



INFORME DE COSTEO DEL MENÚ DE JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA 2021-2022

**Formulación, Monitoreo y Evaluación de Planes, Programas y Proyectos de la
Dirección de Planificación y Desarrollo de INABIE**

MARZO 2022

CONTENIDO

1. Introducción	2
2. Procedimiento General de Definición y Actualización de Costos	3
2.1. Construcción de Matrices de Costos.....	3
2.1.1. Costeo Inicial.....	4
2.1.2. Análisis Comparativo con Costos de Suplidores.....	5
2.2. Actualización de Datos	6
2.2.1. Frecuencia de Actualización	6
2.2.2. Revisión de Costos.....	7
2.3. Uso de la Matriz de Costos.....	7
3. Consideraciones sobre Metodología General de Costeo.....	8
3.1. Costo Primo	9
3.1.1. Materiales.....	9
3.1.2. Mano de Obra Directa	10
3.2. Costos y Gastos Indirectos de Fabricación.....	10
3.3. Otros Gastos Indirectos.....	10
3.4. Otras consideraciones.....	11
4. Fuentes de Información	12
5. Documentos Complementarios del Manual de Costeo	Error! Bookmark not defined.
6. Conclusiones y Recomendaciones	3
6.1. Conclusiones.....	Error! Bookmark not defined.
6.2. Recomendaciones	4

1. INTRODUCCIÓN

Este informe tiene como objetivo principal suministrar las informaciones necesarias de todos los elementos tomados en cuenta para el análisis de los costos de producción de las raciones alimenticias servidas en el almuerzo escolar del programa de alimentación escolar PAE.

Para ello la Unidad de Planificación y Desarrollo ha estandarizado un modelo (matriz) de determinación de costos de producción de las raciones alimenticias de los diversos productos servidos en el PAE en sus diversas modalidades; los cuales nos permiten simular el cálculo ¿De Cuánto? les cuesta producir una ración alimenticia aun proveedor del programa de alimentación escolar; asumiendo algunos supuestos.

Cuadro 1

Listado de ingredientes utilizados para la elaboración de las diversas, recetas y platos que conforman en menú de la modalidad de jornada escolar extendida (almuerzo) para el año escolar 2021-2022.

Productos (Ingredientes del almuerzo)	Productos (Ingredientes del almuerzo)
Aceite De Oliva	Habichuelas Negras
Aceite De Soya	Habichuelas Rojas
Aceitunas Y Alcaparras	Lata de Maíz dulce
Aguacate Criollo	Harina De Trigo
Ají Cúbanela	Huevos
Ají Morrón	Limón O Naranja Agria
Ajo Criollo	Mantequilla Con Sal
Apio	Orégano Entero
Arroz Selecto	Papas
Arvejas O Lentejas	Pasta Alimenticias (Espaguetis, Coditos y Fideos)
Auyama Criolla	Pepino
Bacalao (Sin Espina)	Plátano Verde (Barahonero)
Brócoli	Repollo Blanco
Carne De Res Pecho	Sal Refinada
Carne De Cerdo (Pierna)	Sardina (Lata)
Carne De Pollo (Entero)	Tayota grande
Carne De Pollo (Muslo Corto)	Tomate Bugalú
Carne De Pollo (Muslo Largo)	Tomate Ensalada
Carne De Res (Banda)	Vainitas
Cebolla Roja Criolla	Verdurita
Cilantro Ancho	Yautía Amarilla
Espinaca	Yautía Blanca
Gandules Verdes En Granos	Yautía Morada (Coco)
Guineo Verde	Yuca Mocana
	Zanahoria

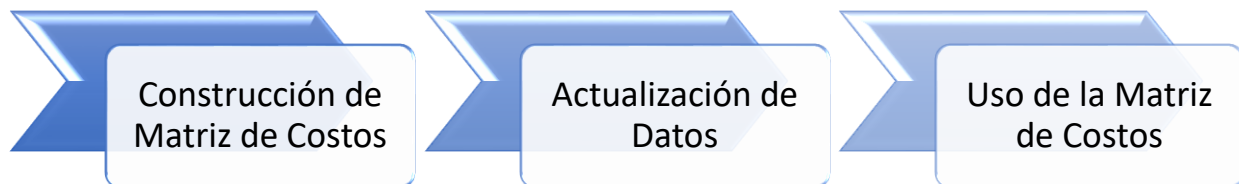
Nota: (*) nuevos ingredientes en el menú del almuerzo de jornada escolar extendida para el año escolar 2021-2022.

