

PLIEGO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
EXPEDIENTE S-01558-2026
SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN CRTVE MADRID

PRIMERA. - OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto regular y definir la prestación del servicio de restauración colectiva en las instalaciones de la Corporación RTVE en la Comunidad de Madrid, que comprende los servicios de comedor, cafetería, vending y servicios especiales de restauración.

La prestación del servicio se realizará en los siguientes centros de trabajo:

- Centro de Prado del Rey: Avda. Radio y Televisión nº 4, Pozuelo de Alarcón, Madrid.
- Centro de Torrespaña: Calle Alcalde Sainz de Baranda, 92, de Madrid.
- Centro de formación IORTV: Carretera de la Dehesa de la Villa s/n, de Madrid.
- Teatro Monumental RTVE: c/ Atocha, 65, de Madrid

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de toda la normativa vigente que resulte de aplicación a la actividad objeto del contrato, así como a garantizar que el personal adscrito a la prestación del servicio dispone de la formación y acreditaciones exigibles, incluyendo, en todo caso, la correspondiente capacitación en materia de manipulación de alimentos.

SEGUNDA. – ALCANCE DE LA PRESTACIÓN

Los servicios a prestar por el adjudicatario consisten en proporcionar:

- Servicio de comedor en las instalaciones con comedor colectivo.
- Servicio de cafetería en las instalaciones con cafetería habilitada.
- Servicio de suministro de bebidas, snacks, bocadillos, etc. en máquinas expendedoras.
- Servicios especiales de restauración para reuniones, eventos u otros acontecimientos organizados por RTVE que así lo requieran.

Los servicios se prestarán todos los días del año, de lunes a domingo, dentro de las franjas horarias establecidas para cada sede.

Los servicios especiales de restauración podrán ser requeridos fuera de dichas franjas horarias y, si fuera necesario, fuera de las instalaciones de RTVE, cuando así lo exijan las necesidades del servicio.

TERCERA. - SERVICIOS OBJETO DEL CONTRATO

A continuación, se describen los servicios objeto del contrato:

3.1.- Servicios de comedor colectivo.

El servicio de comedor se prestará de conformidad con el calendario y los horarios establecidos en el apartado 4 del presente Pliego en las sedes con instalaciones de comedor colectivo del Anexo I.

Los alimentos deberán elaborarse en el momento más próximo posible a su consumo, garantizando su calidad organoléptica y seguridad alimentaria.

Los gramajes de los productos serán los establecidos en el Anexo II del presente Pliego Técnico, y las calidades mínimas se ajustarán a lo dispuesto en el Anexo III.

La bebida principal será el agua, debiendo disponerse sin coste de fuentes de agua y jarras para los usuarios durante el horario de prestación del servicio.

Los envases, bolsas, recipientes y utensilios para llevar deberán ser de materiales biodegradables, reciclables o compostables, no permitiéndose el uso de envases monodosis salvo en aquellos casos en los que estén justificados por razones de seguridad alimentaria.

El servicio de comedores podrá solicitarse y abonarse a través de consolas habilitadas al efecto. El adjudicatario deberá disponer de un sistema informático de gestión de pedidos que permita su recepción.

La prestación del servicio de comedor colectivo se realiza actualmente en régimen de autoservicio. No obstante, el adjudicatario podrá proponer otras modalidades de prestación del servicio, que serán objeto de valoración por RTVE y, en su caso, deberán ser previamente autorizadas para su implantación. Asimismo, se debe prestar las modalidades complementarias de servicio de comida para llevar (take-away) y servicio de picnic, en los términos previstos en el presente Pliego.

La financiación del servicio se articulará mediante el sistema de copago para los empleados de RTVE que tengan derecho al mismo, de acuerdo con la normativa interna de la Corporación. CRTVE asume actualmente el 50 % del precio del menú completo por cada empleado que utilice el servicio de almuerzo o cena. El adjudicatario facturará a RTVE la parte del coste del servicio que le corresponda y percibirá directamente de los usuarios el importe restante, conforme a las instrucciones que RTVE establezca en cada momento.

Se deberá atender las necesidades especiales alimentarias derivadas de la salud, razones éticas y convicciones religiosas. Se deberá disponer, de forma permanente, de un menú bajo en calorías y una opción de menú vegetariano, integradas en la oferta diaria, así como opciones de alimentos aptos para personas con intolerancia al gluten y a la lactosa.

La oferta deberá ser variada, estableciendo el adjudicatario una planificación de rotación que evite repetición durante, al menos, cuatro semanas consecutivas. La confección y planificación de los menús debe ser realizada por parte de un nutricionista titulado, siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud y los criterios de dieta saludable de acuerdo con las recomendaciones de la OMS.

La oferta será sometida a aprobación previa por parte de RTVE y, una vez validada, deberá coincidir con la oferta efectivamente servida en todas las sedes y publicada. En caso de detectarse repetición excesiva de platos, deficiencias nutricionales, inadecuación a las necesidades del colectivo o incumplimiento de los requisitos establecidos, RTVE podrá requerir la modificación inmediata de los menús, debiendo el adjudicatario sustituirlos por alternativas que cumplan con los criterios técnicos y nutricionales exigidos.

Se valorará la implantación de un servicio de transporte en línea fría de menús diarios al Instituto RTVE, con el fin de permitir que los trabajadores de dicha sede puedan disponer de una oferta de comida equivalente a la existente en los centros con comedor colectivo. A estos efectos, el usuario deberá realizar una solicitud previa del menú mediante sistema de pre-order antes de las **10:00 horas del mismo día**. El adjudicatario deberá preparar el menú en las instalaciones de producción correspondientes y transportarlo al IRTVE en condiciones de refrigeración controlada, garantizando en todo momento el mantenimiento de la cadena de frío, la trazabilidad, la correcta conservación de los alimentos y el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable. El servicio deberá incluir la entrega de los menús en condiciones adecuadas para su consumo, con identificación del producto, fecha de elaboración, información sobre alérgenos y, en su caso, instrucciones de regeneración o calentamiento. El adjudicatario deberá disponer de los medios materiales, contenedores isoterms o refrigerados, registros de temperatura y procedimientos necesarios para asegurar la calidad, seguridad alimentaria y correcta prestación del servicio.

Las condiciones del menú serán:

- a) El **menú completo** podrá consistir en un **menú completo tradicional** de un primer plato, un segundo plato, pan, una bebida y un postre, o bien, en un **plato único modelo Harvard**, acompañado de pan, una bebida y un postre.

Se entenderá por plato único modelo Harvard una elaboración completa y equilibrada basada en el modelo de alimentación saludable, compuesta aproximadamente por un 50 % de verduras y hortalizas, un 25 % de proteínas (preferentemente de origen vegetal o carnes magras) y un 25 % de hidratos de carbono, garantizando un aporte nutricional equivalente al del menú completo.

