



RTVM

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS
PARA LA CONTRATACION DEL
SERVICIO Y EXPLOTACIÓN
COMERCIAL DE LA ACTIVIDAD DE
VENDING EN LA SEDE DE RADIO
TELEVISION MADRID DE LA CIUDAD
DE LA IMAGEN**

Pozuelo de Alarcón, 23 de Julio de 2026

Este documento es copia del original firmado. Se han guardado datos personales en aplicación de la Ley 15/1999 de 13 de mayo de 1999 de Protección de Datos Personales y del Derecho al Olvido.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente pliego consiste en establecer las condiciones técnicas que van a regir el contrato para la instalación, explotación y mantenimiento del servicio de máquinas expendedoras de bebidas calientes, bebidas frías y productos alimenticios en la sede de RADIO TELEVISION MADRID, S.A.U. (RTVM).

La empresa adjudicataria percibirá la retribución directamente de las personas usuarias del servicio a través del precio fijado con motivo de la adjudicación del contrato, sin que exista ningún pago económico por parte RTVM, por lo que rige para este contrato el principio de riesgo y ventura.

2. PUNTOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Se instalarán las siguientes máquinas expendedoras de comida y bebida distribuidas por diferentes espacios del núcleo A del edificio:

- Planta 1. Máquina expendedora de café y bebidas calientes con toma de agua.
- Planta 1. Máquina expendedora de refrescos.
- Planta 1. Máquina expendedoras de botellas de agua.
- Planta 1. Máquina expendedora de alimentos.
- Planta 2. Máquina expendedora de alimentos.
- Planta 2. Máquina expendedora de alimentos.
- Planta 2. Máquina expendedora de café y bebidas calientes con toma de agua.
- Planta 2. Máquina expendedora de refrescos.
- Planta 3. Máquina expendedora de refrescos.
- Planta 3. Máquina expendedora de alimentos.
- Planta 4. Máquina expendedora de café y bebidas calientes con toma de agua.

3. CARACTERÍSTICAS DE LAS MÁQUINAS A INSTALAR.

Las máquinas a instalar serán nuevas o estarán en perfecto estado estético y funcional.

Las máquinas deberán llevar su correspondiente referencia o número identificativo, figurando claramente señalado el nombre de la empresa y su domicilio social, correo electrónico y un número de teléfono para atención directa al usuario en caso de incidencias en el funcionamiento de las mismas.

Las máquinas deberán ser de última generación.

Los licitadores presentarán una lista con las máquinas que proponen para cada localización, debiendo cumplir cada una de las máquinas los siguientes requisitos:

- Las máquinas refrigeradas deberán contar con una clase de eficiencia energética mínimo de D de acuerdo al Reglamento Delegado (UE) 2019/2018.
- Las máquinas de bebidas calientes deberán contar con una clasificación energética mínimo de C calculado según el test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP 3.1b) o equivalente.

Se deberá aportar para cada maquina la siguiente documentación:

- Para máquinas refrigeradas: ficha técnica o etiquetado energético de acuerdo con el Reglamento Delegado UE 2019/2018 o equivalente.
- Para máquinas de bebidas calientes: ficha técnica o test según norma EN / EVA-EMP o equivalente

La totalidad de las máquinas expendedoras, así como la actividad de explotación asociada a las mismas, deberán cumplir durante toda la vigencia del contrato las homologaciones, registros, autorizaciones, comunicaciones previas y demás requisitos exigidos por la normativa europea, estatal, autonómica y local que resulte de aplicación.