Fuentes: Departamento de Nutrición Escolar

Los pasos a seguir para la elaboración el coste de la modalidad jornada escolar extendida están divididos en dos partes: primero, la realización del coste inicial y luego la comparación de los resultados obtenidos con el ultimo analice realizado previo a este.

2. PROCEDIMIENTO GENERAL DE DEFINICIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE COSTOS

El procedimiento completo consiste en tres partes: revisión del esquema o matriz de costos, su actualización (datos) y su posterior análisis.



Este procedimiento se ha elaborado y mejorado desde las primeras solicitudes de aumentos de precios a las raciones alimenticias del almuerzo escolar. Hay que señalar que desde la implementación de la modalidad jornada escolar extendida (almuerzo) solo se ha realizado un aumento de precio a la ración de almuerzo, cuando en el año escolar 2016-2017 paso de cuarentas pesos (RD\$40.00) por ración a (RD\$43.00) para ración primaria y (RD\$45.00) para la ración secundaria estos es sin incluir el Itbis de (18%).

A continuación se describen las actividades correspondientes a cada una de las partes del proceso.

2.1. CONSTRUCCIÓN DE MATRICES DE COSTOS

Para el diseño del sistema de costeo de la ración de almuerzo escolar, se han elaborado una matriz formulada en Excel, la cual contienen de manera detallada el desglose de información analizada para el cálculo de los costos por producto (ingredientes), recetas, platos y finalmente el menú de cada una de las regionales escolares. Dicha matriz ha sido formulada teniendo en cuenta parámetros estandarizados del menú escolar que dictar el departamento de nutrición.

2.2. COSTEO INICIAL

2.2.1.1. Investigación de Información Clave

Consiste en averiguar sobre antecedentes, estudios preliminares y estándares de la industria (cocinas) y del producto (ingredientes) a analizar.

2.2.1.2. Visitas a Suplidores

Para la elaboración de la matriz de costeo se procedió a visitar suplidores para complementar la investigación y recolectar datos de primera mano sobre el costo de fabricación. Durante la visita se debe prestar atención al tipo de maquinaria, la cantidad de personal, los requerimientos en servicios (energía, gas, planta, etc.). También se debe lograr un desglose de la cantidad de materiales utilizados por unidad producida y sus respectivos costos. Otras preguntas claves incluyen: quienes son sus suplidores, como realiza el transporte, la capacidad de producción instalada, entre otros.

2.2.1.3. Elaboración de Matriz de Costo

Se recopilan todas las informaciones para estructurar una matriz formulada en Excel con todos los factores de costo detallados.

La metodología utilizada para la elaboración de los esquemas de costeo corresponde a análisis detallados de costos de producción, dividiendo los conceptos en tres partes:

- Los costos directos, o costo primo el cual corresponde a la suma de la materia prima y la mano de obra directa requerida para la elaboración de un producto.
- Costos y Gastos Indirectos de Fabricación, los cuales son aquellos que las empresas deben cubrir para ser posible la elaboración del producto. Incluyen costos de energía eléctrica, combustible, mano de obra indirecta y costo financiero.
- Otros Gastos Indirectos incluyendo los correspondientes a logística, y administración.

Cada esquema de costeo sigue este lineamiento general, con ajustes según sea necesario teniendo en cuenta el producto y el tipo de industria.

2.2.1.4. Revisión de Costos

Una vez ya está lista la matriz formulada, con todos los factores del costo, se revisan los precios actualizados de productos y servicios relacionados al costeo usando como referencia las fuentes detalladas en la sección 4 de este documento.

Una vez terminada la revisión, se pueden visualizar los resultados en el resumen general de costos, el cual se encuentra formulado en la matriz.

2.2.2. ANÁLISIS COMPARATIVO CON COSTOS DE SUPLIDORES

2.2.2.1. Solicitud de esquema de costeo a suplidores

Por medio de la Dirección de Planificación, se solicitan los costos de producción a los suplidores, preferiblemente para ser entregados en el mismo formato en que se trabajó el coste inicial en INABIE. Para esto, se les envía una plantilla para ser diligenciada y devuelta al INABIE.

