

AGENCIA PARA LA ENSEÑANZA FRANCESA EN EL EXTRANJERO

LICEO FRANCÉS DE MADRID

Licitación de servicios de restauración escolar

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES (PPTP)

Procedimiento adaptado en razón del tipo de servicio “SERVICIOS SOCIALES Y OTROS SERVICIOS ESPECÍFICOS” - 55510000-8 a 55524000-9 [Servicios de comedor, de restauración escolar, de catering y de reparto de comidas].

Fecha y hora límites de recepción de las ofertas: 4 de junio de 2026 a las 11h00 (CET)

ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 1. OBJETO DE LA LICITACIÓN**
- 2. PRESENTACIÓN GENERAL DEL CENTRO**
- 3. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN ESCOLAR**
 - 3.1. INTRODUCCIÓN
 - 3.2. COMEDOR PRINCIPAL DE CONDE DE ORGAZ
 - 3.3. COMEDOR DE EDUCACIÓN INFANTIL DE CONDE DE ORGAZ
 - 3.4. COMEDOR DE LA MORALEJA
- 4. OFERTA GASTRONÓMICA**
 - 4.1. MENU SERVIDO
 - 4.1.1. Tipo de servicio ordinario en los dos centros
 - 4.1.2. Otros tipos de servicios en los dos centros
 - 4.2. BUFET DE ENSALADAS
 - 4.3. GRAMAJE
 - 4.4. CALIDAD Y COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS
 - 4.4.1. Expectativas de calidad del producto
 - 4.4.2. Información de los menús y publicación
 - 4.5. MENÚS PARA ALUMNOS ALÉRGICOS Y MENÚS DE DIETA
 - 4.6. OTRAS DISPOSICIONES
 - 4.6.1. Merienda para los alumnos de infantil TPS
 - 4.6.2. Cestas para picnic
 - 4.6.3. Comisión de restauración
- 5. CAFETERÍAS**
 - 5.1. CAFETERÍA DE LOS ALUMNOS
 - 5.2. CAFETERÍA DE LOS COMENSALES
- 6. OTROS SERVICIOS**
 - 6.1. SERVICIOS ESPECIALES
 - 6.2. BOCADILLOS PARA EL PERSONAL
 - 6.3. VENDING
 - 6.4. SERVICIOS DE RESTAURACIÓN FUERA DE LOS DÍAS LECTIVOS
 - 6.4.1. Servicio de restauración durante los campamentos
 - 6.4.2. Otros eventos

7. INICIATIVA DE DESARROLLO SOSTENIBLE-E3D

7.1. LEY EGALIM

7.2. LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

7.3. LIMPIEZA

8. INFORMES Y BALANCE ANUAL

9. LOCALES TÉCNICOS Y MATERIALES

9.1. LOCALES TÉCNICOS

9.1.1. Conde de Orgaz

9.1.1.1. La cocina principal

9.1.1.2. Locales técnicos anexos

9.1.1.3. Anexo cocina de educación infantil

9.1.1.4. Anexo cafetería de los alumnos

9.1.1.5. La Moraleja

9.2. MATERIAL

10. PERSONAL NECESARIO

10.1. OBLIGACIÓN DE SUBROGACIÓN

10.2. PERSONAL NECESARIO EN EL CENTRO

10.3. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO E INTERLOCUCIÓN

10.4. CONTRATACIÓN DE NUEVO PERSONAL

10.5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

10.5.1. Obligaciones respecto al personal

10.5.2. Obligaciones de seguridad e higiene

10.6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

10.7. FORMACIÓN DEL PERSONAL

10.8. SERVICIO DE APOYO Y VIGILANCIA

10.9. SERVICIO DE LIMPIEZA

11. PREVENCIÓN DE ABUSOS SEXUALES

12. NO DISCRIMINACIÓN

13. MATERIAL PROPIEDAD DEL PODER ADJUDICADOR. INVENTARIO. VEHÍCULO ELÉCTRICO

14. EXIGENCIAS EN MATERIA DE CERTIFICACIONES OFICIALES

15. DURACIÓN DEL CONTRATO Y RESOLUCIÓN

16. PRESTACIONES Y GASTOS A CARGO DEL LYCÉE FRANÇAIS DE MADRID

17. COBERTURA DE RIESGOS POR RESPONSABILIDAD CIVIL Y ACCIDENTE

- 18. TRASPASO DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN**
- 19. CONDICIONES DE PAGO Y ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS**
- 20. CANON DE EXPLOTACIÓN CAFETERÍAS, VENDING Y CAMPAMENTOS**
- 21. MARCO LEGISLATIVO ALIMENTARIO APLICABLE (Lista no exhaustiva)**
- 22. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN**

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN

- El objeto de la presente Licitación es:
 - La preparación y distribución de los menús a los alumnos del Liceo Francés de Madrid en sus dos centros: Conde de Orgaz y la Moraleja,
 - La vigilancia de los alumnos durante las comidas en la Moraleja y el ciclo de Educación Infantil en Conde de Orgaz (en el centro principal la vigilancia la llevará a cabo el Liceo),
 - Cafetería de los alumnos: el servicio de comidas para los alumnos del Liceo de 2º, 1º y Terminal, y
 - Cafetería del personal: servicio de comidas y limpieza de la zona de restauración del personal,
 - La limpieza de todas las dependencias del servicio de restauración (cocinas, cafeterías, comedores, zonas de comidas en exterior) en los dos centros (Conde de Orgaz y la Moraleja),
 - *Vending*: instalación y gestión de las máquinas de *vending* (bebidas calientes, frías, aperitivos),
 - Servicio de recepciones para las comidas de dirección y análogos.

2. PRESENTACIÓN GENERAL DEL CENTRO

El Lycée Français de Madrid (LFM) es un centro escolar francés situado en Madrid (España) que forma parte de la Agencia para la Enseñanza Francesa en el Extranjero, cuyas siglas en francés son AEFE. Cuenta con dos centros distintos:

- El centro de Conde de Orgaz, situado en una zona residencial en la periferia noreste de Madrid, (Plaza del Liceo, 1 - 28043 Madrid) y que acoge alumnos desde Educación Infantil hasta Bachillerato.
- El centro de la Moraleja, situado en la Moraleja (Calle del Camino Ancho 85, 28109, Alcobendas), zona limítrofe al norte de Madrid, acoge alumnos de Educación Infantil, Primaria y hasta 3º de la ESO.

