

AGENCE POUR L'ENSEIGNEMENT FRANÇAIS A L'ETRANGER

LYCÉE FRANÇAIS DE BARCELONE

Marché de services de restauration

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES (CCT)

Lot 1 - Service de restauration

+

Lot 2 - Service de surveillance (monitorat)

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

Date et heure de remise des offres : 29 mai 2023 à 11h00 CET

TABLE DES MATIÈRES

1. PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	4
2. OBJET DU MARCHÉ	4
3. RESTAURATION SCOLAIRE	5
4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU SERVICE.....	5
4.1 INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT DU SERVICE	5
4.2 PRÉROGATIVES DU FONCTIONNEMENT ET DÉROULEMENT DES REPAS	8
4.3 LOCAUX TECHNIQUES.....	8
5. OFFRE GASTRONOMIQUE.....	9
5.1 TYPE DE SERVICE ORDINAIRE POUR LES DEUX SITES	9
5.2 GRAMMAGE.....	11
5.3 QUALITÉ ET COMPOSITION DES MENUS	11
5.4 REPAS POUR ÉLÈVES ALLERGIQUES ET REPAS DE RÉGIME	15
5.5 AUTRES DISPOSITIONS.....	16
6. AUTRES SERVICES	17
6.1 CAFÉTÉRIA DES ÉLÈVES	17
6.2 COMMENSAUX / CAFETERIA DES PERSONNELS	17
6.3 PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES.....	17
7. DÉMARCHE E3D	18
7.1 LOI EGALIM.....	18
7.2 CARBONE SCORE.....	19
7.3 TRI SÉLECTIF	19
7.4 LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	19
7.5 NETTOYAGE	20
7.6 MATÉRIAUX ET PRODUITS	20
8. BILANS ET RAPPORTS	21
8.1 BILAN MENSUEL.....	22
8.2 BILAN ANNUEL.....	22
9. PERSONNEL NÉCESSAIRE	23
9.1 OBLIGATION DE SUBROGATION	23
9.2 PERSONNEL EXISTANT DU CENTRE.....	23
9.3 SUPERVISION DU SERVICE ET INTERLOCUTEUR	23

9.4	EMBAUCHE NOUVEAU PERSONNEL	23
9.5	OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE TITULAIRE	24
9.6	PRÉVENTION DES RISQUES AU TRAVAIL.....	24
9.7	FORMATION DES PERSONNELS	25
9.8	SERVICE DE NETTOYAGE	25
10.	LOT 2 SERVICE DE SURVEILLANCE ET MONITORIAT DES ÉLÈVES	26
10.1	FONCTIONS DU PERSONNEL DU TITULAIRE DU LOT 2.....	26
10.2	CONCERNANT LES SURVEILLANTS / MONITEURS (LOT 2)	27
10.3	ORGANISATION DU SERVICE.....	27
11.	PRÉVENTIONS D'ABUS SEXUELS	28
12.	NON DISCRIMINATION	29
13.	MATÉRIEL PROPRIÉTÉ DU POUVOIR ADJUDICATEUR. INVENTAIRE	29
14.	EXIGENCES EN MATIÈRE DE CERTIFICATIONS OFFICIELLES	29
15.	DUREE DU MARCHE DE PRESTATION ET RÉSILIATION	30
16.	PRESTATIONS ET FRAIS A LA CHARGE DU LYCÉE FRANÇAIS DE BARCELONE	30
17.	COUVERTURE DES RISQUES.....	30
18.	TRANSFERT DU SERVICE	31
19.	CONDITIONS DE PAIEMENT ET ACTUALISATION DES PRIX	31
20.	REVERSEMENT DU FAIT DE L'EXPLOITATION DES CAFÉTÉRIAS	31
21.	CADRE LÉGISLATIF ALIMENTAIRE APPLICABLE (liste non exhaustive)	32
22.	PROCÉDURE DE L'APPEL D'OFFRE	33

1. PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Le Lycée français de Barcelone (LFB) est un établissement scolaire français situé à Barcelone (Espagne) et appartient au réseau de l'Agence pour l'Enseignement Français à l'Etranger (AEFE).

Le LFB est réparti sur deux sites distincts géographiquement :

- Le site principal de Pedralbes, C/ Bosch i Gimpera 6-10, 08034, Barcelona, accueille des élèves de l'élémentaire à la terminale.
- Le site de Munner, situé à Carrer de Munner 5, 08022, Barcelona, accueille des élèves de la maternelle.

Le LFB peut accueillir jusqu'à 3000 élèves au total dont 2600 sur le site de Pedralbes et 400 sur le site de Munner. Le lycée français de Barcelone est un établissement reconnu pour l'excellence de son enseignement, avec une identité forte qui s'appuie sur son multiculturalisme, des valeurs humanistes et une histoire longue avec la Catalogne et l'Espagne, avec près de 100 d'existence.

Depuis quelques années, le lycée français de Barcelone s'est engagé dans un ambitieux projet d'établissement dont l'un des axes majeurs est le développement durable. Dans le cadre de sa restauration, le LFB souhaite réduire son empreinte écologique, favoriser une alimentation saine et durable et mieux former les écocitoyens de demain. Cette démarche globale et transversale se traduit notamment dans les thématiques suivantes : le tri sélectif, la réduction et la valorisation des déchets, l'écomobilité, une alimentation saine, la solidarité, le respect de la biodiversité, les économies d'énergie, etc...

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

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

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

- **Annexe 1 : Effectifs par niveau : nombre d'élèves et de classes**
- **Annexe 2 : Équivalences entre les systèmes pédagogiques français et espagnol**

2. OBJET DU MARCHÉ

L'objet du **LOT 1** du marché de prestation de services concerne la restauration scolaire et tout particulièrement les points suivants :

1. La production et la distribution de repas aux élèves et aux personnels du lycée français de Barcelone sur ses deux sites : Pedralbes et Munner,
2. Cafétéria des lycéens : le service de cafétéria et prise des repas sur place ou à emporter pour les élèves du niveau lycée (2^{nde}, 1^{ère}, Terminale) et le nettoyage de la zone de restauration,
3. Cafétéria et réfectoire du personnel : service de cafétéria et prise des repas et nettoyage de la zone de restauration du personnel,

4. Le nettoyage des locaux du service de restauration (cuisines, réfectoires, cafétérias, zones de repas jardins, terrasses) sur les deux sites (Pedralbes et Munner),
5. Service de prestations exceptionnelles lors d'événements ou réunions (réceptions, cocktail, etc...) à la demande de la Direction de l'établissement.

L'objet du **LOT 2** du marché de prestation de services concerne la surveillance des élèves et le monitorat, et particulièrement les points suivants :

1. La surveillance des élèves pendant la pause méridienne, ce qui comprend le temps du repas (au sein des réfectoires), ainsi que dans les cours. Cela s'entend pour les deux sites, avec les précisions énoncées dans le présent Cahier de Clauses Techniques.

LOT 1 et LOT 2

Toute mention faite dans le présent Cahier des charges relative au service de surveillance des élèves (moniteurs), doit être considérée comme une référence au **LOT 2**.

3. RESTAURATION SCOLAIRE

Le principe de la prestation est l'élaboration quotidienne des différents plats composant les menus dans la cuisine centrale du site de Pedralbes, sous la responsabilité d'un(e) chef(fe) de cuisine et d'un(e) diététicienne.

Le site de Munner dispose d'une petite cuisine dans laquelle seront livrés en liaison chaude depuis le site principal de Pedralbes, les repas des élèves et du personnel de la maternelle.

Les candidats devront prouver qu'ils disposent d'une cuisine centrale extérieure, suffisamment proche du lycée français de Barcelone afin d'assurer une livraison et le service des repas, en situation d'urgence ou cas de force majeure (panne électrique, événement climatique, etc...) et/ou à la demande de la direction du lycée (dans le cas exclusif où les repas ne pourraient pas être réalisés sur site pendant une période déterminée ou non).

Dans le cadre de potentiels travaux de rénovation et d'agrandissement des espaces de restauration du LFB qui pourraient durer plusieurs semaines, le prestataire retenu devra être en capacité, le cas échéant, de produire l'ensemble des repas, hors du site (cuisine centrale) et les livrer en liaison chaude et froide sur les deux sites du LFB, selon des modalités qui seront déterminées en accord avec la Direction du LFB. Les prix des repas facturés par le prestataire retenu, devront rester identiques pendant cette période de travaux.

4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU SERVICE

Le nombre de repas servis quotidiennement varie selon le calendrier scolaire et selon les périodes de l'année (en particulier en septembre, mai et juin), en fonction de l'activité du lycée (voyages scolaires, grèves, événements climatiques, examens, pandémie ou autres...).

Annexe 3 : Répartition des repas sur une semaine

Annexe 4 : Répartitions des repas sur une année

Annexe 5 : Calendrier scolaire

4.1 INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT DU SERVICE

4.1.1 Restaurant site principal (Pedralbes)

Il compte 1 grand réfectoire + une terrasse extérieure, avec 2 lignes de self pour un total de 400 places assises.

Les élèves de l'élémentaire, du collège et du lycée déjeunent dans ce réfectoire.

Entrée	Sortie	Réfectoire	Effectif	Nb de classes
11h30	12h00	CP + CE1	300	12
12h00	12h30	CE2	160	6
12h30	13h00	CM1	160	6
13h00	13h30	CM2	180	7
12h30	14h30	Collégiens + Lycéens	1 000	60
TOTAL			1 800	91

a) Elémentaire :

- Les lundi, mardi, jeudi et vendredi

Environ 700 élèves déjeunent chaque jour (moyenne année scolaire 2022/2023).

Le service fonctionne à partir de 11h30 (cf. voir tableau détaillé ci-dessous) selon les conditions suivantes :

- Environ 100 élèves de CP servis à table,
- Environ 600 élèves, du CE1 au CM2, déjeunant au plateau en passant par les lignes de self .

- Le mercredi

Ce jour-là, les cours finissent à 12h30, les élèves ont la possibilité de rester déjeuner à la cantine (en 2022/2023, environ 200 élèves de l'élémentaire mangent à la cantine le mercredi). Ce chiffre peut varier d'une année à l'autre.

Les portions doivent être adaptées et coupées en fonction de l'âge des élèves (entre 6 et 11 ans).