- b) El **medio menú** constará de un plato, a elección entre primero o segundo del menú completo tradicional, acompañado de pan, una bebida y un postre.

c) La oferta del **menú completo tradicional** deberá ajustarse a las siguientes condiciones:

En el almuerzo de los días laborables se ofrecerá la elección entre tres (3) primeros platos calientes y tres (3) segundos platos calientes, disponiéndose asimismo de una ensalada fría como alternativa de primer plato, tipo ensalada mixta o equivalente, y de un plato de elaboración a la plancha como alternativa de segundo plato.

En las cenas, así como en los almuerzos de fines de semana y festivos, se ofrecerá la elección entre, al menos, dos (2) primeros platos calientes y dos (2) segundos platos calientes, incluyendo igualmente el plato de plancha y la ensalada mixta o equivalente.

El plato de elaboración a la plancha rotará de forma diaria entre ave, carne y pescado. El plato plancha podrá ser servido directamente en mesa o mediante sistema de avisador, según la operativa propuesta por el adjudicatario y previamente validada por RTVE.

La ensalada fría, tipo ensalada mixta o ensalada compuesta, podrá incluir distintas combinaciones de vegetales, proteínas y otros ingredientes, garantizando variedad y equilibrio nutricional.

Los segundos platos podrán ir acompañados de guarnición a elección del usuario, debiendo ofrecerse, como mínimo, dos (2) opciones, entre las que se incluirán preferentemente verduras u hortalizas frescas o cocinadas, patatas y otras elaboraciones equilibradas, priorizando opciones saludables y adecuadas desde el punto de vista nutricional.

Las guarniciones ofrecidas deberán variar diariamente, garantizando la diversidad de la oferta y el equilibrio nutricional del conjunto del menú.

Las ofertas de platos correspondientes a los servicios de almuerzo y cena deberán ser distintas, no pudiéndose repetir los mismos platos en ambos turnos del mismo día.

d) La oferta de **plato único modelo Harvard** deberá ajustarse a las siguientes condiciones:

Se ofrecerán, como mínimo, tres (3) variedades de plato único equilibrado, basado en el modelo nutricional de referencia de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Harvard, acompañado de bebida y postre.

Estas opciones deberán contemplar diariamente alternativas de carne, pescado y proteína vegetal, garantizando variedad y equilibrio nutricional.

El plato podrá ser servido directamente en mesa o mediante sistema de avisador, según la operativa propuesta por el adjudicatario y previamente validada por RTVE.

Se dispondrá de una oferta de ensalada configurable por el propio usuario o barra de ensaladas autoservicio, que permitirá al usuario componer un plato único en el modelo nutricional tipo Harvard, mediante la combinación de verduras y hortalizas, proteínas y otros ingredientes disponibles, garantizando variedad y equilibrio nutricional. Tendrá como mínimo diez (10) ingredientes, incluyendo al menos una proteína de origen vegetal y dos proteínas de origen animal no ultraprocesadas. Se considera incluido el aliño básico compuesto por aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal.

Esta barra de ensaladas autoservicio deberá ser gestionada por el adjudicatario, quien asumirá la responsabilidad de su correcta reposición, mantenimiento, adecuada conservación de los alimentos y cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigibles. Se valorará la existencia de una barra adicional de aliños, salsas y condimentos a disposición de los usuarios, sin incremento en el coste de la consumición. Será el adjudicatario el responsable de la reposición, limpieza y control higiénico-sanitario, así como las medidas previstas para garantizar una correcta conservación y evitar contaminaciones cruzadas.

Las condiciones de los servicios complementarios serán:

- a) **Takeaway o menú para llevar:** consistirá en la posibilidad de elegir entre los platos incluidos en el menú servido en el comedor ese mismo día (menú completo o plato único modelo Harvard) en formato adecuado para su transporte y consumo fuera del comedor, garantizando en todo momento la calidad, conservación y seguridad alimentaria de los productos. Incluye pan, bebida y postre.

La recogida se realizará por el usuario en las zonas habilitadas al efecto, fuera de las líneas de servicio, y dentro de los horarios establecidos.

Los envoltorios, bolsas, recipientes y utensilios para llevar serán de material biodegradables que se puedan reciclar o compostar.

- b) **Picnic:** estará compuesto por una ensalada envasada o bocadillo frío (dos opciones a elegir), un bocadillo caliente (dos opciones a elegir), una bebida y un postre (fruta o lácteo).

Diariamente se ofrecerán cuatro opciones que incluirán alternativas de ave, cerdo, vacuno, pescado y vegetariano, debiendo estar la opción vegetariana disponible en todo momento.

No se permitirá la repetición de la misma tipología de bocadillo en una misma jornada ni la oferta de la misma variedad en días consecutivos, garantizando así la rotación, diversidad y equilibrio de la oferta.

3.2.- Servicio de cafetería:

El servicio de cafetería se prestará de conformidad con el calendario y los horarios establecidos en el apartado 4 del presente Pliego en las sedes con instalaciones de comedor colectivo del Anexo I. Se valorará la posibilidad de prestar el servicio de cafetería, cuando así lo autorice RTVE, fuera de los tramos horarios preestablecidos en el presente pliego.

La relación mínima de productos será la establecida en el anexo IV del presente Pliego Técnico. Asimismo, los gramajes de los productos se ajustarán a lo dispuesto en el Anexo II y las calidades mínimas en el Anexo III.

Los alimentos deberán elaborarse en el momento más próximo posible a su consumo, garantizando su calidad organoléptica y seguridad alimentaria.

La bebida principal será el agua, debiendo disponerse sin coste de fuentes de agua y jarras para los usuarios durante el horario de prestación del servicio.

Los envases, bolsas, recipientes y utensilios para llevar deberán ser de materiales biodegradables, reciclables o compostables, no permitiéndose el uso de envases monodosis salvo en aquellos casos en los que estén justificados por razones de seguridad alimentaria.

El servicio de cafetería podrá solicitarse y abonarse a través de consolas habilitadas al efecto. El adjudicatario deberá disponer de un sistema informático de gestión de pedidos que permita su recepción y la notificación al usuario cuando estén disponibles.

Se deberá atender las necesidades especiales alimentarias derivadas de la salud, razones éticas y convicciones religiosas. Se deberá disponer, de forma permanente, opciones de alimentos aptos para personas con intolerancia al gluten y a la lactosa.

Se valorará la disponibilidad en la cafetería del Instituto RTVE de opciones de platos elaborados a la plancha y ensaladas preparadas en la propia cafetería, ampliando la oferta disponible hacia alternativas más saludables, equilibradas y de rápida disposición para los usuarios.