El número de alumnos se cifra a día de hoy en 4.350 alumnos en total repartidos en 3.900 en Conde de Orgaz y en 450 en el colegio de la Moraleja. El LFM es el más importante de la red de centros franceses en el extranjero en relación al número de alumnos. La calidad y exigencia para lograr el éxito escolar, así como la apertura a la lengua y a la cultura francesa, sitúan al LFM como un centro de enseñanza cuya imagen es un fuerte referente de transmisión de la cultura francesa y sus valores.

El respeto por las personas es también uno de los pilares del LFM y en particular de los niños y adolescentes que acoge.

Es fundamental que la hora de la comida forme parte de la jornada de acuerdo a los ritmos del niño y de su salud y bienestar.

Los tiempos de comida son momentos de aprendizaje que contribuyen significativamente a la educación del gusto, la salud, la higiene y el desarrollo. El LFM se compromete a promover en la comunidad escolar una alimentación sana, equilibrada, consumiendo los productos de temporada cocinados en la medida de lo posible in situ, privilegiando los productos locales procedentes de la agricultura ecológica, desprovistos de embalajes (tanto en el comedor, como en las cafeterías y las máquinas expendedoras).

Desde 2013 el LFM participa en el ambicioso proyecto de “Centro de la Iniciativa de Desarrollo Sostenible (E3D)” destinado a reducir su huella ecológica y formar de la mejor manera posible a los eco-ciudadanos del mañana.

El LFM espera de sus proveedores y socios que se comprometan con el centro en aras a resolver los principales problemas actuales y de este modo garantizar el cumplimiento del mayor número posible de objetivos enmarcados en el Desarrollo Sostenible previstos en la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

Como actores educativos, esperamos del personal de restauración una postura profesional educativa, solidaria y de apoyo para el buen desarrollo de nuestros alumnos.

3. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN ESCOLAR

3.1. INTRODUCCIÓN

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

Las modalidades de distribución o reparto de las comidas en los distintos centros son:

- En Conde de Orgaz: preparación in situ para los comedores y las cafeterías y suministro de la línea caliente al comedor del edificio de Educación Infantil.
- En la Moraleja: preparación in situ en la cocina del centro.

De los 4.350 alumnos en total repartidos en 3.900 en Conde de Orgaz y en 450 en el colegio de la Moraleja, el número de alumnos inscritos en el servicio de media pensión es 2.880 alumnos por Conde y 445 por la Moraleja.

Véase: Anexo 1: Efectivos por nivel: número de alumnos y de clases

Véase: Anexo 2: Equivalencia entre los sistemas pedagógicos francés y español

El número de comidas servidas varía según el calendario escolar y los períodos del año (en particular en septiembre, mayo y junio) y en función de la actividad del Lycée (viajes escolares, eventos, exámenes, huelgas, semanas adaptadas en junio...). La inscripción al servicio de comedor es trimestral y puede variar a lo largo del año. El número de comidas servidas será comunicado por el Liceo al final de cada mes.

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

El servicio, la clasificación selectiva de los residuos y la limpieza de los comedores, utensilios y vajillas es responsabilidad de la empresa adjudicataria.

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

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

Véase: Anexo 3: Repartición anual de las comidas por semana

Véase: Anexo 4: Repartición de las comidas en un año

Véase: Anexo 5: Calendario escolar 2025/2026

3.2. COMEDOR PRINCIPAL DE CONDE DE ORGAZ

El comedor principal cuenta a su vez con 2 comedores grandes y 2 líneas de autoservicio para un total de 530 plazas, así como de un comedor pequeño de 60 plazas dotado de una línea de autoservicio.

Los alumnos de Primaria y Secundaria almuerzan en este comedor.

El horario de apertura actual es de 11:30 a 15:00.

Alumnos de Primaria

Este año 1.300 alumnos comen los lunes, martes, jueves y viernes y unos 630 alumnos comen los miércoles.

Alumnos de Secundaria

Entre 900 y 1.000 alumnos comen diariamente en el comedor de lunes a viernes.

3.3. COMEDOR DE EDUCACIÓN INFANTIL DE CONDE DE ORGAZ

En la actualidad 480 alumnos de infantil están inscritos en la media pensión los lunes, martes, jueves y viernes, incluidos 40 alumnos en las clases de TPS. Los miércoles, solo almuerzan 240 alumnos.

La edad de los alumnos está comprendida entre los 2 años y medio (TPS) hasta los 6 años.

El horario del servicio es de 11:30 a 14:30.

3.4. COMEDOR DE LA MORALEJA

El comedor de la Moraleja da servicio a todos los alumnos de la escuela, desde Educación Infantil (TPS) hasta 4º de la ESO (Troisième).

445 alumnos hacen uso del comedor de lunes a jueves y 290 alumnos los viernes.

El servicio comienza a las 12h y termina a las 15h, empezando por las clases de Educación Infantil.

Véase: Anexo 6: Funcionamiento del servicio

4. OFERTA GASTRONÓMICA

4.1. MENU SERVIDO

4.1.1. Tipo de servicio ordinario en los dos centros

El servicio diario tendrá que incluir como mínimo las ofertas indicadas a continuación según el nivel de los alumnos:

Los menús para los alumnos de Educación Infantil y Primaria serán fijos y sin posibilidad de elección.

El menú será el mismo para todos, pero se adaptará a cada tramo de edad:

- Educación Infantil
- Primaria
- Secundaria

Para los alumnos de Educación Infantil y Primaria, el menú estará compuesto por:

- Un bol o plato pequeño de verdura / ensalada (“crudité”) variado cada día.
- Un entrante que incluya una preparación que tenga como base principal hidratos de carbono, verduras frescas de temporada crudas o cocidas, en la medida de lo posible ecológica, y/o legumbres o féculas en la medida de lo posible ecológicas
- Un plato principal compuesto por proteína (carne, pescado, huevo o proteína vegetal) una guarnición de verduras frescas o legumbres secas y/o féculas, en la medida de lo posible ecológicas.
- Varias veces a la semana: un producto lácteo: yogur local o queso.
- Todos los días un postre: fruta natural de temporada entera o cortada, en la medida de lo posible ecológica.
- Semanalmente repostería casera y otros postres caseros tipo flan, compota además de la fruta.