2.2.2.2. Comparación de costos de suplidores

Una vez recibida la información de parte de los suplidores, se realiza un análisis comparativo en donde se revisan las diferencias en valores de cada uno de los conceptos de costo. En esta comparación se revisan los totales de costo primo, costo total y el margen para el suplidor.

A partir de esta comparación se decide si se puede validar directamente el esquema de costeo y se consolida la información de los suplidores con la del coste inicial realizado. En caso de encontrar diferencias representativas en el esquema de costeo, se procede a agendar una mesa de trabajo para discutir los puntos de alta desviación.

2.2.2.3. Mesa de trabajo y Acuerdo de Esquema de Costeo con suplidores

La Dirección de Planificación convoca una reunión con los suplidores para discutir los resultados hallados en el análisis comparativo de los esquemas de costeo, y buscar un consenso entre las partes. Para este costeo el Departamento de Compras y Contrataciones realizó un Sondeo sobre los precios.

2.2.2.4. Informe de Comparación de Costeo

El proceso de validación del esquema de costeo de un producto termina al obtener un esquema de costeo consolidado con los datos obtenidos del proceso.

Al igual que en el caso del Informe del coste inicial, el dato más importante como resultado del análisis es la determinación del margen del suplidor para definir si es necesario realizar algún ajuste de precios.

2.2.2.5. Revisión de Matrices Formuladas

Al finalizar el proceso de validación, se procede a revisar las matrices formuladas para el coste inicial, de manera que los datos resultantes del proceso se reflejen en las estructuras de costo y se puedan actualizar con criterios objetivos.

2.3. ACTUALIZACIÓN DE DATOS

A continuación, se presentan los pasos a seguir para la actualización de costos por producto, así como la frecuencia con la que se debe realizar este pasó.

2.3.1. FRECUENCIA DE ACTUALIZACIÓN

Cuadro 2

Frecuencia de Actualización de Costos

Productos	Frecuencia de Actualización
Utilería Escolar	<ul style="list-style-type: none">• Anual• y/o según requerimiento de la Dirección Ejecutiva
Almuerzo Jornada Extendida	<ul style="list-style-type: none">• Anual• si se presenta un cambio de menú• y/o según requerimiento de la Dirección Ejecutiva
PAE Rural y Fronterizo	<ul style="list-style-type: none">• Semestral• y/o según requerimiento de la Dirección
Leche, Néctar, Pan y Galletas	<ul style="list-style-type: none">• Anual• y/o según requerimiento de la Dirección

Nota: Se deberá de tener en cuenta que cada 2 o 3 años se debe hacer una revisión general a todos los parámetros de costeo, de manera que se revisen algunas consideraciones que pueden cambiar según fluctuaciones micro y macroeconómicas. Todas las matrices indican los campos que se deben revisar periódicamente.

2.3.2. REVISIÓN DE COSTOS DE LOS MENÚS DE LA MODALIDAD JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA

Se procedió a actualizar los precios y costos según sea requerido en cada una de las matrices formuladas para el almuerzo escolar. En dicho archivo se encontrarán identificadas las celdas a actualizar, y su instrucción específica para obtener la información necesaria.

A continuación se presentan las instrucciones generales:

2.3.2.1. Almuerzo Jornada Extendida

Para todas las actualizaciones de costo, revisar los siguientes datos:

- Menús Regionales Vigentes
- Precios de Ingredientes
- Salario Mínimo Vigente
- Precios de Combustibles
- Tarifas de Energía Eléctrica

Se propone que la revisión se realizada cada 2-3 años:

- Revisión General de parametrización
- Ajustes por Inflación, cambios en industria, cambios de pliegos de licitación, etc.

2.4. USO DE LA MATRIZ DE COSTOS

Los usos principales de las matrices de costos son:

- Revisión de variación periódica de costo de producción
- Revisión de condiciones de margen para el productor con precios de licitaciones vigentes
- Insumo clave para definición de precios en licitaciones de los productos del Programa de Alimentación Escolar.
- Insumo clave para procesos de negociación de precios con suplidores.

Para la realización de estas actividades, cada una de las matrices tiene una hoja de RESUMEN, la cual está formulada para brindar toda esta información.

Con esta hoja de resumen se procede a realizar los informes de costeo según sean requeridos. A continuación, la descripción de los datos más importantes a tener en cuenta.