En particular, la empresa adjudicataria deberá asegurar y acreditar, cuando proceda, el cumplimiento de los siguientes requisitos mínimos:

- Inscripción de la empresa operadora en el registro sanitario que resulte exigible por la naturaleza de la actividad alimentaria desarrollada, de conformidad con la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y, en especial, con lo previsto en el Real Decreto 191/2011 y disposiciones concordantes.
- Cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias aplicables a la distribución y comercialización de alimentos y bebidas mediante máquinas expendedoras, incluida la implantación y mantenimiento de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC, de acuerdo con el Reglamento (CE) 852/2004 y la normativa que lo desarrolla.
- Observancia de la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor, etiquetado, alérgenos, trazabilidad, conservación, control de fechas de caducidad y consumo preferente y retirada de productos no conformes.
- Conformidad técnica de las máquinas mediante marcado CE y cumplimiento de las disposiciones aplicables en materia de seguridad industrial, seguridad eléctrica, compatibilidad electromagnética y demás exigencias técnicas de obligado cumplimiento.
- Cumplimiento de las exigencias que resulten aplicables en materia de instalaciones eléctricas, abastecimiento de agua de consumo, sistemas de pago, defensa de las personas consumidoras y usuarias y actividad comercial.

Las empresas licitadoras deberán incluir en su oferta una declaración responsable de cumplimiento de la normativa anterior. Asimismo, antes de la formalización del contrato o en cualquier momento durante su ejecución, y siempre que RTVM lo requiera, el adjudicatario deberá aportar la documentación acreditativa correspondiente, incluyendo, entre otra que resulte procedente, certificados o declaraciones CE de conformidad de las máquinas, documentación técnica del fabricante, acreditación de registro sanitario de la empresa, documento descriptivo del sistema de autocontrol implantado y cualesquiera autorizaciones, comunicaciones o registros exigibles para el desarrollo de la actividad.

Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar. Las superficies que estén en contacto con los alimentos deberán estar en buen estado y serán fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Estas actuaciones se realizarán por la empresa adjudicataria con materiales lisos, lavables y no tóxicos.

La empresa adjudicataria tendrá la obligación de mantener tanto las máquinas expendedoras como su entorno en perfecto estado de limpieza y conservación en todo momento.

La empresa adjudicataria dotará las máquinas de todas las medidas necesarias que garanticen la seguridad de las personas y de las instalaciones de RTVM.

Las máquinas estarán dotadas de un sistema que permita el pago con monedas y billetes de curso legal y deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente. Dispondrán, por tanto, de los correspondientes monederos con capacidad para devolver cambio y para aceptar monedas de 5 céntimos como mínimo.

Igualmente, deberán disponer de los sistemas necesarios que permitan el pago mediante tarjetas de crédito o débito y lector NFC/contactless.

Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende.

4. CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS.

La empresa adjudicataria facilitará a RTVM, cuando así sea requerida, la ficha técnica de los productos que componen la cesta que se valorará en la proposición económica, así como de los adicionales que pueda incorporar con objeto de que se pueda acreditar su peso, composición, calidad, etc.

4.1. Cesta mínima de productos objeto de valoración económica:

Artículos	
1.	Bebidas calientes (café 100% natural, chocolate, infusión, etc.)
2.	Refrescos y tónicas de primeras marcas bote 33 cl
3.	Otras bebidas bote 33 cl.
4.	Zumos con leche 33 cl.
5.	Batidos
6.	Botella de agua de 50 cl.
7.	Paquete snack
8.	Sándwiches variados envasados en paquetes de dos
9.	Patatas fritas, paquete 40 grs.
10.	Frutos secos
11.	Bollería industrial
12.	Galletas
13.	Chocolatinas
14.	Chicles
15.	Caramelos 50 grs.

A efectos aclaratorios, las referencias anteriores se entenderán en el sentido que se describe en el siguiente listado de características básicas, sin perjuicio de las marcas concretas que cada licitador proponga, que deberán ser de primera calidad y de acreditada presencia en el mercado minorista:

1. Bebidas calientes (café 100% natural, chocolate, infusión, etc.)

Bebidas calientes dispensadas en vaso desde máquina automática, preparadas al momento mediante café 100% natural molido o soluble de gama media, cacao instantáneo y surtido básico de infusiones (té negro, poleo menta, manzanilla, etc.), con opción de azúcar regulable, sin azúcar y, en su caso, leche o bebida láctea. Volumen de servicio habitual entre 120 y 200 ml por vaso.