La financiación del servicio de cafetería se realizará, con carácter general, directamente por los usuarios, no estando sujeta al sistema de copago. No obstante, en el caso de aquellos empleados de RTVE que tengan reconocido el derecho a desayuno dentro de su jornada laboral, se aplicará el sistema de copago conforme a la normativa interna de la Corporación. En estos supuestos, el adjudicatario facturará a RTVE la parte del coste que le corresponda y percibirá del usuario el importe restante, de acuerdo con las instrucciones que RTVE establezca en cada momento.

3.3.- Servicio de máquinas expendedoras:

El servicio de vending consistirá en la instalación, explotación, reposición y mantenimiento de las máquinas expendedoras automáticas de productos de alimentación y bebidas según se indica en el anexo I, en las ubicaciones que determine y tenga habilitadas RTVE por edificio. La Corporación se reserva el derecho a modificar tanto el número de máquinas instaladas (aumentar o disminuir), como la ubicación de las mismas.

El servicio deberá garantizar la disponibilidad permanente de productos, especialmente fuera del horario de funcionamiento del comedor y la cafetería, atendiendo a las necesidades operativas de la Corporación.

La relación mínima de productos será la establecida en el anexo IV del presente Pliego Técnico. Asimismo, los gramajes de los productos se ajustarán a lo dispuesto en el Anexo II y las calidades mínimas en el Anexo III.

Se deberá ubicar una máquina que contenga alimentos saludables en cada uno de los edificios de las sedes. El adjudicatario será responsable de la reposición periódica de los productos, del control de fechas de caducidad, de la retirada inmediata de productos no aptos para el consumo y del correcto funcionamiento de los sistemas de refrigeración y conservación. El abastecimiento o reposición de productos ha de ser diario. Se hará a primera hora de la mañana o a última hora de la tarde, evitando coincidir con las horas de más uso de las máquinas (11:00-12:00 y de 16:00-17:00). Serán por cuenta del adjudicatario los gastos derivados del suministro y abastecimiento de productos.

La financiación del servicio de vending se realizará, con carácter general, directamente por los usuarios, no estando sujeta al sistema de copago ni a aportación económica por parte de RTVE.

3.4.- Servicios de restauración especiales:

Se incluyen en este apartado los servicios de restauración prestados de forma diferenciada al servicio ordinario de comedor y cafetería, tales como menús atendidos, servicios de catering y otras atenciones de carácter especial que puedan requerirse en el ámbito de la actividad de la Corporación RTVE. Dichos servicios pueden realizarse en cualquier sede, tanto en los centros de la Corporación RTVE como en otros espacios, cuando así lo exijan necesidades operativas o de producción, sin que tengan carácter de exclusividad.

Estos servicios se prestarán bajo demanda. Los servicios se solicitarán a través de la emisión de ordenes de pedidos al adjudicatario, a través de la herramienta informática Servicios de Restauración Especiales para Producción de RTVE (SERP) que deberá realizarse en el tiempo previsto. La orden de pedido definirá las necesidades del servicio a realizar, la fecha, hora, lugar, persona responsable, teléfono de contacto, sede de recogida, productos, así como detalles específicos de la petición. Los precios unitarios no experimentarán variación, con independencia del día en que se presten los servicios (festivo o laborable). Las peticiones de servicio, serán emitidas con un mínimo de antelación

de 48 horas a la fecha de realización. Una vez realizados los servicios, el adjudicatario los finalizará de forma remota en el sistema SERP, cumplimentando los productos realmente servidos.

El lugar, fecha y horario de prestación de los servicios especiales serán comunicados al adjudicatario con la antelación suficiente para su correcta organización y ejecución.

La relación mínima de productos será la establecida en el anexo V del presente Pliego Técnico que podrá ser adaptado o modificado a solicitud de la unidad demandante, previa validación de RTVE. Asimismo, los gramajes de los productos se ajustarán a lo dispuesto en el Anexo II y las calidades mínimas en el Anexo III.

Los envases, bolsas, recipientes y utensilios para llevar deberán ser de materiales biodegradables, reciclables o compostables, no permitiéndose el uso de envases monodosis salvo en aquellos casos en los que estén justificados por razones de seguridad alimentaria.

La financiación de los servicios especiales de restauración será asumida íntegramente por RTVE, no estando sujeta a sistema de copago ni a aportación económica por parte de los usuarios.

CUARTA – HORARIOS DEL SERVICIO

Los **horarios mínimos de prestación** de los servicios de comedor y cafetería serán los que se indican a continuación, salvo que CRTVE proponga al contratista horarios distintos y que estos fueran aceptados por éste.

SERVICIO	Días de la semana	PRADO DEL REY	TORRESPAÑA	INSTITUTO RTVE
CAFETERIA	De lunes a viernes no festivos			08:00 a 16:00
		08.00 a 10:00	04:00 a 10:30	
	Todos los días	13:00 a 16:00	13:00 a 16:30	
			20:00 a 22:30	

COMEDOR	ALMUERZO	Todos los días	13:00 a 16:00	13:00 a 16:30	Sin servicio
	CENA	Todos los días	20:00 a 22:30	20:00 a 22:30	Sin servicio

Se podrán solicitar servicios especiales, cualquier día de la semana, incluidos domingos y festivos, fuera de los horarios establecidos.

RTVE podrá comunicar modificaciones de estos horarios en función de sus necesidades siempre que se mantengan los mismos recursos para realizar el servicio por parte del proveedor.

El servicio de máquinas expendedoras deberá garantizar la disponibilidad permanente de productos, especialmente fuera del horario de funcionamiento del comedor y la cafetería, atendiendo a las necesidades operativas de la Corporación.

Se valorará la posibilidad de prestar el servicio de cafetería y/o comedor, cuando así lo autorice RTVE, fuera de los tramos horarios preestablecidos en el presente pliego.

QUINTA. - FORMAS DE PAGO

Con el fin de garantizar el control, seguimiento y trazabilidad de las ventas y de los servicios prestados, el adjudicatario deberá disponer, a su cargo, de los sistemas de cobro, registro y control de actividad necesarios, incluyendo terminales de punto de venta, cajas registradoras, consolas de autopedido para las cafeterías y las aplicaciones informáticas asociadas, debiendo asegurar su correcto funcionamiento durante toda la vigencia del contrato.

El adjudicatario deberá permitir el pago de las consumiciones mediante, al menos, las siguientes modalidades

- Efectivo.
- Tarjeta bancaria.
- Tarjeta de cheques restaurante digitales o sistema equivalente establecido por la Corporación RTVE y vigente en cada momento.