- ❖ **LOT 2** La surveillance des élèves du primaire dans le réfectoire, est effectuée par le personnel du prestataire, ce service devra inclure également la prise en charge des élèves dès la sortie de classes ainsi que la surveillance des élèves dans la cour pendant le temps de pause méridienne entre 11h30 et 14h00 afin de faciliter la gestion du service de restauration scolaire.

Pour information, le dispositif de surveillance assuré par le prestataire actuel se traduit par une équipe de 34 moniteurs répartis comme suit :

- 1 moniteur par classe de l'élémentaire soit 31 moniteurs,
- 2 moniteurs supplémentaires au sein du réfectoire scolaire.
- 1 moniteur pour la ludothèque.

b) Secondaire - Collège

- Environ 750 collégiens déjeunent à la cantine, le lundi, mardi, jeudi et vendredi.
- Le mercredi, les cours finissent à 12h30 mais les collégiens ont la possibilité de rester déjeuner à la cantine. En 2022/2023, environ 200 collégiens mangent à la cantine (ce chiffre est amené à varier d'une année à l'autre).

c) Secondaire - Lycée

- Environ 250 lycéens déjeunent à la cantine le lundi, mardi, jeudi et vendredi. Le passage des élèves est continu de 12h30 à 14h30.

- Le mercredi, les lycéens ont la possibilité de rester déjeuner à la cantine. Le service commence à 12h30 et finit à 14h30. En 2022/2023, environ 100 élèves sont inscrits à la cantine le mercredi (ce chiffre est amené à varier d'une année à l'autre).

Tous les élèves du secondaire passent par les lignes de self et leur surveillance est effectuée par le personnel du LFB.

Le service, le tri sélectif des déchets et le nettoyage des réfectoires et de la vaisselle sont à la charge de l'entreprise adjudicataire. Cependant un tri sélectif des déchets (bio-déchets, emballages, pain) est opéré par les élèves lors de la dépose du plateau.

4.1.2 Le restaurant de la Maternelle (Munner)

Les repas sont préparés dans la cuisine centrale du LFB à Pedralbes puis livrés en liaison chaude sur le site de la maternelle (Munner).

La cuisine de la maternelle possède : des armoires chauffantes, une armoire réfrigérante, un tunnel de lavage et un plan de travail réfrigéré. En outre, elle possède une zone de cuisson et un four pour les planchas, fritures, etc.

La capacité du réfectoire de la maternelle est de 117 places.

- Le lundi, mardi, jeudi et vendredi, environ 330 élèves de maternelle déjeunent à la cantine de 12h00 à 14h00.
- Le mercredi : pas de restauration pour les élèves de la maternelle.

L'entreprise prestataire prendra en charge l'acheminement des repas sur le site. Le service, le tri sélectif des déchets, le nettoyage du réfectoire et de la vaisselle ainsi que la surveillance durant le temps du repas sont à la charge de l'entreprise adjudicataire.

- ❖ **LOT 2** La surveillance et l'aide apportée aux élèves de maternelle dans le réfectoire, est assurée par le personnel du prestataire.

La surveillance des élèves dans la cour sur le temps de la pause méridienne et leur acheminement vers le réfectoire, est assurée par les moniteurs du prestataire de restauration. Le besoin actuel est fixé à 19 moniteurs mais peut évoluer selon les besoins et les effectifs du LFB

4.1.3 Cafétéria des élèves

La gestion de la cafétéria est assurée entièrement par le prestataire de service et comprend :

- L'offre proposée aux élèves tels que menu du jour, snacking, sandwiches, salades, fruits, boissons, etc... devra être validée préalablement par le LFB ainsi que les prix de vente.
- La gestion directe des ventes.
- Le service aux élèves et le nettoyage de l'office, la salle de restauration et la zone de repas devant la cafétéria. Un petit local de cuisine avec zone de préparation et fours est attenant à la cafétéria.

La cafétéria des élèves devra être ouverte à partir de 8h00 (pour offrir la possibilité aux lycéens de petit-déjeuner sur place) et en continu jusqu'à 18h00 (avec présence de personnel). La zone de restauration de la cafétéria comprend environ 50 places assises en intérieur, ainsi que des tables en terrasse.

4.1.4 Cafétéria des personnels

La cafétéria des personnels est composée d'une ligne de self, d'un réfectoire de 50 places assises ainsi que d'une terrasse de 70 places assises.

L'ouverture de cet espace de restauration des personnels pour la pause méridienne (déjeuner), s'entend de 11h30 à 15h00.

Ce restaurant accueille environ 150 commensaux par jour (lundi, mardi, jeudi et vendredi) et environ 100 commensaux le mercredi.

En dehors du déjeuner, l'espace de restauration des personnels fait aussi office de cafétéria, avec un accès possible de 7h30 à 18h00.

Le fonctionnement de ce restaurant (service et nettoyage) est à la charge du prestataire de service.

4.2 PRÉROGATIVES DU FONCTIONNEMENT ET DÉROULEMENT DES REPAS

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

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

En cas de modifications de la demande par rapport au cahier des charges, qui ne relèveraient pas d'une obligation réglementaire ou légale, le lycée assumera les coûts annexes après proposition et validation.

4.3 LOCAUX TECHNIQUES

4.3.1 Site Pedralbes

4.3.1.1 La cuisine principale

La cuisine donne directement sur le réfectoire.

Elle est composée d'une zone de cuisson, d'une zone de préparation, d'une zone de préparation froide, ainsi qu'une zone de lavage.

La cuisine est équipée de fours, gazinières, basculantes, éplucheurs, robots... ainsi que de tout le matériel nécessaire à son fonctionnement (bacs gastros, casseroles, ustensiles de cuisine.... **Voir annexe 6**)

Tout le matériel appartient au LFB.

Le Lycée pourra faire l'acquisition de matériel nécessaire à la bonne réalisation du marché après validation de la proposition du prestataire (sur présentation de plusieurs devis comparatifs) et/ou la demande des services sanitaires de Catalogne.

4.3.1.2 Les locaux techniques annexes

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

L'entreprise pourra compter sur un bureau pour les responsables du centre, de sanitaires et de vestiaires pour son personnel.

4.3.1.3 Annexe cafétéria des lycéens

Une petite cuisine de 12 m² donne sur la cafétéria : elle est équipée d'un plan de travail et de 2 petits fours, plus une plaque de cuisson.

4.3.1.5 Annexe cafétéria des personnels

Une salle de préparation est attenante au bar de la cafétéria des personnels.

4.3.2 Site Munner (maternelle)

4.3.2.1 Annexe cuisine de la maternelle

Une cuisine est attenante au réfectoire, elle est équipée de plans de travail et d'armoires chauffantes ou réfrigérées, d'un four, une plaque de cuisson et de feux à gaz, ainsi que d'un tunnel de lavage. L'entreprise pourra compter sur un bureau pour le responsable du centre, de sanitaires et de vestiaires pour son personnel.

Annexe 6 : Liste du matériel de cuisine sur les deux sites (Pedralbes et Munner)

Annexe 7 : Plan des cuisines (Pedralbes et Munner)

5. OFFRE GASTRONOMIQUE

5.1 TYPE DE SERVICE ORDINAIRE POUR LES DEUX SITES

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

Chaque jour, un menu sera proposé avec plusieurs choix (cf. ci-dessous). Les menus, arrêtés et validés par le LFB à travers sa commission restauration, devront être impérativement respectés. Les menus devront être validés préalablement par un(e) diététicien(ne) afin d'atteindre les objectifs nutritionnels attendus pour chaque tranche d'âge, et l'équilibre alimentaire recommandé par les autorités sanitaires et de santé.

Le titulaire ne pourra procéder à aucun changement de menu sans l'accord préalable du Secrétariat général, sauf dans les cas suivants :

- A la demande expresse de l'établissement.
- En cas de contraintes reconnues et indépendantes de la volonté du titulaire (approvisionnement défectueux ou manquant, grève, pannes électriques, etc...).
- En cas d'incident ou d'évènement majeur (type vache folle ou autres...) susceptible de représenter un risque sanitaire.

Menus Thématiques

La mise en place de menus à thème doit être envisagé toute l'année comme suit :

- Un menu thématique (mise en valeur d'un produit, d'une cuisine du monde, etc.) par mois au moins qui pourra s'accompagner d'un programme d'animation, la présentation de produits spécifiques issus de producteurs locaux, etc...
- Des menus spécifiques devront également être prévus pour certains évènements (semaine du goût, semaine du chocolat, semaine du développement durable, fête de la femme, etc.) et certaines fêtes (Noël, les Rois, Pâques, etc.), qui pourront également donner lieu à des animations.

Plateau repas

Chaque repas doit être composé de 5 items : 1 entrée, 1 plat principal avec accompagnement, 1 dessert ou laitage, 1 fruit, 1 pain.

a) Composition type d'un plateau repas pour un élève de maternelle (menu prédéfini sans choix)

Il s'agit de préparer des menus pour des enfants de 3 à 6 ans. Les menus seront prédéfinis (sans choix) et se composent de :

- Une entrée froide ou chaude avec présence d'au moins 1 crudité. Des potages de légumes variés, faits maison, devront être proposés en période hivernale.
- Un plat à base de viande ou de poisson ou végétarien, servi avec au moins 1 légume cuit et 1 féculent.
- Le dessert pourra être un laitage type yaourt/crème dessert ou fromage en portions individuelles ou un gâteau. Au moins un dessert "maison" par semaine est à prévoir.
- Un fruit de saison, entier ou pelé ou coupé (selon les âges).

Pour les élèves de la maternelle, une collation est également prévue le matin. Elle devra respecter les recommandations de l'OMS et devra tenir compte de points suivants :

- Qualité et variété des produits,
- Simplicité pour la distribution des produits afin de faciliter la gestion du personnel chargé de la distribution aux élèves,
- Quantité adaptée à l'âge des élèves et leur permettant de se rassasier tout en évitant le gaspillage,
- Sécurité et conditions d'hygiène des produits, dans un contexte hors cuisine (conservation, distribution en classe, dans la cour de récréation etc...)

