

AGENCE POUR L'ENSEIGNEMENT FRANÇAIS À L'ÉTRANGER

LICEO FRANCÉS DE BARCELONA

Contrato de servicios de restauración

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS (PCT)

Lote 1 - Servicio de restauración

+

Lote 2 - Servicio de vigilancia (monitorado)

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 n.º 2018-1074, de 26 de noviembre de 2018, y del decreto n.º 2018-1075, de 3 de diciembre de 2018 (CCP).

Fecha y hora de presentación de ofertas: 29 de mayo de 2023 a las 11:00 h. CET

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN DEL CENTRO	4
2. OBJETO CONTRACTUAL	4
3. RESTAURACIÓN ESCOLAR.....	5
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO	5
4.1 INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO	6
4.2 PRERROGATIVAS ASOCIADAS AL FUNCIONAMIENTO Y DESARROLLO DE LAS COMIDAS.	8
4.3 INSTALACIONES TÉCNICAS	8
5. OFERTA GASTRONÓMICA.....	9
5.1 TIPO DE SERVICIO ORDINARIO PARA LAS DOS SEDES	9
5.2 GRAMAJE	12
5.3 CALIDAD Y COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS	12
5.4 COMIDAS PARA ALUMNOS ALÉRGICOS Y COMIDAS CON RESTRICCIONES DIETÉTICAS	16
5.5 OTRAS DISPOSICIONES	17
6. OTROS SERVICIOS	18
6.1 CAFETERÍA DE LOS ALUMNOS	18
6.2 COMENSALES / CAFETERÍA DEL PERSONAL.....	18
6.3 SERVICIOS EXTRAORDINARIOS	18
7. INICIATIVA E3D	19
7.1 LEY EGALIM.....	19
7.2 CARBON-SCORE	20
7.3 SEPARACIÓN DE RESIDUOS	20
7.4 LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO	20
7.5 LIMPIEZA.....	22
7.6 MATERIALES Y PRODUCTOS	22
8. BALANCES E INFORMES.....	23
8.1 BALANCE MENSUAL.....	23
8.2 BALANCE ANUAL.....	23
9. PERSONAL NECESARIO	24
9.1 OBLIGACIÓN DE SUBROGACIÓN.....	24
9.2 PERSONAL PREEXISTENTE DEL CENTRO	24

9.3 SUPERVISIÓN DEL SERVICIO E INTERLOCUTOR	25
9.4 CONTRATACIÓN DE NUEVO PERSONAL	25
9.5 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA TITULAR	25
9.6 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	26
9.7 FORMACIÓN DEL PERSONAL	26
9.8 SERVICIO DE LIMPIEZA.....	27
10. LOTE 2 SERVICIO DE VIGILANCIA Y MONITORADO DE LOS ALUMNOS	27
10.1 FUNCIONES DEL PERSONAL DEL TITULAR DEL LOTE 2:	27
10.2 SOBRE LOS VIGILANTES / MONITORES (LOTE 2)	28
10.3 ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO	29
11. PREVENCIÓN DE LOS ABUSOS SEXUALES	29
12. NO DISCRIMINACIÓN	30
13. MATERIAL PROPIEDAD DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN. INVENTARIO	31
14. REQUISITOS EN MATERIA DE CERTIFICADOS OFICIALES	31
15. VIGENCIA DEL CONTRATO DE SERVICIOS Y RESOLUCIÓN	31
16. SERVICIOS Y GASTOS A CARGO DEL LICEO FRANCÉS DE BARCELONA	32
17. COBERTURA DE RIESGOS.....	32
18. TRASPASO DEL SERVICIO.....	32
19. CONDICIONES DE PAGO Y ACTUALIZACIÓN DE LOS PRECIOS	33
20. REINTEGRO CON CARGO A LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS.....	33
21. MARCO LEGISLATIVO APLICABLE EN MATERIA ALIMENTARIA (lista no exhaustiva)	34
22. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN	35

1. PRESENTACIÓN DEL CENTRO

El Liceo Francés de Barcelona (LFB) es un centro escolar francés sito en Barcelona (España) perteneciente a la red de la Agence pour l'Enseignement Français à l'Étranger (AEFE).

El LFB se divide en dos sedes radicadas en diferentes lugares:

- La sede principal de Pedralbes, sita en C/ Bosch i Gimpera 6-10, 08034, Barcelona, acoge a los alumnos de primaria y secundaria (desde la escuela *élémentaire* hasta la clase de *terminale*).
- La sede de Munner, sita en Carrer de Munner 5, 08022, Barcelona, acoge a los alumnos de *maternelle* (infantil).

El LFB puede acoger hasta 3.000 alumnos en total, 2.600 en la sede de Pedralbes y 400 en la sede de Munner. El Liceo Francés de Barcelona es un centro reconocido por la excelencia de su enseñanza, con una fuerte identidad que descansa en su multiculturalismo, en sus valores humanistas y en una prolongada historia con Cataluña y España tras casi un siglo de existencia.

Desde hace algunos años, el Liceo Francés de Barcelona se ha embarcado en un ambicioso proyecto como centro, uno de cuyos ejes principales es el desarrollo sostenible. En el ámbito de la restauración, el LFB se ha marcado como objetivos reducir su huella ecológica, promover una alimentación saludable y sostenible, y mejorar la formación de los ecociudadanos del futuro. Esta iniciativa global y transversal se traduce, más concretamente, en las siguientes áreas temáticas: la separación de residuos, la reducción y el reciclaje de desechos, la ecomovilidad, la alimentación saludable, la solidaridad, el respeto de la biodiversidad, el ahorro de energía, etc.

El LFB 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 LFB 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).

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 LFB, así como a su salud, higiene y realización.

- **Anexo 1: Plantilla por nivel: número de alumnos y de clases**
- **Anexo 2: Equivalencias entre los sistemas pedagógicos francés y español**

2. OBJETO CONTRACTUAL

El **LOTE 1** del contrato de servicios tiene como objeto la restauración escolar e incluye en particular los siguientes aspectos:

1. La producción y distribución de comidas para los alumnos y trabajadores del Liceo Francés de Barcelona en sus dos sedes: Pedralbes y Munner;
2. Cafetería de los alumnos de *lycée*: el servicio de cafetería y de comidas *in situ* o para llevar destinado los alumnos del nivel de *lycée* (clases de 2ª, 1ª y *terminale*) y la limpieza de la zona de restauración;
3. Cafetería y comedor del personal: el servicio de cafetería y de comidas, y la limpieza de la zona de restauración del personal;

4. La limpieza de las instalaciones del servicio de restauración (cocinas, comedores, cafeterías, zonas para comer en los jardines, terrazas) en ambas sedes (Pedralbes y Munner);
5. La prestación de servicios extraordinarios en el marco de eventos o reuniones (recepciones, cócteles, etc.) previa solicitud de la Dirección del centro.

El **LOTE 2** del contrato de servicios tiene como objeto la vigilancia de los alumnos y el monitorado, e incluye en particular los siguientes aspectos:

1. La vigilancia de los alumnos durante la pausa del mediodía, tanto durante la comida (en los comedores) como en los patios, y ello en ambas sedes, con las especificidades que puedan estipularse en el presente Pliego de condiciones técnicas.

LOTE 1 y LOTE 2

Toda mención incluida en el presente Pliego de condiciones relativa al servicio de vigilancia de los alumnos (monitores) debe entenderse como una referencia al **LOTE 2**.

3. RESTAURACIÓN ESCOLAR

El servicio consiste en la elaboración diaria de los diferentes platos que compongan los menús en la cocina central de la sede de Pedralbes, bajo la responsabilidad de un/a jefe/a de cocina y un/a nutricionista.

La sede de Munner dispone de una pequeña cocina en la que se entregarán, mediante un servicio de transporte en caliente, las comidas de los alumnos y el personal de *maternelle* elaboradas en la sede principal de Pedralbes.

Los licitadores deberán acreditar que disponen de una cocina central exterior que se ubique a una distancia del Liceo Francés de Barcelona lo suficientemente reducida como para garantizar la entrega y el servicio de comidas en un contexto de emergencia o de fuerza mayor (avería eléctrica, inclemencia climática, etc.) y/o a solicitud de la Dirección del Liceo (exclusivamente en el supuesto de que, durante un periodo de tiempo definido o indefinido, no sea posible hacer las comidas en la sede).

En caso de llevarse a cabo reformas u obras de ampliación de las zonas de restauración del LFB que puedan prolongarse durante varias semanas, el contratista seleccionado deberá tener la capacidad, si procede, de elaborar todas las comidas fuera de la sede (cocina central) y entregarlas en caliente o en frío, según proceda, a las dos sedes del LFB, de acuerdo con las modalidades que puedan acordarse con la Dirección del LFB. Durante dicho periodo de obras, los precios de las comidas facturados por el contratista seleccionado deberán seguir siendo los mismos.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO

El número de comidas que se sirven cada día depende del calendario escolar y del periodo del año (especialmente septiembre, mayo y junio), así como del nivel de actividad del Liceo (viajes escolares, huelgas, inclemencias climáticas, exámenes, pandemia u otras circunstancias).

Anexo 3: Distribución de las comidas a lo largo de una semana

Anexo 4: Distribución de las comidas a lo largo de un año

Anexo 5: Calendario escolar

4.1 INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

4.1.1 Restaurante de la sede principal (Pedralbes)

Incluye 1 comedor grande + una terraza exterior, con 2 líneas de autoservicio, para un total de 400 asientos.

En este comedor comen los alumnos de *élémentaire*, *collège* y *lycée*.