2. Refrescos y tónicas de primeras marcas bote 33 cl

Bebidas refrescantes carbonatadas en envase metálico de 33 cl (colas, naranjas, limones, tónicas), de marcas líderes del mercado nacional, con y sin azúcar, adecuadas para consumo directo en frío desde máquina refrigerada. Se incluyen versiones clásicas y cero/ligeras según disponibilidad.

3. Otras bebidas bote 33 cl

Bebidas no necesariamente carbonatadas en lata de 33 cl (bebidas energéticas estándar, bebidas

isotónicas, refrescos de sabores distintos a cola, mezclas de zumos, etc.), en marcas de amplia distribución minorista, orientadas a consumo rápido en frío.

4. Zumos con leche 33 cl

Bebidas de mezcla de zumo de frutas con leche o preparado lácteo, en envase de 33 cl (habitualmente brik o botella plástica), con sabores tipo naranja-zanahoria, melocotón, plátano-fresa, etc., conservables en frío y concebidas como opción intermedia entre refresco y lácteo.

5. Batidos

Bebidas lácteas aromatizadas (chocolate, vainilla, fresa, plátano, etc.) en formato individual (200–330 ml), en envase de brik o botella plástica apta para máquinas refrigeradas, orientados a consumo entre horas y desayuno, con variantes enteras, semidesnatadas o con menor contenido en azúcar.

6. Botella de agua de 50 cl

Agua mineral natural o de manantial en botella plástica de 50 cl, de marca reconocida en el mercado, con y sin gas, apta para consumo directo desde la máquina y para cubrir necesidades básicas de hidratación durante toda la jornada.

7. Paquete snack

Snack salado en envase individual (entre 30 y 50 g), como mezcla de frutos secos fritos o tostados, palitos salados, gusanitos o similares, en marca estándar de impulso, apto para consumo rápido y pensado para acompañar bebidas.

8. Sándwiches variados envasados en paquetes de dos

Sándwiches envasados individualmente, en atmósfera protectora o envase cerrado, presentados en unidades dobles (dos mitades), con rellenos típicos (jamón york y queso, pollo, vegetal, atún, etc.), conservados en frío y con fechas de caducidad y lotes visibles en el envase.

9. Patatas fritas, paquete 40 grs.

Patatas fritas tipo snack en bolsa de 40 g aproximadamente, de marca reconocida, con sabores clásicos (sal, jamón, queso, campesinas, etc.) y textura crujiente, orientadas a consumo de tentempié.

10. Frutos secos

Envases individuales de frutos secos tostados o fritos (cacahuètes, almendras, mezcla cocktail, pipas, etc.), en peso unitario similar al snack (30–50 g), con etiquetado claro de alérgenos (frutos de cáscara, cacahuètes).

11. Bollería industrial

Piezas de bollería envasada (croissants, napolitanas, ensaimadas, donuts, bizcochos individuales, etc.), de marcas habituales en canal impulso, con fecha de consumo preferente, destinadas a desayuno o tentempié dulce.

12. Galletas

Paquetes o envoltorios individuales de galletas (tipo maría, digestivas, rellenas, cookies, etc.), en formatos de 30–50 g, con variedad entre galletas clásicas y algún producto con perfil algo más saludable (integrales, con fibra).

13. Chocolatinas

Barras o tabletas pequeñas de chocolate (simple, con leche, con frutos secos, rellenas, tipo “snack de chocolate”) de marcas de gran consumo, en formato unitario de 30–50 g, orientadas a consumo ocasional como producto de impulso.

14. Chicles

Envases pequeños de chicles (blíster o bolsitas de 10–20 unidades), de marcas estándar, con variedades de menta, hierbabuena, frutas, con y sin azúcar, aptos para venta en máquinas de producto seco.

