

DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA

INVITACIÓN PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO.

De conformidad con lo establecido en los artículos 162, 163 y 164 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y en virtud de lo acordado por la mesa de contratación celebrada el 1 de junio de 2026, se procede a invitar a **SERYMAR HOSTELERIA Y SERVICIOS, S.L.** a presentar proposición para el **Lote 2: Centro de Mayores Alcorcón** relativo al procedimiento denominado:

“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN LOS CENTROS DE MAYORES TETUÁN Y ALCORCÓN ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (2 LOTES)”

Número de referencia: A/CSP-020820/2026

Referencia de los anuncios de licitación:

-Anuncio de licitación publicado en el Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid.
Fecha de publicación: 19/06/2026.

Forma y contenido de las proposiciones: Las proposiciones se presentarán en la forma y con el contenido establecido en la cláusula 18 del pliego de cláusulas administrativas particulares (en adelante PCAP) en el SOBRE Nº1:” Proposición económica y documentación relativa a los criterios cualitativos de adjudicación evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas”.

Plazo límite de recepción de ofertas: 4 de septiembre de 2026.

Dirección a la que deberán enviar las proposiciones:

Exclusivamente por licitación electrónica, accediendo al sistema Licit@ en el Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid ([Sistema Licit@ \(licitación electrónica\) | Comunidad de Madrid](#)), donde se ofrece la información necesaria y el acceso al sistema de licitación electrónica.

Lengua en que deberá redactarse la proposición: Lengua castellana o traducidas oficialmente a esta lengua.

Criterios de adjudicación y su ponderación: Los criterios de adjudicación, así como su correspondiente ponderación, se encuentran establecidos en el apartado 14 de la cláusula 1 del PCAP, en los términos siguientes:



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1277523500542033294660**

Descripción del criterio	Ponderación
Criterios relacionados con costes: Precio.	Hasta 49 puntos
Mejora de tarifas del apartado “Desayunos: Café, leche e infusiones”	Hasta 15 puntos.
Mejora tarifas del apartado “Cervezas, vinos, aperitivos y refrescos”.	Hasta 15 puntos.
Mejora tarifas del apartado “Menú”	Hasta 19 puntos
Criterios cualitativos evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas:	Hasta 51 puntos:
2.1. Variedad de platos en el menú básico.	8 puntos.
2.2. Mejora en la información expuesta en los menús.	Hasta 6 puntos.
2.3. Mejora de las condiciones de limpieza.	Hasta 3 puntos.
2.4. Oferta de información del menú en formato semanal.	5 puntos.
2.5. Oferta de pago mediante tarjeta de débito o crédito.	5 puntos.
2.6. Oferta bebida en los menús diarios (refresco o cerveza o vino o gaseosa o botella agua mineral (50 cl)	5 puntos.
2.7. Oferta diaria de fruta fresca en los postres.	5 puntos.
2.8. Subsanción de las quejas interpuestas	Hasta 14 puntos.

“14.1.- Criterios relacionados con los costes: Precio: Hasta 49 puntos.

Mejora de las tarifas establecidas en la lista de precios del pliego: **hasta un máximo de 49 puntos**, con el siguiente desglose:

14.1.1. Mejora de tarifas en todos los productos incluidos en el apartado de la lista de precios “Desayunos: Café, leche e infusiones”. Hasta 15 puntos.

La mejora se indicará en un **porcentaje de baja** que afectará a todos y cada uno de los productos del apartado.

Se valorará con la máxima puntuación al mayor porcentaje de baja ofertado. Se valorará con 0 puntos la oferta coincidente con los precios de la lista. Las ofertas situadas entre los precios de la lista y la oferta económica más ventajosa se valorarán proporcionalmente a los precios ofrecidos, de acuerdo con la fórmula expresada en el apartado 14.1.3.

14.1.2. Mejora de tarifas al público en todos los productos incluidos en el apartado de la lista de precios “Cervezas, vinos, aperitivos y refrescos”. Hasta 15 puntos.

La mejora se indicará en un **porcentaje de baja** que afectará a todos y cada uno de los productos del apartado.

Se valorará con la máxima puntuación al mayor porcentaje de baja ofertado. Se valorará con 0 puntos la oferta coincidente con los precios de la lista. Las ofertas situadas entre los precios de la lista y la oferta económica más ventajosa se valorarán proporcionalmente a los precios ofrecidos, de acuerdo



con la fórmula expresada en el apartado 14.1.3.

14.1.3. Mejora de tarifas del Menú en todos los tipos incluidos en el apartado de la lista de precios: Menú, ½ Menú y Menú especial". Hasta 19 puntos.