Le titulaire devra faire des propositions au LFB, pour cette collation des maternelles, avant toute mise en place. Les collations doivent s'envisager avec les mêmes exigences qualitative et nutritionnelles que celles prévues pour le déjeuner.

b) Élémentaire, Collège et lycée (à partir de la 6ème jusqu'en terminale, 3 entrées au choix, 3 desserts au choix et 2 plats principaux et 2 garnitures au choix) :

Les menus pour les élèves du CP à la Terminale et pour les adultes, en plus du menu de base, devront répondre aux caractéristiques suivantes :

- Un buffet sous forme de « salad' bar » composée de divers ingrédients, dont :
 - 2 au moins seront à base de protéines (thon, poisson, œufs durs, dés de jambon, feta, mozzarella, dés de fromage...),
 - 3 à base de crudités (légumes, légumineuses... ingrédients permettant de proposer une entrée saine et variée en fonction de la saison).

Cette solution sera une alternative au plat principal (grande assiette) ou à l'entrée (petite assiette), elle constituera l'un des 5 items du plateau.

- Des potages variés devront être proposés en période hivernale, en entrée.
- Les condiments tels qu'oignons, oignons blancs, cornichons devront être proposés à chaque repas.
- Les sauces et vinaigrettes seront variées. *L'huile utilisée pour accompagner les crudités sera uniquement de l'huile d'olive vierge extra espagnole 1^{ère} pression à froid, si possible issue de l'agriculture biologique.*
- Un plat de viande cuisinée ou de poisson, avec accompagnement (légumes, féculents) ou un plat végétarien garni ;
- Chaque menu quotidien doit permettre à ceux qui le souhaitent (exception faite des élèves de maternelle) de composer un plateau végétarien (loi Egalim).

- Un dessert qui pourra être : fromage en portions individuelles ou un yaourt (ou produits lactés au choix), un gâteau ou une crème dessert accompagné d'un fruit de saison.
- Les produits proposés doivent sains et de qualité.
- Différents types de pain frais devront être proposés (portionnés ou tranchés), adaptés selon les menus, avec toujours la possibilité d'avoir du pain "baguette traditionnelle".

c) Personnels

Deux offres possibles :

- Formule « Menu complet » correspondant à un plateau repas avec 5 items (menu identique à celui des élèves) avec la possibilité d'un second choix de menu proposé.
- Formule « Plat unique » avec 3 items (dont le plat principal)

Le menu du personnel, devra répondre aux mêmes caractéristiques que celui des élèves (b) : salad'bar, potages, condiments, menu végétarien, dessert etc...

Les personnels auront également la possibilité de confectionner leur plat parmi les ingrédients suivants, dans le cadre du dispositif de restauration et de cafétéria :

- Option de légumes à la vapeur
- Option de plancha à la demande (poisson frais, boeuf de Girona (local), filet de porc, filet de poulet
- Une alternative de plat végétarien
- Légumes et légumineuses variés
- Buffet de salades variées et crudités (cf. salad'bar)
- Assortiment de pains variés
- Desserts variés (gruits frais découpés, fruits frais entiers, dessert « maison »
- Combinaison de plat variés
- Sandwichs frais et variés
- Choix de boissons chaudes (café, thé, etc...) et de boissons froides sans alcool (eau pétillante, jus de fruits, etc...)

Les menus devront être présentés en vitrine afin de faciliter le choix des convives.

Un assortiment de condiments, d'huile, vinaigre, vinaigrette sera mis à disposition en libre-service.

5.2 GRAMMAGE

Le prestataire devra suivre les indications recommandées dans les annexes suivantes quant aux grammages des aliments et les kilocalories par tranche d'âge. Recommandations jointes en Annexe.

Annexe 8 : Grammages en Collectivité GEMRCN

Annexe 8bis : Guide Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat Recomanacions per a les escoles

5.3 QUALITÉ ET COMPOSITION DES MENUS

Au-delà des dispositions des points 5.1 et 5.2, les conditions nutritionnelles pour la confection des menus doivent respecter certains principes. Ainsi l'alimentation des usagers du service de restauration devra répondre aux objectifs d'équilibre alimentaire avec des menus systématiquement validés par un(e) diététicien(ne), favorisant la variété, l'éducation et l'adaptation aux goûts des élèves et du personnel, dans le respect des traditions gastronomiques françaises et espagnoles. Les menus seront établis dans le respect des prescriptions de la « Ley

de seguridad alimentaria y nutrición» *para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos*. Les menus seront validés par le LFB, après échange dans le cadre de la commission restauration.

L'offre de restauration devra aussi s'inscrire dans la logique de développement durable notamment à travers la lutte contre le gaspillage, la promotion des produits régionaux et locaux, et la valorisation de l'agriculture biologique.

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

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

5.3.1 Attentes sur la qualité et de la provenance des produits

Le prestataire devra s'engager sur la qualité des produits et leur provenance, en respectant les conditions suivantes, fixées par le LFB :

- L'entreprise titulaire s'oblige à l'obtention de la certification de « Cantine durable » pendant la première année de durée du contrat et de la maintenir pendant la durée totale du marché. Les conditions indispensables afin d'obtenir une telle certification sont par exemple les achats et la logistique de proximité à faible impact environnemental. L'entreprise devra informer le LFB des avancées sur ce dossier.
- La traçabilité des produits proposés au sein du service de restauration scolaire doit être assurée et garantie, ainsi que la conservation et transmission des fiches techniques des produits transformés.
- Un calendrier permettant de vérifier la saisonnalité des produits frais proposés, sera réalisé par le prestataire et transmis à chaque début d'année (septembre) à la communauté scolaire (élèves, personnels, parents).
- Les produits de saison (notamment les fruits et légumes) devront provenir d'un rayon de 200km autour de Barcelone, et de Catalogne en priorité.
- Le prestataire doit favoriser l'utilisation des produits « locaux » qui devront représenter de 50 % à 75 % des produits proposés, sur la durée du contrat. La nature des produits et le pourcentage restant devront favoriser des produits provenant d'Espagne, de France métropolitaine ensuite, et d'Europe en dernier recours. En ce sens, le prestataire favorisera les produits en circuit court (1 intermédiaire maximum) afin d'avoir l'impact environnemental le plus faible possible.
- Les produits « exotiques » (non produits en Europe par exemple) devront être issus de l'agriculture biologique, et bénéficier chaque fois que possible d'un label du commerce équitable.
- Les produits proposés devront être issus d'une production « durable » (exemple : pas de produit à base d'huile de palme, privilégier les poissons issus d'une pêche responsable, etc...).
- Le prestataire favorisera l'utilisation de produits frais tout particulièrement pour les salades et les fruits, pour lesquels ce pourcentage sera de 100% produits frais.
- Le LFB se réserve le droit de modifier les proportions d'utilisation des différentes gammes des fruits et légumes, en lien avec la détermination du coût des denrées.
- Le menu quotidien sera identique pour tous les élèves mais il sera adapté en quantité, pour chaque tranche d'âge (de 2 ans à 18 ans – cf. maternelle, élémentaire, collège, lycée). Cependant un menu

au choix sera proposé aux élèves du collège, lycée et aux personnels. Le LFB se réserve la possibilité d'élargir cette disposition aux élèves de l'élémentaire.

- Le prestataire devra intégrer 50 % minimum de produits bio dans la conception des menus dès la première année du contrat. Ce pourcentage sera ensuite porté à 60% la 2^{ème} année puis 70% la 3^{ème} et enfin 80% de produits bio à la 4^{ème} et dernière année du contrat.
- Les fruits et légumes frais devront donc respecter les 3 principes fondamentaux exprimés ci-dessus : respect de la saisonnalité, produits issus de l'agriculture biologique et produits « locaux » (par exemple les produits issus d'une agriculture intensive sous serre chauffée ne sont pas autorisés, de même que les fruits et légumes bio provenant d'autres continents, dans la mesure du possible).
- Les fruits frais devront être proposés tous les jours. Ils devront être mûres et goûteux, variés, de saison et servis pour que les élèves puissent les manger facilement (selon les âges). Pour les élèves (hors maternelles) et les adultes qui passent au self, un choix de plusieurs fruits devra être proposé chaque jour.
- Les légumes (principalement frais) devront être présents à chaque repas en entrée ou en accompagnement du plat principal.
- Dans le cadre des préparations froides, les fruits et légumes frais devront être utilisés.
- Les produits de 3^{ème} gamme (surgelés) pourront être utilisés également sur les préparations chaudes, sans dépasser 20% du total des produits utilisés pour les menus (cf. à retracer dans le bilan mensuel et le bilan annuel).
- Les produits de la 2^{ème} gamme (conserves) et 5^{ème} gamme (produits sous vide pasteurisés ou stérilisés) pourront être utilisés, en tant que produit de remplacement, en cas d'urgence. Leur utilisation ne doit pas représenter plus de 10% des produits proposés (cf. à retracer dans le bilan mensuel et le bilan annuel).
- La viande proviendra exclusivement de l'Union européenne (UE), en privilégiant chaque fois que possible les viandes provenant d'Espagne. La viande devra bénéficier de certification (exemple : bêtes élevées en plein air, nourries uniquement avec des produits sains, sans OGM, sans hormones ni compléments alimentaires de croissance et sans antibiotiques).
- Des menus avec des plats principaux à base de produit carné seront servis au maximum 4 fois par semaine (sur 5). Le type et l'origine de la viande seront spécifiés à chaque service afin d'informer et faciliter le choix des élèves et des personnels.
- Les OGM, produits ionisés, glutamates sont interdits ainsi que la viande séparée mécaniquement. Le remplacement de la viande par des produits à base de soja transgénique sera également à exclure.
- Le poisson servi sera issu (si possible) de la Méditerranée et de la côte Atlantique et sera proposé au moins une fois par semaine, dans le respect des normes de la « pêche durable et respectueuse ». Les espèces d'élevage intensif comme le pangasius ou la perche du Nil ne pourront pas être proposés. De manière générale, aucun poisson inscrit sur la liste des espèces en danger d'extinction (liste à vérifier de manière régulière en cas d'évolution), ne devra être servi.
- Les portions de poisson devront être préparées en fonction de l'âge des élèves (par exemple, sans arêtes ni peau pour les plus petits).
- Le poisson devra être dans la mesure du possible cuisiné frais, issu uniquement de l'aquaculture durable et si possible dans les eaux européennes (empreinte carbone).