15. Caramelos 50 grs.

Bolsitas o envases individuales de caramelos (duros, blandos, de goma o tipo “gominola”), de unos 50 g, con sabores surtidos o temáticos (menta, frutas, etc.), y etiquetado completo sobre ingredientes y alérgenos.

4.2. Máquinas de bebidas calientes:

Se establecen las siguientes indicaciones para las bebidas calientes que se sirvan en las máquinas:

- Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de una variedad adecuada de productos, entre otros: café, café con leche, café expreso, café cortado, descafeinado, capuchino, chocolate e infusiones (te, poleo, manzanilla), todos ellos con y sin azúcar.
- El café que se sirva en las máquinas de bebidas calientes, será 100% natural.
- Al menos una de las máquinas expendedoras deberá incluir la opción de café extralargo.
- Para garantizar la calidad del producto servido, las máquinas deberán preparar el producto en el instante anterior a su depósito en vaso y en ningún caso, deberán ser preparados con anterioridad a su demanda.
- Los vasos y paletinas para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables y/o compostables.
- Las máquinas de café tendrán la opción “sin vaso”, indicando esta opción y el procedimiento para su uso de forma clara y visible en la propia máquina.
- La dosis de azúcar que sirve la máquina expendedora podrá ser regulada por el cliente con la opción de servir la bebida sin azúcar.

4.3. Máquinas de bebidas frías y productos alimenticios sólidos:

Se establecen las siguientes indicaciones para las bebidas frías y productos alimenticios que se sirvan en las máquinas:

- Las máquinas de bebidas frías deberán suministrar productos variados y de calidad, entre los que se encuentren agua, zumos, refrescos batidos, etc. Se recomienda que las máquinas contengan productos considerados saludables.
- Las máquinas de alimentos sólidos también deberán disponer de una adecuada variedad de productos, los cuales deberán de cumplir las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes. Las máquinas de productos sólidos se recomiendan que contengan productos considerados saludables.
- Los productos se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación y cumplirán lo dispuesto en la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios.

- Los productos a suministrar deberán proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad y deberán cumplir la normativa general de etiquetado, presentación y publicidad de los mismos.
- Todos los productos serán de primera calidad y de marcas acreditadas y reconocidas. Los envases no presentarán ningún desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.
- La empresa contratista será responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, manteniendo especial vigilancia en las fechas de caducidad de los productos.

5. CONSIDERACIONES GENERALES.

Serán a cargo de la empresa adjudicataria los gastos de transporte, instalación/desinstalación, puesta en marcha, mantenimiento y cuantas licencias y/o actualizaciones administrativas sean precisas para la instalación y funcionamiento de las máquinas expendedoras.

El suministro de energía eléctrica, de agua y las superficies de ubicación serán suministrados por RTVM. Las instalaciones eléctricas y de agua que sean necesarias, serán realizadas por la empresa adjudicataria que correrá con los gastos necesarios, las cuales se realizarán bajo la supervisión del departamento de Servicios Generales de RTVM.

La empresa adjudicataria será responsable del mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual por motivos técnicos, en los plazos ofertados por el adjudicatario.

A estos efectos, el tiempo máximo de respuesta ante avería no podrá ser superior a 24 horas desde la puesta en conocimiento al adjudicatario por parte de RTVM, y el tiempo máximo de reparación o, en su caso, sustitución de la máquina averiada no podrá exceder de 48 horas desde la comunicación de la incidencia, salvo causa técnica debidamente justificada.

El incumplimiento de los plazos comprometidos por el adjudicatario para la atención y reparación de averías podrá ser calificado como falta grave, de conformidad con lo previsto en el apartado 8 de este Pliego y en el Pliego Jurídico.

La empresa contratista únicamente podrá hacer uso de las instalaciones que se pongan a su disposición para la prestación de los servicios relacionados con el presente contrato.

