



Data:16/11/2023

NOTA TÉCNICA
Unidade de Inovação

ASSUNTO: Chamada Pública nº 007 /2023 – Cessão de Uso do Térreo

1.OBJETIVO

O processo em questão tem como objetivo o cadastramento e seleção de propostas com o objetivo de firmar um termo de cessão de uso não oneroso da área destinada a cafeteria, situada no andar térreo do edifício sede do SEBRAE-SP, para fins de operacionalização de uma cafeteria autônoma, como parte integrante do projeto "Café do Empreendedor", para atendimento dos visitantes, funcionários e público em geral da região, conforme Termo de Referência e edital publicados para ampla concorrência.

Recebemos duas propostas técnicas para análise das empresas (abaixo), considerando que, conforme descrito nas etapas, ambas foram habilitadas no que tange a documentação necessária para chegar a essa segunda fase de análise.

Razão Social	CNPJ
Latte'lie Comércio de Alimentos e Bebidas LTDA	23.612.128/0001-01
Cakech Industria e Comércio de Alimentos	44.432.583/0001-03

2.CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Conforme edital, as empresas precisavam preencher o Formulário de Inscrições com informações sobre a experiência dos proponentes e da operação, proposta de produtos, proposta de marketing e ativação e a viabilidade econômica e financeira (tabela abaixo) além de assinar os termos de adesão e o compromisso de atender todos as contrapartidas solicitadas:

A. EXPERIÊNCIA DOS PROPONENTES E DA OPERAÇÃO (máximo de 400 pontos)				
Quantidade de Cafeterias, com serviço de mesas, ou de retirada, em local fixo, que você é proprietário.	100	Uma: 0 pontos Duas: 50 pontos Três ou mais: 100 pontos	CNPJ e Foto da Fachada	
Tempo de funcionamento da operação mais antiga da Cafeteria existente	100	12 a 24 meses: 25 pontos 25 a 36 meses: 50 pontos Mais de 36 meses: 100 pontos	CNPJ da cafeteria mais antiga	
Quantidade de outros serviços de alimentação e bebidas que é proprietário	50	Nenhum: 0 pontos Um: 25 pontos Dois ou mais: 50 pontos	CNPJ e Foto da Fachada	
Preenchimento do plano operacional proposto	100	Apresentou/ Não apresentou	10 Pontos por item apresentado Conforme resposta na proposta técnica	
Lista de equipamentos	50	Apresentou/ Não apresentou	Não Apresentou: 0 pontos Apresentou: 50 pontos Conforme resposta na proposta técnica	



Data:16/11/2023

NOTA TÉCNICA
Unidade de Inovação

B. PROPOSTA DE PRODUTOS (máximo de 200 pontos)				
Apresentação visual do cardápio do café do empreendedor, contendo os principais produtos, descrição, valores e fotos dos itens	75 pontos	Apresentou/Não apresentou	Não Apresentou: 0 pontos Apresentou: 50 pontos	Conforme resposta na proposta técnica e cardápio enviado
Variedade de cafés, chás e formas de preparo	50 pontos	Apresentou/Não apresentou	Não Apresentou: 0 pontos Apresentou: 50 pontos	Conforme resposta na proposta técnica e cardápio enviado
Variedade de itens com opções de valores acessíveis, opções de alimentos saudáveis, vegetarianos ou de restrição alimentar.	75 pontos	Apresentou/Não apresentou	Não Apresentou: 0 pontos Apresentou: 50 pontos	Conforme resposta na proposta técnica e cardápio enviado

C. MARKETING E ATIVAÇÃO (máximo de 200 pontos)				
Plano de atração de cliente a ser adotada pela cafeteria, destacando análise de concorrentes, investimento, canais e cronograma proposto.	75 pontos	Apresentou/Não apresentou	20 pontos por item apresentado: C1, C2, C3, C4 e C5	Conforme resposta na proposta técnica
Análise da concorrência, análise SWOT do ponto comercial e diferencial proposto para o negócio	75 pontos	Apresentou/Não apresentou	20 pontos por item apresentado: C6, C7, C8	Conforme resposta na proposta técnica
Horário de funcionamento: item pontuado como muito importante para a escolha do local pelos frequentadores.	50 pontos		8h dia: 10 pontos 10h dia: 30 pontos 12h dia: 50 pontos	Conforme resposta na proposta técnica

D. VIABILIDADE ECONÔMICA-FINANCEIRA (máximo de 100 pontos)				
Estudo de viabilidade para 30 meses.	100 pontos	Apresentou/Não apresentou	25 pontos por item apresentado: D1, D2, D3 e D4	Conforme resposta na proposta técnica