Todas las máquinas expendedoras deberán permitir el pago mediante pago con tarjeta bancaria, monedas y tarjeta cheques restaurante, sin perjuicio de otros sistemas que puedan implantarse previa autorización de RTVE. Las devoluciones de importe derivadas de incidencias en las máquinas expendedoras, tales como cobros incorrectos o productos no dispensados, deberán gestionarse de forma ágil, en un plazo máximo de 24 horas. A tal efecto, el adjudicatario deberá establecer un sistema eficaz de gestión de incidencias, que permita al usuario la recuperación del importe correspondiente. La gestión de incidencias de las máquinas expendedoras deberá realizarse a través del servicio de cafetería. El usuario podrá, en su caso, acudir a los puntos de atención habilitados en las instalaciones para la tramitación de dichas devoluciones.

RTVE pondrá a disposición del adjudicatario un sistema corporativo de identificación del personal, basado en la tarjeta identificativa de RTVE, que permitirá el registro automático de la identidad y matrícula del empleado junto con los datos de cada servicio prestado.

Únicamente serán objeto de facturación a RTVE, en concepto de copago, los servicios debidamente registrados mediante la lectura de la tarjeta identificativa corporativa, aceptándose exclusivamente el 50 % del precio del menú correspondiente a dichos registros.

La Corporación RTVE se reserva el derecho de realizar las comprobaciones que estime oportunas para verificar la exactitud de las liquidaciones y facturaciones practicadas, pudiendo, a tal efecto, recabar la documentación, registros y controles necesarios, siempre que guarden relación directa con la prestación del servicio, así como examinar los mismos en el domicilio social del adjudicatario.

SEXTA. - CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

6.1. Calidad de los productos

Los productos alimentarios y bebidas suministrados en el marco de los servicios deberán ser de primera calidad, cumplir la normativa sanitaria y de seguridad alimentaria vigente, y ajustarse a los requisitos calidades, composiciones, gramajes y formatos mínimos establecidos en los anexos II y III del presente Pliego, no pudiendo sustituirse productos por otros de calidad inferior sin la autorización expresa de RTVE.

Todos los productos deberán proceder de proveedores autorizados, contar con los registros sanitarios correspondientes y haber sido elaborados, manipulados, transportados, almacenados y conservados conforme a las condiciones legalmente exigibles para cada tipología de producto. Se dará prioridad a alimentos frescos, de temporada y de canal corto de distribución.

El adjudicatario deberá promover una oferta equilibrada y variada, incorporando opciones adaptadas a criterios de alimentación saludable, así como alternativas aptas para dietas especiales, de acuerdo con las directrices y necesidades que establezca RTVE.

La composición de los menús deben tener al menos el 90% de las raciones de fruta y el 30% de hortalizas serán frescas y de temporada. El 10% de frutas y hortalizas procederán de canal corto. Al menos el 70% de la oferta alimentaria no podrá estar compuesta por productos ultraprocesados, promoviendo una alimentación basada en ingredientes frescos y preparaciones culinarias saludables.

Los alimentos y bebidas deberán presentar adecuadas condiciones organolépticas, garantizar su frescura, y encontrarse dentro de los plazos de consumo y fechas de caducidad o consumo preferente, siendo responsabilidad del adjudicatario la retirada inmediata de cualquier producto no apto para el consumo.

En el caso de productos envasados, estos deberán incorporar de forma visible la información obligatoria, incluyendo denominación del producto, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad o consumo preferente y datos del fabricante o proveedor, conforme a la normativa aplicable.

RTVE podrá verificar en cualquier momento la calidad de los productos suministrados, mediante inspecciones, comprobaciones documentales o controles que estime oportunos, pudiendo requerir la sustitución inmediata de productos que no cumplan los requisitos establecidos, sin perjuicio de la aplicación de las penalizaciones que correspondan conforme a las condiciones del contrato.

6.2. Seguridad alimentaria

En todas las modalidades del servicio se facilitará carta de alérgenos visible. Se valorará su disponibilidad adicional en formato online.

El adjudicatario deberá contratar, a su cargo, un servicio de control analítico con un laboratorio técnicamente homologado y acreditado, debiendo remitir a RTVE los informes correspondientes con una periodicidad mínima mensual.

RTVE podrá solicitar el cambio de laboratorio cuando se detecten inconsistencias entre los resultados aportados y los análisis de contraste que, en su caso, pueda realizar la Corporación.

El control analítico se realizará de conformidad con la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, incluyendo, entre otras, la relativa a criterios microbiológicos, higiene de los alimentos, control de aguas, legionelosis, trazabilidad, alérgenos, manipuladores de alimentos y prevención de riesgos sanitarios, así como cuantas disposiciones legales resulten de aplicación o puedan aprobarse durante la vigencia del contrato por los organismos competentes.

Con carácter mínimo, y por cada sede con comedor o cafetería, se llevarán a cabo las siguientes actuaciones:

- Tres (3) controles analíticos de alimentos.
- Dos (2) controles analíticos de superficies.
- Un (1) control analítico de aguas en cocina.
- Un (1) control analítico de ambientes y calidad del aire.
- Dos (2) controles analíticos de manipuladores, que incluirán exudado nasofaríngeo, muestras manuales y coprocultivo.
- Un (1) estudio de compuestos polares.
- Un (1) control trimestral de gramaje de alimentos, consistente en la pesada de dos (2) alimentos pertenecientes a cinco (5) grupos distintos presentes el día de la inspección. De cada alimento se realizarán cinco (5) pesadas, estableciéndose como valor final la media resultante, lo que supondrá un total de cincuenta (50) pesadas.

El control de gramajes se realizará mediante báscula móvil calibrada, con certificado ENAC en vigor en la fecha de la inspección. Los valores mínimos de gramaje aplicables se recogen en el Anexo III del presente Pliego.

Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario podrá proponer la realización de controles analíticos adicionales que considere necesarios a lo largo del periodo contractual, siempre de conformidad con la normativa aplicable y previa validación por parte de RTVE.

La Corporación RTVE se reserva el derecho de solicitar la realización de analíticas especiales cuando lo estime necesario para garantizar la seguridad alimentaria y la correcta prestación del servicio.

SÉPTIMA. - SUMINISTROS Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

7.1. Suministros

Serán por cuenta del adjudicatario los gastos correspondientes al suministro y mantenimiento de las instalaciones de gas en comedores y cafetería, así como otros suministros directamente asociados a los equipos y maquinarias aportados por el adjudicatario, incluidas las máquinas expendedoras.

Los gastos derivados del suministro de electricidad y agua de las instalaciones de la Corporación RTVE serán asumidos por CRTVE.