Se respetará en la mayoría de los casos la costumbre alimenticia francesa con un entrante ligero (ensaladas, sopa, verduras) y el segundo plato más contundente con el plato de proteína (carne, pescado, proteína vegetal...) acompañado con verdura cocida, arroz, pasta o legumbres y la importancia de los “crudités” o ensaladas.

En todos los casos, las porciones estarán adaptadas a la edad y los platos para infantil y primaria no deben de ser sazonados.

Para los alumnos de Collège:

El bol de “crudité” será sustituido por la opción de bufet de ensaladas.

A estos alumnos se les ofrecerá diariamente una selección de **dos opciones de entrantes y dos opciones de plato principal**, respetando lo mencionado más arriba.

Para todos:

Los alumnos podrán repetir del primero y del segundo plato bajo condiciones establecidas por el centro.

Las comidas deben de ser elaboradas en función de la edad de los alumnos respecto al nivel de sal, azúcar y especias correspondientes.

El pan estará en libre acceso, pero limitado a una o dos rebanadas a la vez con posibilidad de servirse de nuevo.

Véase: Anexo 7: Ejemplo de menús de verano y de invierno

4.1.2. Otros tipos de servicios en los dos centros

Mensualmente se organizará un menú con tema gastronómico, este menú deberá adaptarse a cada tramo de edad y no se aplicará a los alumnos de Educación Infantil. El prestatario podrá decorar y animar los comedores.

Unas semanas temáticas podrán también estar organizadas: “semana del sabor”, de la gastronomía francesa, semana del desarrollo sostenible... Así como animaciones sobre el descubrimiento de alimentos principalmente enfocado a alumnos de infantil: mesa del pepino, de calabaza....

En función del calendario y para los alumnos a partir de primaria, se ofrecerá unos bombones “papillotes” en Navidad, crepes para la Candelaria y unos huevos de chocolates para Pascua.

Finalmente, la empresa ofrecerá, en concertación con la comisión de restauración, una comida de Navidad para los alumnos y comensales de calidad superior.

4.2. BUFET DE ENSALADAS

Se ofrecerá un bufet de ensaladas, en la medida de lo posible ecológicas, en cada comedor. Las salsas y vinagretas serán variadas, de calidad y propuestas a elección del comensal.

Para el bol de “crudité” de infantil y primaria como para el bufet de ensaladas, los productos utilizados tendrán que ser verduras crudas preferentemente de temporada, en la medida de lo posible ecológicas, de calidad, variadas y favoreciendo la “primera gama” excluyendo los productos congelados o enlatados, los productos de cuarta gama (al vacío y ya lavados) y de quinta gama. Se prepararán a diario y justo antes de servir. Tendrá que ser aliñada lo justo en función de la edad de los alumnos.

El aceite utilizado para acompañar las “crudités” será únicamente aceite de oliva virgen extra español, en la medida de lo posible de primera presión en frío y procedente de la cultura ecológica. Queda excluido la utilización de aceite de orujo para las ensaladas. El vinagre será de calidad superior sin aditivos.

4.3. GRAMAJE

Se recomienda al prestatario seguir las indicaciones aconsejadas en las normas y guías oficiales en cuanto al gramaje de los alimentos y las kilocalorías por tramos de edad.

4.4. CALIDAD Y COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

Además de lo establecido anteriormente, las condiciones nutricionales para la elaboración de los menús son las siguientes:

La alimentación de los usuarios del servicio de restauración deberá cumplir los objetivos de equilibrio alimenticio, de variedad, de educación, pero también de adaptación a los gustos de los alumnos de acuerdo a las tradiciones gastronómicas francesas y españolas. Los menús se elaborarán de acuerdo a lo estipulado en las normas europeas, nacionales y autonómicas, en concreto deberá adaptarse al contenido del Real Decreto 315/2025 por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. Los menús se someterán a valoración (con un mínimo de 15 días a su aplicación) de la comisión restauración, así como del Liceo, debiendo ser aprobados expresamente por el Centro.

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

4.4.1. Expectativas de calidad del producto

Las comidas deberán cocinarse en las cocinas de los centros con productos de primera calidad. Al menos 30% de los productos utilizados en la elaboración del menú deberán ser ecológicos. Los productos ecológicos actualmente utilizados se mantendrán a lo largo de la duración del contrato: tales como las verduras: judías verdes, brócolis, coliflor, las legumbres, las patatas, las naranjas, la pasta integral, el pan... Los productos ecológicos serán de origen español principalmente y accesoriamente de la UE.

Las frutas serán de temporada y ecológicas en la medida de lo posible, especialmente la fruta que se come con la piel.

Para los alumnos y adultos que pasen por el autoservicio se ofrecerá cada día una selección de varias frutas frescas a punto óptimo de maduración.

Para una misma categoría de frutas como por ejemplo las manzanas se pedirá variedades diferentes. Además, deberá servirse de forma que los alumnos más pequeños puedan comerlas fácilmente. Todas las iniciativas para favorecer el consumo de frutas de los alumnos serán bienvenidas.

Las verduras (principalmente frescas) deberán estar presentes en cada comida como entrante o acompañamiento del plato principal, deberán ser de temporada y ecológicas en la medida de lo posible. La ensalada no podrá sustituir el plato de verdura.

Las patatas y zanahorias, como mínimo, deberán estar frescas y peladas en el momento.

No se utilizarán verduras de quinta gama.

La carne provendrá únicamente de la UE, privilegiando la carne nacional y en segundo lugar de origen francesa.

La carne separada mecánicamente estará prohibida. Los sulfitos no deberán estar presentes en los preparados a base de carne.

La huevina utilizada no podrá contener conservadores o estabilizantes y deberá privilegiarse el uso de la huevina de huevos ecológicos.

Se ofrecerá pescado al menos una vez por semana, cumpliendo con los estándares de la “pesca sostenible”. Están prohibidas especies como la panga, la perca del Nilo o pescado con alto contenido en mercurio o metales pesados. Se privilegiará en la medida de lo posible el pescado del atlántico.

Las porciones de pescado preparado según la edad: sin espinas ni piel para los más pequeños.

El pan será de calidad, sin aditivos, y se dará prioridad al pan de masa madre y ecológico especialmente para el pan integral. Los fritos y los productos procesados no deben de ser muy salados y serán limitados.

