resolución se realizará con un plazo de preaviso de dos (2) meses por cualquier medio admitido en derecho.

No obstante, lo anterior, el presente contrato entrará en vigor desde la fecha de su firma entre el 01 y el 08 de julio de 2022 a los efectos de coordinar con el prestatario saliente la transferencia de las funciones ligadas a esta licitación.

La empresa entrante se compromete desde la firma del contrato objeto de la presente licitación, a facilitar en todo lo necesario el traspaso de funciones a la nueva empresa entrante en el momento en que se produzca el cambio de prestatario sea por el motivo que sea.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 21 de 26





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

14.- PRESTACIONES Y GASTOS A CARGO DEL LYCÉE FRANÇAIS INTERNATIONAL D'ALICANTE PIERRE DESCHAMPS.

Serán por cuenta del Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps el mantenimiento de las instalaciones, la adquisición, mantenimiento y renovación de la maquinaria y cualesquiera otros elementos necesarios para el desarrollo del buen servicio de restauración escolar.

El Lycée asumirá el coste del agua, del gas y de la luz. Asimismo el Lycée pondrá a disposición de la empresa adjudicataria una línea telefónica cuyo coste de abono y llamadas correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria responsabilizará a su personal para que se haga un buen uso de los recursos respetando siempre las reglas de seguridad.

15.- COBERTURA DE RIESGOS POR RESPONSABILIDAD CIVIL Y ACCIDENTES

La empresa adjudicataria deberá contratar y mantener vigente durante todo el contrato un seguro de responsabilidad civil empresarial e intoxicación alimentaria, incluyendo como riesgos asegurados entre otros la actividad de elaboración y servicio de las comidas en comedores escolares, así como la guardia y vigilancia de los alumnos durante las comidas y los recreos anteriores y posteriores a dichas comidas. Este seguro cubrirá un importe de (dos millones de euros) 2.000.000 de euros en cualquier supuesto de responsabilidad civil por el ejercicio de su actividad en el Lycée, considerando como posibles perjudicados a los destinatarios del servicio y al propio Centro. Asimismo, la empresa adjudicataria contratará y mantendrá vigente un seguro de accidentes de un mínimo de (ciento setenta y cinco mil euros) 175.000 euros por siniestro. En ambos casos la empresa aseguradora será una compañía de seguros notoriamente solvente, de primer orden.

La empresa titular entregará al Lycée una copia de dichos seguros a lo largo del mes de agosto de 2022.

16.- TRASPASO DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.

La empresa adjudicataria deberá coordinarse con la empresa saliente para el correcto funcionamiento del servicio desde el primer día. La empresa adjudicataria se obliga a realizar

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 22 de 26





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

todas las gestiones pertinentes para la puesta en marcha del servicio el día 01 de septiembre de 2022. La empresa entrante se compromete del mismo modo a realizar las gestiones necesarias para traspasar el servicio a la nueva empresa tras la finalización de este contrato en 2026.

17.- PROPUESTAS DE MEJORA DE LAS INSTALACIONES DE RESTAURACIÓN

La empresa propondrá un plan de mejora de las instalaciones de restauración. Se tratará de :

- Aislamiento acústico de los comedores.
- Registro automático de los comensales, compatible con el programa de facturación actual del Lycée (EDUKA)
- Mejorar el espacio de la cafetería.

18.- CONDICIONES DE PAGO Y ACTUALIZACIÓN DE LAS TARIFAS

Las facturas deben presentarse al comienzo de cada mes y deben especificar el número de menús/comidas servidos, la lista de nombres del personal asignado al servicio y el comprobante de pago de las contribuciones a la seguridad social e impuestos asociados.

La moneda de pago es el euro (€).

Las facturas se abonarán en los 30 días posteriores a la contabilización de las mismas. Los pagos se realizan mediante transferencia bancaria.

El 01 de septiembre de cada año el precio de cada servicio de comida o menú podrá ser revisado mediante acuerdo expreso entre la dirección del centro y el prestador del servicio de restauración, teniendo en cuenta el IPC de Alimentos y bebidas no alcohólicas interanual. La primera revisión no podrá tener lugar antes del 01 de septiembre de 2023.

Será obligación de la empresa titular, además de las recogidas en otros apartados del presente pliego de prescripciones técnicas y en cualquier otro documento integrante del DCE la asunción, a su riesgo y ventura, el descenso de comensales en los comedores en los que preste el servicio de comedor escolar durante el curso.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 23 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

19.- REINTEGRO – CANON DE EXPLOTACIÓN CAFETERÍA

La empresa titular deberá abonar al Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps un porcentaje del 20 % de la recaudación obtenida de las ventas en la cafetería. Dicho canon se liquidará al final de cada mes.

20.- MARCO LEGISLATIVO ALIMENTARIO APLICABLE (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 requisitos generales de la legislación alimentaria;
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre 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 controles y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación y los reglamentos sobre alimentos y piensos en materia de sanidad y bienestar animal, sanidad vegetal y 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, sobre 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 ejecución para determinados productos de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales en de conformidad con lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 y 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a las

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 24 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

disposiciones del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y que modifica los Reglamentos (CE) Nos. 853/2004 y 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 *Trichinella* en la carne.
- Real Decreto 1086/2020, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene en la elaboración 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 de 2003, sobre seguridad general de los productos.
- Real Decreto 191/2011 sobre el registro sanitario general de empresas alimentarias y alimentarias, así como el Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro sanitario general de empresas alimentarias y alimentarias, y otras cuatro regulaciones relacionadas también son aplicables.
- Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública.
- La empresa también debe cumplir con los autocontroles previstos en el sistema APPCC.
- La empresa cumplirá con la ley de seguridad alimentaria y nutrición, particularmente en lo que se refiere a la comercialización de determinados productos. Así, el artículo 40.6 de dicha norma establece que: "en las escuelas infantiles, primarias y secundarias no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y en azúcares. Estos contenidos se establecerán reglamentariamente".
- Finalmente, la empresa titular respetará cualquier otra norma europea, nacional, local y/o autonómica de aplicación.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 25 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger





**Lycée français
international
d'Alicante
Pierre Deschamps**

21.- PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN:

Las reglas del presente procedimiento de licitación figuran en el documento Reglamento de Consulta (RC) incluido en el DCE de la licitación.

réseau mlfmonde

Lycée français international d'Alicante Pierre Deschamps
Établissement homologué par le ministère français de l'Éducation nationale
Camino de Marco, 21 03560 El Campello Espagne
Tél. : (34) 965 262 508 | Fax : (34) 965 659 938 | www.lfalicante.org

Página 26 de 26



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger

