

**ANEXO III – LISTA DE CHECAGEM DE PONTUAÇÃO –  
LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO SENAC:  
EDITAL Nº 001/2025**

- ☐ Oferta no preço mensal do aluguel. **(70 a 85 pontos)**
- ☐ Comprovação de aptidão para desempenho da exploração de lanchonete. **(05 pontos)**
- ☐ Apresentação de certificado de qualificação ou reconhecimento na prestação deste serviço. **(05 pontos)**
- ☐ Diversidade do cardápio oferecido. **(Pontuação Máxima 05 pontos)**
- **1 - Lanches quentes e naturais:** sanduíches, tapioca, misto, pão c/ ovo, hambúrgueres, baguetes, entre outros.
  - **2 - Salgados:** coxinha, rissole, esfihas, pão de queijo, tortas, pasteis, empadas, hot dog, entre outros.
  - **3 - Bebidas Industrializadas:** cafés expressos, chás, cappuccino, refrigerantes, água, sucos, entre outros.
  - **4 - Bebidas de Fabricação Própria:** cafés coados, sucos naturais, vitaminas entre outros.
  - **5 - Opções Veganas**
  - **6 - Pratos comerciais:** Almoço/Janta em Prato Executivo ou Pratos Comerciais com elementos que fazem parte da culinária local (Caldo, Omelete e etc.).
  - **7 - Sobremesas doces e salgadas:** bolos, tortas, sorvetes, pudim, frutas, balas, brigadeiros, entre outras opções.

Quantidade de Itens no Cardápio	Pontuação
15 a 19 itens diferentes	2 pontos
20 a 24 itens diferentes	3 pontos
25 a 29 itens diferentes	4 pontos
30 ou mais itens diferentes	5 pontos

---

Responsável pela conferência

**[NOME / SIGLA DA SEÇÃO]**

---

Responsável pela conferência

**[NOME / SIGLA DA SEÇÃO]**