

**LLAMADO A UNIDADES PRODUCTIVAS INTERESADAS EN OCUPAR ESPACIOS DE
INCUBACIÓN (RUBRO PANIFICADOS) EN LA COCINA COMUNITARIA DEL CENTRO BARRIO
PEÑAROL.**

**INTENDENCIA DE MONTEVIDEO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO.
SISTEMA DEPARTAMENTAL DE COCINAS COMUNITARIAS.**

Montevideo, setiembre 2024.

OBJETIVO:

La Intendencia de Montevideo (IM) a través de la División Promoción Económica del Departamento de Desarrollo Económico, en coordinación con la Unidad de Desarrollo Local (Sistema Departamental de Cocinas Comunitarias, SDCC), convoca a emprendimientos productivos gastronómicos pertenecientes **exclusivamente al rubro PANIFICADOS** a presentar propuestas para incubar en la cocina comunitaria ubicada en el Centro Barrio Peñarol, Municipio G.

CONDICIONES PARA LA INCUBACIÓN:

A los emprendimientos que resulten seleccionados se les proveerá de un espacio de producción así como toda la maquinaria necesaria para llevar adelante su idea de negocio. Además, contará con el acompañamiento técnico (nutricional, social y contable) correspondiente. Los días y horarios de la producción serán acordados con cada emprendimiento. La cocina funcionará las 24 horas durante los 365 días del año.

LUGAR: Cocina Comunitaria, Centro Barrio Peñarol, Municipio G.

DIRECCIÓN: Av. Sayago esquina Aparicio Saravia.

RUBRO CONVOCADO: SÓLO PRODUCTOS PANIFICADOS.

Se consideran "panificados" los siguientes productos¹:

1. Pan: incluye pan blanco, pan integral, baguettes, pan de molde, pan de tortuga, pan de viena, pan de sandwich, medialunas, entre otros.
2. Productos como rolls, croissants, napolitanas (de chocolate u otro relleno), ensaimadas, daneses, y otros productos de hojaldre.
3. Pastelería: tartas, pasteles, tortas, bizcochuelos, muffins, cup cakes, y una variedad de productos dulces elaborados con diferentes tipos de masas y rellenos.
4. Galletas
5. Bizcochos
6. Pan de queso

¹ Reglamento Bromatológico Nacional (6ta edición) sección 3, panificados.

7. Panes con ingredientes especiales como semillas, frutos secos, aceitunas, queso, hierbas, etc.
8. Snacks salados: Productos como pretzels, palitos de pan, crackers y otros aperitivos salados elaborados con masas de panadería.
9. Algún producto de confitería como alfajores, alfajores de maicena.
10. Masas secas: Ojitos, polvorones, espejitos, etc.

REQUISITOS:

- Ideas de negocios viable o pequeñas unidades productivas actualmente en funcionamiento, con necesidad de contar con un espacio de incubación que les permita desarrollarse y lograr escalabilidad.
- Estar formalizados, o en proceso.
- No contar con espacio propio para la elaboración.
- Estar al día con las normas laborales vigentes, en caso de contar con personal dependiente.

TIEMPO DE INCUBACIÓN.

El plazo máximo de incubación será de 3 años, dentro de los cuales se prevén los siguientes pasos y condiciones a cumplir:

- A los **seis meses**, se realizará la primera evaluación en la que se tomarán en cuenta algunos hitos (formalización, documentación, capacitaciones, viabilidad económica, etc.) que podrán habilitar la continuidad dentro de la propuesta por un lapso similar.
- Cumplido el **primer año**, se realizará una nueva evaluación en la que se tomará en cuenta el proceso de avance de cada emprendimiento en tres áreas fundamentales: contable, nutricional y social (generación y/o participación en nuevos canales de comercialización, diseño de productos, habilitaciones, registros, etc.) pudiendo extenderse el período de incubación por un nuevo año.
- Cumplido **los dos años** (plazo máximo de permanencia dentro del SDCC), se inicia la fase de post incubación por el lapso de un año.
- En caso de requerir mayor tiempo de permanencia dentro de la propuesta, los equipos técnicos, responsables del seguimiento de cada unidad productiva, realizarán las evaluaciones correspondientes.