- Le pain sera frais, diversifié et de qualité, sans additifs. Le pain au levain sera privilégié.
- Les fritures seront limitées à une fois par semaine maximum.
- Les produits transformés seront limités dans l'offre de restauration et feront l'objet d'une présentation de leur fiche technique au LFB, permettant de connaître l'origine des ingrédients et le lieu de transformation (origine UE obligatoire), si possible bio.
- Les préparations à base d'œuf, comme plat principal, seront limitées à une fois par mois. De manière générale, les œufs et ovoproduits devront être bio et locaux.
- Les plats devront être salés à minima et épicés en fonction des âges.
- Les exhausteurs de goût, les arômes et colorants artificiels sont proscrits.
- Les menus devront être envisagés pour une période minimale de 4 semaines et maximum 8 semaines. Outre l'équilibre alimentaire et le respect des règles indiquées dans le présent article, la diversité est à privilégier : la redondance de plats est donc à éviter sur une même période de menus (4 à 8 semaines).
- Toute modification de menu (dont amélioration) devra être communiquée et validée préalablement par le LFB.
- Un dossier présentant la composition et l'origine de l'ensemble des produits servis, sera mis à disposition de l'établissement lors de la présentation des menus et consultable à tout moment (classeur et/ou format dématérialisé).
- Le LFB se réserve la possibilité de modifier le niveau de qualité et de quantité des produits servis, dans le cadre d'une modification du coût denrée prévu au contrat initial. Le LFB devra en avertir le prestataire au moins un mois à l'avance afin de faciliter la mise en place de ces nouveaux produits (recherche de fournisseurs, etc...).

5.3.2 Réalisation des plats / menus

Sauf cas exceptionnel, les plats devront être réalisés sur place (site Pedralbes) et seront des plats frais (« faits maison »), non congelés afin de limiter au maximum leur impact énergétique.

Chaque jour, un menu sera proposé avec plusieurs choix (cf. ci-dessous). Les menus arrêtés en commission restauration devront être impérativement respectés. Les menus devront être validés par un(e) diététicien(ne) afin d'atteindre les objectifs nutritionnels attendus pour chaque tranche d'âge, et l'équilibre alimentaire recommandé par les autorités sanitaires et de santé.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées. Elle doit tenir compte des saisons. Tout doit être fait pour éviter la « monotonie » alimentaire. Les menus fixes (systématiquement identiques) sont proscrits. Les assaisonnements doivent être adaptés et indiqués. A ces principes généraux s'ajoutent, notamment, des objectifs nutritionnels prioritaires :

- Favoriser la consommation de fruits et de légumes frais, de saison.
- Réduire les apports de lipides et rééquilibrer la consommation d'acides gras.
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés.
- Lorsque de la viande est proposée dans un plat, elle ne doit pas être mélangée avec d'autres viandes, sauf accord préalable du LFB.
- Des desserts "maison" devront être proposés au moins 2 à 3 fois par semaine.

- Les sauces d'accompagnement des plats principaux (viande, poisson) devront être distinctes du plat afin d'être proposées mais non imposées aux élèves et personnels (servies à part).

5.3.3 Mise en place de menus végétariens

Chaque menu quotidien doit permettre à ceux qui le souhaitent (exception faite des élèves de maternelle) de composer un plateau végétarien (loi Egalim).

Par ailleurs, chaque semaine, un menu végétarien sera proposé à tous les élèves et personnels conformément aux recommandations nutritionnelles internationales. Ce menu sera proposé une fois par semaine (le jour retenu devra varier d'une semaine à l'autre pour permettre à tous d'en bénéficier).

L'offre végétarienne liée à ce menu spécifique, sera diversifiée afin d'éviter la redondance de plat identique chaque semaine. La variété des menus végétariens devra s'entendre comme les autres menus, sur la base d'une rotation de 4 à 8 semaines.

L'offre végétarienne sera valorisée en affichant le menu concerné chaque semaine. Pour les menus non exclusivement végétariens (4 jours du 5), le prestataire devra communiquer en proposant les items recommandés pour composer un menu végétarien.

Les personnels du prestataire devront être formés à la préparation de menus végétariens, à la connaissance des produits qui les composent afin de proposer une offre gustativement intéressante.

5.3.4 Affichage et communication :

Des chevalets devront être disposés devant chaque plat afin de permettre aux élèves et personnels d'identifier le nom du plat servi et le type de produit qui le compose. Par ailleurs, la provenance et les informations nutritionnelles des ingrédients composant les plats devront également être indiquées.

L'affichage Nutri-Score devra être également mise en place dès la 1^{ère} année de contrat.

Le menu du jour sera affiché à l'entrée des réfectoires et des cafétérias, ainsi que les menus de la semaine en cours. Cet affichage des menus devra être clair et compréhensible, permettant d'identifier grâce à des pictogrammes les différentes caractéristiques de plats et produits servis (bio, local, « fait-maison », végétarien, label divers, etc...).

Les menus seront également fournis au format numérique afin de pouvoir être diffusé sur le site internet du LFB et ses différents supports. Il conviendra de différencier la présentation des menus pour la maternelle et ceux pour les autres convives (élémentaire, collège, lycée, personnels).

Il est demandé que la composition des salades soit indiquée ainsi que les allergènes présents dans les plats servis pour les élèves et pour les adultes, conformément à la réglementation.

5.4 REPAS POUR ÉLÈVES ALLERGIQUES ET REPAS DE RÉGIME

Le prestataire proposera aux usagers présentant des allergies, intolérances alimentaires ou dont le menu doit être adapté pour des raisons médicales (une liste des élèves bénéficiant d'un PAI sera fournie et mise à jour par le LFB), un menu spécifique. L'élaboration et la distribution de ces menus adaptés se fera sous l'entière responsabilité du prestataire.

Selon les cas, et après validation de la Direction du LFB, le prestataire pourra proposer des repas de régimes spécifiques pour raison médicale ou convenance religieuse ou idéologique (sans porc, sans gluten, végétarien, etc...).

Le prestataire s'engage à maintenir et suivre les protocoles et actions mis en place par le LFB pour les élèves allergiques et ceux bénéficiant de régimes alimentaires spécifiques. Ces repas « spécifiques » devront répondre aux mêmes critères d'exigences et de qualité que les autres menus, en étant le plus proche possible du menu de base proposé ou "basal".

Le prestataire devra également garantir le respect des normes relatives aux allergies et à la sécurité alimentaire, notamment en obtenant la certification officielle concernant les allergies alimentaires. Le prestataire devra assurer, chaque année, une formation spécifique pour ses personnels, relative aux allergènes alimentaires.

5.5 AUTRES DISPOSITIONS

5.5.1 Commission restauration

Une commission restauration composée de l'administration et de personnels du LFB, d'élèves, de parents d'élèves se réunira chaque trimestre. Le chef de centre du prestataire et la diététicienne de l'entreprise seront présents.

Les menus seront validés tous les trimestres par cette commission sur la base des propositions du prestataire.

L'entreprise organisera chaque mois, en concertation avec la commission de restauration du LFB, un menu à thème. Ce menu devra être adapté à chaque tranche d'âge et pourra concerner les élèves de la maternelle selon les cas.

Enfin, l'entreprise proposera, en concertation avec la commission restauration, un repas de Noël pour les élèves et les personnels. Le menu sera de qualité supérieure et devra correspondre aux attentes de l'évènement.

Les menus seront communiqués aux familles, après validation de la commission restauration, par le biais du site internet du LFB (voire des associations), sous un format numérique adapté et lisible.

5.5.2 Paniers repas

Des paniers repas seront préparés pour les élèves demi-pensionnaires qui partent en sortie pédagogique (sur demande préalable du LFB), ou qui ont une activité qui ne leur permet pas de manger dans les réfectoires aux heures habituelles (tournois de sport, réunion, etc.). Ce panier repas devra remplir les mêmes conditions qualitatives que les repas traditionnels, en termes de produits et de variété. Ces paniers repas devront être adaptés à l'âge des enfants.

Le prestataire devra proposer au moins 3 types de panier repas, qui se distingueront par une offre différente dans leur composition, tout en respectant à la fois les besoins nutritionnels mais également la facilité d'utilisation, de transport et de conservation, selon les catégories d'âge concernées. Une attention toute particulière devra être portée sur les paniers repas des élèves de maternelle, pour éviter tout risque d'étouffement avec des aliments inadaptés pour leur âge.

Le LFB se réserve la possibilité de faire modifier les paniers repas, en fonction des situations, en concertation avec le prestataire. Des tests pourront être effectués avec les membres de la commission restauration pour évaluer les paniers repas proposés.

Pour les élèves atteints de troubles de santé d'origine alimentaire, disposant d'un protocole d'accueil individualisé (PAI) ou pour des convictions personnelles (végétariens, sans porc, etc...), le prestataire proposera un panier repas adapté, de qualité équivalente, notamment en termes nutritionnels. Ces paniers repas spécifiques seront étiquetés afin de pouvoir les identifier facilement et les distribuer aux élèves concernés.

Le titulaire devra respecter la réglementation en matière de prévention des risques alimentaires. Dans ce cadre, il devra prendre toutes les dispositions au niveau du stockage de la production, de la transformation, de la livraison et du conditionnement pour garantir la sécurité alimentaire des repas.

Les paniers repas seront fournis dans des sacs en papier recyclé non blanchi, et les sandwichs seront emballés dans du papier recyclé et non dans de l'aluminium.

En cas de force majeure, si le prestataire est dans l'impossibilité de livrer des paniers-repas, il devra livrer à l'établissement des paniers repas de substitution de qualité nutritionnelle équivalente. Si le prestataire rencontre des difficultés, il devra en avertir immédiatement le LFB (Secrétariat général) et proposer des solutions alternatives, le cas échéant.

6. AUTRES SERVICES

6.1 CAFÉTÉRIA DES ÉLÈVES

La cafétéria des élèves sera accessible pour les élèves du Lycée uniquement (sauf au moment de la récréation du matin). En plus du menu du jour à emporter, une offre variée devra être proposée :

- Fruits frais, de préférence de saison, variés, entiers et coupés.
- Sandwichs divers, salades composées, pizzas, wraps, avec des options végétariennes.
- Viennoiseries, pâtisseries « maison ».
- Boissons chaudes et froides, saines et de qualité.
- Produits laitiers de qualité.