7.2. Instalaciones destinadas a comedor y cafetería.

El adjudicatario se hará cargo, mediante inventario y acta de entrega, de las instalaciones y equipos propiedad de la Corporación RTVE. El adjudicatario se obliga a conservar y mantener en buen estado, todas las instalaciones, mobiliario y efectos, tanto los que sean entregados por parte de CRTVE como los suministrados e instalados como consecuencia de la adjudicación, así como a reponerlos en caso de deterioro, para que al finalizar el contrato se devuelvan en perfecto estado, dentro del desgaste normal producido por el tiempo de utilización.

Cualquier variación que fuera precisa introducir dentro de las instalaciones, bien por sustitución de algún equipo o por incorporación de otros adicionales, deberá ser solicitada y validada por la CRTVE, que procederá, en su caso, a atenderla con cargo a su presupuesto o autorizando su adquisición a la empresa adjudicataria. En este último supuesto, la Corporación RTVE se reserva la decisión de que, a la conclusión del contrato, el adjudicatario retire tales equipos o, mediante la correspondiente compensación económica, queden aquellos en propiedad de la CRTVE.

Una vez finalizado el periodo de vigencia del contrato, el adjudicatario se obliga a efectuar la devolución a la Corporación RTVE de todo lo que le fue entregado mediante Acta de entrega e inventario valorado.

Las instalaciones que se otorguen podrán ser modificadas por la Corporación; en este caso, el adjudicatario queda obligado a continuar el servicio en las nuevas instalaciones, siendo por cuenta de la Corporación RTVE los gastos que el traslado origine. Del mismo modo, viene obligado a hacerse cargo del nuevo inventario que se le entregue, mediante relación valorada.

7.3. Mantenimiento preventivo y correctivo comedor y cafetería

Las operaciones de mantenimiento tanto preventivo como correctivo de las instalaciones, equipos y mobiliario del servicio de comedores y cafetería, serán por cuenta del adjudicatario hasta un importe máximo anual de:

Sedes	Total
Madrid	7.500 € ANUAL

Superado dicho importe, el coste del mantenimiento se asumirá al 50% entre el adjudicatario y CRTVE, quedando excluidas de este computo:

- las actuaciones derivadas de un uso indebido, negligencia o mal mantenimiento, que serán íntegramente por cuenta del adjudicatario.
- Las reparaciones cubiertas por la garantía del fabricante.

Las reposiciones por rotura, mal uso o extravío serán por cuenta del adjudicatario y deberán ser, siempre que sea posible, por los mismos modelos o bien por modelos de la misma calidad y siempre autorizados por la Corporación.

Las reposiciones de equipamiento por finalización del ciclo de vida, correrán a cargo de CRTVE.

Para el abono de la parte correspondiente a RTVE, el adjudicatario deberá presentar un informe de mantenimiento, en el que se detallen la incidencia detectada, las actuaciones realizadas y el coste asociado al arreglo o mantenimiento correspondiente.

7.4. Mantenimiento preventivo y correctivo máquinas expendedoras

Las máquinas expendedoras deberán cumplir las características técnicas recogidas en el anexo V.

Las máquinas deben ir montadas en panelados (salvo cuando no sea posible por imposibilidad física o técnica), en los cuales se debe incluir logos de RTVE.

La instalación de las máquinas, los panelados y el material necesario para el correcto funcionamiento de las mismas serán por cuenta del adjudicatario.

Las máquinas deberán ser modernas, eficientes y accesibles, encontrarse en correcto estado de funcionamiento, limpieza y conservación, y cumplir con la normativa vigente que les resulte de aplicación.

El adjudicatario asumirá el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas, garantizando una rápida atención de incidencias, así como la sustitución temporal de aquellas que se encuentren fuera de servicio por un periodo prolongado.

La Corporación no responderá en ningún caso por los daños, averías, robos, hurtos, incendios, etc., que se produzcan en las máquinas o en sus productos.

OCTAVA. – GESTION DE RESIDUOS E IMPACTO AMBIENTAL

El tratamiento y eliminación de los residuos que se generen, corren a cargo de la CRTVE. No obstante, la gestión dentro de las instalaciones de comedores, cafetería y máquinas expendedoras, hasta dejar el residuo en el contenedor correspondiente del punto limpio en las instalaciones de RTVE, correrá a cargo de la empresa adjudicataria, la cual tendrá que cumplir la normativa y protocolos vigentes al respecto.

La empresa adjudicataria realizará el transporte de cualquier tipo de residuos desde los puntos de reagrupación señalados, hasta los almacenes intermedios correspondientes y hasta los contenedores más próximos.

La empresa adjudicataria, procederá a tratar los residuos del servicio diario de forma selectiva, depositándolos en los contenedores correspondientes, según el tipo de material: cartón, vidrio, plásticos y envases, residuos orgánicos.

El servicio de restauración tiene un grado de implicación amplio y directo con el medio ambiente. Por eso se tiene que fomentar y dar a conocer procedimientos, conductas y actitudes de responsabilidad y respeto basados en la ecología y la sostenibilidad. Las acciones se deben materializar a través de la CRTVE y la empresa adjudicataria de forma activa y voluntaria, entendiéndolas como un bien recíproco para todos y no como una actividad meramente empresarial.

Todas las acciones a realizar tendrán en cuenta la sostenibilidad y el respeto por el medioambiente:

- Prevenir la contaminación minimizando el consumo de recursos naturales, eliminando nuestros residuos de manera responsable y reciclando los materiales que utilicemos.
- Reducir el consumo de agua y generación de desperdicios alimentarios.
- Revisar nuestros objetivos medio ambientales para asegurar que sean adecuados y viables.

- Tener el compromiso de mejorar de forma continua el sistema de gestión medioambiental.
- Reciclaje obligatorio del aceite usado.

CRTVE y la empresa adjudicataria deben de ser conscientes de la importancia del cambio climático en el planeta y del tremendo impacto de las emisiones de CO2. Por ello ambos deberán adoptar el compromiso de trabajar conjuntamente con el objetivo de:

- Buscar prácticas de suministros y aprovisionamiento de materias primas más eficientes y menos contaminantes. En este punto interesa tener en cuenta la cadena de aprovisionamiento fomentando en todo momento criterios medioambientales que contribuyan a la reducción de la huella de carbono y la reducción de los desperdicios alimentarios.
- Uso de papeles de tipo ecológicos o reciclados en mantelería, envoltorios y servilletas.
- El uso de envases y utensilios de alimentación deberán ser adecuados para alimentación, libres de BPA, biodegradables y que se puedan reciclar o compostar.
- Los productos de limpieza deberán ser adecuados para uso alimentario, estar adecuadamente envasados, llevar impresa la marca correspondiente, que ha de ser de calidad demostrable, contener las instrucciones precisas de dosificación para evitar el uso de cantidades indebidas, y todos dispondrán de la etiqueta de Ecoembes, Ecolabel o Ángel Azul. Una vez examinados todos los productos, CRTVE autorizará el uso de los que crea adecuados para ser utilizados en sus instalaciones y solicitará el cambio de los que no sean apropiados.
- Evaluación mensual del desperdicio alimentario generado y huella de CO2 generada por comensal.
- Proyecto e implantación para la reducción del excedente de los platos elaborados no consumidos de forma diaria.
- Las empresas deben estar inscritas en el Registro de Huella de Carbono