- Variación de costos vs versión anterior
- Margen del Productor con el precio vigente
 - Margen Bruto del Productor = $(\text{Precio} - \text{Costo Primo}) / \text{Precio} \times 100$
 - Margen Neto del Productor = $(\text{Precio} - \text{Costo Total}) / \text{Precio} \times 100$
- Precio propuesto con un margen neto definido (según lineamientos del Director de Planificación y Desarrollo)

A continuación se presenta la lista de matrices que serán entregadas como complemento de del manual de Costeo.

Cuadro 3

Listado de Matrices Formuladas

Producto	Estado*	Comentario
Programa de Alimentación Escolar		
Almuerzo de Jornada Extendida	Completa	Actualizada abril 2021
Pan y Galletas	Completa	Ultimo Costeo Mayo 2019
Leche y Néctar	Pendiente de Revisión	Consolidada para UHT y Pasteurizada
PAE Rural y Fronterizo	Completa	Actualizada enero 2021

*Notas sobre estado:

- Completa: matriz terminada, lista para actualizarse y usarse para presentación de informes
- Revisada: cuando ya se realizó el proceso de comparación de precios con los suplidores
- Pendiente: la matriz está formulada, sin embargo, necesita revisión adicional para poder usar los resultados en presentación de informes.

3. CONSIDERACIONES SOBRE METODOLOGÍA GENERAL DE COSTEO

El esquema general de costos utilizados contempla los siguientes conceptos:

Cuadro 4

Conceptos en Esquema de Costeo General

Grupo	Detalle
1. Costo Primo de Fabricación	1.1 Materiales Principales 1.2. Mano de Obra Directa
2. Costos y Gastos Indirectos de Fabricación	2.1. Mano de Obra Indirecta 2.2. Energía Eléctrica 2.3. Combustible Caldera 2.4. Planta Eléctrica 2.5. Mantenimiento 2.6. Costo Financiero 2.7. Otros
3. Otros Gastos Indirectos	3.1. Administración 3.2. Logística

Cuadro 5

Conceptos en Esquema de Costeo por Producto

Productos	Utilería Escolar Pan y Galletas Leche y Néctar	Almuerzo Jornada Extendida	PAE Rural y Fronterizo
Sección 1	Costo Primo <ul style="list-style-type: none">• Materiales• Mano de Obra Directa	Costo de Ingredientes	Costo de Ingredientes
Sección 2	Costos y Gastos Indirectos de Fabricación	Costos y Gastos de Fabricación	% adicional por Transporte
Sección 3	Otros Gastos Indirectos	Otros Gastos Indirectos	---

A continuación se presenta una descripción general del procedimiento de costeo de cada uno de los conceptos.

3.1. COSTO PRIMO

3.1.1. MATERIALES

- En esta sección se define la materia prima y el material de empaque requerido para la elaboración del producto.
- Los índices de uso de materiales por unidad deben ser basados en datos actuales de la industria y deben ser acordados con representantes de los suplidores para poder validar el esquema de costo.
- Los precios de los materiales pueden tomarse según referencias de suplidores, publicaciones oficiales y/o según sondeos de mercado (Ver más información sobre las fuentes de información en sección 4 del este documento).
- Los materiales que se adquieren en el exterior se deben expresar preferiblemente en dólares, de manera que se pueda actualizar cada valor al revisar la tasa del cambio.
- La tasa de cambio que se debe utilizar de referencia debe ser proyectada teniendo en cuenta el tiempo que hay entre la planificación de la compra y la producción de los productos.

3.1.2. MANO DE OBRA DIRECTA

Esta sección incluye el pago de salarios y el pago de aportes obligatorios del empleador.

Dependiendo del tipo de costeo, este concepto puede ser calculado de varias formas:

- Por estándar operacional: según la cantidad de unidades a producir por persona contratada por día.
- Por incidencia en el costo: se asigna un índice en el coste inicial, el cual es luego actualizado según el salario mínimo.

Cada una de las matrices tiene especificado el procedimiento para la definición y actualización del costo de la mano de obra directa por producto.

3.2. COSTOS Y GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

En esta sección se incluyen diferentes costos y gastos dependiendo del tipo de producto a analizar. Entre los más importantes están:

- Mano de obra indirecta – corresponde a supervisores, encargados de almacén, mecánicos, etc. Este valor puede definirse según personal requerido con salarios en función del salario mínimo, o como porcentajes fijos de la mano de obra directa.
- Uso de planta eléctrica – es indispensable incluir el uso de planta eléctrica en el costo como complemento del valor de energía eléctrica.
- Costo financiero – se consideran tasas entre 10 y 15% anuales para periodos entre 3 y 6 meses según sea requerido, y el valor se calcula tomando como base el valor del Costo Primo. Se aconseja que el costo financiero sea menor a un 5% del costo total.

3.3. OTROS GASTOS INDIRECTOS

Según sea requerido, se incluyen gastos de logística y de administración.

- Los gastos de logística incluyen las actividades de entrega de producto a centros educativos y/o almacenes de INABIE. En caso de ser especificado, también se pueden incluir gastos de viajes para manejo de materiales.
- Los gastos de administración incluyen la mano de obra de gerentes y contables entre otros, además de gastos de comunicaciones y otros.

Estos gastos pueden ser calculados como la suma de diferentes factores, o puede ser definido como un porcentaje del costo de fabricación.

3.4. OTRAS CONSIDERACIONES

Se debe tener en cuenta que los costos pueden variar en cada empresa, por lo tanto, se deben tener en cuenta que los mismos varían dependiendo del tamaño, la ubicación y en general el modo de administración de las empresas entre otros. Ver Tabla 4

Para incluir estas diferencias en el costeo se han tomado diferentes medidas incluyendo:

- Realización de matrices de costo separadas para MIPYMES y para empresas generales en el caso de la Utilería Escolar
- Uso de valores promedio en factores clave para reflejar un punto medio, por ejemplo, en costo de ingredientes de mercados mayoristas y minoristas.
-

Cuadro 6

Factores a tener en cuenta en el costo según el tamaño de las empresas

Concepto	Empresas Grandes	Empresas Pequeñas
Costo de Materiales	Es menor por motivo de los descuentos por economía de escala	Es mayor por menos poder de negociación en compras
Costo de Mano de Obra	Es mayor, porque se debe tener en cuenta la mayor escala del salario mínimo. Hay alto nivel de formalidad de la empleomanía.	Es menor porque se trabaja con la menor escala del salario mínimo. En las microempresas existen más dinámicas de informalidad.
Costo Financiero	Por un lado, las empresas grandes tienen mejor acceso a crédito con tasas reducidas en el mercado, sin embargo, al incurrir en compras como lo son las importaciones directas, requieren financiar el dinero durante un tiempo prolongado.	Las empresas más pequeñas tienen por lo general menos acceso a crédito, sin embargo, tienden a requerir menos plazo de financiamiento para garantizar las operaciones.
Gastos Indirectos	Son mayores en las empresas grandes debido a que tienen que mantener infraestructuras más grandes y en general operaciones más complejas.	Son menores, debido a que tienen una capacidad limitada de producción que se puede realizar con menos gastos adicionales.

4. FUENTES DE INFORMACIÓN

Para la realización de los esquemas de costeo se toman en cuenta diferentes tipos de información:

- **Cantidades de Consumo:** Son las cantidades de uso de los materiales sean directos o indirectos
- **Precios:** Son los valores unitarios de cada uno de los insumos que intervienen en la elaboración de los productos de manera directa e indirecta
- **Indicadores y parámetros técnicos:** Son datos que facilitan la correlación de diferentes datos, para obtener datos de Cantidades y Precios.

Para encontrar cada uno de los datos existen diferentes fuentes de información:

- Suplidores de INABIE / Consulta a Expertos

Cuadro 7
Contactos Clave (Organizaciones)

Producto	Organizaciones de Suplidores
Pan y Galletas	COOPROHARINA
	UNPIH
Leche	CONALECHE
Almuerzo Jornada Extendida	ASUPLIDERD y OTRAS

Cuadro 8**Fuentes Oficiales de Información**

Información a buscar	Fuente de Información	Informe	Producto
Precios de Productos Agropecuarios	Ministerio de Agricultura	Precios Mensuales de Mayoristas	Almuerzo Jornada Extendida
	Mercadom	Precios Mensuales de Minoristas	PAE Fronterizo PAE Rural
Precios de Productos Procesados de la Canasta Básica	Proconsumidor	Precios de Canasta Básica en Supermercados Grandes	Almuerzo Jornada Extendida PAE Fronterizo PAE Rural
Proyección de Tasa de Dólar	Ministerio De Economía, Planificación Y Desarrollo	Informes de Marco Macroeconómico	Utilería Escolar Leche y Néctar
Salario Mínimo	Ministerio de Trabajo	Resolución Vigente de Salario Mínimo para Empresas No Sectorizadas	Utilería Escolar Leche y Néctar Pan y Galletas
		Resolución Vigente de Salario Mínimo para Hoteles y Restaurantes	Almuerzo Jornada Extendida
Precios de Combustibles	Ministerio de Industria y Comercio	Precios de Combustibles	Utilería Escolar Leche y Néctar Pan y Galletas
Tarifas de Electricidad	Superintendencia de Electricidad	Resolución Vigente de Fijación de Tarifas a Usuarios Regulados por las Empresas Distribuidoras: (i) Edesur; (ii) Edeeste; y (iii) Edenorte	Utilería Escolar Leche y Néctar Pan y Galletas

Cuadro 9

Levantamiento de Campo para Costeo

Tipo de Levantamiento	Descripción	Comentarios
Sondeo de Precios	En los casos en que los precios de artículos, especialmente en el caso de los productos alimenticios, no estén disponibles en los informes oficiales, se procede a realizar un sondeo de precios en el mercado.	Para Almuerzo de Jornada Extendida y PAE Rural y Fronterizo: El sondeo se debe hacer en almacenes mayoristas o en hipermercados.
Visitas a Suplidores	En la fase inicial del costeo, se procede a visitar uno o más suplidores para la determinación de indicadores y parámetros técnicos a utilizar en los esquemas de costo. Se recomienda realizar estas visitas cada 3 años aproximadamente, con el fin de confirmar y/o actualizar los parámetros técnicos definidos en el coste inicial.	En las visitas a suplidores, se recomienda realizar las siguientes actividades: <ul style="list-style-type: none"> • Recorrido por las instalaciones, incluyendo todas las áreas. • Entrevista a representante de la empresa o contacto gerencial para levantamiento de datos generales. • Entrevista a personal técnico con conocimiento detallado sobre el proceso.
Encuestas a Suplidores	En los casos en los que se requiera obtener información oficial de parte de los suplidores, se procede a realizar encuestas según sea requerido.	Para el costeo, en la fase de comparación de costeo con los suplidores, se solicitan los costos en una plantilla de datos estandarizada.
Revisión bibliográfica	Para complementar las informaciones de los sondeos de precios y visitas a suplidores, se puede realizar revisiones de bibliografía en publicaciones, libros, etc.	Se recomienda revisar: <ul style="list-style-type: none"> • Artículos de periódicos y revistas locales e internacionales • Manuales Técnicos de Equipos • Publicaciones académicas • Publicaciones oficiales de instituciones

5.

6. ANÁLISIS LA MATRIZ DE COSTEO MARZO 2022

Como parte del proceso estudio del costeo del menú de jornada escolar extendida 2021-2022, se elaboraron varias tablas estadísticas las cuales presentan los resultados arrojados por el análisis. La primera tabla muestra la Información del Recetario elaborado y actualizado por el Departamento de Nutrición para la modalidad jornada escolar extendida (PAE-JEE).

Tabla 1

Recetas vigentes de la modalidad jornada escolar extendida (PAE-JEE)