Entrada	Salida	Comedor	Plantilla	N.º de clases
11:30 h.	12:00 h.	CP + CE1	300	12
12:00 h.	12:30 h.	CE2	160	6
12:30 h.	13:00 h.	CM1	160	6
13:00 h.	13:30 h.	CM2	180	7
12:30 h.	14:30 h.	Alumnos de <i>collège</i> + <i>lycée</i>	1.000	60
TOTAL			1.800	91

a) Élémentaire:

- Lunes, martes, jueves y viernes

Comen cada día 700 alumnos aproximadamente (promedio del curso escolar 2022/2023).

El servicio funciona a partir de las 11:30 h. (véase la tabla pormenorizada incluida más adelante) de acuerdo con las siguientes condiciones:

- Se sirve en la mesa a 100 alumnos de CP aproximadamente;
- 600 alumnos aproximadamente, entre CE1 y CM2, comen en bandeja pasando por las líneas de autoservicio.

- Miércoles

Este día las clases acaban a las 12:30 h. y los alumnos tienen la posibilidad de quedarse a comer en la cantina (en 2022/2023, unos 200 alumnos de *élémentaire* comen en la cantina los miércoles). Esta cifra puede variar de un año a otro.

Las porciones deben adaptarse y cortarse en función de la edad de los alumnos (de 6 a 11 años).

- ❖ **LOTE 2** El personal del contratista deberá ocuparse de la vigilancia de los alumnos de primaria en el comedor; este servicio incluye asimismo el cuidado de los alumnos al salir de clase y la vigilancia de los mismos en el patio, durante la pausa del mediodía, entre las 11:30 h. y las 14:00 h., con vistas a facilitar la gestión del servicio de restauración escolar.

A título informativo, el dispositivo de vigilancia desplegado por el contratista actual se traduce en un equipo de 34 monitores que se reparten como sigue:

- 1 monitor por clase de *élémentaire*, es decir, 31 monitores;
- 2 monitores adicionales en el comedor escolar;
- 1 monitor para la ludoteca.

b) Secundaria - Collège

- Los lunes, martes, jueves y viernes comen en la cantina 750 alumnos de *collège* aproximadamente.
- Los miércoles, aunque las clases terminan a las 12:30 h., se ofrece a los alumnos de *collège* la posibilidad de quedarse a comer en la cantina. En 2022/2023 comen en la cantina unos 200 alumnos de *collège* (esta cifra puede variar de un año a otro).

c) Secundaria - Lycée

- Los lunes, martes, jueves y viernes comen en la cantina 250 alumnos de *lycée* aproximadamente. El flujo de alumnos es continuo entre las 12:30 h. y las 14:30 h.
- Los miércoles se ofrece a los alumnos de *lycée* la posibilidad de quedarse a comer en la cantina. El servicio comienza a las 12:30 h. y acaba a las 14:30 h. En 2022/2023 se han inscrito para comer en la cantina los miércoles unos 100 alumnos (esta cifra puede variar de un año a otro).

Todos los alumnos de secundaria hacen uso de las líneas de autoservicio y son vigilados por el personal del LFB.

La empresa adjudicataria se responsabilizará del servicio, de la separación de residuos y de la limpieza de los comedores y la vajilla. No obstante, al dejar la bandeja los alumnos proceden ya a una separación de residuos (biorresiduos, envases, pan).

4.1.2 El restaurante de *maternelle* (Munner)

Las comidas se preparan en la cocina central del LFB en Pedralbes y luego se entregan mediante un servicio de transporte en caliente a la sede de *maternelle* (Munner).

La cocina de *maternelle* cuenta con los siguientes elementos: armarios calentadores, un armario frigorífico, un túnel de lavado y una encimera refrigerada. Además, posee una zona de cocción y un horno para cocinar a la plancha, freír, etc.

El comedor de *maternelle* tiene una capacidad de 117 plazas.

- Los lunes, martes, jueves y viernes comen en la cantina, de 12:00 h. a 14:00 h., 330 alumnos de *maternelle* aproximadamente.
- Los miércoles no hay servicio de restauración para los alumnos de *maternelle*.

La empresa contratista se responsabilizará del traslado de las comidas a la sede. La empresa adjudicataria se responsabilizará asimismo del servicio, de la separación de residuos y de la limpieza del comedor y la vajilla, así como de la vigilancia durante la comida.

- ❖ **LOTE 2** El personal del contratista se encargará de vigilar y prestar ayuda a los alumnos de *maternelle* en el comedor.

Los monitores del prestador del servicio de restauración se encargarán de la vigilancia de los alumnos en el patio durante la pausa del mediodía y de su traslado hasta el comedor. Se estima que actualmente se requieren 19 monitores, aunque esta cifra puede variar en función de las necesidades y de la plantilla del LFB

4.1.3 Cafetería de los alumnos

El prestador del servicio se encargará por completo de la gestión de la cafetería, que incluye los siguientes aspectos:

- La oferta propuesta a los alumnos, es decir, el menú del día, aperitivos, bocadillos, ensaladas, fruta, bebidas, etc. Tanto dicha oferta como los precios de venta deben ser previamente aprobados por el LFB.

- La gestión directa de las ventas.
- El servicio a los alumnos y la limpieza de la oficina, la sala de restauración y la zona de comidas delante de la cafetería. Junto a la cafetería hay una pequeña cocina con una zona de preparación y hornos.

La cafetería de los alumnos deberá abrir a las 8:00 h. (para ofrecer a los alumnos de *lycée* la posibilidad de desayunar *in situ*) y permanecer abierta de manera ininterrumpida hasta las 18:00 h. (con presencia de personal). La zona de restauración de la cafetería incluye aproximadamente 50 asientos en el interior, además de mesas en la terraza.

4.1.4 Cafetería del personal

La cafetería del personal cuenta con una línea de autoservicio, un comedor con 50 asientos y una terraza con 70 asientos.

Esta zona de restauración para el personal abre durante la pausa del mediodía (comida), entre las 11:30 h. y las 15:00 h.

Recibe unos 150 comensales al día (los lunes, martes, jueves y viernes) y unos 100 comensales los miércoles.

Además de la comida del mediodía, la zona de restauración del personal funciona también como cafetería entre las 7:30 h. y las 18:00 h.

El prestador del servicio se responsabilizará del funcionamiento de este restaurante (servicio y limpieza).

4.2 PRERROGATIVAS ASOCIADAS AL FUNCIONAMIENTO Y DESARROLLO DE LAS COMIDAS

Los horarios de las comidas y el tránsito ordenado de los alumnos son competencia del LFB. Podrán modificarse en función de las necesidades del centro.

La empresa adjudicataria deberá garantizar el servicio con plena observancia de las normas vigentes en materia de higiene y seguridad alimentaria.

En el supuesto de que la demanda se vea modificada respecto del pliego de condiciones por motivos que no estén vinculados a una obligación reglamentaria o legal, el Liceo asumirá los costes relacionados, previa presentación de la correspondiente propuesta, que deberá ser aprobada.

4.3 INSTALACIONES TÉCNICAS

4.3.1 Sede de Pedralbes

4.3.1.1 La cocina principal

La cocina da directamente al comedor.

Se compone de una zona de cocción, una zona de preparación, una zona de preparación en frío y una zona de lavado.

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.; **véase el anexo 6**).

Todo el material es propiedad del LFB.

El Liceo podrá adquirir el material adicional que pueda ser necesario para la perfecta ejecución del contrato, previa aprobación de la propuesta del contratista (que deberá presentar varios presupuestos a efectos de comparación) y/o a requerimiento de los servicios sanitarios de Cataluña.

4.3.1.2 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.

La empresa dispondrá de una oficina para los responsables de centro, de aseos y de vestuarios para su personal.

4.3.1.3 Anexo de la cafetería de los alumnos de *lycée*

Una pequeña cocina de 12 m² da a la cafetería; está equipada con una encimera y 2 pequeños hornos, así como una placa de cocción.

4.3.1.5 Anexo de la cafetería del personal

Junto al mostrador de la cafetería del personal hay una sala de preparación.

4.3.2 Sede de Munner (*maternelle*)

4.3.2.1 Anexo de la cocina de *maternelle*

Junto al comedor hay una cocina equipada con encimeras y armarios calentadores o frigoríficos, un horno, una placa de cocción y fogones de gas, así como un túnel de lavado. La empresa dispondrá de una oficina para el responsable de centro, de aseos y de vestuarios para su personal.

Anexo 6: Lista del material de cocina en las dos sedes (Pedralbes y Munner)

Anexo 7: Plano de las cocinas (Pedralbes y Munner)

5. OFERTA GASTRONÓMICA

5.1 TIPO DE SERVICIO ORDINARIO PARA LAS DOS SEDES

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

Cada día se propondrá un menú con varias opciones (véase más abajo). Los menús, decididos y aprobados por el LFB a través de su comisión de restauración, deberán respetarse rigurosamente. Los menús deberán ser aprobados previamente por un/a nutricionista con vistas a alcanzar los objetivos nutricionales previstos en relación con cada grupo de edad, así como el equilibrio alimentario recomendado por las autoridades sanitarias.

El titular no podrá introducir cambios en los menús sin la autorización previa de la Secretaría General, salvo en los siguientes supuestos:

- A solicitud expresa del centro.
- En caso de que existan limitaciones reconocidas e independientes de la voluntad del titular (carencias o problemas de suministro, huelga, averías eléctricas, etc.).
- En caso de producirse algún problema o incidencia de primer orden (del tipo de las vacas locas, u otra) susceptible de generar una situación de riesgo sanitario.

Menús temáticos

A lo largo de todo el año debe planificarse la realización de menús temáticos de acuerdo con las siguientes condiciones:

- Un menú temático (que destaque un producto, una gastronomía del mundo, etc.) como mínimo al mes, que podrá ir acompañado de un programa de actividades, de la presentación de productos concretos procedentes de productores locales, etc.
- Deberán planificarse asimismo menús específicos relacionados con determinados acontecimientos (Semana del Gusto, Semana del Chocolate, Semana del Desarrollo sostenible, Día de la Mujer, etc.) y festividades (Navidad, Reyes, Pascuas, etc.), que también podrán ir acompañados de actividades relacionadas.