Los potenciadores del sabor, el glutamato, los aromas y colorantes artificiales, así como los edulcorantes artificiales como el aspartamo o entre otros el acesulfamo K quedarán prohibidos.

Se prohíben los OGM, la soja transgénica, los productos ionizados.

Para un mismo grupo de alumnos y adultos, no se podrá repetir más de dos veces el mismo plato dentro de un período de un mes, salvo entremeses, verduras, frutas, ensaladas, productos lácteos y postres.

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

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

Con el fin de asegurar una calidad mínima de los productos, el coste de las materias primas en el precio unitario de cada menú no podrá ser inferior a 1,90 €, impuestos no incluidos.

4.4.2. Información de los menús y publicación

En el comedor:

El menú se expondrá diariamente en la entrada de los comedores y cafeterías en francés y español en los tabloneros de anuncios. Para la cafetería de los alumnos el menú mensual deberá figurar visible en la puerta. Para el bufet de ensaladas, se indicará la composición de las mismas, así como si las verduras, legumbres o cereales son ecológicos.

En los muebles de la línea, se indicará la fruta de temporada y ecológica, así como los diferentes tipos de postre.

Se indicarán los alérgenos tanto en la línea, el mueble refrigerado en la entrada del self o en el bufet de ensalada para los alumnos y los adultos (incluido la cafetería). Se privilegia la utilización de los símbolos de alérgenos.

En la web del LFM:

Por otro lado, y conforme con el artículo 11 del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril sobre una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, se informará a las familias de la planificación mensual de los menús que se servirán. Esta información será completa tal y como lo prevé la ley.

El menú será publicado directamente en la web del LFM, vía una app.

Se indicará para cada grupo de edad o de especificidad (alergia...) el menú del mes.

El menú debe respetar en cualquier caso la normativa aplicable en todo momento.

Asimismo, debe respetar el menú la cantidad de sal saludable, así como la variación de platos según las estaciones.

Los menús deberán incluir anotaciones como “casero”, verduras frescas, productos de proximidad, km 0, ecológicos, integrales, y deberán asimismo mencionar la fruta de temporada servida a los alumnos.

Se valorará la publicación del menú en francés (además del español).

4.5. MENÚS PARA ALUMNOS ALÉRGICOS Y MENÚS DE DIETA

El titular propondrá menús alternativos a los usuarios con alergias, intolerancias alimenticias o por cualquier otra razón médica el menú deba ser adaptado (artículo 10 del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril). La elaboración y la distribución de dichos menús adaptados será plena responsabilidad del prestatario.

El prestatario del servicio deberá ofrecer comidas de dietas específicas por motivos médicos, religiosos o ideológicos (sin cerdo, sin gluten, vegetariano, etc.).

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

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

En el caso de que el menú específico para uno o varios alumnos no esté disponible en la web, dicho menú deberá ser comunicado directamente a las familias.

4.6. OTRAS DISPOSICIONES

4.6.1. Merienda para los alumnos de infantil TPS

Cada tarde se preparará una merienda únicamente para los alumnos de las dos clases de TPS/PS.

La oferta como el precio deberán ser validadas por el LFM.

4.6.2. Cestas para picnic

Se prepararán cestas para picnic para los alumnos inscritos al servicio de la medio-pensión que hagan salidas pedagógicas (previa orden del Lycée) o que tengan alguna actividad que no les permita comer en los comedores: torneo deportivo, reunión de delegados y otra actividad. El coste del picnic será el mismo que el de la comida para el LFM.

4.6.3. Comisión de restauración

Una comisión para los menús compuesta por personal del Lycée, padres de alumnos y por los propios alumnos se reunirá una vez al mes. Estará presente el responsable del centro de la empresa.

Mensualmente, esta comisión validará los menús propuestos por el prestatario del servicio, así como los menús con temas gastronómicos y de las fiestas como la de Navidad.

5. CAFETERÍAS

La gestión de las cafeterías dependerá íntegramente de la empresa adjudicataria del servicio.

Buscamos un prestatario de servicios que pueda convertir ambas cafeterías en espacio atractivo y de convivencia para sus usuarios, invitándoles a quedarse a almorzar en el centro.

5.1. CAFETERÍA DE LOS ALUMNOS

Cabe señalar que el servicio de la cafetería está por desarrollar, el potencial actual es de 500 alumnos y sólo se sirven un centenar de comidas al día.

La cafetería de los alumnos deberá estar abierta a los alumnos desde las 08h30 (para ofrecerles la posibilidad de desayunar en el centro) y de manera continuada hasta las 15h00 con personal presente.

La cafetería respetará la normativa aplicable en todo momento y en particular el Real decreto 315/2025 así como el estándar de calidad descrito en la presente licitación. El Liceo expresamente validará la oferta gastronómica, así como los precios de venta.

Para la oferta de la merienda se debe privilegiar los productos elaborados en el centro como crepes, gofres, bizcochos caseros, zumos naturales, smoothies...

A la cafetería de los alumnos sólo tienen acceso los alumnos del Lycée.

Se ofrecerán dos opciones de menú cada día, con una opción más internacional pensada para este grupo de edad.

Además, la carta deberá proponer una oferta variada:

- Frutas frescas variadas de preferencia de temporada, enteras y cortadas
- Sándwiches, ensaladas variadas, pizzas, wraps siempre con opciones vegetarianas
- Repostería casera
- Bebidas sanas (zumo natural de naranja, smoothies...)

El agua del grifo está a libre disposición de los alumnos.

La empresa se compromete a cumplir estrictamente las normas vigentes en cada momento que regulan la restauración colectiva en centros escolares, así como la venta de productos azucarados, salados y grasos.

5.2. CAFETERÍA DE LOS COMENSALES

Está compuesta por una línea de autoservicio, un comedor con capacidad para 120 comensales, y una terraza para 100 personas. Este comedor da servicio a entre 200 y 230 comensales al día, 5 días a la semana.

Una oferta de desayuno estará disponible de 10:00 a 11:30, con tostadas, dulces tipo croissant o en francés llamados “viennoiseries”, bizcochos caseros, zumo de naranja y bebidas calientes.

El horario de apertura del servicio de restauración es de 11h30 a 15h. El comedor será de uso exclusivo del personal del LFM durante este horario.

