

		CRITERIOS JUICIO DE VALOR (SOBRE C)							CRITERIOS AUTOMÁTICOS: PRECIO (SOBRE B)					
		Menús	Fichas técnicas	Especificaciones técnicas materia prima	Distribución y recepción de materia prima en cocina central y comedores escolares	Almacenamiento de materias primas tanto de perecederos como no perecederos en cocina central y comedores escolares	Procesos de elaboración de la comida, incluyendo los subprocesos	Carga y distribución del menú en cocina central y menú transportado	TOTAL	Suministro comida elaborada en cocina central/picnic elaborada por cocina central P.max.2,77€	Suministro raciones de materia prima para cocinar "in situ"/ picnic raciones de materia prima suministrado por cocina central P.max. 1,73€	Precio hora/ monitor P.max. 23,00€	Precio hora/ office-cocina (in situ) P.max. 23,15€	Precio hora/ office (transportada) P.max. 23,00€
1	GASTRONOMÍA CANTÁBRICA, S.L.	3,000	5,320	6,000	6,000	3,000	12,665	2,840	38,825	2,68 €	1,32 €	19,90 €	- €	21,02 €
2	GASTRONOMÍA VASCA, S.A.U.	2,820	5,265	6,000	5,750	3,000	11,300	2,840	36,975	2,21 €	1,40 €	20,00 €	- €	21,00 €
3	COCINA CENTRAL MAGUI, S.L.	3,000	5,760	6,000	5,250	3,000	13,000	3,000	39,010	2,40 €	1,40 €	20,00 €	- €	20,50 €
4	AUZO LAGUN, S. COOP.	3,000	5,760	6,000	5,250	3,000	13,000	3,000	39,010	2,21 €	1,38 €	19,00 €	- €	20,00 €
5	COMERCIAL AIBAK TRS, S.L.	2,820	5,075	5,625	4,250	3,000	10,125	2,840	33,735	2,34 €	1,44 €	19,19 €	19,19 €	19,19 €