La liste des produits mis en vente ainsi que les prix pratiqués devront être validés et visés au préalable par la Direction du LFB avant chaque rentrée scolaire, et devront être identiques dans les deux cafétérias. Les tarifs ne pourront pas être révisés pendant l'année scolaire en cours.

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

L'entreprise devra assumer la gestion intégrale des deux cafétérias (production, vente, approvisionnement, entretien et ménage, etc...).

6.2 COMMENSAUX / CAFETERIA DES PERSONNELS

La priorité du service reste l'offre offerte aux élèves, néanmoins le LFB pourra demander une prestation différente pour ses personnels, au cours de l'exécution du marché. Un accord préalable devra être trouvé entre le prestataire et le LFB pour toute nouvelle mise en place.

Le prestataire assurera la restauration des personnels, avec une offre en adéquation avec l'article 5.2.b (ci-dessus). Il conviendra de distinguer les personnels qui paieront directement le prestataire pour se restaurer (tickets, CB, espèces) de ceux qui sont pris en charge par l'établissement dans le cadre d'un avantage en nature « repas ». Ces personnels ne devront donc pas payer leur repas au prestataire. La liste des personnels concernés sera fournie dès le début de l'année scolaire par le LFB au prestataire, et mise à jour en cours d'année si nécessaire.

Le passage quotidien de ces personnels bénéficiant de cet avantage en nature « repas », devra s'envisager selon un dispositif dématérialisé (carte, empreinte, etc...) convenu entre le LFB et le prestataire. A chaque fin de mois, le prestataire devra faire parvenir le nombre de repas pris sur le mois concerné par chaque personnel bénéficiant de cet avantage en nature. Une facture sera émise par le prestataire chaque mois pour le repas de ces personnels pris en charge le LFB.

6.3 PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES

En dehors de la restauration des élèves et des personnels, le prestataire devra assurer la réalisation de prestations exceptionnelles, à la demande du LFB. Ces prestations pourront avoir lieu hors du temps scolaire et dans différents

espaces de l'établissement (réfectoire, salle de réunion, etc...) et donneront lieu à des devis préalables et à une facturation spécifique.

Ces demandes pourront concerner la réalisation de :

- Accueils petit-déjeuner (boissons chaudes et froides, mini viennoiserie, etc...)
- Buffets froids ou chaud avec ou sans personnel de service
- Repas servis à table pour des événements annuels (repas de Noël des personnels, etc...)
- Cocktail avec boissons et petits fours
- Etc...

Le prestataire devra s'attacher à appliquer les mêmes règles que pour la restauration collective du LFB, notamment en matière d'hygiène, de qualité des produits, développement durable, etc., en favorisant par exemple les bouteilles en verre et pichet, en lieu et place de bouteilles plastiques.

Les devis proposés devront être détaillés afin de permettre d'identifier précisément les coûts (denrées, personnels, etc...) et favoriser une validation rapide de la prestation de la part du LFB.

L'équipe du prestataire présente au quotidien au LFB, devra pouvoir compter éventuellement sur les moyens humains et matériels du prestataire pour organiser et préparer tous les événements hors du champ de la production des repas scolaires quotidiens des élèves et des personnels.

Le prestataire pourra proposer une grille de tarifs pour des prestations exceptionnelles « types » (petit-déjeuner, buffets, cocktail, etc...) qui sera validée chaque année par la direction du LFB ou au cas par cas selon les besoins ou la spécificité de la prestation demandée.

7. DÉMARCHE E3D

7.1 LOI EGALIM

L'entreprise titulaire devra connaître les dispositions de la Loi française dite Egalim (LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) et s'en inspirer.

- En ce qui concerne les produits issus d'une agriculture et élevage biologique, en complément de l'article 5.3.1 ci-dessus :
 - Produits certifiés en priorité, sinon raisonnée, en favorisant la production locale chaque fois que possible.
 - Intégrer des produits bio (sans pesticides, sans néonicotinoïdes, sans OGM), avec pourcentage minimum évolutif avec la durée du contrat, soit :
 - 50% la 1^{ère} année,
 - 60 % la 2^{ème} année
 - 70 % la 3^{ème} année
 - 80 % la 4^{ème} année
 - Type de produits à favoriser : laitages, viandes, fruits et légumes, pains (du pain ou aliment avec par exemple des céréales de "masa madre" ou artisanal, pas de pain industriel), farine de blé bio (blé dur ou autre), farine de sarrasin ou épeautre, fermentation longue (plus de 24h pour éviter les problèmes liés au gluten).
 - Issus d'une agriculture non intensive et non industrielle (exemple : producteur direct ou coopérative)
 - La liste des produits bio utilisés par le prestataire devra être fournie et mise à jour chaque mois au LFB (cf. bilan mensuel).

➤ En ce qui concerne les produits durables et les circuits courts :

- Les denrées sélectionnées devront avoir un impact environnemental le plus faible possible (pas de produit à base d'huile de palme par exemple).
- Les circuits courts devront être privilégiés (1 intermédiaire maximum), si possible en favorisant la production locale et privilégiant des producteurs disposant de label (bio, etc...).
- Les poissons proposés devront provenir des zones de pêche européennes (Méditerranée, Atlantique) et prélevés selon les principes d'une pêche dite « durable » qui préserve les réserves halieutiques (ne pas proposer d'espèces menacées), selon des méthodes de prélèvement respectueuses de l'environnement et des espèces. Une liste des poissons servis et envisagés devra également être fournie au LFB, en indiquant les zones de pêche et la méthode de prélèvement (pêche de ligne, etc...).

7.2 CARBONE SCORE

De manière générale, le CarbonScore des repas proposés sera publié de manière régulière. L'objectif fixé devra répondre aux préconisations des accords de Paris : actuellement la moyenne est de 2,3Kg de CO2 par repas. Le CarbonScore des menus proposés devra tendre vers la recommandation desdits accords, à savoir 1,1 kg de CO2 par repas.

Le prestataire devra proposer sa méthodologie au LFB afin de pouvoir proposer un bilan mensuel ainsi qu'un bilan annuel, en indiquant notamment les principaux éléments qui contribuent au CarbonScore de l'établissement en matière de restauration, et les pistes de réflexion proposées pour améliorer ce résultat.

7.3 TRI SÉLECTIF

Le LFB souhaite faire de ses espaces de restauration scolaire des lieux engagés dans le tri et la collecte des déchets alimentaires. Des déchets de production produits par les équipes de cuisine du prestataire, jusqu'aux déchets des élèves et des personnels qui doivent trier les restes de leur plateau dans des poubelles identifiées mises à disposition dans le réfectoire (planète verte), toute une chaîne d'acteurs est impliquée pour assurer le bon déroulement de ces opérations et leur anticipation.

Il est impératif que le personnel de cantine soit formé au dispositif de collecte et tri sélectif des déchets alimentaires.

Le tri sélectif des déchets issus de l'activité de restauration devra être conforme à la réglementation en vigueur.

Le tri devra s'opérer afin d'isoler les biodéchets, des autres déchets (emballages plastiques, etc...). Le pain devra faire l'objet d'un tri spécifique (Gaspipain).

7.4 LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Comme le prévoit le Projet de loi pour lutter contre le gaspillage alimentaire en Espagne, le prestataire de restauration devra disposer d'un plan de prévention pour éviter le gaspillage alimentaire, notamment par des dons à des entreprises à but non lucratif ou à des banques alimentaires. Pour faire don de denrées alimentaires, le prestataire de restauration devra signer un accord avec les organisations bénéficiaires et définir les conditions de collecte, de stockage et de transport. Cependant, le prestataire doit commander des denrées et produire des plats conformément aux besoins du service de restauration du LFB : le don de denrées alimentaires doit demeurer rare et être une exception, l'adéquation entre la quantité de denrées et les besoins du LFB doit être aussi parfaite que possible, sur la base d'une gestion de stock et de production optimisée et cohérente.

Lorsque les aliments sont impropres à la consommation humaine, ils devront être utilisés pour produire du compost, contribuer à l'alimentation d'animaux, à la formation de biogaz ou de biocarburant, etc. [...]. La matière organique sera ainsi valorisée (compost, etc...) soit au LFB, soit par un prestataire dédié et identifié. L'appel à un prestataire dédié devra donner lieu à des certificats mensuels de valorisation des biodéchets (indication du poids de déchets traités, mois concerné, type de valorisation réalisée).

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

Le LFB travaille sur des pistes de réflexions concernant le gaspillage alimentaire, et se réserve la possibilité de faire évoluer sa politique en la matière, en partenariat avec le prestataire.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage, le prestataire devra :

- Favoriser la responsabilisation des élèves et des personnels en les incitant à s'exprimer sur la quantité souhaitée, dans la limite des grammages préconisés pour chaque tranche d'âge, et ce, à partir de l'élémentaire.
- Dissocier le plat des garnitures (accompagnement) et favoriser le supplément (rab) à la demande, mais uniquement pour l'accompagnement du plat principal (légumes, féculents) et les fruits.
- Avoir une attention toute particulière à l'harmonie des saveurs et aux goûts des élèves pour limiter le gaspillage : il conviendra de permettre la découverte de nouvelles saveurs, aliments, légumes, en favorisant l'éducation à une nourriture saine, diversifiée et équilibrée, tout en gardant à l'esprit l'âge des élèves. La notion de plaisir doit également trouver sa place dans les menus, mais toujours avec des produits sains.
- Prévoir une borne de sondage permettant de mesurer l'appréciation de chacun des plats proposés chaque jour (typiquement une borne à smiley) afin d'identifier les plats appréciés. Un bilan sera fait à chaque commission restauration et permettra ainsi d'affiner les menus, au regard des attentes de chacun, sans oublier pour autant le volet éducatif de la restauration.
- Peser les déchets générés par le service de restauration. Ce pesage devra s'entendre de manière quotidienne, pour chaque type de déchets (cf. voir article 7.2 ci-dessus), et tout particulièrement pour les biodéchets et emballages. Le prestataire devra présenter la variation du poids de ces déchets dans son bilan mensuel et annuel, avec un objectif de baisse à moyen et long terme.
- Réaliser en accord avec le LFB, des actions de communication relatives à la lutte contre le gaspillage et le traitement des déchets. Ces actions pourront avoir lieu plusieurs fois par an sous des formats différents.