Todas las máquinas deberán llevar indicado el precio del producto de manera visible, debiendo coincidir con la oferta económica presentada por la empresa adjudicataria.

Los precios resultantes de la adjudicación del contrato no podrán modificarse durante la vigencia del mismo.

La empresa adjudicataria deberá designar una persona responsable del contrato, que actuará como interlocutora ante RTVM.

6. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONTRATISTA.

La empresa adjudicataria tendrá la obligación de prestar el servicio objeto de este contrato en los términos establecidos en este Pliego y en lo que establezca el Pliego de Condiciones Administrativas Particulares.

Se prestará el servicio de forma regular y continuada en las ubicaciones donde se hallen situadas las máquinas. Éstas deberán disponer de productos suficientes durante todo el horario de funcionamiento de la actividad para atender la demanda. Igualmente, existe la obligación de realizar las reposiciones necesarias, sin que en ningún momento se produzca desabastecimiento de ninguno de los productos ofertados.

En todo caso, la empresa adjudicataria asumirá la reparación de las máquinas incluso en el supuesto de catástrofes, vandalismo o daños intencionados, quedando RTVM exento de toda responsabilidad. Deberá realizarse periódicamente el mantenimiento y revisión de los equipos al objeto de mantenerlos en buen estado de funcionamiento y prevenir averías. También se encargará de que las máquinas y el espacio que rodea a las mismas estén en todo momento en perfecto estado de limpieza y conservación.

La empresa adjudicataria presentará una relación de las personas empleadas que estime necesarias para realizar el servicio de mantenimiento y explotación, y facilitará los datos personales, al objeto de otorgarles las autorizaciones necesarias para el acceso a los lugares en que estén ubicadas las máquinas. Estas personas autorizadas estarán convenientemente identificadas con uniforme de la empresa y deberán llevar una placa identificativa en la que conste su nombre y el de la empresa.

Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria retirará las máquinas en el plazo de tiempo que establezca RTVM. Los gastos que ocasionen la retirada de las máquinas, así como el saneamiento de los posibles desperfectos que se hubieran ocasionado, serán por cuenta de la empresa adjudicataria saliente.

La empresa adjudicataria a instancias de RTVM, deberá colocar junto al lugar de ubicación de las máquinas expendedoras contenedores (de orgánica y envases) que permitan la recogida selectiva de residuos, siendo por su cuenta y a su cargo la instalación, al objeto de que su integración con el entorno sea lo más estética posible.

La retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento y mantenimiento de las máquinas (cajas, bolsas, posos, etc.,) corresponderá a la empresa adjudicataria.

Las máquinas deberán estar siempre limpias. Su limpieza, desinsectación y desinfección serán a costa del adjudicatario y deberán cumplir todas las normativas mínimas que sean de aplicación.

Todas las máquinas deberán exhibir un teléfono y/o correo de contacto para resolver las reclamaciones de los usuarios en caso de mal funcionamiento temporal en el suministro de productos.

Las reformas e instalaciones en los espacios puestos a disposición del adjudicatario para la instalación de la maquinaria, de ser necesarias, serán a su costa.

El adjudicatario deberá mantener todas las instalaciones y espacios cedidos limpios, saludables y de acuerdo a lo establecido en la legislación vigente en la materia.

El adjudicatario deberá acuarsse a las normas internas de RTVM en cuanto a materia de seguridad, protección y circulación interna le sean indicados.

El adjudicatario deberá implementar las medidas necesarias para solucionar las quejas que le transmita RTVM, recibidas de los usuarios en el buzón serviciosgenerales@telemadrid.es, o implantar los procedimientos que adecúen, en la medida de lo posible, las sugerencias propuestas por los usuarios.

El adjudicatario deberá disponer de Hojas o Libro de Reclamaciones, según establece la normativa vigente. Su existencia se anunciará en lugar fácilmente visible para los usuarios.