E. ADEQUAÇÃO DA PROPOSTA AO CAFÉ DO EMPREENDEDOR (máximo de 100 pontos)		
Análise, pelo comitê de seleção, sobre o quão adequado a proposta está	Não Atende: 0 pontos Atende: 50 pontos Atende e Supera: 100 pontos	Análise do comitê com base no preenchimento da proposta técnica



Data:16/11/2023

NOTA TÉCNICA
Unidade de Inovação

aderente ao café do empreendedor.		
--------------------------------------	--	--

3. ANÁLISE DAS PROPOSTAS

Com base nos critérios acima descritos e nos formulários de inscrição, documentos e fotos, enviados pelas proponentes, chegamos aos seguintes resultados em relação a pontuação:



Data:16/11/2023

NOTA TÉCNICA
Unidade de Inovação

Latte'lie Comércio de Alimentos e Bebidas LTDA

	PONT MÁX	PONTUAÇÃO	%
PONTUAÇÃO MÁXIMA Latte'lie Comércio de Alimentos e Bebidas LTDA	1.000	755	76%

CRITÉRIO	PONT MÁX	PONTUAÇÃO	%
A. EXPERIÊNCIA DOS PROPONENTES E DA OPERAÇÃO (máximo de 400 pontos)	400	300	75%
B. PROPOSTA DE PRODUTOS (máximo de 200 pontos)	200	125	63%
C. MARKETING E ATIVAÇÃO (máximo de 200 pontos)	200	180	90%
D. VIABILIDADE ECONÔMICA-FINANCEIRA (máximo de 100 pontos)	100	100	100%
E. ADEQUAÇÃO DA PROPOSTA AO CAFÉ DO EMPREENDEDOR (máximo de 100 pontos)	100	50	50%

A. EXPERIÊNCIA DOS PROPONENTES E DA OPERAÇÃO (máximo de 400 pontos)					
CRITÉRIO	PONT MÁX	PONTUAÇÃO	%	OBSERVAÇÃO	
Quantidade de Cafeterias, com serviço de mesas, ou de retirada, em local fixo, que você é proprietário.	100	Uma: 0 pontos Duas: 50 pontos Três ou mais: 100 pontos	50	50%	Duas cafeterias conforme declaração e fotos.
Tempo de funcionamento da operação mais antiga da Cafeteria existente	100	12 a 24 meses: 25 pontos 25 a 36 meses: 50 pontos Mais de 36 meses: 100 pontos	100	100%	Negócio mais antigo foi aberto a 90 meses, conforme declaração e CNPJ informado
Quantidade de outros serviços de alimentação e bebidas que é proprietário	50	Nenhum: 0 pontos Um: 25 pontos Dois ou mais: 50 pontos	0	0%	Não possui outros tipos de serviço de alimentação conforme declaração no formulário
Preenchimento do plano operacional proposto (Item A.5 da Proposta técnica)	100	Apresentou/ Não apresentou	100	100%	Apresentou
Lista de equipamentos	50	Apresentou/ Não apresentou	50	100%	Apresentou

B. PROPOSTA DE PRODUTOS (máximo de 200 pontos)					
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	%	OBSERVAÇÃO		
Apresentação visual do cardápio do café do empreendedor, contendo os principais produtos, descrição, valores e fotos dos itens	75	Apresentou/ Não apresentou	75	100%	Apresentou
Variedade de cafés, chás e formas de preparo	50	Apresentou/ Não apresentou	50	100%	Apresentou
Variedade de itens com opções de valores acessíveis, opções de alimentos saudáveis, vegetarianos ou de restrição alimentar.	75	Apresentou/ Não apresentou	0	0%	Não observado no cardápio

C. MARKETING E ATIVAÇÃO (máximo de 200 pontos)					
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	%	OBSERVAÇÃO		
Plano de atração de cliente a ser adotada pela cafeteria, destacando análise de concorrentes, investimento, canais e cronograma proposto.	75	Apresentou/ Não apresentou	75	100%	Apresentou
Análise da concorrência, análise SWOT do ponto comercial e diferencial proposto para o negócio	75	Apresentou/ Não apresentou	75	100%	Apresentou
Horário de funcionamento: item pontuado como muito importante para a escolha do local pelos frequentadores.	50	8h dia: 10 pontos 10h dia: 30 pontos 12h dia: 50 pontos	30	60%	7 as 18 conforme formulário com abertura para expansão