7.5 NETTOYAGE

Concernant le nettoyage des espaces de restauration, les personnels de cantine utiliseront des produits d'entretien respectueux de l'environnement, inoffensifs pour la santé et garantis par une certification (bio, etc...). Ainsi les candidats devront fournir dans leur offre, une liste des produits utilisés dans le protocole de nettoyage. Un plan de nettoyage devra être clairement établi en conformité avec la réglementation en vigueur, avec des contrôles quotidiens matérialisés, vérifiables par le LFB.

7.6 MATÉRIAUX ET PRODUITS

Le prestataire, dans le cadre de son activité, devra respecter les interdictions suivantes :

- Interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts plastiques jetables

- Interdiction d'utiliser des matériaux et produits ayant un impact sur l'environnement et la santé, dont voici quelques exemples :
 - Récipients en plastique polycarbonate ou PVC destinés à être chauffés.
 - Poêles et casseroles à revêtement fluoré (téflon et apparentés).
 - Ustensiles en plastique (les ustensiles en inox seront favorisés).
 - Interdiction d'utiliser de l'aluminium.
 - Interdiction d'utiliser des produits ménagers non conforme à la politique de développement durable du LFB (exemple : anti-bactériens, triclosan, chlore, soude caustique, phosphates, phénols, paraffine, vaseline, acides phosphoriques, nitriques, sulfuriques, alkyphenols ethoxylates, parfums, laurylsulfate de sodium, nitrilotriacétate trisodique, MEA/DEA/TEA, soude caustique/hydroxyde de sodium, 2-BE...).

Les produits d'entretien utilisés devront être respectueux de l'environnement (label bio type Nature & Progrès, label Ecocert, Eco-label Européen).

Une attention sera portée de manière générale sur les emballages afin :

- de les réduire au maximum (emballages et suremballages)
- qu'ils soient composés, quand ils sont indispensables, de matériaux biodégradables (carton, etc...)
- d'avoir recours au maximum à des contenants réutilisables (lavables). Ainsi devront être favorisés les contenants en verre ou céramique pour les entrées, desserts. Pour les laitages type yaourts ou les crèmes desserts, le prestataire devra envisager des achats dans des contenants d'origine de grande quantité (seau de 5 litres par exemple) afin de pouvoir préparer des ramequins ou pot en verre individuel. Ce format permettra ainsi de favoriser l'appel à des producteurs locaux de produits de qualité (bio, certifié, etc...).

Autres considérations :

- Les serviettes seront en papier recyclé non blanchi.
- Les paniers repas seront fournis dans des sacs en papier recyclé non blanchi, et les sandwichs seront emballés dans du papier recyclé et non dans de l'aluminium.
- Aucune bouteille d'eau ne doit être fournie par le prestataire : des fontaines à eau (eau du robinet filtrée) seront disponibles dans les espaces de restauration pour remplir les pichets et les gourdes des élèves.
- Les bouteilles d'eau en plastique sont à proscrire, y compris les bouteilles de grand volume.
- Les emballages plastiques pour les denrées livrées devront être évités (une action en ce sens devra être menée par le prestataire auprès de ses fournisseurs).

Transport :

Les véhicules de livraison des fournisseurs du prestataire devront être éteints à l'arrêt afin d'éviter toute pollution (dont sonore) au sein du LFB. Des véhicules avec un impact limité sur l'environnement devront être privilégiés.

8. BILANS ET RAPPORTS

8.1 BILAN MENSUEL

Le prestataire devra fournir un bilan chaque fin de mois (au plus tard le 5 du mois suivant) qui reprendra notamment les éléments suivants :

- Coût denrées quotidien avec graphique mensuel puis annuel en comparaison avec le coût denrée moyen validé par le LFB chaque début d'année scolaire ;
- Analyse des denrées proposées avec pourcentage d'utilisation dans les menus : bio, circuit court, local (en indiquant la part région/pays/UE/hors UE),
- Indiquer le CarbonScore;
- Poids des déchets issus de la restauration, en séparant les biodéchets (valorisation) des déchets d'emballages. Chaque type devra être pesé chaque jour afin d'avoir un suivi donnant lieu à une évolution graphique par jour, mois, année. L'objectif est de tendre vers une courbe descendante donc une réduction des déchets de tout type ;
- Un bilan des plats qui ont été appréciés et ceux qui le sont moins afin de faciliter le travail de la commission de restauration et l'élaboration de menus ;
- Un point concernant le gaspillage alimentaire : suivi chiffrés (+ graphique avec courbe de tendance) des déchets produits par le service de restauration (biodéchets, pain, autres déchets), notamment sur le poids, le ratio poids des déchets par élève, etc...
- Information sur les fournisseurs du prestataire : nouveaux fournisseurs, nouveaux produits (type de produits, spécificités, localisation, labels, etc.), nouveaux formats, etc...

Ce bilan mensuel devra être envoyé au Secrétariat général, sous format numérique, et devra comporter des éléments écrits (sur les fournisseurs, menus, etc...) ainsi que des éléments chiffrés (tableaux, graphiques) notamment pour vérifier l'évolution et permettre les comparaisons dans le temps. Le bilan pourra être complété à la demande du LFB ou à l'initiative du prestataire, tout au long du contrat.

8.2 BILAN ANNUEL

Le prestataire devra fournir un bilan annuel qui reprendra les éléments issus des bilans mensuels, mais en apportant une analyse plus approfondie permettant de guider le LFB dans ses choix et ses stratégies en matière de restauration.

Le bilan annuel reprendra donc tous les éléments des bilans mensuels, en les mettant en perspective avec les éléments des années précédentes.

Par ailleurs, le bilan annuel devra comportant également les éléments suivants :

- Type et nombre de formations dispensées aux personnels du prestataire, en conformité avec les objectifs fixés contractuellement. Devront notamment être précisées les formations culinaires (cf. article 9.7 ci-après). Le prestataire devra pouvoir fournir les attestations de stages et la liste précise des personnels ayant suivi une ou plusieurs formations. L'objet des formations suivies devra être indiqué, et un suivi pluriannuel des formations par personnel devra être également transmis.
- Bilan financier détaillé de l'année écoulée : coût denrées, masse salariale, coût de fonctionnement, formation continue, marge financière du prestataire, rapport écrit sur l'année écoulée (difficultés rencontrées, améliorations apportées, objectifs atteints ou non et les motifs, etc...). Le LFB garantira la confidentialité des éléments financiers apportés par le prestataire.

Ce bilan annuel devra être envoyé sous format numérique. Son format et son contenu pourront être révisés par le LFB, si nécessaire.

9. PERSONNEL NÉCESSAIRE

9.1 OBLIGATION DE SUBROGATION

L'entreprise titulaire du marché prévoira le personnel nécessaire afin de répondre aux services indiqués dans le présent marché. En application de l'article 44 de la « Ley del Estatuto de los Trabajadores », l'entreprise titulaire devra respecter les droits des personnels de l'actuelle entreprise qui travailleront selon le principe de la subrogation. A cet effet, les entreprises candidates sont réputées connaître parfaitement les enjeux de ladite subrogation. Au cours de la visite des locaux, la documentation complète concernant les employés sera montrée en l'état aux candidats, telle que transmise par l'entreprise actuellement titulaire du marché au LFB.

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

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

9.2 PERSONNEL EXISTANT DU CENTRE

Aux effets purement illustratifs, les postes dédiés au service mentionné pendant l'année scolaire pré pandémie sont ceux qui figurent dans les annexes suivantes :

Annexe 9 : Liste du personnel de Pedralbes et Munner à subroger (Restauration LOT1 / Surveillance LOT 2)

9.3 SUPERVISION DU SERVICE ET INTERLOCUTEUR

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

L'entreprise titulaire ne devra communiquer qu'avec le secrétariat général du LFB, seul interlocuteur possible, conformément au contrat qui lie les deux entités. Le prestataire ne pourra pas communiquer directement avec les membres de la communauté scolaire, en dehors de l'instance prévue à cet effet (commission restauration). En cas de difficulté avec un élève, un personnel ou un parent, quel que soit la teneur du problème, le prestataire devra en avertir le secrétariat général dès que possible, en apportant les éléments précis et factuels. Le LFB prendra alors les dispositions nécessaires, s'il y a lieu et en avertira le prestataire.

9.4 EMBAUCHE NOUVEAU PERSONNEL

Sans porter préjudice à l'obligation de subrogation par rapport au personnel actuel, l'entreprise titulaire veillera à offrir un service de qualité, et pourra procéder éventuellement à l'embauche de nouveau personnel, de façon temporaire ou permanente. L'entreprise titulaire sera seule responsable de cette embauche qui devra au

préalable être autorisée par la direction du centre. Dans tout cas, l'entreprise titulaire devra recueillir l'accord préalable de la Direction du Lycée pour toute réorganisation du personnel subrogé.

9.5 OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE TITULAIRE

9.5.1. Obligations vis-à-vis du personnel

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

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

9.5.2. Obligations d'hygiène et sécurité

L'entreprise titulaire sera responsable de l'hygiène des locaux, cuisine, cafétéria et réfectoire inclus, et du service de restauration qui sont de sa responsabilité. Elle devra mettre en place un protocole d'autocontrôle avec une attention spéciale concernant les points critiques du service en référence à la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Les personnels du prestataire devront porter de façon impeccable (linge propre et sans déchirure ni usure) les vêtements que l'entreprise mettra à leur disposition que ce soit pour la préparation des repas ou pour la distribution, la surveillance des élèves et le nettoyage des locaux. L'utilisation de cet uniforme est obligatoire pour tout le personnel.

Chaque personnel du prestataire devra également porter de manière visible, un badge d'identification, lorsqu'il est présent sur les sites du LFB. Ce badge devra comprendre a minima :

- Le logo de l'entreprise titulaire
- La photo du personnel concerné
- Le nom et prénom du personnel concerné
- La fonction du personnel concerné
- L'année scolaire en cours

9.6 PRÉVENTION DES RISQUES AU TRAVAIL

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

Dans un délai maximum de 30 jours à compter de la réception de la communication de l'adjudication, l'entreprise devra fournir au lycée français de Barcelone toute la documentation relative au Plan de Evaluación de Riesgos Laborales concernant tous les postes de travail nécessaires au déroulement du contrat de prestation.

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

9.7 FORMATION DES PERSONNELS

L'entreprise titulaire aura en charge la formation de son personnel (LOT 1 et LOT 2) conformément aux règles de la loi applicable à cet effet.

