

ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN PARA LA APERTURA DE OFERTAS EN EL PROCESO DE SELECCIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA LA RESIDENCIA LA CRISTALERA DE LA FUNDACIÓN UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO

En Madrid, a 24 de junio de 2026, siendo las 12:36 horas, se reúne la Mesa de Contratación designada para asistir al órgano de contratación en el procedimiento abierto correspondiente al expediente 25/2026, relativo a la contratación del servicio de restauración y cafetería para la Residencia “La Cristalera” de la Fundación Universidad Autónoma de Madrid.

La reunión se celebra en la sede de la Fundación Universidad Autónoma de Madrid, situada en la calle Einstein, n.º 13, Pabellón C, 2.ª planta, Ciudad Universitaria de Cantoblanco, 28049 Madrid, y mediante la utilización de las herramientas habilitadas en la Plataforma de Contratación del Sector Público.

ASISTENTES

Presidente:

María Jesús Alcalá Caldera, Directora de la Unidad Económica-Financiera.

Vocales:

Isabel de Puellas Castro, Directora de la Unidad de Asuntos Legales, Calidad y Recursos Humanos.

Iván Manzanares Recio, Director del Centro de Apoyo a la Innovación y la Transferencia de Conocimiento.

Eva Crespo Valencia, Coordinadora de la Unidad Económica-Financiera.

Secretaria:

Ana Carmen Rodríguez, Técnica de la Unidad de Asuntos Legales, Calidad y Recursos Humanos.

Constituida válidamente la Mesa, se procede al desarrollo de la sesión, que tiene por objeto:

1. Dar cuenta del informe técnico de valoración del Sobre n.º 2, relativo a los criterios evaluables mediante juicio de valor.
2. Aprobar, en su caso, la valoración técnica del Sobre n.º 2.
3. Determinar las licitadoras que continúan en el procedimiento.
4. Proceder a la apertura del Sobre n.º 3, relativo a la oferta económica y criterios evaluables automáticamente.
5. Valorar las ofertas conforme a los criterios automáticos previstos en el Pliego.
6. Aprobar la clasificación final de las ofertas.
7. Formular, en su caso, propuesta de adjudicación.

I. ANTECEDENTES.

Con fecha 23 de junio de 2026, la Mesa de Contratación procedió a la apertura del Sobre n.º 2, denominado **“Oferta técnica evaluable mediante juicio de valor”**, correspondiente a las entidades licitadoras admitidas tras la apertura y calificación del Sobre n.º 1, relativo a la documentación administrativa.

En dicho acto, la Mesa comprobó que la documentación incorporada al Sobre n.º 2 se correspondía formalmente con la documentación técnica exigida en el Pliego para dicho sobre, sin proceder en ese momento a su valoración, al requerir esta el análisis especializado de las memorias técnicas presentadas.

En consecuencia, la Mesa acordó remitir la documentación técnica a la técnico especialista designada, a fin de que emitiera el correspondiente informe técnico de valoración conforme a los criterios sujetos a juicio de valor previstos en el Pliego.

Una vez recibido dicho informe e incorporado al expediente, la Mesa se reúne en la presente sesión para proceder a su examen, valoración y, en su caso, continuar con la apertura del Sobre n.º 3.

II. DACIÓN DE CUENTA DEL INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DEL SOBRE N.º 2.

La Mesa toma conocimiento del informe técnico de valoración de los criterios evaluables mediante juicio de valor, emitido por la técnico especialista D.ª Ana Martínez Bueno, relativo a las memorias técnicas presentadas por las siguientes entidades licitadoras:

1. ART DECÓ CONSULTING, S.L.
2. SERGANA SERVICIOS HOSTELERÍA, S.L.
3. TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.

El informe técnico valora las ofertas conforme a los criterios sujetos a juicio de valor previstos en el Pliego, con una puntuación máxima de 40 puntos, distribuidos en los siguientes apartados:

- A.1. Calidad, variedad y adecuación de los menús ordinarios: hasta 12 puntos.
- A.2. Calidad y adecuación de servicios especiales, eventos y cafetería: hasta 8 puntos.
- A.3. Calidad de materias primas, productos de temporada, proximidad y sostenibilidad: hasta 6 puntos.
- A.4. Gestión de dietas especiales, alergias e intolerancias: hasta 4 puntos.
- A.5. Mejoras en equipamiento, mobiliario y elementos auxiliares para eventos y servicios de restauración: hasta 10 puntos.

La Mesa examina el contenido del informe técnico y, atendiendo a su motivación, detalle y adecuación a los criterios establecidos en el Pliego, acuerda hacer íntegramente suyos los criterios, razonamientos y puntuaciones otorgadas por la técnico especialista.