La mejora se indicará en un **porcentaje de baja** que afectará a todos y cada uno de los tipos de menús del apartado:

Se valorará con la máxima puntuación al mayor porcentaje de baja ofertado. Se valorará con 0 puntos la oferta coincidente con los precios de la lista. Las ofertas situadas entre los precios de la lista y la oferta económica más ventajosa se valorarán proporcionalmente a los precios ofrecidos, de acuerdo con la fórmula expresada en el apartado 14.1.3.

14.1.3. Fórmula:

Para los apartados 14.1.1., 14.1.2 y 14.1.3. se valorarán los precios ofertados por los licitadores según la fórmula siguiente:

Apartados 14.1.1 y 14.1.2: $PL = BL / BM \times 15$

Apartado 14.1.3: $PL = BL / BM \times 19$

PL: Puntuación otorgada al licitador.

BL: Porcentaje de baja del licitador.

BM: Porcentaje mayor de baja de todas las presentadas.

14.2. Criterios cualitativos evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas: hasta 51 puntos.

14.2.1. Variedad de platos a elegir en los tipos de menús: menú del día básico. 8 puntos.

- 2 primeros platos, 2 segundos platos y 2 postres en el menú del día básico: 8 puntos.

14.2.2. Mejora en la información expuesta de los menús, hasta un máximo de 6 puntos:

- Por mejorar la información expuesta en el cuadro de menús correspondiente, añadiendo la información de las calorías que contiene: 3 puntos.

- Por mejorar la información expuesta en el cuadro de menús correspondiente, añadiendo la información de las calorías y nutrientes (hidratos de carbono, grasas y proteínas) que contiene: 6 puntos.

14.2.3. Mejora de las condiciones de limpieza establecidas en el pliego de prescripciones técnicas, hasta un máximo de 3 puntos.

Por cada hora adicional de limpieza y hasta un máximo de tres con respecto a lo establecido en el punto 6º de la cláusula novena del pliego de prescripciones técnicas: 1 punto.

Solo se valorarán: 1 hora, 2 horas o 3 horas adicionales. Si el licitador oferta más de 3, se considerará que su oferta es de 3 horas adicionales.

14.2.4. Oferta de la Información del menú en formato semanal, con el objeto que el cliente pueda conocer la información de toda una semana, antes de su ejecución: 5 puntos

14.2.5. Oferta del pago de los servicios prestados, mediante tarjeta de crédito o débito, como alternativa al pago en efectivo: 5 puntos.

14.2.6. Oferta de bebida en los menús diarios. Se ofertarán las siguientes bebidas: refresco, cerveza, vino, gaseosa y botella de agua mineral 50 cl., para la elección de una de ellas por el



comensal, incluida en el precio del menú: 5 puntos.

14.2.7. Oferta diaria de fruta fresca en los postres, como mínimo dos variedades diferentes: 5 puntos.

14.2.8. Subsanación de las quejas justificadas por incumplimiento de lo dispuesto en los pliegos del contrato o la normativa aplicable, interpuestas por más de dos socios/acompañantes o empleados del Centro de Mayores, por la misma causa en relación al servicio de cafetería y comedor, hasta un máximo de 14 puntos:

- Subsanación de las quejas en dos semanas: 4 puntos.
- Subsanación de las quejas en una semana: 8 puntos.
- Subsanación de las quejas en dos días: 14 puntos.

La subsanación de las quejas se deberá justificar documentalmente a la Dirección del centro”.

Documentación técnica a presentar en relación con los criterios objetivos de adjudicación del contrato. Se encuentra especificado en el apartado 15 de la cláusula 1 del PCAP, en los términos siguientes:

“15.1.- Para la valoración de los criterios relacionados con los costes, especificados en los apartados 14.1.1, 14.1.2 y 14.1.3, los licitadores presentaran su proposición económica ajustada al modelo del **anexo I.1** de este pliego.

15.2.- Para la valoración de los criterios cualitativos evaluables de forma automática, especificados en el apartado 14.2, los licitadores presentarán una declaración responsable suscrita por el representante legal, en la que indicarán los compromisos que asumen en cada uno de los criterios en los que se subdivide, para lo que podrán emplear el modelo del **anexo I.1.BIS** del presente pliego.”

Lugar, día y hora de la apertura de las proposiciones:

Calle Agustín de Foxá, 31, 9ª planta, 28036 Madrid, el **9 de septiembre de 2026, a las 10:00 horas.**

Dirección electrónica o de Internet en la que estarán disponibles los Pliegos de la contratación:

Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid: <https://contratos-publicos.comunidad.madrid/>

Madrid, a fecha de la firma.

LA JEFA DE DIVISIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA

Firmado digitalmente por: VAZQUEZ LACUNZA ESTELA
Fecha: 2026.07.21 11:26

Estela Vázquez Lacunza

SERYMAR HOSTELERIA Y SERVICIOS, S.L.
NIF: B87545323



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1277523500542033294660**