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

L'entreprise attestera par écrit que tous les personnels en contact avec les aliments, de la réception des marchandises, en passant par la production, jusqu'à la distribution au self et au tri des déchets, auront réalisé le « Curso de Prevención y Manipulación de Alimentos en Restauración Colectiva » selon le règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des produits alimentaires. L'entreprise titulaire sortante fournira une copie des carnets de « Manipulador de Alimentos » ou formation équivalente des personnels à l'entreprise titulaire entrante.

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

- ❖ **LOT 2** - De même, tout le personnel de surveillance en contact avec les enfants devra avoir une formation aux premiers secours qui doit être mise à jour régulièrement.

Formation spécifique

Les cuisiniers devront être formés aux différents types de cuisson (cuisson basse température, grillades, etc...) ainsi qu'aux nouvelles tendances (cuisine « healthy », menus végétariens, etc...), à la pâtisserie « maison » et les plats de spécialité française, espagnoles et catalanes. Chaque membre de l'équipe de cuisine devra réaliser une formation par an, dédiée aux préparations et/ou à des techniques culinaires. Ces formations devront être référencées et inscrites dans les bilans annuels (cf. point 8.2 ci-dessus).

Les personnels de service devront être formés au service à l'assiette (grammage, respect des quantités recommandées en fonction de l'âge de l'enfant) et à la présentation à l'assiette (présentation harmonieuse des denrées).

- ❖ **LOT 2** - Les moniteurs de cantine devront être formés, sous le contrôle du secrétariat général du LFB, à la gestion des élèves en fonction de l'âge, aux consignes et aux comportements à respecter par les élèves pour maintenir une ambiance tranquille et sereine dans le restaurant.

La formation continue des personnels devra s'entendre sur toute la durée du contrat, aussi bien sur les formations obligatoires (sécurité incendie, HACCP, etc...) que sur les formations techniques et culinaires mentionnées plus haut.

9.8 SERVICE DE NETTOYAGE

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

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

10. LOT 2 SERVICE DE SURVEILLANCE ET MONITORIAT DES ÉLÈVES

L'objet du LOT 2 du marché de services de restauration concerne la prestation des services de surveillance scolaire et monitorat. Mise à part les mentions faites concernant ce service dans l'ensemble du CCTP, le présent article 10 a pour objectif de définir plus en détail les besoins du LFB et les caractéristiques techniques nécessaires à la passation du service de surveillance des élèves pendant les repas, au sein des réfectoires, et dans les cours pendant le temps de pause méridienne, pour les deux sites du LFB, Pedralbes et Munner.

10.1 FONCTIONS DU PERSONNEL DU TITULAIRE DU LOT 2:

1. Assumer les fonctions de surveillance et d'attention dans un sens éducatif et être à l'appui d'activités établies dans le cadre du Service de restauration scolaire.
2. Participer à l'éducation pour la santé, l'acquisition de bonnes habitudes de socialisation, en accordant une attention particulière à l'acquisition d'habitudes sociales et hygiéniques-sanitaires et à l'utilisation correcte des ustensiles de la salle à manger.
3. Aider les élèves à manger et veiller aux besoins alimentaires, à l'hygiène et au repos des élèves.
4. Accompagner aux élèves aux toilettes si leur âge ou leur handicap ne leur permettent pas de le faire de façon autonome.
5. Informer systématiquement les enseignants des classes concernées (maternelle et élémentaire), les personnels de vie scolaire (secondaire) et enfin le secrétariat général (par mail via le responsable local du prestataire), pour tout incident ayant lieu pendant le service de la cantine. Ainsi, chaque moniteur en charge d'une classe devra communiquer avec l'enseignant de la classe concernée, au moment de récupérer les élèves au début de la pause méridienne, puis lorsqu'il les ramène à l'enseignement à la fin de pause méridienne.

L'objectif étant de favoriser la transmission d'information sur les élèves, en cas de problèmes et faciliter ainsi le suivi.

6. Résoudre les incidents qui peuvent survenir pendant cette période de surveillance.
7. Toute autre fonction liée au service qui pourrait leur être confiée par le responsable du centre, pour le bon fonctionnement de la cantine scolaire.

En général, chaque surveillant est responsable d'une classe. Il récupère son groupe à la fin de la classe, les accompagne dans la cour de récréation, la salle à manger, ensuite, il sort avec eux dans la cour de récréation et s'occupe d'eux jusqu'à ce qu'ils retournent en classe.

Le nombre de personnes mis à disposition du service d'appui et surveillance devra garantir une attention adéquate aux élèves. L'entreprise titulaire du LOT 2 devra garantir que le personnel qui s'occupera de ces tâches disposera des compétences professionnelles adéquates. En outre, ce personnel devra parler le français dans l'idéal pour garantir une communication optimale avec les élèves.

La surveillance des élèves du primaire et de la maternelle dans le réfectoire, est effectuée par le personnel du prestataire, ce service devra inclure également la prise en charge des élèves dès la sortie de classes ainsi que la surveillance des élèves dans la cour pendant le temps de pause méridienne entre 11h30 et 14h00 afin de faciliter la gestion du service de restauration scolaire.

Pour information, le dispositif de surveillance assuré par le prestataire se traduit par une équipe de **34 moniteurs** pour les élèves du **primaire de Pedralbes** répartis comme suit :

- 1 moniteur par classe de l'élémentaire soit 31 moniteurs,
- 2 moniteurs supplémentaires au sein du réfectoire scolaire.
- 1 moniteur pour la ludothèque.

Pour le **site de Munner**, la surveillance et l'aide apportée aux élèves de maternelle dans le réfectoire et dans la cour pendant la pause méridienne, est assurée par le personnel du prestataire titulaire du LOT 2.

La surveillance des élèves dans la cour sur le temps de la pause méridienne et leur acheminement vers le réfectoire, est assurée par les moniteurs du prestataire titulaire du LOT 2. Le besoin actuel est fixé à **19 moniteurs** mais peut évoluer selon les besoins et les effectifs du LFB et selon l'organisation proposée par le prestataire retenu.

En outre, il y a aura certains moniteurs de renforcement essentiellement dans la salle à manger et près des toilettes de la Maternelle et du LFB Pedralbes.

Le service d'appui et surveillance (de la maternelle de Pedralbes et du Site de Munner) pendant les heures des repas (y compris la prise en charge des élèves à mobilité réduite et ses besoins spéciaux de mobilité), sera réalisé par l'entreprise titulaire du LOT 2.

Il y aura également des moniteurs chargés de surveiller l'entrée des élèves dès le matin.

Les moniteurs peuvent être mobilisés afin d'encadrer une classe en cas d'absence du professeur ou dans un contexte particulier (grève, absence de remplaçant). Les moniteurs ne feront pas d'enseignement mais devront simplement assurer la garde des élèves en classe.

10.2 CONCERNANT LES SURVEILLANTS / MONITEURS (LOT 2)

1. Les moniteurs devront être attentifs aux missions de surveillance dans des lieux clos afin d'éviter toute situation d'isolement avec un élève (toilettes, classe, cabane, etc...). Il doit avertir de son accompagnement d'un élève aux toilettes (pour les petits) et s'assurer de rester toujours visibles des autres moniteurs et adultes présents.
2. Les moniteurs auront l'interdiction d'utiliser le téléphone portable pendant leur temps de travail sauf dans le cadre des urgences.
3. Ce personnel sera à la charge de l'entreprise titulaire et aura tous les droits et devoirs inhérents aux relations de travail conformément aux dispositions en vigueur en matière de travail, de sécurité sociale et d'hygiène.
4. Le salarié du titulaire du LOT 2 responsable de la gestion du monitorat, aura l'obligation d'élaborer des rapports afin d'informer la direction et/ou l'interlocuteur du Lycée des sujets plus importants survenus pendant le service avec les enfants, le coordinateur(trice) du prestataire devra parler espagnol et français afin de faciliter le dialogue avec les moniteurs et les équipes du LFB.
5. Conformément à la réglementation en vigueur, le titulaire devra s'assurer que chacun des moniteurs dispose bien des diplômes requis en animation socioculturelle ou similaire, d'un casier judiciaire vierge de toute condamnation, et des aptitudes physiques et psychologiques compatibles avec la fonction de moniteurs en école maternelle et élémentaire.

10.3 ORGANISATION DU SERVICE

L'accès à l'établissement, du personnel du titulaire du LOT 2, se fera au moment établi en coordination **avec la Direction du Lycée**, avec un délai suffisant pour pouvoir fournir le service de manière adéquate conformément

au protocole établi par le Lycée ou par la personne habilitée par ce dernier. Toutefois, l'horaire peut faire l'objet de modifications dues au fonctionnement du centre et/ou à la réalisation d'activités scolaires ou complémentaires, qui doivent être communiquées à l'entreprise adjudicataire en temps utile par la direction du centre (au moins 24 heures à l'avance).

Le personnel affecté à l'exécution ordinaire du contrat, ainsi que tout autre personnel susceptible d'y participer indirectement ou de manière non continue, sera engagé par l'adjudicataire dans la catégorie des moniteurs de loisirs et de temps libre telle que définie dans la IIIe convention collective cadre de l'État pour le secteur des loisirs éducatifs et de l'animation socioculturelle, approuvée par la résolution du 10 mars 2021, de la Direction générale du travail et publiée au BOE n.° 69 (22 mars 2021).

Conformément à l'accord susmentionné et dans le but de favoriser la stabilité de l'emploi, lorsqu'il y a un changement de titulaire du contrat de prestation de services, il est obligatoire de subroger le personnel.

Voir Annexe 9 : Liste du personnel de surveillance et monitorat de Pedralbes et Munner à subroger.

Le personnel affecté par le titulaire du LOT 2 aux services définis dans le CCTP n'aura en aucun cas de relation de travail avec le Lycée et dépendra exclusivement du titulaire, qui aura tous les droits et devoirs inhérents à son statut d'entrepreneur à l'égard de ce dernier.

Le titulaire est tenu de respecter les dispositions en vigueur en matière de travail, de sécurité sociale et de santé et sécurité au travail, et est donc tenu de prendre les mesures requises par ces dispositions, à ses propres frais, ainsi que de respecter les conditions salariales des travailleurs conformément à la convention collective sectorielle applicable.