III. VALORACIÓN DEL SOBRE N.º 2.

De conformidad con el informe técnico emitido, las puntuaciones correspondientes al Sobre n.º 2 son las siguientes:

Licitadora	A.1 Máx. 12	A.2 Máx. 8	A.3 Máx. 6	A.4 Máx. 4	A.5 Máx. 10	Total Sobre n.º 2 Máx. 40
ART DECÓ CONSULTING, S.L.	5,00	5,00	3,50	3,00	5,50	22,00
SERGANA SERVICIOS HOSTELERÍA, S.L.	3,50	1,50	2,00	2,00	0,00	9,00
TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.	12,00	8,00	6,00	4,00	10,00	40,00

El Pliego establece que no serán admitidas aquellas ofertas que no alcancen una puntuación mínima de 15 puntos en los criterios evaluables mediante juicio de valor.

A la vista de la valoración efectuada, la Mesa constata que la oferta presentada por **SERGANA SERVICIOS HOSTELERÍA, S.L.** obtiene una puntuación total de **9,00 puntos** en el Sobre n.º 2, inferior al mínimo de 15 puntos exigido en el Pliego.

En consecuencia, la Mesa acuerda excluir a **SERGANA SERVICIOS HOSTELERÍA, S.L.** del procedimiento, al no superar el umbral mínimo de puntuación exigido para los criterios

evaluables mediante juicio de valor.

Por tanto, continúan en el procedimiento las siguientes entidades licitadoras:

1. ART DECÓ CONSULTING, S.L., con NIF B86669504.
2. TIEMPO DE COCCIÓN, S.L., con NIF B86495918.

IV. APERTURA DEL SOBRE N.º 3.

A continuación, la Mesa procede, a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público, a la apertura del Sobre n.º 3, denominado **“Oferta económica y criterios evaluables automáticamente”**, correspondiente únicamente a las licitadoras que han superado el umbral mínimo de puntuación en el Sobre n.º 2.

El Sobre n.º 3 incluye la oferta económica conforme al modelo previsto en el Pliego y, en su caso, la documentación relativa a los criterios evaluables mediante fórmulas, debidamente cumplimentada y firmada.

Constan en la Plataforma los siguientes datos de apertura:

Licitadora	NIF	Fecha de recepción de la documentación	Fecha de apertura	Estado
ART DECÓ CONSULTING, S.L.	B86669504	19/06/2026, 12:30	24/06/2026, 12:36	Admitido
TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.	B86495918	19/06/2026, 18:20	24/06/2026, 12:36	Admitido

Se deja constancia de que el Sobre n.º 3 correspondiente a **SERGANÁ SERVICIOS HOSTELERÍA, S.L.** permanece cerrado, al haber quedado excluida dicha licitadora tras la valoración del Sobre n.º 2 por no alcanzar la puntuación técnica mínima exigida en el Pliego.

V. VALORACIÓN DEL SOBRE N.º 3.

La Mesa procede a la valoración de las ofertas económicas y demás criterios evaluables automáticamente, conforme a lo previsto en el Pliego.

Los criterios evaluables automáticamente tienen una puntuación máxima de 60 puntos, distribuidos del siguiente modo:

- B.1. Oferta económica sobre precios unitarios: hasta 45 puntos.
- B.2. Ampliación de horario de cafetería y eventos: hasta 5 puntos.
- B.3. Refuerzo de personal en servicios especiales: hasta 4 puntos.
- B.4. Formación adicional del personal adscrito al contrato: hasta 3 puntos.
- B.5. Productos de cercanía, ecológicos o sostenibles adicionales: hasta 3 puntos.

B.1. Oferta económica. Hasta 45 puntos

De conformidad con el Pliego, la valoración económica se realiza atendiendo a la suma de los precios unitarios ofertados por cada licitadora, aplicando la fórmula prevista en el Pliego.

Asimismo, el Pliego establece que la oferta que iguale el presupuesto o los precios máximos previstos obtendrá **0 puntos** en el criterio económico, al no suponer mejora económica alguna respecto de los precios máximos de licitación.

Examinadas las ofertas económicas presentadas, la Mesa constata lo siguiente:

Licitadora	Resultado valoración económica	Puntuación B.1 Máx. 45
ART DECÓ CONSULTING, S.L.	Iguala los precios máximos / presupuesto previsto en el Pliego	0,00

Licitadora	Resultado valoración económica	Puntuación B.1 Máx. 45
TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.	Presenta mejora económica conforme a los precios unitarios ofertados	45,00

La Mesa deja constancia de que la puntuación de **0,00 puntos** asignada a la licitadora que iguala los precios máximos previstos en el Pliego no implica su exclusión, sino únicamente la obtención de cero puntos en el criterio económico, conforme a las reglas de valoración establecidas.