Las comidas de los comensales podrán incluir el menú ofertado a los alumnos, pero reforzado con platos de verduras. La oferta debe adaptarse a los gustos de los adultos, ser variada y ofrecer varias opciones de primero y segundos platos, de verduras, de quesos y de frutas de temporada.

Un plato vegetariano debe de ser propuesto a los comensales diariamente.

Un bufet de ensaladas está también a la disposición de los adultos con selección de “crudités” y ensaladas compuestas variadas. Puesto a la disposición de los comensales: vinagres y aceite de calidad en envases no rellenables, así como vinagreta casera, salsas y enderezados: mostazas, salsa tabasco, pimienta, sal...

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

Fuera del horario de comidas hace las funciones de cafetería del personal, está abierto de 08h30 a 18h00, sin necesidad de personal de servicio fuera del servicio de comedor.

El precio de la comida será el mismo que el de los alumnos, salvo si se trata de un servicio especial no solicitado en este pliego. Deberá en cualquier caso ser aprobado por el LFM durante la ejecución del contrato.

El titular del contrato abonará un canon al LFM sobre la facturación de estas dos cafeterías tal y como se describe en el presente pliego (Cláusula 20).

6. OTROS SERVICIOS

6.1. SERVICIOS ESPECIALES

Con motivo de eventos o reuniones especiales, el Lycée podrá solicitar a la empresa prestataria que prepare comidas más elaboradas.

Por ejemplo, los tipos de prestaciones más demandados habitualmente son:

- Desayuno simple: café, té, infusiones, bollerías,
- Desayuno completo que puede incluir zumos, fruta fresca, sándwiches,
- Almuerzo servido a modo de bufet,
- Almuerzo servido en mesa de manera más formal.

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

La oferta del precio fijo anual deberá incluir la cena de Navidad y una cena de fin de curso para el personal del LFM, unas 200 personas (no serán presupuestadas a parte como el resto de servicios especiales que serán solicitados en el caso por caso).

6.2. BOCADILLOS PARA EL PERSONAL

El titular deberá proveer de 30/40 bocadillos diariamente para ciertos empleados del LFM. El número de bocadillos, así como el precio deberá ser validado por el LFM.

6.3. VENDING

La empresa adjudicataria deberá poner a disposición del Lycée, máquinas distribuidoras y encargarse de su mantenimiento, así como de reponerlas. La gestión de las ventas integral será por cuenta del titular del contrato.

Los productos seleccionados para la venta y los precios fijados, se determinarán de acuerdo con el Lycée y en conformidad con el artículo 5 del Real Decreto 315/2025.

La oferta deberá respetar, para las máquinas destinadas a los alumnos, las normas en vigor al respecto tales como “Ley 17/2011 del 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición” y sus desarrollos.

A día de hoy, 19 máquinas están repartidas en los 2 centros:

- Catorce (14) máquinas están instaladas en Conde de Orgaz: cafeterías, patio del Lycée, sala de profesores de primaria y de secundaria, administración y educación infantil.
- Tres (3) máquinas están instaladas en la Moraleja: una de vending y dos de bebidas.
- Dos (2) máquinas están instaladas en la escuela infantil de Conde.

El LFM se reserva el derecho de prescindir de algunas máquinas o de añadirlas a lo largo de la duración del servicio.

6.4. SERVICIOS DE RESTAURACIÓN FUERA DE LOS DÍAS LECTIVOS

6.4.1. Servicio de restauración durante los campamentos

Durante las vacaciones escolares, la empresa contratada podrá ofrecer menús para los alumnos que participen en los campamentos, siempre bajo el acuerdo del Liceo y respetando el Real Decreto 315/2025. Las partes acordarán el precio de las comidas fuera de este contrato.

Se abonará un canon por el uso del material y de las instalaciones previo acuerdo expreso del LFM, tal y como lo especifica el artículo 20.

6.4.2. Otros eventos

En otros eventos especiales facturados directamente por el prestatario de servicios a otra entidad exterior al LFM, se deberá abonar el canon correspondiente al LFM, siempre previo acuerdo expreso del LFM.

7. INICIATIVA DE DESARROLLO SOSTENIBLE-E3D

Desde 2013 el Lycée Français de Madrid participa en el ambicioso proyecto de “Centro de la Iniciativa de Desarrollo Sostenible (E3D)” destinado a reducir su huella ecológica y formar de la mejor manera posible a los eco-ciudadanos del mañana. El LFM ha obtenido en 2026 la certificación de “Comedor eco-responsable”, el prestatario deberá mantener la certificación obtenida.

Este proyecto transversal forma parte de todos los ejes de su proyecto central y toca los distintos ámbitos:

- la clasificación selectiva y la reducción de residuos
- el movimiento ecológico
- la alimentación
- la solidaridad
- la biodiversidad
- la reducción del consumo de energía, papel, agua, etc...

El LFM espera de sus proveedores y socios que se comprometan con el centro en aras a resolver los principales problemas actuales y de este modo garantizar el cumplimiento del mayor número posible de objetivos enmarcados en el Desarrollo Sostenible previstos en la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

En cuanto a la alimentación, el LFM se compromete a promover en la comunidad escolar una alimentación sana, equilibrada, consumiendo los productos de temporada cocinados en la medida de lo posible in situ, privilegiando los productos locales procedentes de la agricultura ecológica, desprovistos de embalajes (tanto en el comedor, como en las cafeterías y las máquinas expendedoras).

El personal del titular de la licitación deberá estar formado en ese sentido.

7.1. LEY EGALIM y AGECE

La empresa titular de la licitación deberá conocer las disposiciones de la Ley francesa llamada “Egalim” (Ley nº 2018-938 de 30 de octubre de 2018 para el equilibrio de las relaciones comerciales en el sector

agroalimentario y una alimentación sana, sostenible y accesible a todo el mundo) y adaptar sus actuaciones a las previsiones de dicha norma, en particular en lo relativo al tipo de alimentos servidos en los comedores. Así, las comidas en la restauración colectiva deberán contar con al menos un 30% de productos provenientes de la agricultura ecológica.

Asimismo, deberá respetar las disposiciones de la AGECC (Ley francesa contra desperdicio alimentario).