11. PRÉVENTIONS D'ABUS SEXUELS

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

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

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

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

Par conséquent, toute personne qui prétend à l'accès et à l'exercice de toute activité qui implique un contact habituel avec des mineurs au lycée français de Barcelone devra fournir un certificat du Registre Central des délinquants sexuels et de la traite des êtres humains, indiquant que son dossier est vierge de toute condamnation ou suivi judiciaire. Ceci implique que l'entreprise titulaire devra exiger ce certificat de ses employés et en fournir une copie à la direction du LFB. De façon alternative l'entreprise titulaire pourra attester par écrit au LFB que tous ses employés sont en possession dudit certificat. Ce certificat devra être exigé chaque année par le prestataire à ses employés, qu'ils soient en contrat temporaire, remplacement ou en CDI.

Aucun personnel du prestataire ne peut rester seul avec un enfant dans un espace fermé et/ou non visible des autres personnels (toilettes, salle, etc...). Le LFB indiquera au prestataire l'organisation nécessaire pour garantir la sécurité de tous les élèves, à chaque instant, dans l'établissement, en présence des personnels du prestataire.

Le LFB se réserve la possibilité de demander la mise à l'écart ou le remplacement d'un personnel du prestataire, dès lors qu'aura été constaté un comportement inapproprié vis-à-vis des élèves et du personnels. Selon la gravité des faits, le LFB pourra décider de porter plainte auprès des forces de l'ordre.

Les personnels du prestataire devront également signaler immédiatement à leur responsable de site, tout comportement anormal d'un adulte (qu'il appartienne à l'équipe du prestataire ou non) à l'égard des enfants ou d'un autre adulte au sein de l'établissement. Cette information devra être rapportée dans les plus brefs délais (dans la journée) à la Direction de l'établissement.

12. NON DISCRIMINATION

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

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

13. MATÉRIEL PROPRIÉTÉ DU POUVOIR ADJUDICATEUR. INVENTAIRE

Le matériel visé à l'**Annexe 6**, propriété du pouvoir adjudicateur, sera mis à disposition du titulaire pour le développement de ses fonctions. Le titulaire déclare que ces éléments ainsi que tout autre mis à sa disposition par le LFB sont en bon état et s'obligent à faire un usage responsable et soigneux de ceux-ci.

14. EXIGENCES EN MATIÈRE DE CERTIFICATIONS OFFICIELLES

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

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

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

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

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

offres. Le résultat des contrôles sanitaires officiels effectués est une partie fondamentale de la bonne exécution du contrat.

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

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

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

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

15. DUREE DU MARCHE DE PRESTATION ET RESILIATION

La prestation du service de cantine (et donc la facturation) débutera le 01/09/2023 pour une durée maximale de 4 ans, soit jusqu'au 31/08/2027.

Cette période sera obligatoire pour les deux parties, sauf en cas de non-respect des termes du contrat par l'une des parties. La dénonciation prendra alors effet dans un délai de deux mois après notification par un quelconque moyen admis en droit.

Néanmoins, le présent contrat sera signé et entrera en vigueur à la date estimée du 1^{er} juillet 2023 afin de coordonner la passation des fonctions liées au présent marché, entre le prestataire sortant et le prestataire entrant.

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

16. PRESTATIONS ET FRAIS A LA CHARGE DU LYCÉE FRANÇAIS DE BARCELONE

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

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

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

17. COUVERTURE DES RISQUES

L'entreprise lauréate (LOT 1) devra souscrire pendant toute la durée du contrat, une assurance responsabilité civile et intoxication alimentaire, incluant en tant que risques assurés entre autres l'activité de préparation et de service des repas dans les cantines scolaires. De même, l'entreprise lauréate (LOT 2) devra souscrire pendant toute la durée du contrat, une assurance responsabilité civile, incluant en tant que risques assurés entre autres l'activité de la garde et surveillance des élèves pendant le repas et les récréations avant et après celui-ci. Ces assurances couvriront un montant minimum de 3 000 000 euros en cas de responsabilité civile dans le cadre des activités du titulaire au LFB, considérant comme possibles victimes les usagers du service et le LFB.

De même, l'entreprise titulaire souscrira pour toute la durée du contrat, une assurance en cas d'accident pour un montant de 250 000 euros par sinistre. Les deux assurances devront être souscrites auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable.

L'entreprise titulaire (LOT 1 et LOT 2) fournira une copie desdites assurances au LFB avant le début de l'activité prévu par le contrat (01/09/2023), ainsi que les attestations d'assurance afférentes à chaque nouvelle année scolaire. Celles-ci reprendront les éléments couverts ainsi que les plafonds et franchises prévus au contrat.

18. TRANSFERT DU SERVICE

L'entreprise titulaire (LOT 1 et LOT 2) devra se coordonner avec l'entreprise actuelle pour que le service se déroule parfaitement dès le premier jour de mise en œuvre du marché. L'entreprise titulaire s'engage à faire toutes les démarches nécessaires au bon déroulement du service dès le 01/09/2023. L'entreprise entrante s'oblige de la même manière à faire toute démarche nécessaire à la passation du service à la nouvelle entreprise après la terminaison du présent marché au plus tard en 2027.

19. CONDITIONS DE PAIEMENT ET ACTUALISATION DES PRIX

Il est établi par le LFB, un coût denrée « moyen » par repas, chaque année scolaire. Ce coût est fixé à 1,80 € TTC pour la première année de contrat (cf. voir règlement de consultation). Ce coût denrée « moyen » doit être un « objectif » au moins mensuel et annuel. Le non-respect de ce critère pourra entraîner des pénalités pour le prestataire, en fin d'année scolaire.

Chaque année, en début d'année scolaire, le LFB se réserve la possibilité de réévaluer ce coût denrée « moyen », en fonction des bilans fournis par le prestataire (cf. article 8) et des objectifs qualitatifs souhaités par le LFB.

Les factures doivent être présentées au début de chaque mois et doivent préciser le nombre de repas servis, le détail des services annexes réalisés au cours du mois, la liste des noms du personnel affecté au service et la preuve du paiement des cotisations de sécurité sociale.

La monnaie de paiement est l'euro (€).

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

Au 1^{er} septembre de chaque année, le prix de chaque prestation de restauration ou menu pourra être révisé moyennant l'accord express entre la Direction du LFB et le prestataire titulaire du présent marché. Toute demande de hausse des tarifs devra être justifiée et argumentée, notamment en tenant compte de l'IPC interannuel des Aliments et boissons non alcoolisées. Aucune augmentation ne pourra être envisagée en cours d'année scolaire, sauf cas de force majeure et sous réserve de l'accord préalable de la Direction du LFB.

Le premier examen des prix ne peut avoir lieu avant le 01/09/2024, et devra dans tous les cas être présenté dans le courant du mois de juin précédent la date anniversaire de façon à pouvoir appliquer éventuellement les nouveaux tarifs à la rentrée scolaire.

Aucune augmentation ne pourra être envisagée sans l'accord préalable de la Direction du LFB.

L'entreprise titulaire est tenue spécifiquement, entre autres obligations incluses dans les documents du DCE, d'assumer, à ses risques et périls, la diminution des commensaux dans les cantines du LFB. Les chiffres annoncés en effet dans les documents du concours sont indicatifs et sont par ailleurs calculés sur une base moyenne.

20. REVERSEMENT DU FAIT DE L'EXPLOITATION DES CAFÉTÉRIAS

L'entreprise devra reverser au lycée français de Barcelone un pourcentage de 30 % sur les recettes réalisées avec les ventes des cafétérias. Ce reversement se fera mensuellement sur la base d'un document comptable indiquant précisément le chiffre d'affaire mensuel de chaque espace concerné (cafétéria des élèves, cafétéria des personnels).

Le document servant de justificatif de recettes au LFB devra être détaillé, précis et certifié par les services comptables du prestataire. Il devra faire apparaître le montant du reversement (30%) au LFB et la base de calcul.

21. CADRE LÉGISLATIF ALIMENTAIRE APPLICABLE (liste non exhaustive)

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes et les prescriptions générales de la législation alimentaire.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, établissant des normes d'hygiène spécifiques pour les denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil, du 15 mars 2017, concernant les contrôles et autres activités officielles effectués pour garantir l'application de la législation sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, et de la réglementation sur la santé et le bien-être des animaux, la santé des végétaux et les produits phytosanitaires.
- Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 et le Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 régissant le contrôle officiel des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission, du 15 novembre 2005, relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.
- Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission, du 5 décembre 2005, qui établit des mesures d'application pour certains produits conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et pour l'organisation des contrôles officiels conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 854/2004 et 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, des exceptions aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 sont introduites du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et 854/2004.
- Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission, du 10 août 2015, qui établit des règles spécifiques pour les contrôles officiels de la présence de Trichinella dans les viandes.
- Décret royal espagnol 1086/2020, qui réglemente et assouplit certaines conditions d'application des dispositions de l'Union européenne en matière d'hygiène dans la production et la commercialisation de produits alimentaires et réglemente les activités exclues de son champ d'application.
- Loi 17/2011, du 5 juillet, sur la sécurité alimentaire et la nutrition.
- Décret royal 1801/2003, du 26 décembre 2003, sur la sécurité générale des produits.
- Le décret royal 191/2011 relatif au registre général de santé des entreprises alimentaires et aliments ainsi que le Décret royal 682/2014, du 1er août, qui modifie le décret royal 191/2011, du 18 février, sur le registre général de santé des entreprises alimentaires et aliments, et quatre autres règlements en la matière sont également applicable.
- Loi 33/2011, du 4 octobre, sur la Santé publique générale.

- L'entreprise devra aussi respecter les autocontrôles prévus dans le système HACCP.
- L'entreprise respectera la loi sur la sécurité alimentaire et la nutrition en ce qui concerne notamment la vente de certains produits. Ainsi, l'article 40.6 de ladite norme stipule que : « dans les écoles maternelles, les écoles primaires et les écoles secondaires, la vente d'aliments et de boissons à haute teneur en acides gras saturés, en acides gras trans, en sel et en sucres ne sera pas autorisée. Ces contenus seront établis par voie réglementaire ».
- L'entreprise titulaire respectera enfin toute autre norme d'ordre européenne, nationale, locale et/ou autonome applicable.

22. PROCÉDURE DE L'APPEL D'OFFRE

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