Bandeja de comida

Cada comida debe constar de 5 elementos: 1 entrante, 1 plato principal con guarnición, 1 postre o lácteo, 1 fruta, 1 pan.

- a) Composición típica de una bandeja de comida para un alumno de *maternelle* (menú predefinido sin opciones entre las que elegir)

El objetivo es preparar menús para niños de entre 3 y 6 años. Los menús estarán predefinidos (sin posibilidad de elección) y constarán de:

- Un entrante frío o caliente con al menos 1 vegetal crudo. Durante el periodo invernal deberán ofrecerse sopas caseras con verduras variadas.
- Un plato a base de carne o pescado, o vegetariano, servido con al menos 1 verdura cocida y 1 alimento feculento.
- El postre podrá ser un lácteo de tipo yogur/crema de postre, queso en porciones individuales o un pastel. Debe planificarse como mínimo un postre casero a la semana.
- Una fruta de temporada, entera, pelada o cortada (según la edad).

A los alumnos de *maternelle* se les proporciona también un tentempié por la mañana. Este tentempié deberá ajustarse a las recomendaciones de la OMS y tener en cuenta los siguientes aspectos:

- La calidad y variedad de los productos;
- La facilidad para distribuir los productos entre los alumnos, de modo que el personal encargado de hacerlo pueda llevar a cabo la tarea de manera sencilla;
- La cantidad, que deberá ser acorde a la edad de los alumnos, de modo que queden saciados y al mismo tiempo se evite el desperdicio;
- Las características de seguridad e higiene de los productos fuera de la cocina (conservación, distribución en clase o en el patio de recreo, etc.).

El titular deberá solicitar la aprobación previa del LFB en relación con este tentempié dirigido a los alumnos de *maternelle*. El tentempié deberá regirse por requisitos nutricionales y de calidad idénticos a los previstos para la comida.

- b) Élémentaire, collège y lycée (clases de 6ª a terminale, 3 entrantes a elegir, 3 postres a elegir y 2 platos principales y 2 guarniciones a elegir):

Los menús dirigidos a los alumnos desde CP hasta *terminale* y a los adultos, así como el menú básico, deberán regirse por las siguientes características:

- Un bufé de tipo «*salad bar*» con diversos ingredientes, entre ellos:
 - Al menos 2 a base de proteínas (atún, pescado, huevo duro, daditos de jamón, queso *feta* o *mozzarella*, daditos de queso...);
 - 3 a base de vegetales crudos (hortalizas, leguminosas, etc.; ingredientes que permitan ofrecer un entrante saludable, variado y de temporada).

Esta opción se ofrecerá como alternativa al plato principal (plato grande) o el entrante (plato pequeño) y constituirá uno de los 5 elementos de la bandeja.

- Durante el periodo invernal deberán ofrecerse sopas variadas como entrante.
- En todas las comidas deberán ofrecerse condimentos como cebollas, cebollas blancas o pepinillos.
- Deberán ofrecerse varias salsas y aliños. *El aceite utilizado como acompañamiento de los vegetales crudos deberá ser exclusivamente aceite de oliva virgen extra español de 1ª prensada en frío, si es posible procedente de agricultura ecológica.*
- Un plato de carne cocinada o de pescado, con acompañamiento (verduras, alimentos feculentos), o un plato vegetariano con guarnición;
- Cada día, el menú deberá permitir a los que lo deseen (con la salvedad de los alumnos de *maternelle*) componer una bandeja vegetariana (Ley EGAlim).
- Un postre, que podrá ser: queso en porciones individuales o un yogur (u otro producto lácteo a elegir), un pastel o una crema de postre, y que irá acompañado de una fruta de temporada.
- Los productos propuestos deben ser saludables y de calidad.
- Deberán proponerse diferentes tipos de pan (en porciones o rebanadas) en función del menú; la opción de tipo «*baguette* tradicional» deberá ofrecerse siempre.

c) Personal

Dos posibilidades a elegir:

- «Menú completo», es decir, una bandeja de comida con 5 elementos (menú idéntico al de los alumnos), con la posibilidad de elegir una segunda opción de menú.
- «Plato único» con 3 elementos (uno de ellos debe ser el plato principal).

El menú del personal deberá tener las mismas características que el de los alumnos (b): *salad bar*, sopas, condimentos, menú vegetariano, postre, etc.

Además, como parte del dispositivo de restauración y cafetería, el personal deberá tener la posibilidad de confeccionar su propio plato eligiendo entre los siguientes ingredientes:

- Una opción de verduras al vapor
- Una opción de plancha a solicitud (pescado fresco, ternera de Girona (local), filete de cerdo, filete de pollo)
- Una alternativa de plato vegetariano
- Hortalizas y leguminosas variadas
- Bufé de ensaladas variadas y vegetales crudos (*salad bar*)
- Surtido de panes variados
- Postres variados (fruta fresca cortada, fruta fresca entera, postre «casero»)
- Combinación de platos variados
- Bocadillos frescos y variados
- Surtido de bebidas calientes (café, té, etc.) y bebidas frías sin alcohol (agua con gas, zumo de frutas, etc.)

Los menús deberán exponerse en una vitrina para facilitar la elección de los comensales.

Se ofrecerá un surtido de condimentos, aceites, vinagres y aderezos en régimen de autoservicio.

5.2 GRAMAJE

En lo que respecta al peso en gramos de los alimentos y las kilocalorías para cada grupo de edad, el contratista deberá ajustarse a las recomendaciones previstas en los siguientes anexos. Recomendaciones adjuntas como anexo.

Anexo 8: Gramajes para comidas colectivas del GEMRCN

Anexo 8bis: Guia «Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat. Recomanacions per a les escoles»

5.3 CALIDAD Y COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

Además de las disposiciones previstas en los puntos 5.1 y 5.2, la preparación de los menús debe ajustarse a determinados principios relacionados con las condiciones nutricionales. En este sentido, la alimentación de los usuarios del servicio de restauración deberá responder a objetivos de equilibrio alimentario. Los menús deberán ser aprobados sistemáticamente por un/a nutricionista y fomentar la variedad, la educación y la adaptación a los gustos de los alumnos y el personal, así como respetar las tradiciones gastronómicas francesa y española. Los menús se diseñarán con plena observancia de lo dispuesto en la Ley de seguridad alimentaria y nutrición para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. Los menús serán aprobados por el LFB, previa deliberación en el marco de la comisión de restauración.

Además, la oferta de restauración deberá enmarcarse en una lógica de desarrollo sostenible, sobre todo luchando contra el desperdicio, fomentando los productos regionales y locales, y priorizando la agricultura ecológica.

Por otra parte, el respeto de las personas, y en especial de los niños y adolescentes que acoge el centro, constituye uno de los pilares sobre los que se asienta el LFB. Es esencial velar por que el descanso de mediodía no suponga una interrupción de la continuidad educativa de la jornada y sea acorde a los ritmos de los menores y a su salud.

Las comidas deberán prepararse en la cocina de la sede de Pedralbes con productos de calidad superior.

5.3.1 Expectativas en materia de calidad y procedencia de los productos

El contratista deberá comprometerse con la calidad de los productos y con su procedencia, y respetar las siguientes condiciones establecidas por el LFB:

- La empresa titular se compromete a obtener la certificación de «comedor sostenible» durante el primer año de vigencia del contrato y a mantenerla durante todo el periodo de vigencia contractual. Para obtener dicha certificación deben cumplirse condiciones indispensables como, por ejemplo, una actividad de compras y logística de proximidad con un reducido impacto medioambiental. La empresa deberá informar al LFB de los avances conseguidos en este proceso de certificación.
- Debe asegurarse y garantizarse la trazabilidad de los productos propuestos por el servicio de restauración escolar, así como la conservación y transmisión de las fichas técnicas de los productos transformados.

- El contratista deberá elaborar un calendario que permita verificar la temporalidad de los productos frescos ofrecidos y transmitirlo a la comunidad escolar (alumnos, personal, padres) al inicio de cada curso (septiembre).
- Los productos de temporada (y en especial las frutas y verduras) deberán tener su origen en un radio de 200 km en torno a Barcelona, y proceder preferentemente de Cataluña.
- Durante todo el periodo de vigencia del contrato, el contratista deberá priorizar el uso de productos «locales», que deberán representar entre el 50% y el 75% de los productos ofrecidos. En lo que respecta a la naturaleza y el porcentaje restante de productos, deberán priorizarse los productos procedentes de España, luego de Francia metropolitana, y por último de Europa. En este sentido, el contratista dará prioridad a los productos de comercialización rápida (1 intermediario como máximo) con vistas a minimizar el impacto medioambiental tanto como sea posible.
- Los productos «exóticos» (no producidos en Europa, por ejemplo) deberán proceder de la agricultura ecológica y llevar, siempre que sea posible, una etiqueta de comercio justo.
- Los productos ofrecidos deberán haber sido producidos en condiciones de «sostenibilidad» (por ejemplo: ningún producto a base de aceite de palma, dar prioridad al pescado procedente de una pesca responsable, etc.).
- El contratista utilizará siempre que sea posible productos frescos, sobre todo en las ensaladas y las frutas, en las que el porcentaje de productos frescos deberá ser del 100%.
- El LFB se reserva el derecho de modificar las proporciones de uso de las diferentes variedades de frutas y verduras en función del coste de los productos alimenticios.
- Aunque el menú diario será el mismo para todos los alumnos, la cantidad se adaptará dependiendo del grupo de edad (desde los 2 hasta los 18 años, es decir, *maternelle*, *élémentaire*, *collège*, *lycée*). No obstante, a los alumnos de *collège* y *lycée*, así como al personal, se les ofrecerá un menú con opciones a elegir. El LFB se reserva el derecho de ampliar la aplicación de esta disposición, también, a los alumnos de *élémentaire*.
- Al diseñar los menús, el contratista deberá incorporar un 50% de productos ecológicos como mínimo durante el primer año de ejecución del contrato. En el segundo año este porcentaje aumentará hasta el 60%, en el tercero hasta el 70% y en el cuarto y último año contractual hasta el 80% de productos ecológicos.
- Así, pues, las frutas y verduras deberán respetar los 3 principios básicos ya expresados: uso de productos de temporada, productos procedentes de la agricultura ecológica y productos «locales» (por ejemplo, no se autorizan los productos de agricultura intensiva en invernadero con calefacción, como tampoco, en la medida de lo posible, las frutas y verduras ecológicas procedentes de otros continentes).
- Deberá ofrecerse fruta fresca todos los días. Dicha fruta deberá estar en su justo punto de maduración y ser sabrosa, variada y de temporada, y servirse de tal modo que los alumnos puedan comerla con facilidad (en función de la edad). Los alumnos (exceptuando los de *maternelle*) y los adultos que hagan uso de la línea de autoservicio deberán poder elegir entre varias frutas diferentes cada día.
- En cada comida deberán ofrecerse hortalizas (principalmente frescas) en el entrante o como guarnición del plato principal.
- En las preparaciones frías deberán utilizarse frutas y verduras frescas.