7.2. LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

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

Tal y como establece la Ley 3/2023, de 28 de marzo, de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, el adjudicatario del servicio de restauración tendrá que disponer de un Plan de prevención para evitar el desperdicio alimentario, en particular gracias a donaciones a empresas sin ánimo de lucro o a bancos de alimentos. Para la donación de alimentos, el adjudicatario del servicio de restauración tendrá que firmar un convenio con las organizaciones beneficiarias, en el que se definan las condiciones de recogida, almacenamiento y transporte.

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

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

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

Se valorarán propuestas para sensibilizar a los alumnos al desperdicio alimentario y cualquier tecnología que optimice y rastree el análisis de los residuos alimentarios producidos y servidos.

7.3. LIMPIEZA

En cuanto a la limpieza de las zonas de restauración, el personal del comedor utilizará productos respetuosos con el medio ambiente, incluso para la salud y certificados. Por lo tanto, los candidatos a la licitación deberán incluir en su oferta una lista de los productos utilizados en su protocolo de limpieza.

El prestador de servicios, en el marco de su actividad, deberá abandonar el uso de:

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

8. INFORMES Y BALANCE ANUAL

El prestatario pondrá a disposición del LFM, la ficha técnica de todos los productos demostrando el origen y para los productos transformados la composición y lugar de procesamiento (obligatorio origen UE).

El prestatario deberá presentar cada trimestre un estudio con al menos la siguiente información:

- Análisis de los productos alimenticios ofrecidos, incluyendo su porcentaje de uso en los menús: orgánicos, de cadena corta, locales,
- El precio de las materias primas por plato tal y como se menciona en el apartado 4.4.1 Expectativas de calidad del producto,
- Origen de los productos servidos en el comedor especificando si España, Francia o fuera de la U.E.

- Información sobre los proveedores solicitados durante el trimestre,
- Composición de los productos transformado servido en el comedor,
- Datos sobre los residuos generados en la fabricación de las comidas separando los residuos alimentarios de los residuos de envases,
- Datos sobre el desperdicio alimentario de los alimentos procesados, pero no consumidos diariamente en los diferentes comedores (separados entre comidas y pan). Y el plan de reducción o de aprovechamiento puesto en marcha.
- Plan de formación del personal tanto en el área de la “ecología” como en el área culinaria.
- Los TC2 y toda la información relativa al nuevo personal.
- Mejora del servicio.

Al final del curso escolar, un estudio deberá informar de las dificultades encontradas y de las mejoras realizadas. En caso de que los objetivos no se alcancen, el prestatario expondrá los motivos a la Dirección del Liceo. El titular informará al Liceo de su margen de beneficio.

Este documento deberá incluir la información pedida en el apartado “formación del personal”.

El LFM garantiza la confidencialidad de la información proporcionada por el proveedor de servicios.

9. LOCALES TÉCNICOS Y MATERIALES

Las comidas se realizarán en cada cocina de los centros del LFM.

No obstante, los candidatos deberán demostrar que disponen o pueden disponer de una cocina central a menos de 100 kilómetros del LFM con el objetivo de asegurar el correcto servicio en situaciones de urgencia y siempre a petición de la Dirección del Lycée (para los casos en que exclusivamente las comidas no puedan ser elaboradas in situ).

9.1. LOCALES TÉCNICOS

9.1.1. Conde de Orgaz

9.1.1.1. La cocina principal

La cocina tiene acceso directo a los comedores (excepto el de la “maternelle”).

Está compuesta por una zona de cocinado, una zona de preparación y pelado de frutas y verduras, una zona de preparación fría, una zona de reducción en frío, así como una zona de lavado.

9.1.1.2. Locales técnicos anexos

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

La empresa contará también con un despacho para el responsable del centro, servicios y vestuarios para el personal.

9.1.1.3. Anexo cocina de educación infantil

Hay una pequeña sala anexa al comedor, equipada, así como una zona de desbroce, incluyendo un túnel de lavado.

9.1.1.4. Anexo cafetería de los alumnos

Anexo a la cafetería de los alumnos se encuentra un área de cocina de 12m² con zona de preparación y hornos y una zona de almacenamiento.

9.1.1.5. La Moraleja

Una pequeña cocina equipada da al comedor con zona de trabajo, de almacenamiento y una zona de lavado.

Véase: Anexo 8: Planos de las cocinas de Conde y de La Moraleja

9.2. MATERIAL

Las cocinas están equipadas con hornos, fogones de gas, básculas, peladoras, robots...así como todo el equipamiento necesario para su funcionamiento: ollas, cacerolas, utensilios de cocina...

Los comedores cuentan con el pequeño material necesario para su funcionamiento: platos, vasos, cubiertos, jarras...Se pedirá un inventario de este material periódicamente (en cada periodo vacacional) para poder reponerlos.

10. PERSONAL NECESARIO

10.1. OBLIGACIÓN DE SUBROGACIÓN

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

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

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

10.2. PERSONAL NECESARIO EN EL CENTRO

El personal de cocina deberá ser acorde con los requisitos de elaboración de las comidas pedidos por el LFM y la realización de la oferta propuesta por el prestatario.

Cada año, la totalidad de la plantilla deberá estar presente el día del inicio del curso escolar.

Además, el prestatario deberá subrogar el personal que figura en ANEXO 9 así como mantener obligatoriamente las figuras profesionales de:

- Jefes de cocina en Conde y La Moraleja.
- Dietistas durante el servicio: uno en maternal, dos en el comedor principal y uno en La Moraleja.

El LFM podría solicitar un servicio suplementario como vigilancia de patio en los horarios de comedor que será facturado aparte y como orden de pedido.

Véase: Anexo 9: Lista del personal de Conde de Orgaz y de La Moraleja a subrogar

10.3. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO E INTERLOCUCIÓN

La empresa adjudicataria designará al menos a un jefe de centro quien será el responsable permanente y trabajará en jornada completa. Esta persona deberá dominar los idiomas español y francés y demostrar conocimientos de cultura y gastronomía francesa y española.

El Secretario General (o su adjunto) del LFM será el interlocutor ante la empresa adjudicataria del servicio para cualquier planteamiento, sugerencia o reclamación en relación con el servicio ejecutado conforme a la presente licitación.