POSTULACIONES:

- Completar formulario de inscripción vía web.

PLAZO DE PRESENTACIÓN:

- Las inscripciones estarán abiertas entre el **16 de setiembre al 10 de octubre de 2024.**

COSTOS EN LA ETAPA DE INCUBACIÓN:

- Los primeros 6 meses el espacio de incubación no tendrá costos asociados.
- A partir de los 6 meses, el costo se hará a través de aportes en tiempo de trabajo. Los mismos serán acordes a las posibilidades de cada emprendimiento bajo la modalidad de “**Banco de Tiempo**”. Bajo esta modalidad, cada emprendimiento colaborará y/o aportará el 10 % del tiempo que ocupa mensualmente en el espacio de incubación. El mismo será destinado a la comunidad del Centro Barrio Peñarol.
- A partir del año, se adiciona, a la modalidad del Banco del Tiempo, el costo de un 3%. El cálculo se realizará tomando en cuenta la facturación presentada, por cada emprendimiento a las áreas contables. La forma de cálculo será: $Ventas - Costos Fijos (CF) - Costo Variables (CV) = Ganancia o Pérdida Neta.$

COSTOS ETAPA POST-INCUBACIÓN:

- Cumplido los dos años de incubación, a la modalidad del Banco del Tiempo y entrando en etapa de post-incubación el costo se ajustará de acuerdo a la siguiente tabla, tomando como unidad de medida el valor del Salario Mínimo Nacional.(SMN)

ESCALA MENSUAL PROGRESIVA.

UNIDAD DE MEDIDA	TASA SOBRE LAS GANANCIAS.
Hasta 1 SMN	3%
Más de 1 SMN y hasta 2 SMN	4%
Más de 2 SMN y hasta 3 SMN	5%
Más de 3 SMN y hasta 4 SMN	6%
Más de 4 SMN y hasta 5 SMN	7%
Más de 5 SMN y hasta 6 SMN	8%
Más de 6 SMN y hasta 7 SMN	9%
A partir de 7 SMN	10%

MODALIDAD DE COBRO.

Cumplido el primer año de incubación, el emprendimiento comienza a realizar pagos en moneda nacional, según lo dispuesto y acordado en los contratos. Es tarea de los equipos técnicos, realizar un informe mensual que se elevará a la Coordinación del Sistema

Departamental de Cocinas Comunitarias donde se indicarán los montos a pagar mensualmente por cada emprendimiento.

El pago es variable ya que se toman en cuenta los valores mensuales de venta de cada emprendimiento. Podrán contemplarse situaciones particulares, por las que se encuentre atravesando cada emprendedor/a. Las mismas serán evaluadas por el equipo técnico. Finalmente, la Dirección de la División Promoción Económica, tendrá la potestad de considerar, o no, la exoneración del pago.

El listado será enviado por la coordinación del SDCC, o quien ésta designe, en forma mensual, a la Unidad de Gestión Comercial, la cual realizará el cobro a cada emprendimiento.

SELECCIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS:

Se hará a través de entrevistas personales con quienes se hayan postulado vía web. Se hará hincapié en el diseño, presentación del emprendimiento y en las capacidades del/la emprendedor/a de transmitir su idea de negocio, la posible escalabilidad y generación de empleo genuino del emprendimiento. Las entrevistas individuales serán realizadas por un comité evaluador.

Nota: Es importante que el día de la entrevista se concurra con muestras de productos.

CRITERIOS PARA LA ASIGNACIÓN DE ESPACIOS DE INCUBACIÓN.