- En las preparaciones calientes podrán utilizarse asimismo productos de 3ª gama (ultracongelados), entendiéndose que no podrán representar más del 20% de los productos utilizados en los menús (debiendo dejarse constancia de ello en los balances mensual y anual).
- Los productos de 2ª gama (conservas) y de 5ª gama (productos al vacío pasteurizados o esterilizados) podrán utilizarse como producto de sustitución, en caso de emergencia. Su uso no podrá representar más del 10% de los productos ofrecidos (debiendo dejarse constancia de ello en los balances mensual y anual).
- La carne deberá proceder exclusivamente de la Unión Europea (UE), dando prioridad siempre que sea posible a las carnes procedentes de España. La carne deberá estar certificada (por ejemplo: animales criados al aire libre, alimentados exclusivamente con productos sanos, sin OMG (organismos modificados genéticamente), sin hormonas ni suplementos alimenticios para el crecimiento, y sin antibióticos).
- Se servirán menús con plato principal a base de producto cárnico 4 veces a la semana como máximo (de 5). En cada servicio deberá especificarse el tipo y el origen de la carne para informar a los alumnos y el personal y facilitar su decisión.
- 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.
- El pescado servido deberá proceder (siempre que sea posible) 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 y respetuosa». No podrán ofrecerse especies de explotación intensiva como el panga o la perca del Nilo. En general, no deberá servirse ningún pescado que esté inscrito en la lista de especies en peligro de extinción (debiendo comprobarse periódicamente esta lista para ver si hay modificaciones).
- Las porciones de pescado deberán prepararse en función de la edad de los alumnos (por ejemplo, sin espinas ni piel para los más pequeños).
- En la medida de lo posible, el pescado deberá cocinarse fresco y proceder exclusivamente de la acuicultura sostenible, si es posible en aguas europeas (huella de carbono).
- El pan deberá ser fresco, variado y de calidad, sin aditivos. Se dará prioridad al 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 presentarse la correspondiente ficha técnica al LFB, 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.
- Las preparaciones a base de huevo como plato principal deberán limitarse a una vez al mes. En general, los huevos y los ovoproductos deberán ser ecológicos y de origen local.
- 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.
- Los menús deberán planificarse de manera anticipada para un periodo mínimo de 4 semanas y máximo de 8 semanas. Además del equilibrio alimentario y del cumplimiento de las normas previstas

en el presente artículo, deberá priorizarse la variedad, debiendo por tanto evitarse la repetición de platos durante un mismo periodo de planificación de los menús (de entre 4 y 8 semanas).

- Deberá comunicarse previamente al LFB, para su aprobación, cualquier modificación de menús (incluso cuando suponga una mejora).
- 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 formato papel y/o digital).
- El LFB se reserva el derecho de modificar el nivel de calidad y la cantidad de los productos servidos en caso de modificarse el coste de los alimentos previsto inicialmente en el contrato. El LFB deberá avisar de dicha modificación al contratista con un preaviso mínimo de un mes con vistas a facilitar la introducción de los nuevos productos (búsqueda de proveedores, etc.).

5.3.2 Elaboración de los platos / menús

Salvo en casos excepcionales, los platos deberán elaborarse *in situ* (sede de Pedralbes) y serán platos frescos («caseros»), es decir, no congelados, con vistas a minimizar su impacto energético.

Cada día se propondrá un menú con varias opciones (véase más abajo). Deberán respetarse de manera obligatoria los menús decididos por la comisión de restauración. Los menús deberán ser aprobados por un/a nutricionista con vistas a alcanzar los objetivos nutricionales previstos en relación con cada grupo de edad, así como el equilibrio alimentario recomendado por las autoridades sanitarias.

Las preparaciones culinarias deberán ser sencillas, cuidadas y variadas, y tener en cuenta la temporalidad de los productos. Deberá hacerse todo lo posible por evitar la «monotonía» alimentaria. Se prohíbe ofrecer menús fijos (siempre iguales). Los aderezos deberán ser adecuados e indicarse su composición. Además de estos principios de carácter general, deberán respetarse, en particular, los siguientes objetivos nutricionales prioritarios:

- Fomentar el consumo de frutas y verduras frescas y de temporada.
- Reducir los aportes de lípidos y reequilibrar el consumo de ácidos grasos.
- Disminuir el consumo de carbohidratos simples añadidos.
- Cuando se ofrezca carne en un plato, no deberá ir mezclada con otras carnes, salvo autorización previa del LFB.
- Deberán ofrecerse postres caseros entre 2 y 3 veces por semana como mínimo.
- Las salsas que acompañen a los platos principales (carne, pescado) deberán ir por separado, de modo que los alumnos y el personal puedan utilizarlas pero no estén obligados a ello (deben servirse aparte).

5.3.3 Menús vegetarianos

Cada día, el menú deberá permitir a los que lo deseen (con la salvedad de los alumnos de *maternelle*) componer una bandeja vegetariana (Ley EGAlim).

Además, en cumplimiento de las recomendaciones nutricionales internacionales, se ofrecerá un menú vegetariano a la semana a todos los alumnos y el personal. Dicho menú se servirá una vez por semana (el día en cuestión podrá ir cambiando de una semana a otra para que todo el mundo pueda probarlo).

La oferta vegetariana asociada a este menú en concreto deberá ir variando, de modo que no haya repeticiones de una semana a otra. Los menús vegetarianos deberán ir variando como todos los demás menús, es decir, según un calendario rotativo de entre 4 y 8 semanas.

La oferta vegetariana se destacará anunciando el menú en cuestión cada semana. En cuanto a los menús no exclusivamente vegetarianos (4 días de 5), el contratista deberá informar de los elementos recomendados para componer un menú vegetariano.

El personal del contratista deberá contar con la formación necesaria para preparar menús vegetarianos y conocer los productos que componen este tipo de menús, con el objetivo de proponer una oferta que resulte interesante desde una perspectiva gustativa.

5.3.4 Anuncios y comunicaciones:

Delante de cada plato deberán colocarse caballetes que permitan a los alumnos y el personal identificar el nombre del plato servido y el tipo de producto que contiene. Además, deberán indicarse asimismo el origen y los datos nutricionales de los ingredientes que contengan los platos.

Desde el primer año contractual, deberá mostrarse también la etiqueta Nutri-Score de información nutricional.

En la entrada de los comedores y las cafeterías se anunciará tanto el menú del día como los menús de la semana en curso. Este anuncio de los menús deberá ser claro y comprensible, y hacer uso de pictogramas que permitan identificar las diferentes características de los platos y productos servidos (ecológico, local, casero, vegetariano, etiquetas varias, etc.).

Los menús se proporcionarán asimismo en formato digital para poder difundirlos en el sitio web del LFB y a través de sus diferentes medios de comunicación. Será oportuno diferenciar los menús de *maternelle* de los menús destinados a los demás comensales (*élémentaire, collège, lycée, personal*).

De conformidad con la normativa, deben indicarse tanto la composición de las ensaladas como los alérgenos presentes en los platos servidos a alumnos y adultos.

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 (el LFB proporcionará una lista actualizada de los alumnos beneficiarios de un PAI). El contratista asumirá toda la responsabilidad asociada a la elaboración y distribución de estos menús adaptados.

Dependiendo del caso, y previa aprobación de la Dirección del LFB, el contratista podrá ofrecer 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 LFB en relación con los alumnos alérgicos y los beneficiarios de regímenes alimentarios específicos. Estas comidas «específicas» deberán ajustarse a los mismos criterios de exigencia y calidad que los demás menús, y deberán ser tan similares como sea posible al menú «básico» propuesto.

El contratista deberá asimismo garantizar el cumplimiento de las normas en materia de alergias y seguridad alimentaria, en concreto obteniendo la certificación oficial relativa a alergias alimentarias. Cada año, el contratista deberá procurar que su personal curse un módulo de formación específico sobre alérgenos alimentarios.

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 LFB, alumnos y padres de alumnos. Asistirán asimismo el responsable de centro del contratista y el/la nutricionista.

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 LFB, un menú temático. Dicho menú deberá adaptarse a cada grupo de edad y, dependiendo del caso, podrá servirse también a los alumnos de *maternelle*.

Por último, la empresa deberá proponer, de mutuo acuerdo con la comisión de restauración, una comida de navidad para los alumnos y el personal. Este menú deberá ser de calidad superior y responder a lo que cabe esperar de una ocasión como esa.