10.4. CONTRATACIÓN DE NUEVO PERSONAL

Sin perjuicio de la obligación de subrogación en relación al personal actual, la empresa adjudicataria, que deberá velar en todo momento por un servicio de calidad, podrá eventualmente contratar nuevo personal, ya sea de manera temporal o permanente. Dicho personal será de la responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicataria y su contratación contará siempre con la previa autorización de la Dirección del Centro. Asimismo, para el caso de que la empresa titular desee reorganizar la plantilla subrogada, siempre deberá contar con el acuerdo de la dirección del Lycée.

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

10.5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

10.5.1. Obligaciones respecto al personal

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

La empresa adjudicataria deberá cubrir la ausencia de todo su personal por cualquier motivo que fuere (vacaciones, enfermedad, formación, ausencias no justificadas) en cuyo caso, la

empresa adjudicataria estará obligada a comunicar a la Dirección del Lycée todos los detalles de la sustitución (identificación del trabajador, descripción del puesto y posesión de la titulación y aptitudes requeridas por parte del trabajador sustituto para desempeñar la labor concreta).

10.5.2. Obligaciones de seguridad e higiene

La empresa será responsable de la higiene de las dependencias relativas al servicio de restauración bajo su responsabilidad: cocina, cafetería y comedores incluidos. Deberá realizar actividades de autocontrol con especial atención a los puntos críticos del servicio de referencia conforme a la norma APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

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

10.6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa adjudicataria deberá estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales, en especial a lo recogido en la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.

En un plazo máximo de 30 días naturales desde que se le comunique la adjudicación del concurso, la empresa deberá aportar al Lycée Français de Madrid la documentación sobre la Evaluación de Riesgos y Planes de Prevención relativos a cada uno de los puestos de trabajo necesarios para la prestación del servicio.

Antes del comienzo de su actividad tendrá que comunicar a la Dirección del Centro el nombre de la persona que actúe como Delegado de Prevención. Asimismo, la adjudicataria deberá designar uno o varios trabajadores para ocuparse de la actividad de prevención de riesgos, constituirá un servicio de prevención o concertará dicho servicio con una entidad especializada ajena a la empresa titular (artículo 30 de la Ley 31/1995)

10.7. FORMACIÓN DEL PERSONAL

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

El personal de cocina, al igual que el personal encargado de la vigilancia de los alumnos deberá seguir un programa anual de formación adaptado a las exigencias y necesidades que el Lycée considere indispensables para el buen funcionamiento y organización del servicio.

Dicho programa global deberá ser presentado a la empresa al final del curso escolar para el curso escolar siguiente.

La empresa deberá declarar que todas las personas que tengan contacto con los alimentos, tanto en su recepción, como en su manipulación y distribución, estarán en posesión del Curso de Prevención y Manipulación de Alimentos en Restauración Colectiva en base a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. La empresa titular saliente facilitará copia del carnet de manipulador de alimentos o formación equivalente de la plantilla actual a la empresa adjudicataria entrante.

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

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

Tal y como se ha previsto en el apartado 7, la empresa tendrá que organizar formaciones sobre el reciclaje y las buenas prácticas en paralelo al proyecto E3D deberán ser propuestas al personal.

Finalmente, se apreciará que tanto el Jefe de Cocinas como el equipo de cocina sigan cursos de cocina francesa y vegetariana.

10.8. SERVICIO DE APOYO Y VIGILANCIA

El apoyo y la vigilancia (de la escuela infantil de Conde y del centro de La Moraleja) durante el servicio de comedor escolar (incluyendo la atención a los alumnos con movilidad reducida y sus necesidades particulares de movilidad), será realizada por la empresa adjudicataria del servicio de comedor.

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

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

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

- Educación Infantil en el centro de Conde de Orgaz: una persona por clase y una persona encargada de la mesa de los alumnos alérgicos.
- Educación Infantil en el centro de La Moraleja: Una persona por clase.
- Dos personas por cada dos clases de Educación Primaria y de Secundaria en el centro de La Moraleja.

En cualquier caso, la dotación del personal de atención educativa, apoyo y vigilancia deberá garantizar la adecuada atención del alumnado. La empresa adjudicataria del contrato acreditará la idoneidad profesional del personal que destine a las tareas de atención educativa, apoyo y vigilancia. Además, dicho personal deberá dominar la lengua francesa para una óptima comunicación con los alumnos.

10.9. SERVICIO DE LIMPIEZA

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

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

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

11. PREVENCIÓN DE ABUSOS SEXUALES

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

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

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

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

En consecuencia, todo el personal que pretenda el acceso y ejercicio de cualquier actividad que implique contacto habitual con menores en el LFM debe aportar la certificación negativa del Registro Central de delincuentes sexuales y de la trata de seres humanos, por lo que la empresa adjudicataria entrante deberá asegurarse de que se cumplen dichos extremos con el personal destinado en el LFM susceptible de contacto habitual con menores. La empresa adjudicataria deberá acreditar al Lycée mediante declaración jurada que cumplen con Ley Orgánica 8/2021, de 4 de junio, de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia, en lo que respecta al servicio que se prestará en las dependencias del LFM.

12. NO DISCRIMINACIÓN

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

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

EL titular deberá justificar la vigencia de su plan de igualdad, así como las medidas relativas que les sean obligadas por ley en cuanto a los trabajadores discapacitados.

13. MATERIAL PROPIEDAD DEL PODER ADJUDICADOR. INVENTARIO. VEHÍCULO ELÉCTRICO

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

Un inventario será realizado por la empresa entrante junto con el Liceo, de todo el material que tiene a su disposición y deberá ser refrendado expresamente por el Liceo francés de Madrid.

El titular se encargará de llevar el mantenimiento del material, el cual correrá a cargo del poder adjudicador.

Vehículo eléctrico: El titular del contrato deberá disponer de un vehículo eléctrico para transportar determinados productos transformados dentro del centro de Conde de Orgaz y hasta el centro de La Moraleja, si fuera necesario.

14. EXIGENCIAS EN MATERIA DE CERTIFICACIONES OFICIALES

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

Igualmente, serán responsables de las notificaciones a la autoridad sanitaria de cada uno de los comedores escolares de la oferta, a efectos de sus registros con anterioridad al inicio de la actividad. Asimismo, deberá comunicar cualquier cambio significativo o cese de dicha actividad.

Las empresas titulares deberán justificar estar en posesión de las certificaciones y/o ISOS orientativamente entre otros: ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 45 000, IQNET SR10.

