

CRITERIO		FORMULA	PONDERACIÓN	Nota Evaluación	EVALUACIÓN %
Canon de Arriendo	Obtendrá la totalidad del puntaje la oferta con el mayor canon de arriendo	(Arriendo Propuesto / Mayor Valor Arriendo) *100	15%		
Precios del Menú básico y Ejecutivo	Obtendrá la totalidad del puntaje la oferta con el menor promedio de precio de menú básico y ejecutivo El más barato: 25% Hasta 10% más caro que el más barato: 18% Hasta 20% más caro: 12% Más de 20% más caro: 7%		25%		
Variedad del Servicio Ofrecido y Propuesta Alimentaria Saludable	Se evaluará en función del número total de alternativas de servicio ofrecidas por el concesionario, considerando platos principales, opciones saludables permanentes y productos complementarios (como ensaladas, sándwiches, colaciones u otros).	Entre 5 y más alternativas: 100 puntos Entre 3 y 4 alternativas: 75 puntos Entre 1 y 2 alternativas: 50 puntos	30%		
Experiencia de servicio en alimentación	Puntaje determinado en base a los años acreditables en servicios de alimentación colectiva	Un año o menos: 0 Entre más de 1 año y menos de 3: 50 3 años o más:100	30%		
Total					