Los/las postulantes serán seleccionados/as tomando como base los siguientes criterios:

- Viabilidad económica de su emprendimiento, a través de la presentación del Plan de Negocios, Modelo Cambas y Flujo de Fondos (no excluyente)
- Unidades productivas con posibilidades aparentes de escalabilidad y generación de empleo genuino.
- Experiencia, formación y antigüedad en el rubro.
- Unidades productivas cuyas características lo definan como de carácter asociativo o cooperativo.
- Situación de vulnerabilidad socio económica de quienes lideran el emprendimiento.
- Unidades productivas llevadas adelante por emprendedoras jefas de hogar con personas a cargo.
- Se contemplará el ingreso de personas en situación de discapacidad, personas migrantes, afro descendientes, pueblos originarios, personas trans y mujeres que están recibiendo atención en los servicios de la Comuna Mujer.
- Residencia permanente en la zona donde se encuentra la Cocina Comunitaria (no excluyente)
- Diseño del producto o servicio.

- Capacidad del emprendedor/a de presentar y transmitir su emprendimiento, idea y/o modelo de negocio.-

Luego de finalizada la etapa de inscripción se realizará, con todos los/las postulantes, una entrevista individual con el comité evaluador. El mismo estará integrado por:

- La coordinación de la Unidad de Desarrollo Local o quien ésta designe.
- Un referente técnico de la División Promoción Económica.
- Un integrante del equipo técnico de la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República.

El comité evaluador, elaborará un acta del proceso de trabajo realizado y confeccionará una lista de prelación. La misma tendrá una vigencia de 6 meses a partir de publicada el acta. Para el ingreso se respetará el orden de prelación confeccionado.

Las unidades productivas seleccionadas, dispondrán de un plazo de tres días hábiles, a partir de la comunicación, para confirmar su incorporación al SDCC, Cocina Comunitaria, Centro Barrio Peñarol, de lo contrario, se procederá a la convocatoria de un/a nuevo/a emprendedor/a de la lista de prelación elaborada a tales efectos.

Una vez cumplido con lo antes dispuesto, el/la emprendedor/a convocado/a deberá presentarse en las instalaciones de la Cocina Comunitaria, Centro Barrio Peñarol para proceder a la firma del contrato.

Para poder ingresar a elaborar deberá contar con Carne de Salud Vigente y Certificado de habilitación en manipulación de alimentos expedido por la IM.

OBLIGACIONES QUE ASUMEN LOS EMPRENDIMIENTOS UNA VEZ FIRMADO EL CONTRATO:

Quienes sean seleccionados/as deberán cumplir con la siguiente normativa:

- Mantener el espacio en óptimas condiciones (orden e higiene).
- Realizar un uso adecuado de la maquinaria que se pone a su disposición.
- Participar de entrevistas de seguimiento y de reuniones de trabajo que se realizarán con regularidad por parte del equipo técnico de la Cocina Comunitaria.
- Brindar toda la información requerida por parte del equipo técnico para realizar un acompañamiento acorde a las necesidades de cada emprendimiento.
- Registrar entrada y salida cada vez que se concurra a elaborar, así como planillas de producción, POES, etc.
- Los espacios de producción se compartirán con otros emprendimientos por lo que será importante respetar la reglamentación vigente a nivel departamental y/o nacional en materia bromatológica.
- Participar de las instancias mensuales de reunión con la sectorial de gastronomía.
- Participar de las instancias de capacitación que sean propuestas en el marco del Programa Vivero de Empresas.

ANEXOS.

1- Equipamiento disponible para llevar adelante la elaboración de productos.

La infraestructura contará con: lockers guarda bultos, estanterías, mesadas y carro gavillar de acero inoxidable. También se dispondrá de banquetas, contenedores de residuos, mesadas, piletas, horno convector de 4 y 6 bandejas, anafes eléctricos de 4 discos, heladeras, freezers verticales con puertas de vidrio, sobadora, amasadora, cámara de fermentación, calefones, extractores, asaderas, etc.

Por cualquier duda o consulta, comunicarse a la siguiente casilla de correo:

desarrollo.local.im@imm.gub.uy

2- Plano de la Estructura/ Cocina Comunitaria Centro Barrio Peñarol.