D. VIABILIDADE ECONÔMICA-FINANCEIRA (máximo de 100 pontos)					
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	%	OBSERVAÇÃO		
Estudo de viabilidade para 24 meses	100	25 pontos por item apresentado: D1, D2, D3 e D4	100	100%	Apresentou os 4 itens

E. ADEQUAÇÃO DA PROPOSTA AO CAFÉ DO EMPREENDEDOR (máximo de 100 pontos)					
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	%	OBSERVAÇÃO		
Análise, pelo comitê de seleção, sobre o quão adequado a proposta está aderente ao café do empreendedor.	100	Não Atende: 0 pontos Atende: 50 pontos Atende e Supera: 100 pontos	50	50%	Plano de marketing e comunicação e de viabilidade econômica está pouco desenvolvido. Cardápio apresentado não contempla



Data:16/11/2023

NOTA TÉCNICA
Unidade de Inovação

Cakech Industria e Comércio de Alimentos

	PONT MÁX	PONTUAÇÃO	%
PONTUAÇÃO MÁXIMA CAKECH FRANCHISING LTDA	1.000	925	93%

CRITÉRIO	PONT MÁX	PONTUAÇÃO	%
A. EXPERIÊNCIA DOS PROPONENTES E DA OPERAÇÃO (máximo de 400 pontos)	400	325	81%
B. PROPOSTA DE PRODUTOS (máximo de 200 pontos)	200	200	100%
C. MARKETING E ATIVAÇÃO (máximo de 200 pontos)	200	200	100%
D. VIABILIDADE ECONÔMICA-FINANCEIRA (máximo de 100 pontos)	100	100	100%
E. ADEQUAÇÃO DA PROPOSTA AO CAFÉ DO EMPREENDEDOR (máximo de 100 pontos)	100	100	100%

A. EXPERIÊNCIA DOS PROPONENTES E DA OPERAÇÃO (máximo de 400 pontos)					
CRITÉRIO	PONT MÁX	PONTUAÇÃO	%	OBSERVAÇÃO	
Quantidade de Cafeterias, com serviço de mesas, ou de retirada, em local fixo, que você é proprietário.	100	Uma: 0 pontos Duas: 50 pontos Três ou mais: 100 pontos	100	100%	Conforme fotos e cnpj enviados, foram apresentadas 4 unidades.
Tempo de funcionamento da operação mais antiga da Cafeteria existente	100	12 a 24 meses: 25 pontos 25 a 36 meses: 50 pontos Mais de 36 meses: 100 pontos	25	25%	Conforme declarado e comprovado pelo cnpj, a empresa mais antiga tem 23 meses.
Quantidade de outros serviços de alimentação e bebidas que é proprietário	50	Nenhum: 0 pontos Um: 25 pontos Dois ou mais: 50 pontos	50	100%	Possui uma quantidade acima de duas unidades de outro tipo de empresa de alimentação e café, Franquia cacau show
Preenchimento do plano operacional proposto (Item A.5 da Proposta técnica)	100	Apresentou/ Não apresentou	100	100%	Apresentou
Lista de equipamentos	50	Apresentou/ Não apresentou	50	100%	Apresentou
B. PROPOSTA DE PRODUTOS (máximo de 200 pontos)					
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	%	OBSERVAÇÃO		
Apresentação visual do cardápio do café do empreendedor, contendo os principais produtos, descrição, valores e fotos dos itens	75	Apresentou/ Não apresentou	75	100%	Apresentou
Variedade de cafés, chás e formas de preparo	50	Apresentou/ Não apresentou	50	100%	Apresentou
Variedade de itens com opções de valores acessíveis, opções de alimentos saudáveis, vegetarianos ou de restrição alimentar.	75	Apresentou/ Não apresentou	75	100%	Apresentou
C. MARKETING E ATIVAÇÃO (máximo de 200 pontos)					
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	%	OBSERVAÇÃO		
Plano de atração de cliente a ser adotada pela cafeteria, destacando análise de concorrentes, investimento, canais e cronograma proposto.	75	Apresentou/ Não apresentou	75	100%	Apresentou
Análise da concorrência, análise SWOT do ponto comercial e diferencial proposto para o negócio	75	Apresentou/ Não apresentou	75	100%	Apresentou
Horário de funcionamento: item pontuado como muito importante para a escolha do local pelos frequentadores.	50	8h dia: 10 pontos 10h dia: 30 pontos 12h dia: 50 pontos	50	100%	Informado na ficha das 07 as 22h
D. VIABILIDADE ECONÔMICA-FINANCEIRA (máximo de 100 pontos)					
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	%	OBSERVAÇÃO		
Estudo de viabilidade para 24 meses	100	25 pontos por item apresentado: D1, D2, D3 e D4	100	100%	Apresentou
E. ADEQUAÇÃO DA PROPOSTA AO CAFÉ DO EMPREENDEDOR (máximo de 100 pontos)					
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	%	OBSERVAÇÃO		
Análise, pelo comitê de seleção, sobre o quão adequado a proposta está aderente ao café do empreendedor.	100	Não Atende: 0 pontos Atende: 50 pontos Atende e Supera: 100 pontos	100	100%	A empresa apresentou um planejamento elaborado no plano de marketing e pontos da viabilidade econômica. O Cardápio é muito completo e possui itens de valor mais acessível