Tras ser aprobados por la comisión de restauración, los menús se comunicarán a las familias a través del sitio web del LFB (o incluso de las asociaciones), en un formato digital adecuado y legible.

5.5.2 Comidas en fiambra

Se prepararán comidas en fiambra para los alumnos en régimen de media pensión que hagan una salida pedagógica (previa solicitud del LFB) o tengan alguna actividad que no les permita comer en los comedores en el horario habitual (torneos deportivos, reuniones, etc.). La comida en fiambra deberá ajustarse a las mismas condiciones de calidad que las comidas normales, y ello en lo que respecta tanto a los productos como a su variedad. Las comidas en fiambra deberán adaptarse en función de la edad de los menores.

El contratista deberá ofrecer al menos 3 tipos de comida en fiambra cuya composición sea diferente; todas ellas deberán respetar las necesidades nutricionales, y ser fáciles de transportar, conservar y usar en función del grupo de edad de que se trate. Deberá prestarse especial atención a las comidas en fiambra de los alumnos de *maternelle*, a fin de evitar todo riesgo de atagantamiento con alimentos que no sean adecuados para su edad.

El LFB se reserva el derecho, de mutuo acuerdo con el contratista, de modificar las comidas en fiambra en función de la situación. Podrán llevarse a cabo comprobaciones con los miembros de la comisión de restauración para evaluar las comidas en fiambra que se estén ofreciendo.

En lo que respecta a los alumnos con problemas de salud de origen alimentario que dispongan de un protocolo de acogida individualizado (PAI) o que tengan restricciones dietéticas por convicciones personales (vegetarianos, sin cerdo, etc.), el contratista deberá ofrecer una comida en fiambra adaptada y que posea una calidad equivalente, en especial desde una perspectiva nutricional. Estas comidas en fiambra de carácter específico deberán llevar una etiqueta que permita identificarlas con facilidad y entregarlas a los alumnos que corresponda.

El titular deberá respetar la normativa en materia de prevención de riesgos alimentarios. En este contexto, deberá adoptar todas las medidas necesarias concernientes al almacenamiento, la producción, la transformación, la entrega y el envasado para garantizar la seguridad alimentaria de las comidas.

Las comidas en fiambra se suministrarán en bolsas de papel reciclado no blanqueado, y los bocadillos se envolverán en papel reciclado, no en aluminio.

En el supuesto de que el contratista no pueda suministrar comidas en fiambra por causa de fuerza mayor, deberá entregar al centro opciones sustitutivas que posean una calidad nutricional equivalente. En caso de tener dificultades, el contratista deberá informar de ello de manera inmediata al LFB (Secretaría General) y proponer soluciones alternativas, según proceda.

6. OTROS SERVICIOS

6.1 CAFETERÍA DE LOS ALUMNOS

Pueden acceder a la cafetería de los alumnos únicamente los alumnos de *lycée* (salvo durante el recreo de la mañana). Además del menú del día para llevar, deberá proponerse una oferta variada:

- Fruta fresca, preferentemente de temporada, variada, entera y cortada.
- Bocadillos varios, ensaladas completas, *pizzas* y *wraps*, con opciones vegetarianas.
- Bollos y pastas «caseras».
- Bebidas calientes y frías, saludables y de calidad.
- Productos lácteos de calidad.

La lista de productos en venta, así como los precios aplicados, deberán ser sometidos a la consideración y aprobación previas de la Dirección del LFB antes del inicio de cada curso escolar, y deberán ser idénticos en las dos cafeterías. Las tarifas no podrán revisarse durante el año escolar en curso.

El contratista se compromete a respetar 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 (producción, venta, abastecimiento, limpieza y mantenimiento, etc.).

6.2 COMENSALES / CAFETERÍA DEL PERSONAL

Aunque el servicio prioritario será en todo momento la oferta propuesta a los alumnos, en el marco de la ejecución del contrato el LFB podrá solicitar la prestación de un servicio diferenciado para su personal. El contratista y el LFB deberán ponerse de acuerdo en lo que respecta a cualquier nuevo servicio que deba prestarse.

El contratista se encargará de la restauración dirigida al personal, con una oferta que deberá ajustarse al anterior artículo 5.2.b. Será necesario distinguir entre el personal que pague directamente al contratista por los servicios de restauración (tiques, tarjeta, efectivo) y el personal cuyos gastos sean asumidos por el centro como parte de una prestación en especie incluida en su contrato de trabajo. Este último personal no deberá, por tanto, pagar sus comidas a la empresa contratista. El LFB proporcionará al contratista la lista de dicho personal al inicio del año escolar y, en caso necesario, la irá actualizando a lo largo del curso.

La atención diaria del personal beneficiario de la prestación en especie de «comida» deberá gestionarse utilizando un sistema digital (tarjeta, huella, etc.) acordado entre el LFB y el contratista. Al final de cada mes, el contratista deberá transmitir el número de comidas consumidas ese mes por cada uno de los miembros del personal beneficiarios de esta prestación en especie. El contratista emitirá una factura mensual en concepto de las comidas de dicho personal, que será abonada por el LFB.

6.3 SERVICIOS EXTRAORDINARIOS

Además de los servicios de restauración dirigidos a los alumnos y el personal, el contratista deberá encargarse de prestar los servicios extraordinarios que pueda solicitar el LFB. Dichos servicios podrán tener lugar fuera del

horario escolar en los diferentes espacios del centro (comedor, sala de reuniones, etc.) y serán objeto de un presupuesto previo y una facturación específica.

Estas solicitudes podrán estar relacionadas con la realización de:

- Recepciones a la hora del desayuno (bebidas calientes y frías, bollería de pequeño tamaño, etc.)
- Bufés fríos o calientes con o sin personal de servicio
- Comidas con servicio de mesa en el marco de grandes ocasiones anuales (comida de Navidad del personal, etc.)
- Cócteles con bebidas y pastelillos o bocaditos
- Etc.

El contratista deberá ajustarse a las mismas normas que son de aplicación a los servicios de restauración colectiva del LFB, en particular en materia de higiene, calidad de los productos, desarrollo sostenible, etc., priorizando por ejemplo las botellas de vidrio y las jarras en vez de las botellas de plástico.

Los presupuestos entregados deberán llevar un desglose pormenorizado que permita identificar con exactitud los costes (productos alimenticios, personal, etc.) y facilitar una aprobación rápida del servicio por parte del LFB.

El equipo del contratista que esté presente a diario en el LFB deberá poder contar, cuando proceda, con los recursos humanos y materiales del contratista para organizar y preparar todos los eventos que queden fuera del ámbito de la producción de la comida escolar diaria de los alumnos y el personal.

El contratista podrá proponer una lista de precios en relación con los servicios extraordinarios «estándar» (desayuno, bufé, cóctel, etc.), que será aprobada cada año por la Dirección del LFB o de forma individualizada dependiendo de las necesidades o la especificidad del servicio solicitado.

7. INICIATIVA 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) e inspirarse en ellas.

- En lo que respecta a los productos procedentes de la agricultura y la ganadería ecológicas, y con carácter adicional al anterior artículo 5.3.1, el proveedor deberá:
 - Utilizar preferentemente productos certificados (en caso contrario deberá aportarse la correspondiente motivación) y, siempre que sea posible, priorizar la producción local.
 - Incorporar productos ecológicos (sin pesticidas, sin neonicotinoides, sin OMG) de manera que representen un porcentaje mínimo que irá en aumento a medida que avance el contrato, a saber:
 - el 50% el 1º año;
 - el 60% el 2º año;
 - el 70% el 3º año;
 - el 80% el 4º año.
 - Tipo de productos que deben priorizarse: lácteos, carnes, frutas y verduras, pan (el pan y los alimentos con cereales, por ejemplo, deberán haber sido elaborados con masa madre o de manera artesanal, no industrialmente), harina de trigo ecológica (trigo duro u otro), harina de trigo sarraceno o de espelta, fermentación larga (más de 24 horas para evitar los problemas asociados al gluten).
 - Productos procedentes de la agricultura no intensiva y no industrial (ejemplo: productores directos o cooperativas)

- La lista de productos ecológicos utilizados por el contratista deberá facilitarse al LFB y actualizarse mensualmente (véase el balance mensual).
- En lo que respecta a los productos sostenibles y de comercialización rápida:
 - Los productos alimenticios seleccionados deberán tener un impacto medioambiental tan reducido como sea posible (por ejemplo, ningún producto a base de aceite de palma).
 - Deberán priorizarse los productos de comercialización rápida (1 intermediario como máximo), optando de ser posible por la producción local y dando prioridad a los productores que dispongan de alguna etiqueta o distintivo (ecológico, etc.).
 - El pescado ofrecido deberá proceder de zonas de pesca europeas (Mediterráneo, Atlántico) y haber sido extraído siguiendo los principios de la pesca «sostenible», es decir, respetando los bancos de peces (no deben ofrecerse especies amenazadas) y el hábitat de las especies. Deberá proporcionarse asimismo al LFB una lista del pescado servido y previsto, en la que se indique la zona de pesca y el método de extracción (pesca con línea, etc.).

7.2 CARBON-SCORE

En general, deberá publicarse de manera periódica la huella de carbono de las comidas ofrecidas siguiendo el sistema Carbon-Score. El objetivo marcado deberá ajustarse a las recomendaciones del Acuerdo de París. Actualmente, la huella promedio es de 2,3 kg de CO₂ por comida. Pues bien, la Carbon-Score de los menús propuestos deberá encaminarse hacia el cumplimiento de la recomendación formulada en dicho Acuerdo, a saber, 1,1 kg de CO₂ por comida.

El contratista deberá proponer al LFB una metodología que le permita ofrecer balances mensuales y anuales en los que se hagan constar, en particular, los principales elementos que contribuyan a la Carbon-Score del centro en materia de restauración, así como las áreas de reflexión propuestas para mejorar el resultado.