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

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

Además, la empresa titular, como ya se indicase anteriormente, se compromete a mantener la certificación de “Comedor eco responsable” durante toda la duración del contrato. Las condiciones imprescindibles para obtener dicha certificación son en particular: compra de proximidad y logística de bajo impacto ambiental, control nutricional de la alimentación, reciclaje y revalorización de residuos, consumo responsable de los recursos, reducción del desperdicio alimentario, formación y sensibilización de los grupos de interés, y responsabilidad social corporativa.

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

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

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

15. DURACIÓN DEL CONTRATO Y RESOLUCIÓN

La prestación del servicio y por tanto el período de facturación del mismo se iniciará el 1 de septiembre de 2026 para un período de 4 años, es decir que finalizará el 31.08.2030.

A partir del segundo año de duración del contrato el LFM podrá poner fin al mismo con un preaviso de al menos 2 meses en cualquier medio admitido en derecho. La comunicación de resolución se realizará con un plazo de preaviso de dos (2) meses por cualquier medio admitido en derecho.

No obstante, lo anterior, el presente contrato entrará en vigor desde la fecha de su firma y a más tardar a contar del 1 de julio de 2026 a los efectos de coordinar con el prestatario saliente la transferencia de las funciones ligadas a esta licitación.

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

En caso de no renovarse el contrato, la empresa se compromete a salir de forma “honorable” sin perjudicar al funcionamiento del servicio del comedor del Liceo y a no llevarse nada que no sea materia prima. En el caso de llevar material que le pertenezca, solicitará autorización al liceo con una lista exhaustiva de lo que considera que es de su propiedad previamente al 10 de julio.

16. PRESTACIONES Y GASTOS A CARGO DEL LYCÉE FRANÇAIS DE MADRID

Serán por cuenta del Lycée Français de Madrid el mantenimiento de las instalaciones, la adquisición, mantenimiento y renovación de la maquinaria y cualesquiera otros elementos necesarios para el desarrollo del buen servicio de restauración escolar.

La energía eléctrica, el agua y el gas serán por cuenta del Lycée. Asimismo, el LFM pondrá a disposición de la empresa adjudicataria una línea telefónica directa cuyo coste de abono y llamadas correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

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

17. COBERTURA DE RIESGOS POR RESPONSABILIDAD CIVIL Y ACCIDENTE

La empresa adjudicataria deberá contratar y mantener vigente durante todo el contrato un seguro responsabilidad civil empresarial e intoxicación alimentaria (para los centros de Conde y la Moraleja), incluyendo como riesgos asegurados entre otros la actividad de elaboración y servicio de las comidas en comedores escolares, así como la guardia y vigilancia de los alumnos durante las comidas y los recreos anteriores y posteriores a dichas comidas. Este seguro cubrirá un importe de 3.000.000 euros en cualquier supuesto de responsabilidad civil por el ejercicio de su actividad en el Lycée, considerando posibles perjudicados a los destinatarios del servicio y al propio Centro. Asimismo, la empresa adjudicataria contratará y mantendrá vigente un seguro de accidentes de un mínimo de 300.000 euros por siniestro. En ambos casos la empresa aseguradora será de primer orden.

18. TRASPASO DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

La empresa adjudicataria deberá coordinarse con la empresa saliente para el correcto funcionamiento del servicio desde el primer día. La empresa adjudicataria se obliga a realizar todas las gestiones pertinentes para la puesta en marcha del servicio el día 01 de septiembre de 2026. La empresa entrante se compromete del mismo modo a realizar las gestiones necesarias para traspasar el servicio a la nueva empresa tras la finalización de este contrato en cualquier momento que se produzca y, a más tardar, en 2030.

19. CONDICIONES DE PAGO Y ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS

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

La moneda de pago es el euro (€).

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

El 1 de septiembre de cada año el precio de cada servicio de comida o menú podrá ser revisado mediante acuerdo expreso entre la dirección del centro y el prestador del servicio de restauración, teniendo en cuenta el IPC de Alimentos y bebidas no alcohólicas interanual. La primera revisión no podrá tener lugar antes del 1 de septiembre de 2028.

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

20. CANON DE EXPLOTACIÓN CAFETERÍAS, VENDING Y CAMPAMENTOS

La empresa titular deberá abonar al Lycée Français de Madrid el 28% de la recaudación obtenida de las ventas de las cafeterías, de las máquinas distribuidoras de bebidas y productos alimentarios, así como de los servicios exteriores como los campamentos y cualesquiera otros asimilables previa concertación con la dirección del Liceo. Dicho canon se liquidará dos veces al año, el 30 de enero y el 30 de junio de cada año.

21. MARCO LEGISLATIVO ALIMENTARIO APLICABLE (Lista no exhaustiva)

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria;
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre la higiene de los productos alimenticios;
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que

se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal;

- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, sobre controles y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación y los reglamentos sobre alimentos y piensos en materia de sanidad y bienestar animal, sanidad vegetal y productos fitosanitarios;
- Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, y Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo de 2019, por los que se regula el control oficial de los productos de origen animal destinados al consumo humano;
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios;
- Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de ejecución para determinados productos de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales en de conformidad con lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 y 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a las disposiciones del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y que modifica los Reglamentos (CE) Nos. 853/2004 y 854/2004;
- Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de *Trichinella* en la carne.
- Real Decreto 1086/2020, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene en la elaboración y comercialización de productos alimenticios y se regulan las actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre de 2003, sobre seguridad general de los productos.
- Real Decreto 191/2011 sobre el registro sanitario general de empresas alimentarias y alimentarias, así como el Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro sanitario general de empresas alimentarias y alimentarias, y otras cuatro regulaciones relacionadas también son aplicables.
- La empresa cumplirá con la ley de seguridad alimentaria y nutrición, particularmente en lo que se refiere a la comercialización de determinados productos. Así, el artículo 40.6 de dicha norma establece que: “en las escuelas infantiles, primarias y secundarias no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y en azúcares. Estos contenidos se establecerán reglamentariamente”.
- Real Decreto 315/2025 por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio,

de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

- Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública.
- La empresa también debe cumplir con los autocontroles previstos en el sistema APPCC.
- Finalmente, la empresa titular respetará cualquier otra norma europea, nacional, local y/o autonómica de aplicación a lo largo de la vigencia del contrato.

22. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN

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