Recetas	Equivalencia 100 raciones				Tamaño de Ración por Edad			Precio Por ración	Costo de Ración por Edad		
	Cantidad Total		Cantidad por Ración	und	6 a 9	10 a 14	15 a 19		6 a 9	10 a 14	15 a 19
1.1-Ensalada de tomate y vainita	14.68	LB	0.5	tazas	0.5	0.5	1	\$ 4.55	\$4.55	\$4.55	\$9.09
1.2-Ensalada de aguacate	20.66	LB	1	tazas	1	1	1	\$ 4.73	\$4.73	\$4.73	\$4.73
1.3-Ensalada de brócoli	20.93	LB	0.5	tazas	0.5	0.5	1	\$ 5.74	\$5.74	\$5.74	\$11.49
1.4-Ensalada de pepino	20.93	LB	0.5	tazas	0.5	0.5	1	\$ 4.34	\$4.34	\$4.34	\$8.67
1.5-Ensalada de repollo sudado con maíz	40.10	LB	0.5	tazas	0.5	0.5	1	\$ 25.00	\$25.00	\$25.00	\$49.99
1.6-Ensalada de repollo sudado y zanahoria rallada	15.08	LB	0.5	tazas	0.5	0.5	1	\$ 6.51	\$6.51	\$6.51	\$13.02
1.7-Ensalada de tayota Y vainitas hervidas	15.08	LB	0.5	tazas	0.5	0.5	1	\$ 3.74	\$3.74	\$3.74	\$7.49
1.8-Ensalada de tayota y zanahoria rallada	20.93	LB	0.5	tazas	0.5	0.5	1	\$ 5.26	\$5.26	\$5.26	\$10.52
1.9-Ensalada de tomate	20.93	LB	0.5	tazas	0.5	0.5	1	\$ 6.53	\$6.53	\$6.53	\$13.05
1.10-Ensalada de tomate y vainitas	20.93	LB	1	tazas	1	1	1	\$ 5.75	\$5.75	\$5.75	\$5.75
1.11-Ensalada de tomate y zanahoria rallada	20.93	LB	1	tazas	1	1	1	\$ 6.11	\$6.11	\$6.11	\$6.11
1.12-Ensalada de vainita y maíz	20.93	LB	0.5	tazas	0.5	0.5	1	\$ 9.38	\$9.38	\$9.38	\$18.75
1.13-Ensalada de Repollo sudado y zanahoria rallada	20.93	LB	0.5	tazas	0.5	0.5	1	\$ 8.21	\$8.21	\$8.21	\$16.43
2.1-Arvejas o Lentejas guisadas	11.36	LB	0.5	tazas	0.5	1	1	\$ 4.47	\$4.47	\$8.95	\$8.95
2.2-Gandules guisados	10.49	LB	0.5	tazas	0.5	1	1	\$ 4.45	\$4.45	\$8.90	\$8.90
2.3-Habichuelas Rojas Guisadas	10.69	LB	0.5	tazas	0.5	1	1	\$ 5.05	\$5.05	\$10.09	\$10.09
2.4-Sancocho de guandules con carne de cerdo	35.22	LB	1	tazas	1	1	1.5	\$ 14.99	\$14.99	\$14.99	\$22.49

Recetas	Equivalencia 100 raciones				Tamaño de Ración por Edad			Precio Por ración	Costo de Ración por Edad		
	Cantidad Total		Cantidad por Ración	und	6 a 9	10 a 14	15 a 19		6 a 9	10 a 14	15 a 19
2.5-Sancocho de habichuela rojas con carne de pollo	38.95	LB	1	tazas	1	1	1.5	\$ 17.86	\$17.86	\$17.86	\$26.79
2.6-Sopa de pollo con vegetales y fideos	94.63	LB	1	tazas	1	1	1.5	\$ 23.81	\$23.81	\$23.81	\$35.72
3.1-Arroz Blanco	23.41	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 6.04	\$6.04	\$9.07	\$12.09
3.2-Arroz con maíz	23.21	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 10.02	\$10.02	\$15.03	\$20.04
3.3-Arroz con maíz y zanahoria	29.18	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 11.26	\$11.26	\$16.89	\$22.52
3.4-Locrio de Carne de Pollo	45.05	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 17.25	\$17.25	\$25.88	\$34.51
3.5-Locrio de masa de cerdo	47.53	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 20.57	\$20.57	\$30.86	\$41.15
3.6-Moro de guandules	32.29	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 10.43	\$10.43	\$15.65	\$20.87
3.7-Moro de habichuelas rojas	30.36	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 10.97	\$10.97	\$16.45	\$21.93
3.8-Moro de habichuelas negras	24.73	LB	2	tazas	2	2	2	\$ 8.66	\$8.66	\$8.66	\$8.66
4.1-Carne de cerdo guisada	18.16	LB	2	onzas	2	2	2	\$ 12.69	\$12.69	\$12.69	\$12.69
4.2-Carne de Res Guisada	19.17	LB	2	onzas	2	2	2	\$ 18.98	\$18.98	\$18.98	\$18.98
4.3-Carne de pollo guisada	22.95	LB	2	onzas	2	2	2	\$ 13.07	\$13.07	\$13.07	\$13.07
4.4-Fajitas de Pollo Con Vegetales	16.82	LB	2	onzas	2	2	2	\$ 11.60	\$11.60	\$11.60	\$11.60
4.5-Muslo de pollo al caldero	13.99	LB	2	onzas	2	2	2	\$ 9.53	\$9.53	\$9.53	\$9.53
4.6-Pechuga de pollo a la Plancha	31.15	LB	2	onzas	2	2	2	\$ 33.46	\$33.46	\$33.46	\$33.46
4.7-Pollo al cardero	16.39	LB	2	onzas	2	2	2	\$ 11.44	\$11.44	\$11.44	\$11.44
5.1-Domplines	21.36	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 11.65	\$11.65	\$17.48	\$23.31
5.2-Pastas Alimenticias en salsa de tomates naturales	64.62	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 15.93	\$15.93	\$23.90	\$31.87
6.1-Bacalao con tomate, ají y cebolla	18.93	LB	2	onzas	2	2	2	\$ 19.29	\$19.29	\$19.29	\$19.29
6.2-Sardinas con tomate, ají y cebolla	18.44	LB	2	onzas	2	2	2	\$ 12.72	\$12.72	\$12.72	\$12.72
7.1-Huevos Revueltos Con Tomate, Ajés Y Cebolla Picaditos.	9.54	LB	1	tazas	1	1	1	\$ 3.13	\$3.13	\$3.13	\$3.13
7.2-Mangu de papa	34.39	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 6.02	\$6.02	\$9.03	\$12.04
7.3-Mangu de plátano	41.06	LB	1	tazas	1	1.5	2	\$ 5.49	\$5.49	\$8.23	\$10.97
7.4-Huevo hervido con papa, zanahoria y verdura	17.90	LB	1	tazas	1	1	1	\$ 4.24	\$4.24	\$4.24	\$4.24