7.3 SEPARACIÓN DE RESIDUOS

El LFB desea convertir sus zonas de restauración escolar en lugares comprometidos con la recogida y separación de los residuos alimentarios. Desde los desechos de producción generados por los equipos de cocina del contratista hasta los residuos de los alumnos y el personal, que deben separar las sobras de su bandeja para depositarlas en diferentes contenedores puestos a su disposición en el comedor (planeta verde), toda una cadena de actores pone su grano de arena para garantizar el buen funcionamiento de estas operaciones, así como la previsión necesaria para ello.

Es imperativo que el personal de cantina haya recibido formación relacionada con el sistema de recogida y separación de residuos alimentarios.

La separación de los residuos generados por la actividad de restauración deberá ajustarse a la normativa vigente.

Los desechos deberán separarse en biorresiduos y otros (envases de plástico, etc.). El pan se separará aparte (Gaspi'pain).

7.4 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, que contemple en particular la donación de alimentos a organizaciones sin ánimo de lucro y bancos de alimentos. 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. No obstante, el contratista deberá realizar los pedidos de productos alimenticios y elaborar los platos atendiendo rigurosamente a las necesidades del servicio de restauración del LFB: la donación de productos alimenticios debe ser poco habitual y efectuarse a título excepcional, debiendo ajustarse tanto como sea posible la cantidad de productos alimenticios a las necesidades del LFB, sobre la base de una gestión optimizada y coherente tanto de las existencias como de la producción.

Cuando los alimentos no sean aptos para el consumo humano, deberán utilizarse para producir compost, contribuir a la alimentación de animales, generar biogás o biocarburante, etc. [...]. La materia orgánica también se reutilizará (compost, etc.), ya sea en el propio LFB o a través de un proveedor específico previamente identificado. En caso de recurrirse a un proveedor específico, deberán expedirse certificados mensuales de reutilización de biorresiduos (en los que se hagan constar el volumen en peso de residuos tratados, el mes en cuestión y el tipo de reutilización efectuada).

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 LFB está inmerso en un proceso de reflexión relacionado con el desperdicio de alimentos y se reserva el derecho de modificar su política en este ámbito, en colaboración con el contratista.

En el marco de la lucha contra el desperdicio, el contratista deberá:

- Promover la asunción de responsabilidad por parte de los alumnos y el personal, animándoles a dar su opinión sobre la cantidad deseada, que deberá no obstante situarse dentro de los límites de gramaje recomendados para cada grupo de edad, y ello a partir de la *élémentaire*.
- Servir por separado el plato y las guarniciones (acompañamiento) y fomentar un sistema según el cual se aporte una cantidad extra a solicitud del usuario, pero solo en lo que respecta al acompañamiento del plato principal (verduras, alimentos feculentos) y la fruta.
- Prestar especial atención a la buena combinación de los sabores y al gusto de los alumnos para limitar al máximo el desperdicio; conviene posibilitar el descubrimiento de nuevos sabores, alimentos y hortalizas, promoviendo la educación en una nutrición saludable, diversificada y equilibrada, pero teniendo en mente la edad de los alumnos. El disfrute también debe ser un factor a tener en cuenta en los menús, pero siempre con productos saludables.
- Planificar un sondeo que permita medir la valoración de los diferentes platos propuestos cada día (típicamente un sondeo con iconos de caras sonrientes) para identificar los platos que más gustan. En cada reunión de la comisión de restauración se elaborará un balance que permita afinar los menús en función de las expectativas de cada cual, sin olvidar no obstante la dimensión educativa de la actividad de restauración.
- Pesar los residuos generados por el servicio de restauración. Deben pesarse a diario los diferentes tipos de residuos por separado (véase el anterior artículo 7.2), y en especial los biorresiduos y los envases. El contratista deberá informar de la evolución del peso de estos desechos en sus balances mensual y anual, con el objetivo de ir reduciéndolos a medio y largo plazo.
- Poner en marcha, de mutuo acuerdo con el LFB, actuaciones en las que se informe sobre la lucha contra el desperdicio y el tratamiento de residuos. Este tipo de actuaciones podrán llevarse a cabo varias veces al año en formatos diferentes.

7.5 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 (ecológico, etc.). Así, en su oferta de licitación, los licitadores deberán aportar una lista de los productos utilizados en el protocolo de limpieza. Deberá establecerse un programa de limpieza claro que se ajuste a la normativa vigente y que incluya controles diarios en formato electrónico y comprobables por el LFB.

7.6 MATERIALES Y PRODUCTOS

En el marco de su actividad, el contratista deberá respetar las siguientes prohibiciones:

- Prohibición de utilizar platos y cubiertos de plástico desechables
- Prohibición de utilizar materiales y productos que tengan un impacto para el medio ambiente y la salud, como por ejemplo los siguientes:
 - Recipientes de plástico de polycarbonato o PVC (cloruro de polivinilo) que vayan a ser calentados.
 - Ollas y sartenes con revestimientos fluorados (teflón y similares).
 - Utensilios de plástico (se dará prioridad a los utensilios de acero inoxidable).
 - Prohibición de utilizar papel de aluminio.
 - Prohibición de utilizar productos del hogar que no se ajusten a la política de desarrollo sostenible del LFB (ejemplo: antibacterianos, triclosán, cloro, sosa cáustica, fosfatos, fenoles, parafina, vaselina, ácidos fosfóricos, nítricos, sulfúricos, etoxilatos de alquilfenol, perfumes, laurilsulfato sódico, nitrilotriacetato trisódico, MEA/DEA/TEA, sosa cáustica/hidróxido de sodio, 2-BE...).

Los productos de limpieza utilizados deberán ser respetuosos con el medio ambiente (etiqueta de producto ecológico como por ejemplo Nature & Progrès o Ecocert, o la etiqueta ecológica de la Unión Europea).

En general, deberá prestarse atención a los envases a fin de que:

- se reduzcan al máximo (envases interiores y exteriores)
- estén compuestos, cuando sean indispensables, de materiales biodegradables (cartón, etc.)
- se utilicen contenedores reutilizables (lavables) siempre que sea posible. Por tanto, para los entrantes y postres deberán priorizarse los contenedores de vidrio o cerámicos. En el caso de los productos lácteos de tipo yogur o las cremas de postre, el contratista deberá contemplar su adquisición en contenedores originales de gran tamaño (por ejemplo, en cubos de 5 litros) para luego prepararlos en moldes o frascos de vidrio individuales. Ello permitirá asimismo dar prioridad a los productores locales de productos de calidad (ecológicos, certificados, etc.).

Otras consideraciones:

- Las servilletas deberán ser de papel reciclado no blanqueado.
- Las comidas en fiamblera se suministrarán en bolsas de papel reciclado no blanqueado, y los bocadillos se envolverán en papel reciclado, no en aluminio.
- El contratista no deberá suministrar botellas de agua: en las zonas de restauración habrá fuentes (agua del grifo filtrada) para que los alumnos puedan rellenar sus propios frascos y botellines para el agua.
- Quedan prohibidas las botellas de agua de plástico, incluso de gran tamaño.

- Deberá evitarse que los productos alimenticios se entreguen con envases de plástico (el contratista deberá poner en marcha una iniciativa dirigida a sus proveedores que vaya en esta dirección).

Transporte:

Los vehículos que los proveedores del contratista utilicen para realizar entregas deberán apagarse por completo al detenerse, a fin de evitar todo tipo de contaminación (incluso acústica) dentro del LFB. Deberá darse prioridad a los vehículos con un impacto medioambiental reducido.

8. BALANCES E INFORMES

8.1 BALANCE MENSUAL

Al final de cada mes, el contratista deberá transmitir un balance (a más tardar el día 5 del mes siguiente) que recoja en particular los siguientes elementos:

- El coste diario de los alimentos, con un gráfico mensual, y luego anual, en el que se lo compare con el coste medio de los alimentos aprobado por el LFB al inicio de cada curso escolar;
- El desglose de los productos alimenticios ofrecidos, con su porcentaje de uso en los menús: productos ecológicos, de comercialización rápida y locales (con indicación de la región/país/UE/fuera de la UE);
- La Carbon-Score;
- El peso de los residuos generados por la actividad de restauración, mostrando por separado los biorresiduos (reciclaje) y los envases. Cada una de estas clases de residuos deberá pesarse de manera diaria para ir realizando un seguimiento que permita elaborar gráficos en los que se aprecie la evolución por día, mes y año. El objetivo es conseguir una curva descendente, es decir, una tendencia de reducción en todas las clases de residuos;
- Una evaluación de los platos que han gustado más o menos, destinada a facilitar el trabajo de la comisión de restauración y la planificación de los menús;
- Un capítulo dedicado al desperdicio alimentario: cifras de seguimiento (+ gráfico con curva de tendencia) de los residuos generados por el servicio de restauración (biorresiduos, pan, otros residuos), mostrando en particular el peso total, el peso por alumno, etc.
- Información sobre los proveedores del contratista: nuevos proveedores, nuevos productos (tipo de producto, características específicas, origen, etiquetas, etc.), nuevos formatos, etc.

Este balance mensual deberá enviarse a la Secretaría General en formato electrónico, y deberá incluir secciones escritas (sobre los proveedores, los menús, etc.) y cifras (tablas, gráficos), sobre todo para poder comprobar la evolución y permitir realizar comparaciones a lo largo del tiempo. A solicitud del LFB o por iniciativa del contratista, a lo largo del contrato podrán ir incorporándose nuevos elementos al balance.

8.2 BALANCE ANUAL

El contratista deberá transmitir un balance anual que recoja todos los elementos aportados por los balances mensuales junto a un análisis en mayor profundidad que permita orientar al LFB en su proceso de toma de decisiones y sus estrategias en el ámbito de la restauración.

Por tanto, el balance anual recogerá todos los datos de los balances mensuales y los pondrá en perspectiva, junto a las informaciones de años anteriores.