B.2. Ampliación de horario de cafetería y eventos. Hasta 5 puntos

Licitadora	Oferta presentada	Puntuación Máx. 5	B.2
ART DECÓ CONSULTING, S.L.	Ofrece todas las mejoras	5	
TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.	Ofrece todas las mejoras	5	

B.3. Refuerzo de personal en servicios especiales. Hasta 4 puntos

Licitadora	Oferta presentada	Puntuación Máx. 4	B.3
ART DECÓ CONSULTING, S.L.	Ofrece todas las mejoras	4	
TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.	Ofrece todas las mejoras	4	

B.4. Formación adicional del personal adscrito al contrato. Hasta 3 puntos

Licitadora	Oferta presentada	Puntuación Máx. 3	B.4
ART DECÓ CONSULTING, S.L.	Ofrece todas las mejoras	3	
TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.	Ofrece todas las mejoras	3	

B.5. Productos de cercanía, ecológicos o sostenibles adicionales. Hasta 3 puntos

Licitadora	Oferta presentada	Puntuación Máx. 3	B.5
ART DECÓ CONSULTING, S.L.	Ofrece todas las mejoras	3	
TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.	Ofrece todas las mejoras	3	

VI. RESULTADO TOTAL DE LA VALORACIÓN DEL SOBRE N.º 3.

Aplicados los criterios evaluables automáticamente, las puntuaciones obtenidas por las licitadoras son las siguientes:

Licitadora	B.1 Oferta económica Máx. 45	B.2 Horario Máx. 5	B.3 Refuerzo personal Máx. 4	B.4 Formación Máx. 3	B.5 Productos sostenibles Máx. 3	Total Sobre n.º 3 Máx. 60
ART DECÓ CONSULTING, S.L.	0,00	5	4	3	3	15
TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.	45,00	5	4	3	3	60

VII. COMPROBACIÓN DE OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS.

La Mesa procede a comprobar si alguna de las ofertas económicas admitidas incurre en presunción de anormalidad, conforme a lo previsto en el Pliego y en el artículo 149 de la LCSP. Efectuada dicha comprobación: No se aprecia que ninguna oferta incurra en presunción de anormalidad.

VIII. CLASIFICACIÓN FINAL DE LAS OFERTAS.

Sumadas las puntuaciones obtenidas en el Sobre n.º 2 y en el Sobre n.º 3, el resultado final de la licitación es el siguiente:

Posición	Licitadora	Sobre n.º 2 Máx. 40	Sobre n.º 3 Máx. 60	Puntuación total Máx. 100
1	TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.	40,00	60	100
2	ART DECÓ CONSULTING, S.L.	22,00	15	37

IX. PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN.

A la vista de la valoración efectuada y de la clasificación final de las ofertas, la Mesa de Contratación acuerda elevar al órgano de contratación propuesta de adjudicación a favor de la entidad **TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.**, con NIF B86495918, por haber presentado la oferta con mejor relación calidad-precio y haber obtenido la mayor puntuación total en el procedimiento. La propuesta de adjudicación se formula sin perjuicio de que la entidad propuesta como adjudicataria acredite, en el plazo que se le conceda al efecto, el cumplimiento de los requisitos exigidos en el Pliego y aporte la documentación previa a la adjudicación que resulte procedente.

Se hace constar expresamente que la propuesta de adjudicación formulada por la Mesa no crea derecho alguno a favor de la licitadora propuesta mientras no se dicte el correspondiente acuerdo de adjudicación por el órgano de contratación.

X. REQUERIMIENTO DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA ADJUDICACIÓN.

La Mesa acuerda requerir a **TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.** para que, dentro del plazo establecido en el Pliego y en la normativa aplicable, aporte la documentación previa a la adjudicación que resulte exigible conforme al pliego, lo que se pondrá en conocimiento del licitador propuesto como adjudicatario.

XI. ACUERDOS DE LA MESA.

A la vista de lo anterior, la Mesa de Contratación acuerda:

Primero. Aprobar la valoración del Sobre n.º 2, relativo a los criterios evaluables mediante juicio de valor, haciendo íntegramente suyos los criterios, razonamientos y puntuaciones contenidos en el informe emitido por la técnico especialista.

Segundo. Excluir del procedimiento a **SERGANÁ SERVICIOS HOSTELERÍA, S.L.**, con NIF B13907860, por no alcanzar la puntuación mínima de 15 puntos exigida en el Pliego para los criterios evaluables mediante juicio de valor, al haber obtenido una puntuación total de 9,00 puntos en el Sobre n.º 2.