No se permite:

- La venta de productos no autorizados previamente por RTVM.
- Retirar de la venta productos ofertados sin su sustitución por equivalentes previamente aceptados por RTVM.
- Poner a la venta productos por precios superiores a los autorizados por RTVM.
- Poner a la venta productos con la fecha de caducidad o consumo preferente sobrepasada. El contratista queda obligado a dar cuenta a RTVM de toda reclamación presentada, pudiendo RTVM resolver el contrato en función del número y entidad de dichas reclamaciones, sin perjuicio de su derecho a reclamar los daños y perjuicios que a RTVM se le hubieran causado.

7. USUARIOS, VOLUMEN DE OCUPACIÓN DE LAS INSTALACIONES.

A título orientativo, en la actualidad el edificio tiene una ocupación estimada en unas 525 personas. Sus horarios, aproximadamente, se corresponden con la siguiente distribución:

- Lunes a viernes, de 07:00 a 16:00 hs, 525 personas.
- Lunes a viernes, de 16:00 a 23:00 hs, 300 personas.
- Lunes a viernes, de 23:00 a 01:00 hs, 110 personas.
- Lunes a viernes, de 01:00 a 07:00 hs, 60 personas.
- Fines de semana, durante el día, 130 personas.

8. FALTAS Y PENALIDADES.

Las deficiencias o incumplimientos en la prestación del servicio serán catalogadas como faltas leves, graves o muy graves cuando concurren las siguientes circunstancias:

Podrán considerarse faltas leves, entre otras, las siguientes:

- No realizar la reposición de productos con la periodicidad adecuada.
- Falta de limpieza e higiene de las máquinas.

Podrán considerarse faltas graves, entre otras, las siguientes:

- Interrupción temporal del servicio sin causa debidamente justificada por parte de la empresa y previo estudio de las causas por el responsable del contrato.
- Falta de suministro de productos.
- La utilización de productos que no se ajuste a las calidades previstas en la legislación vigente.
- No reparación en el plazo estipulado en este pliego, y en su caso, en el plazo ofertado por el licitador, de las averías.
- Venta de productos no incluidos en los pliegos y no aceptados por RTVM.
- Venta de productos con la fecha de caducidad o de consumo preferente sobrepasada.
- Modificación de un servicio sin causa justificada.
- La comisión de 3 o más faltas leves en el término de 2 meses.

Podrán considerarse faltas muy graves, entre otras, las siguientes:

- Descortesía o mal trato con los miembros de RTVM.
- Ocupación del personal de la empresa adjudicataria en tareas distintas que las propias de los servicios contratados durante la prestación de éstos.

- Prestación incorrecta del Servicio, debida a desidia, ineptitud y cualquier otra causa referente al comportamiento deficiente por parte de los empleados de la contratista.
- Impedir la inspección de la prestación de los servicios por parte del personal de RTVM.
- El incumplimiento de las medidas sobre prevención de riesgos laborales.
- La comisión de 2 o más faltas graves en el término de 2 meses.

En los supuestos anteriores de incumplimiento se impondrán las penalidades indicadas en el Pliego Jurídico.

9. PROTOCOLO ACCESO AL EDIFICIO DEL PERSONAL DE SERVICIO Y PROVEEDORES.

La empresa adjudicataria deberá respetar los procedimientos de seguridad que establezca RTVM en materia de acceso, estancia, acreditación, control de materiales, solicitud de datos, orden público, sustituciones, confidencialidad y contingencias a desarrollar por el personal relacionado con la actividad, así como las que en un momento determinado tengan que ser rectificadas con el fin de adaptar o mejorar distintos niveles de seguridad que se motiven por la operatividad de RTVM.

Dichos protocolos se ajustan a la actual ley de seguridad privada.

El desarrollo de los mismos, serán comunicados al adjudicatario bajo el carácter de CONFIDENCIALIDAD para el desarrollo de sus actividades profesionales para RTVM.

Este documento es copia del original firmado. Se han ocultado datos personales en aplicación de la normativa vigente.