Resumo das pontuações obtidas pelas empresas analisadas:

Razão Social	Pontuação Total
Latte´lie Comércio de Alimentos e Bebidas LTDA	755
Cakech Industria e Comércio de Alimentos	925



Data:16/11/2023

NOTA TÉCNICA
Unidade de Inovação

4.RESULTADO FINAL

As duas proponentes apresentaram propostas semelhantes no que se refere ao investimento inicial em equipamentos, à experiência dos proponentes na operação e também apresentaram um estudo de viabilidade positivo e sustentável para os primeiros 24 meses do contrato.

No quesito "experiência do proponente", a empresa Cakech destacou-se ao apresentar um maior número de outras cafeterias como experiência, assim como a quantidade de outros estabelecimentos com serviços de alimentação, obtendo pontuações mais elevadas nesses dois critérios. Quanto aos blocos "Proposta de Produto, Marketing e Ativações" e "Viabilidade Econômica", apesar de ambas as empresas terem recebido a mesma pontuação, a Cakech apresentou itens mais abrangentes e elaborados. Isso incluiu a inclusão de itens com preços acessíveis no cardápio, uma maior variedade de opções, um cronograma detalhado de investimento em marketing e ativação, além de indicadores-chave de desempenho (KPIs) para avaliar os resultados desses investimentos e do negócio como um todo.

Com base nessas considerações, a pontuação da Cakech no item "Adequação da Proposta ao Café do Empreendedor" foi classificada como atende e supera (100 pontos). Sendo assim, a empresa Cakech Indústria e Comércio de Alimentos foi a vencedora do processo de concorrência, obtendo uma pontuação total de 925, em comparação aos 755 alcançados pela Latte´lie Comércio de Alimentos e Bebidas LTDA.

Guilherme Arradi
Gerente
Unidade de Inovação

Marcus Vinícius de Oliveira Leite
Coordenador



Data:16/11/2023

NOTA TÉCNICA
Unidade de Inovação

Unidade de Inovação

Alexandre Canova
Unidade de Inovação

Cristiana Aparecida Januaria dos Santos
Unidade de Administração

Bruna Gabriel Borba
Gerente
Unidade de Administração

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

NOTA Técnica Processo 007-2023 - Análise de Propostas Café do Empreendedor

O documento acima foi proposto para assinatura digital através da plataforma de assinaturas do SEBRAE. Para verificar a autenticidade das assinaturas clique neste link

<https://assinaturadigital.sebrae.com.br/verificadorassinaturas/#!/search?codigo=8F-91-A0-F7-CD-EA-59-06-1F-E8-7B-D1-31-2A-62-98-A9-12-CF-CB> acesse o site

<https://assinaturadigital.sebrae.com.br/verificadorassinaturas/#!/search> e digite o código abaixo:

CÓDIGO: 8F-91-A0-F7-CD-EA-59-06-1F-E8-7B-D1-31-2A-62-98-A9-12-CF-CB

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status é(são):

✓ **Alexandre Canova - 999.***.***-15** - 17/11/2023 17:30:27

Status: Assinado eletronicamente, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

IP: 191.***.***.**2

✓ **Marcus Vinicius de Oliveira Leite - 327.***.***-69** - 17/11/2023 20:50:37

Status: Assinado eletronicamente, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

IP: [Não informado]

✓ **Bruna Gabriel - 294.***.***-76** - 19/11/2023 17:38:14

Status: Assinado eletronicamente, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

IP: 177.***.***.**0

✓ **Cristina Aparecida Januaria dos Santos - 331.***.***-65** - 21/11/2023 11:13:07

Status: Assinado eletronicamente, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

IP: 131.***.***.**6

✓ **Guilherme Arradi Sichieri - 323.***.***-62** - 23/11/2023 08:12:39

Status: Assinado eletronicamente, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

IP: 172.***.***.**9