Tercero. Continuar la tramitación del procedimiento con las licitadoras **ART DECÓ CONSULTING, S.L.** y **TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.**, al haber superado ambas el umbral mínimo de puntuación técnica exigido en el Pliego.

Cuarto. Tener por realizada la apertura del Sobre n.º 3, relativo a la oferta económica y criterios evaluables automáticamente, únicamente respecto de las licitadoras que continúan

en el procedimiento.

Quinto. Dejar constancia de que el Sobre n.º 3 correspondiente a **SERGANÁ SERVICIOS HOSTELERÍA, S.L.** permanece cerrado como consecuencia de su exclusión tras la valoración del Sobre n.º 2.

Sexto. Aprobar la valoración del Sobre n.º 3 conforme a los criterios evaluables automáticamente previstos en el Pliego, dejando constancia de que una de las licitadoras obtiene 0,00 puntos en el criterio económico al igualar los precios máximos o presupuesto previsto en el Pliego, sin que ello determine su exclusión.

Séptimo. Aprobar la clasificación final de las ofertas admitidas en los términos indicados en la presente acta.

Octavo. Elevar al órgano de contratación propuesta de adjudicación a favor de **TIEMPO DE COCCIÓN, S.L.**, con NIF B86495918, por haber presentado la oferta con mejor relación calidad-precio.

Noveno. Requerir a la entidad propuesta como adjudicataria para que aporte la documentación previa a la adjudicación exigida en el Pliego y en la normativa aplicable.

No habiendo más asuntos que tratar, la Presidencia da por finalizada la sesión a las 13:15 horas del día 24 de junio de 2026.

De las actuaciones realizadas se extiende la presente acta, que es aprobada por las personas integrantes de la Mesa y firmada a continuación.

Madrid, a 24 de junio de 2026.



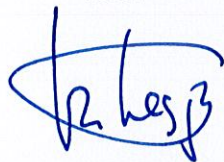
Fdo.: Isabel de Puelles
Vocal



Fundación Universidad Autónoma de Madrid




Fdo.: Iván Manzanares Recio
Vocal




Fdo.: Eva Crespo Valencia
Vocal



Fundación Universidad Autónoma de Madrid



Fdo.: Ana C. Rodríguez
Secretaría



Fdo.: María Jesús Alcalá Caldera
Presidenta



Fundación Universidad Autónoma de Madrid

ANEXO 2 Resultado de las valoraciones



BAREMO PARA PUNTUACIÓN EN LICITACIÓN PARA EL SERVICIO AJENO DE PRL PARA EL PERSONAL DE LA FUNDACIÓN DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID

Máximo Puntos	CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE FORMULAS			
200	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ART DECO CONSULTING, S.L. SERGANA SERVICIOS HOSITALERÍA, S.L. TIEMPO DE COCCIÓN, S.L. </div>			
40	1. Criterios evaluables mediante juicio de valor. La propuesta deberá respetar en todo caso las prescripciones mínimas contenidas en el presente Pliego.	SUBTOTAL 22,00 Puntos 22	SUBTOTAL 9,00 Puntos 9	SUBTOTAL 40,00 Puntos 40
60	2. Criterios evaluables de forma automática.	SUBTOTAL 15,00 Puntos 0 Puntos 5 Puntos 4 Puntos 3 Puntos 3	SUBTOTAL 0,00 Puntos - Puntos - Puntos - Puntos - Puntos -	SUBTOTAL 60,00 Puntos 45 Puntos 5 Puntos 4 Puntos 3 Puntos 3
45	A) Oferta económica sobre precios unitarios (hasta 45 puntos)	Puntos 0	Puntos -	Puntos 45
5	B) Ampliación de horario de cafetería o atención en eventos (hasta 5 puntos)	Puntos 5	Puntos -	Puntos 5
4	C) Refuerzo de personal en servicios especiales (hasta 4 puntos)	Puntos 4	Puntos -	Puntos 4
3	D) Formación adicional del personal adscrito al contrato (hasta 3 puntos)	Puntos 3	Puntos -	Puntos 3
3	E) Productos de cercanía, certificados como ecológicos o sostenibles adicionales (hasta 3 puntos)	Puntos 3	Puntos -	Puntos 3
TOTAL		37	-	100

CRITERIOS DE DESEMPATE

Si se produce empate entre dos o más ofertas se atenderá a lo dispuesto en el art. 147 de la LCSP. Para la aplicación de los criterios de desempate se requerirá a las empresas licitadoras afectadas para que en el plazo de cinco días naturales presente la documentación pertinente. No se admitirá la presentación de variantes o alternativas con respecto a las condiciones fijadas por la FUAM para el contrato, por lo que en caso de que estas sean presentadas por los licitadores no serán tenidas en consideración.