Además, el balance anual deberá incluir también los siguientes elementos:

- El tipo y número de formaciones impartidas al personal del contratista, de conformidad con los objetivos definidos contractualmente. Más concretamente, deberán precisarse los módulos de formación de temática culinaria (véase el siguiente artículo 9.7). El contratista deberá estar en condiciones de aportar los certificados correspondientes a los cursillos y la lista detallada del personal que haya cursado uno o varios módulos de formación. Deberá indicarse el objeto de las diferentes formaciones cursadas, así como transmitirse un seguimiento plurianual de la formación del personal.
- Un balance financiero pormenorizado del año finalizado: el coste de los alimentos, la masa salarial, los costes de explotación, la formación continua, el margen financiero del contratista, un informe escrito sobre el año finalizado (dificultades experimentadas, mejoras introducidas, objetivos conseguidos o no, con su correspondiente motivación, etc.). El LFB garantizará la confidencialidad de los datos financieros aportados por el contratista.

Este balance anual deberá enviarse en formato electrónico. En caso necesario, el LFB podrá revisar su formato y contenido.

9. PERSONAL NECESARIO

9.1 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, se da por sentado que las empresas licitadoras conocen a la perfección 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 LFB 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 formular su reclamación 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.

9.2 PERSONAL PREEXISTENTE DEL CENTRO

A título meramente ilustrativo, la plantilla dedicada al servicio en cuestión durante el curso escolar previo a la pandemia es la que se indica en los siguientes anexos:

Anexo 9: Lista del personal de Pedralbes y Munner que debe subrogarse (de restauración, LOTE 1 / de vigilancia, LOTE 2)

9.3 SUPERVISIÓN DEL SERVICIO E INTERLOCUTOR

La empresa titular del contrato designará como mínimo a un encargado responsable del centro, que trabajará en el LFB a jornada completa. De ser posible, este directivo deberá dominar el francés 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 LFB (o su adjunto).

Por tanto, con arreglo al contrato que une a ambas entidades, la empresa titular deberá ponerse en contacto exclusivamente con la Secretaría General del LFB, único interlocutor posible. El contratista no podrá ponerse en contacto directamente con los miembros de la comunidad escolar, salvo en el marco de la instancia prevista a tal efecto (comisión de restauración). En caso de tener dificultades con algún alumno, miembro del personal o padre o madre, sea cual sea la naturaleza del problema, el contratista informará de ello a la Secretaría General a la mayor brevedad posible, aportando toda la información factual y precisa de que disponga al respecto. A continuación, el LFB adoptará todas las medidas que sean necesarias, e informará de todo ello al contratista, si procede.

9.4 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, la empresa titular deberá obtener el consentimiento previo de la Dirección del Liceo.

9.5 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA TITULAR

9.5.1. 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 LFB toda la información concerniente a estas sustituciones (identificación del trabajador, descripción del cargo, tenencia de las titulaciones necesarias por parte del trabajador sustituto, etc.).

9.5.2. 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, vigilar a los alumnos y limpiar los locales. El uso de dicho uniforme es obligatorio para todo el personal.

Todos los miembros del personal del contratista deberán asimismo llevar, en un lugar claramente visible, una credencial de identificación mientras estén presentes en alguna de las sedes del LFB. En dicha credencial deberán constar, como mínimo:

- El logotipo de la empresa titular

- La fotografía del trabajador en cuestión
- El nombre y apellidos del trabajador en cuestión
- La función del trabajador en cuestión
- El año escolar en curso

9.6 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 Barcelona 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), cuyo nombre deberá comunicarse al LFB.

9.7 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 LFB 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.

- ❖ **LOTE 2** - Del mismo modo, todo el personal de vigilancia que esté en contacto con los menores deberá contar con formación en primeros auxilios actualizada de manera periódica.

Formación específica

Los cocineros deberán tener formación en las diferentes modalidades de cocción (cocción a baja temperatura, parrillada, etc.) y en las nuevas tendencias (cocina saludable, menús vegetarianos, etc.), en repostería casera y en especialidades de las cocinas francesa, española y catalana. Todos y cada uno de los miembros del equipo de cocina deberán realizar un curso de formación al año que esté relacionado con preparaciones y/o técnicas culinarias. Dicha formación deberá indicarse y hacerse constar con sus correspondientes referencias en los balances anuales (véase el siguiente punto 8.2).

El personal de servicio deberá tener formación sobre el emplatado (gramaje, respeto de las cantidades recomendadas según la edad del menor) y la presentación en plato (presentación armoniosa de los alimentos).

❖ **LOTE 2** - Los monitores de comedor deberán recibir formación, bajo la supervisión de la Secretaría General del LFB, relativa al trato con los alumnos dependiendo de la edad, la transmisión de órdenes y los comportamientos que deben respetar los alumnos para mantener un ambiente tranquilo y sereno en la cantina.

Deberá impartirse formación continua al personal durante todo el periodo de vigencia del contrato, y ello en lo que respecta tanto a la formación obligatoria (seguridad contra incendios, HACCP, etc.) como a la formación técnica y culinaria ya indicada.

9.8 SERVICIO DE LIMPIEZA

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.

10. LOTE 2 SERVICIO DE VIGILANCIA Y MONITORADO DE LOS ALUMNOS

El LOTE 2 del contrato de servicios de restauración tiene por objeto la prestación de servicios de vigilancia escolar y monitorado. Aparte de las referencias que se hacen a este servicio en el conjunto del PCT, el presente artículo 10 tiene por objeto definir de manera más pormenorizada las necesidades del LFB y las características técnicas necesarias para prestar el servicio de vigilancia de los alumnos durante las comidas, en los comedores y en los patios durante la pausa del mediodía, en relación con las dos sedes del LFB, Pedralbes y Munner.

10.1 FUNCIONES DEL PERSONAL DEL TITULAR DEL LOTE 2:

1. Asumir las funciones de vigilancia y atención, en sentido educativo, y dar apoyo a las actividades establecidas en el marco del servicio de restauración escolar.
2. Participar en la educación para la salud y en la adquisición de buenos hábitos de socialización, prestando especial atención a la adquisición de hábitos sociales e higiénico-sanitarios, así como al uso correcto de los utensilios utilizados en el comedor.
3. Ayudar a los alumnos a comer y velar por sus necesidades alimentarias, por su higiene y por su descanso.
4. Acompañar a los alumnos al aseo cuando no puedan ir de manera autónoma a causa de su edad o su discapacidad.
5. Informar sistemáticamente a los docentes de la clase en cuestión (*maternelle y élémentaire*), al personal de vida escolar (secundaria) y, por último, a la Secretaría General (por correo electrónico remitido por el responsable local del contratista) de cualquier incidente que pueda producirse durante el servicio de comedor. Así, el monitor encargado de una clase concreta deberá hablar con el docente de esa clase al recoger a los alumnos al comienzo de la pausa del mediodía, y luego al devolverlos para seguir dando clase al finalizar dicho recreo.

El objetivo es facilitar la transmisión de información sobre los alumnos en caso de surgir algún problema, así como facilitar el seguimiento.

6. Resolver los incidentes que puedan producirse durante el periodo de vigilancia.

7. Cualquier otra función relacionada con el servicio que pueda encomendarles el responsable del centro para el buen funcionamiento del comedor escolar.

En general, se responsabilizará de cada clase un vigilante. Este recogerá a su grupo al finalizar la clase, los acompañará al patio de recreo y al comedor, luego saldrá con ellos al patio del recreo y se ocupará de ellos hasta que vuelvan a clase.

Deberá garantizarse que se pone a disposición del servicio de apoyo y vigilancia un número de personas suficiente para garantizar una atención adecuada a los alumnos. La empresa titular del LOTE 2 deberá garantizar que el personal que se ocupe de estas tareas posea competencias profesionales adecuadas. Además, idealmente dicho personal deberá hablar francés para garantizar una comunicación óptima con los alumnos.

El personal del contratista deberá ocuparse de la vigilancia de los alumnos de primaria y de *maternelle* en el comedor; este servicio incluye asimismo el cuidado de los alumnos al salir de clase y la vigilancia de los mismos en el patio, durante la pausa del mediodía, entre las 11:30 h. y las 14:00 h., con vistas a facilitar la gestión del servicio de restauración escolar.

A título informativo, el dispositivo de vigilancia desplegado por el contratista se traduce en un equipo de **34 monitores** para los alumnos de **primaria de Pedralbes**, que se reparten como sigue:

- 1 monitor por clase de *élémentaire*, es decir, 31 monitores,
- 2 monitores adicionales en el comedor escolar;
- 1 monitor para la ludoteca.

En cuanto a la **sede de Munner**, el personal del contratista titular del LOTE 2 deberá ocuparse de vigilar y prestar apoyo a los alumnos de *maternelle* durante la pausa del mediodía, tanto en el comedor como en el patio.

Los monitores del contratista titular del LOTE 2 se encargarán de la vigilancia de los alumnos en el patio durante la pausa del mediodía y de su traslado hasta el comedor. Se estima que actualmente se requieren **19 monitores**, aunque esta cifra puede variar en función de las necesidades y la plantilla del LFB, así como de la organización propuesta por el contratista seleccionado.

Además, debe haber monitores de refuerzo, sobre todo en el comedor y cerca de los aseos de *maternelle* y del LFB de Pedralbes.

La empresa titular del LOTE 2 se encargará asimismo de prestar el servicio de apoyo y vigilancia (de los alumnos de *maternelle* en Pedralbes y de la sede de Munner) durante el horario de las comidas (incluida la atención a los alumnos con movilidad reducida y a sus necesidades de movilidad especiales).

Además, deberá haber monitores que vigilen la entrada de los alumnos por la mañana.