NOVENA. - OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

En relación con la prestación de los servicios de comedor, cafetería y máquinas expendedoras (vending), el adjudicatario asumirá, como mínimo, las siguientes obligaciones:

9.1. Organización del servicio.

- a) La gestión del aprovisionamiento (adquisición, reposición, almacenamiento y conservación de los productos
- b) El abastecimiento o reposición de productos en las máquinas expendedoras ha de ser diario. Se debe hacer a primera hora de la mañana o a última hora de la tarde, evitando coincidir con las

horas de más uso de las máquinas (11:00-12:00 y de 16:00-17:00). Serán por cuenta del adjudicatario los gastos derivados del suministro y abastecimiento de productos.

- c) Dispondrá en todo momento de un remanente de existencia de todos los artículos ofertados, de modo que siempre esté garantizada la demanda de los usuarios.
- d) La manipulación y cocinado de las materias para la elaboración de los menús de acuerdo con las normas de higiene, seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación.
- e) El mantenimiento y reposición del menaje (vajilla, cubertería, cristalería, bandejas comensal y accesorios de mesa)
- f) El lavado diario de vajilla, menaje, bandejas...La limpieza en general de maquinaria, menaje, utensilios de cocina y autoservicio. Deberá contar con un Plan General de limpieza de instalaciones y enseres en el que conste, al menos, la frecuencia, el control y los productos de limpieza, así como sus correspondientes fichas técnicas.
- g) Garantizar el correcto funcionamiento, reposición, limpieza y mantenimiento de las máquinas expendedoras, así como la retirada inmediata de productos no aptos para el consumo, de acuerdo con lo establecido en el presente Pliego y sus anexos.

9.2. Gestión operativa y control

- a) Atender los requerimientos, debidamente justificados, que CRTVE le plantee en relación con los servicios.
- b) Permitir, en los locales de esta concesión, cualquier grabación que pudiera llevar a cabo CRTVE, siempre que previamente haya sido autorizada con suficiente antelación y procurando no interferir en los servicios.
- c) Contratar, a su cargo, un servicio de control analítico con un laboratorio, técnicamente homologado, y presentar a CRTVE los respectivos informes según se especifica en el presente pliego.
- d) En todas las modalidades del servicio se facilitará carta de alérgenos visible en las instalaciones. Se valorará su disponibilidad adicional en formato online.
- e) Disponer de sistemas de aviso al usuario para la recogida de pedidos, tanto en comedor como en cafetería, incluyendo avisadores o sistemas equivalentes
- f) Facilitar a RTVE la información de consumos, incidencias y actividad del servicio, en los términos que se establezcan para el seguimiento del contrato.
- g) Gestionar de forma adecuada el excedente de alimentos elaborados no consumidos, de acuerdo con la normativa vigente y las instrucciones que, en su caso, establezca RTVE.
- h) Realizar una evaluación mensual del desperdicio alimentario generado y de la huella de carbono asociada por comensal, debiendo facilitar dicha información a RTVE.
- i) Estar inscrito en el Registro de Huella de Carbono u otros registros oficiales equivalentes, y colaborar con RTVE en la adopción de medidas de mejora ambiental y de reducción del impacto climático del servicio
- j) La empresa adjudicataria deberá cubrir las bajas, sustituciones y suplencias en el mismo día en que se produzcan, garantizando su atención en el mismo turno y en los lugares previstos en la planificación de tareas previamente acordada.
- k) Las ausencias derivadas de vacaciones, enfermedad o licencias reglamentarias serán cubiertas por personal con la misma cualificación profesional. Asimismo, cualquier suplencia por absentismo o

periodo vacacional se entenderá incluida en el precio del contrato, sin que proceda coste adicional alguno.

- l) Las nuevas contrataciones que impliquen la creación de un puesto de trabajo por parte de la empresa adjudicataria para la prestación del servicio deberán corresponder a personal de nueva incorporación, con una antigüedad no superior a un año.

9.3. Sistemas digitales y medios de pago

1. El proveedor facilitará una app que permita:
 - Solicitar servicio de picnic
 - Solicitar y reservar takeaway
 - Consulta de oferta de comedor y cafetería de forma diaria
 - Alta de comensales subvencionados
2. Instalar quiosco prepago de servicio de comedores y cafetería en Torrespaña, Prado del Rey y Instituto RTVE.
3. Pago mediante tarjeta bancaria y tarjeta cheques restaurante en todos los servicios

Se valorarán otros servicios según se indica en el punto 11 del pliego de condiciones generales.

DECIMA. – CONTROL Y CALIDAD DEL SERVICIO

Para una mayor vigilancia, la unidad gestora del contrato organizará los adecuados controles para velar por las calidades, medidas de higiene y limpieza, y, en general, para inspeccionar el cumplimiento de cuanto se establece en el presente Pliego.

El abono del importe fijo anual quedará condicionado a que el proveedor haya remitido la totalidad de la documentación exigida mensualmente y anualmente para el control del servicio y validada RTVE.

El adjudicatario estará obligado a contratar, a su cargo, un servicio de control analítico con un laboratorio, técnicamente homologado, y presentar a CRTVE los respectivos informes, con periodicidad mensual como mínimo, con las especificaciones definidas en el punto 6 del presente pliego.

La Corporación RTVE podrá requerir informes analíticos de laboratorios externos y de Sanidad Local o Autonómica. En caso de encontrar en estos informes algún incumplimiento higiénico-sanitario, se podrán imponer penalizaciones, según se contemplan en la cláusula 17 del Pliego de Condiciones Generales.

El adjudicatario deberá poner a disposición de los mismos las Hojas de Reclamaciones, las cuales deberán ser remitidas a CRTVE en el plazo máximo de tres días, independientemente del trámite externo que deban seguir de acuerdo con la legislación vigente.

Asimismo, el proveedor dispondrá de "buzones de quejas y sugerencias" digitales, que deberá responder y reportar mensualmente y remitir mensualmente a RTVE un informe que incluya el número de incidencias recibidas, su tipología y las actuaciones realizadas.