En caso de ausencia de un profesor o de alguna otra circunstancia especial (huelga, falta de sustituto), podrán movilizarse monitores para supervisar una clase. En este caso, los monitores no impartirán docencia, debiendo limitarse a custodiar a los alumnos en clase.

10.2 SOBRE LOS VIGILANTES / MONITORES (LOTE 2)

1. Los monitores deberán tener presentes en todo momento los objetivos de vigilancia en lugares cerrados, a fin de evitar cualquier situación en la que se queden aislados con un alumno (aseos, clase, cabaña, etc.). Cada vez que vayan a acompañar a un alumno al aseo (en el caso de los más pequeños) deberán avisar y

asegurarse de que no desaparecen en ningún momento del campo de visión de los demás monitores y adultos presentes.

2. Los monitores no podrán utilizar el teléfono móvil mientras estén trabajando, a menos que se trate de una urgencia.
3. Este personal será responsabilidad de la empresa titular y tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a las relaciones laborales con arreglo a lo dispuesto en la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social y de higiene.
4. El empleado del titular del LOTE 2 que se responsabilice de gestionar el monitorado estará obligado a elaborar informes con vistas a informar a la Dirección y/o al interlocutor del Liceo de las cuestiones más importantes que hayan tenido lugar durante el servicio con los menores; el/la coordinador/a del contratista deberá hablar español y francés para facilitar la comunicación tanto con los monitores como con los equipos del LFB.
5. De conformidad con la normativa vigente, el titular deberá garantizar que todos y cada uno de los monitores posean las titulaciones requeridas en materia de animación sociocultural o similar, carezca de antecedentes penales y posea aptitudes físicas y psicológicas acordes a la función de monitor en un centro educativo de *maternelle y élémentaire*.

10.3 ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

El personal del titular del LOTE 2 accederá al centro en el momento que se establezca en colaboración **con la Dirección del Liceo**, con una antelación suficiente para poder prestar el servicio de manera adecuada siguiendo el protocolo establecido por el Liceo o por la persona facultada por este. No obstante, el horario podrá modificarse en función de las necesidades asociadas al funcionamiento del centro y/o la realización de actividades escolares o extraescolares, que la Dirección del centro deberá comunicar a la empresa adjudicataria con un periodo de antelación suficiente (al menos 24 horas).

El personal adscrito a la ejecución ordinaria del contrato, así como cualquier otro personal que pueda participar en dicha ejecución de manera indirecta o discontinua, será contratado por el adjudicatario en la categoría de monitor de ocio y tiempo libre según se define en el III Convenio colectivo marco estatal del sector Ocio Educativo y Animación Sociocultural, aprobado por la resolución de 10 de marzo de 2021 de la Dirección General de Trabajo, y publicado en el BOE n.º 69 (22 de marzo de 2021).

De conformidad con el convenio ya indicado y con vistas a promover la estabilidad del empleo, en caso de que se produzca un cambio de titular del contrato de servicios, la subrogación del personal será obligatoria.

Véase el anexo 9: Lista del personal de vigilancia y monitorado de Pedralbes y Munner que debe subrogarse.

El personal que el titular del LOTE 2 destine a los servicios definidos en el PCT no mantendrá bajo ningún concepto una relación laboral con el Liceo, sino que dependerá exclusivamente del titular, que tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empleador en relación con dicho personal.

El titular estará obligado a respetar las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de salud y seguridad ocupacionales, debiendo por tanto adoptar todas las medidas impuestas por estas disposiciones, con gastos a su cargo, así como respetar las condiciones salariales de los trabajadores previstas en el convenio colectivo sectorial que sea de aplicación.

11. 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 Barcelona 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 en el que se indique que no tiene antecedentes de condenas ni de medidas de vigilancia judicial. Esto implica que la empresa titular deberá exigir este certificado a sus empleados y proporcionar una copia a la Dirección del LFB. De manera alternativa, la empresa titular podrá dar fe por escrito ante el LFB de que todos sus empleados están en posesión de dicho certificado. Cada año, el contratista deberá exigir este certificado a sus empleados, y ello con independencia de que tengan un contrato temporal, de sustitución o indefinido.

Ningún miembro del personal del contratista podrá quedarse solo con un menor en un espacio cerrado y/o no visible por otros miembros del personal (aseos, sala, etc.). El LFB indicará al contratista la organización necesaria para garantizar la seguridad de todos los alumnos en todo momento en el centro mientras estén en presencia del personal del contratista.

El LFB se reserva el derecho de solicitar el despido o sustitución de cualquier miembro del personal del contratista en caso de constatarse algún comportamiento inadecuado respecto de los alumnos o el personal. Dependiendo de la gravedad de los hechos, el LFB podrá decidir presentar denuncia ante la policía.

El personal del contratista deberá asimismo notificar de manera inmediata a su responsable de sede de cualquier comportamiento anómalo de un adulto (pertenezca o no al equipo del contratista) respecto de los menores o de otro adulto en las instalaciones del centro. Dicha notificación deberá transmitirse a la mayor brevedad posible (el mismo día) a la Dirección del centro.

12. 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.

13. 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 LFB ponga a su disposición se encuentran en buen estado de conservación, y se compromete a hacer un uso responsable y cuidadoso de estos elementos.

14. 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.

15. VIGENCIA DEL CONTRATO DE SERVICIOS Y RESOLUCIÓN

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 ambas partes, salvo en caso de que alguna de ellas no se ajuste a las disposiciones contractuales. 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 1 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.

16. SERVICIOS Y GASTOS A CARGO DEL LICEO FRANCÉS DE BARCELONA

El LFB 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 LFB 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.

17. COBERTURA DE RIESGOS

La empresa seleccionada (LOTE 1) 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. Del mismo modo, la empresa seleccionada (LOTE 2) deberá tener suscrito durante todo el periodo de vigencia contractual un seguro de responsabilidad civil que incluya como riesgos asegurados, entre otros, la actividad de custodia y vigilancia de los alumnos durante la comida y los periodos de recreo anterior y posterior a la misma. Estos seguros deberán tener una cobertura mínima de 3.000.000 euros en caso de contraerse responsabilidad civil en el marco de las actividades del titular en el LFB, y considerar como posibles víctimas tanto a los usuarios del servicio como al LFB.

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 (LOTE 1 y LOTE 2) proporcionará una copia de dichas pólizas al LFB antes del inicio de la actividad prevista en el contrato (01/09/2023), así como los correspondientes certificados de seguro relativos a cada nuevo año escolar. En dichos certificados deberán figurar tanto los elementos cubiertos como las coberturas máximas y las franquicias previstas en el contrato.

18. TRASPASO DEL SERVICIO

La empresa titular (LOTE 1 y LOTE 2) 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.

19. CONDICIONES DE PAGO Y ACTUALIZACIÓN DE LOS PRECIOS

Cada curso escolar, el LFB establece un coste «medio» de los alimentos por comida. Dicho coste se fija en 1,80 €, impuestos incluidos, en relación con el primer año contractual (véase el reglamento de consulta). Este coste «medio» de los alimentos debe constituir un objetivo a cumplir, como mínimo, de manera mensual y anual. El incumplimiento de este criterio podrá conllevar sanciones para el contratista al finalizar el curso escolar.

Cada año, al inicio del curso escolar, el LFB se reserva el derecho de revaluar este coste «medio» de los alimentos en función de los balances presentados por el contratista (véase el artículo 8) y de los objetivos de calidad marcados por el LFB.

Las facturas deben presentarse al inicio de cada mes e indicar el número de comidas servidas, el desglose de los servicios anexos prestados durante el mes, la lista de nombres del personal adscrito al servicio y 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 podrá revisarse el precio de cada servicio de restauración o menú de mutuo acuerdo entre la Dirección del LFB y el contratista titular del presente contrato, acuerdo que deberá formalizarse de manera expresa. Cualquier eventual aumento de las tarifas deberá justificarse y argumentarse, haciendo referencia en particular al IPC interanual de los alimentos y las bebidas no alcohólicas. En el transcurso del año escolar no podrá introducirse ningún aumento, salvo en caso de fuerza mayor y con el consentimiento previo de la Dirección del LFB.

La primera revisión de los precios no podrá efectuarse hasta el 01/09/2024, y deberá en todo caso presentarse durante el mes de junio anterior a la fecha de inicio del nuevo año contractual, a fin de que las nuevas tarifas puedan aplicarse, si procede, al comenzar el nuevo curso.

No podrá contemplarse ningún aumento que no cuente con el consentimiento previo de la Dirección del LFB.

Más concretamente, la empresa titular se compromete, entre otras obligaciones previstas en los documentos del expediente de consulta de empresas, a asumir a su cuenta y riesgo cualquier reducción de los comensales que pueda producirse en los comedores del LFB. En efecto, las cifras indicadas en los documentos del concurso tienen carácter indicativo, y se calculan además haciendo uso de promedios.

20. REINTEGRO CON CARGO A LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS

La empresa deberá reintegrar al Liceo Francés de Barcelona un porcentaje del 30% de los ingresos realizados con las ventas de las cafeterías. Este reintegro se hará efectivo con una periodicidad mensual, sobre la base de un documento contable en el que se haga contar, de manera precisa, la facturación mensual de cada uno de los espacios en cuestión (cafetería de los alumnos, cafetería del personal).

El documento en el que se justifiquen los ingresos realizados en el LFB deberá incluir información pormenorizada y exacta y haber sido certificado por el departamento de contabilidad del contratista. En él deberá figurar el importe del reintegro (30%) a favor del LFB y la base sobre la que se ha calculado.

21. MARCO LEGISLATIVO APLICABLE EN MATERIA ALIMENTARIA (lista no exhaustiva)

- Reglamento (CE) n.º 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) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) n.º 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, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, 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 el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) n.º 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) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n.º 853/2004 y n.º 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 de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan 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.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia.
- Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública.
- Además, la empresa 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.

22. 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 contrato.