ANEXO I:

INSTALACIONES Y MAQUINAS EXPENDEDORAS POR SEDE EN RTVE MADRID

SEDE	INSTALACIÓN DE COMEDOR COLECTIVO	INSTALACIÓN DE CAFETERÍA	Nº MAQUINAS
PRADO DEL REY	SI	SI	• Bebida caliente: 22 • Bebidas frías: 14 • Mixta: 3 • Saludable: 3 • Sólido: 5 • Zumo: 3
TORRESPAÑA	SI	SI	• Bebida caliente: 10 • Bebidas frías: 8 • Mixta: 2 • Saludable: 1 • Sólido: 3 • Zumo: 2
INSTITUTO RTVE	NO	SI	• Bebida caliente: 2 • Bebidas frías: 2 • Sólido: 1
MONUMENTAL	NO	NO	• Bebida caliente: 1 • Bebidas frías: 1 • Sólido: 1

ANEXO II

GRAMAJES POR ALIMENTO SERVICIO COMEDOR Y CAFETERIA

A continuación, se muestran los valores mínimos de gramaje por alimento:

ALIMENTO	GRAMAJE
Filete, escalope	170/200 - 170/200 gr.
Carne Guisada	250/275 gr
Carne picada	180/200 gr.
Carne asada	200/220 gr.
Chuleta cerdo	160/180 g.
Cinta lomo	140/160 gr.
Salchichas	180/200 gr.
Pollo	1/4 pollo
Pechuga	140/200 gr.
Roti de pavo	200/225 gr.
Jamón York, chorizo, etc.	150/175 gr.
Bocadillos	50/60 gr.
Pescados frescos	200/225 gr.
P. congelados s/espina	180/225 gr.
P. congelados c/ espina	225/275 gr.
2 unidades	130 gr.
Leche	250 gr.
Yogur	125 gr.
Pan (bocadillo)	85/95 gr.
Patata	350/400 gr.
Arroz	90/100 gr.
Pastas	100/110 gr.
Legumbres	100/110 gr.
Verduras congeladas	300/350 gr.
Verduras frescas	300/350 gr.
Fruta variada	225/275 gr.
Plátano	130/160 gr.
Kiwi	175/200 gr.

Uvas	300/325 gr.
Azúcar	20 gr.
Mermelada	20 gr.
Bollería	1 unidad
Magdalenas, sobaos	2 unidades
Churros/porras	4/2 unidades
Flan	100 gr.
Arroz c/leche	150 gr.
Natillas	135 gr.
Mousse	60/70 gr.
Melocotón en almíbar	3 unidades
Macedonia	150/175 gr.
Helados	70/80 gr.
Café en grano	10 gr.
Zumos	200/250 gr.
Verduras (guarnición)	60/80 gr.
Arroces (guarnición)	40/50 gr.
Ensaladas (guarnición)	60/80 gr.
Patatas fritas (guarnición)	200/250 gr.
Patatas panadera (guarnición)	225/250 gr.
Patatas cocidas (guarnición)	150/200 gr.
Puré de patata (guarnición)	100/125 gr.

Para las monodosis no se pueden superar:

- Azúcar: hasta 3 gramos
- Sal: hasta 0,8 gramos
- Aceite de oliva virgen: hasta 10 ml
- Vinagre: hasta 8ml
- Otras salsas: hasta 10 gr

ANEXO III

CALIDADES DE LOS PRODUCTOS

DEL SERVICIO DE COMEDOR Y SERVICIO DE CAFETERIA

El adjudicatario deberá garantizar que todos los productos suministrados y utilizados en la elaboración de los menús cumplen la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, calidad comercial, etiquetado, trazabilidad y sostenibilidad.

Todos los productos deberán ser de primera calidad, aptos para consumo humano y proceder de proveedores autorizados.

1. Requisitos generales

Los productos serán frescos, de temporada y preferentemente de proximidad. Deberán ser de marcas reconocidas o con estándares de calidad equivalentes, con fecha de caducidad o consumo preferente adecuada y con trazabilidad garantizada.

No se admitirán productos deteriorados, golpeados o con defectos organolépticos. Tampoco se admitirán productos con envases dañados, etiquetado incorrectos o que incumplan los requisitos nutricionales establecidos en el pliego.

2. Especificaciones por grupos de alimentos

Frutas y hortalizas

- Frescas, de temporada y en estado óptimo de maduración.
- Limpias, sin golpes ni deterioros.
- Fruta: mínimo 90 % fresca.
- Hortalizas: al menos 30 % frescas y de temporada.
- Se evitarán productos de IV gama (alimentos frescos, lavados, cortados y envasados, listos para consumir o cocinar, que se conservan refrigerados) salvo necesidad justificada.

Carnes

- Procedentes de mataderos autorizados.
- Carne fresca refrigerada, no descongelada (salvo indicación expresa).
- Se priorizarán carnes blancas (pollo, pavo, conejo).
- La carne roja se limitará según frecuencias establecidas.
- No se admitirán carnes procesadas fuera de los límites mensuales establecidos.

Pescados y mariscos

- Frescos o congelados de primera calidad.

- Sin olores anómalos ni signos de deterioro.
- Preferentemente especies de pesca sostenible.
- Se priorizarán productos sin espinas en servicios colectivos.
- Alternancia entre pescado blanco y azul.

Huevos:

categoría A, tamaño mínimo M, con marcado obligatorio en cáscara. Se priorizarán sistemas de producción camperos o ecológicos.

Legumbres:

Secas de calidad extra o categoría primera. Se admitirán cocidas al natural sin aditivos.

Cereales y derivados:

Prioritariamente integrales (mínimo 50 % harina integral). Arroz, pasta y pan de calidad superior.

Bollería industrial excluida salvo casos excepcionales justificados. Sin grasas hidrogenadas.

Lácteos:

Leche y derivados sin azúcares añadidos. Yogures naturales o fermentados sin edulcorantes añadidos.

Quesos con contenido moderado de sal.

Aceites y grasas:

Aceite de oliva virgen para consumo en crudo. Aceite de oliva virgen o girasol alto oleico para cocinado. Prohibidas grasas hidrogenadas. Reciclaje obligatorio del aceite usado.

Frutos secos:

Naturales o tostados. Sin sal ni azúcares añadidos. Sin frituras.

3. Límites de consumo y frecuencias semanales

Frecuencias obligatorias:

- Legumbres: mínimo 4 raciones/semana
- Pescado y marisco: mínimo 3 raciones/semana (alternando blanco y azul)
- Huevos: hasta 4 raciones/semana
- Carne total: máximo 3 raciones/semana
- Carne roja: máximo 2 raciones/semana
- Carne procesada: máximo 3 raciones/mes
- Frutos secos: mínimo 3 raciones/semana (preferentemente naturales o tostados sin sal)

Límites máximos:

- Frituras: máximo 2/semana
- Ultraprocesados: máximo 2/semana
- Platos precocinados: máximo 3/mes

Con el fin de moderar el consumo de determinados alimentos asociados a riesgos para la salud cuando se consumen en exceso, se establecen los siguientes límites:

El desayuno deberá incluir al menos **tres de los siguientes grupos de alimentos**:

- Fruta fresca
- Cereales integrales
- Lácteos sin azúcar añadido
- Grasas saludables (por ejemplo, aceite de oliva virgen extra)
- Bebidas saludables y sin azúcares añadidos
- Fuente de proteína (incluida proteína vegetal)

ANEXO IV

LISTADO PRODUCTOS DE CAFETERÍA Y PRODUCTOS DE VENDING

PRODUCTO CAFETERIA
Desayuno con bollería, churros, porras o tostada
Desayuno con bollería, churros, porras o tostada y zumo naranja pequeño
Café solo
Café cortado
Café con leche
Vaso de leche
Vaso leche con cacao
Descafeinado solo
Descafeinado cortado
Descafeinado de sobre
Infusión
Infusión con leche
Zumo natural pequeño
Zumo natural grande
Zumo de fruta
Tostada
Bollería variada
Porras unidad
Churros unidad
Pieza fruta
Latas de refresco
Agua 1,5 L
Agua 1/2 L
Pan
Bocadillo frío de un ingrediente
Bocadillo frío ibérico/manchego
Bocadillo caliente un ingrediente
Pepito de ternera
Ingrediente extra bocadillos/sandwich

PRODUCTO MÁQUINAS EXPENDEDORAS
Bebidas calientes: cafés, infusiones, caldo.
Refrescos lata 33cl
Refrescos 50cl
Agua 50 cl.
Bebidas isotónica de lata 33cl
Batidos
Zumos/yogures envasados
Zumo de naranja natural
Snacks dulces
Snacks salados
Bollería
Sándwiches
Platos preparados
Golosinas

Bocadillo vegetal/ sandwich vegetal
Sándwich mixto
Montado
Montado ibérico
Suplemento de montado
otros suplementos

ANEXO V: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS MÁQUINAS

Las máquinas vending (máquinas expendedoras automáticas) tienen características técnicas que pueden variar según el tipo (snacks, bebidas frías, café, mixtas, etc.), pero en general comparten varios componentes y especificaciones comunes.

1. Homologaciones y cumplimiento normativo: Todas las máquinas deberán contar con las homologaciones, registros sanitarios y demás exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidas. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y acreditación del cumplimiento de la normativa nacional y de las directivas europeas aplicables.
2. Condiciones higiénico-sanitarias: las máquinas deberán encontrarse en buen estado. Ser fáciles de limpiar y desinfectar cuando sea necesario. Estar fabricadas con materiales lisos, lavables y no tóxicos.
3. Antigüedad de las máquinas: Las máquinas instaladas deberán tener una antigüedad máxima de 3 años.
4. Eficiencia energética: Las máquinas deberán presentar bajo consumo energético. Los licitadores deberán aportar una relación de las máquinas propuestas indicando el consumo energético en:
 - Reposo (Idle)
 - Servicio de vending
 - Recarga (Reload)

La iluminación de máquinas y panelados deberá realizarse mediante tecnología LED.

5. Refrigerantes: Las máquinas de bebidas frías, zumos y alimentos sólidos deberán utilizar gases refrigerantes que no contengan HCFC ni HFC. Se deberá aportar la ficha técnica de las máquinas donde se especifique claramente el tipo de refrigerante utilizado.
6. Sistema de pago: Terminal de pago sin contacto (tarjeta, NFC, móvil).
7. Sistema de selección: Teclado táctil o pantalla LCD
8. Información nutricional y de alérgenos en baldas y en aplicación móvil.

ESPECIFICACIONES POR TIPO DE MÁQUINA

1. Máquinas de alimentos sólidos
 - Autonomía mínima de 150 servicios,
 - Oferta mínima de 10 productos diferentes.

2. Máquinas de productos saludables: Las máquinas de productos saludables deberán estar claramente identificadas y diferenciadas del resto. Deberán ofrecer un mínimo de 10 productos saludable
3. Máquinas de bebidas calientes: Las máquinas de bebidas calientes deberán cumplir los siguientes requisitos:
 - Autonomía mínima de 150 servicios.
 - Utilización de café en grano.
 - Posibilidad de regular la cantidad de azúcar en cada bebida.
 - Opción “sin vaso”, claramente indicada en la máquina junto con el procedimiento de uso.
4. Máquinas de bebidas frías: deberán ofrecer al menos 6 productos diferentes, incluyendo:
 - Refrescos de al menos cinco sabores diferentes (formatos 33 cl y 50 cl)
 - Zumos
 - Batidos
 - Agua (formato 50 cl)

ANEXO VI CARTA DE PRODUCTOS DE SERVICIOS ESPECIALES DE RESTAURACIÓN PARA LA PRODUCCION

Bebidas calientes

- Café
- Descafeinados
- Taza de infusión
- Termo de café de 1 l
- Termo de café de 2 l
- Termo de leche de 1 l
- Termo de leche de 2 l
- Termo de leche vegetal 1 l
- Termo de leche vegetal 2 l

Bebidas frías

- Refrescos
- Zumo naranja natural (vaso o jarra)
- Zumo variado
- Leches vegetales (avena, soja...)
- Leche
- Leche con cacao
- Botella agua mineral 0,33 l
- Botella agua mineral 0,5 l
- Botella agua mineral 1,5 l
- Caja 35 botellas agua mineral 0,33 l
- Caja 24 botellas agua mineral 0,5 l

Cervezas y bebidas alcohólicas

- Cerveza normal 1/3
- Cerveza sin alcohol 1/3
- Cervezas 1/3 especial
- Vino

Bollería y dulces

- Churros
- Porras
- Mini bollería envasada (unidad y en bandeja)
- Mini bollería horneada (unidad y en bandeja)
- Yogurt

Bocadillos, sándwiches y similares

- Bocadoillo caliente
- Bocadoillo frío
- Bocadoillo frío ibérico
- Sándwiches variados
- Montado ibérico
- Montado variado
- Media noches rellenas

Salados / raciones / cocina

- Aperitivos salados / entrantes
- Canapés variados
- Ensalada
- Ración de croquetas
- Ración de empanada
- Ración de tortilla española
- Ración de tiras de pollo empanadas
- Ración de embutido ibérico (250 gr)
- Ración de queso
- Ración de almendras

Fruta y opciones ligeras

- Fruta

Pan y acompañamientos

- Barrita de pan

Complementos y monodosis

- Aceite de oliva monodosis
- Azucarillos
- Caja de edulcorante
- Mantequilla
- Mermelada
- Miel
- Tomate triturado