Fuente: Departamento de Nutrición

6.1. LOS SUPUESTOS Y NOTAS EXPLICATIVAS:

El análisis de precios de los ingredientes está basado en el recetario dado por el Departamento de Nutrición Escolar a la Dirección de Planificación y Desarrollo para el inicio de año escolar 2021-2022.

El menú servido en la modalidad jornada escolar extendida está subdividido o regionalizado en tres (3) grandes regiones educativas.

La actualización la tabla de precios de ingredientes según los informes oficiales más recientes disponibles y publicados en las páginas web por las entidades antes señaladas. (Min. Agricultura, Mercadom, Proconsumidor y páginas web de grandes cadenas de supermercados).

2. De los ingredientes y/o productos no encontrados en las páginas de las entidades antes señaladas, se realizó un sondeo de precios en los hipermercados vía Web (preferiblemente Jumbo, La Sirena y Ole).

3. El precio por unidad es el resultado de un promedio ponderado que corresponde a la cantidad de raciones preparadas según el tamaño del suplidor puede variar.

4. Se consideran precios mayoristas para las raciones preparadas por suplidores que tienen más de 1000 raciones.

5. Factor de Precio para la Carne de Pollo (para tomar en cuenta solo la parte comestible) = 0.60

6. Para cubrir las necesidades de requerimientos nutricionales en los niños y niñas de los centros educativos públicos se determinó la contratación de dos tipos de raciones una para el nivel primario (inicial y primario) y para el nivel secundario (Secundaria y personal del centro).

7. Para el cálculo de los precios de los costos promedios, mínimos, máximos y sus desviaciones las raciones se tomaron como referencia la matrícula actual de beneficiarios de jornada escolar extendida que será igual a 1,376,941 cifra que podría aumentar para el próximo año escolar.

Tabla 2

Factor de ponderación de los precios de los ingredientes que componen el menú escolar

Ingredientes o productos	Precios	(%)
En la determinación de los precios promedios estos tienen la siguiente ponderación:	Precios Minorista	45%
	precios Mayorista	55%

Fuente: Cálculos del informe de costeo del menú de jornada escolar extendida 2022

Tabla 3

Composición de porcentual de la cantidad de estudiantes según rangos de edades

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LOS ESTUDIANTES POR RANGOS EDADES PARA EL AÑO ESCOLAR 2018-2019		
EDAD	PRIMARIA	SECUNDARIA
5 A 9 AÑOS	59.98%	0.01%
10 A 14 AÑOS	38.17%	44.26%
15 A 19 AÑOS	1.85%	55.73%

Fuente: Ministerio de educación de la Republica dominicana

Algunos supuestos y notas explicativas sobre los gastos y costos indirectos en la producción y servidos de las raciones alimenticias

Continuación se presenta un resumen de los principales elementos y factores de costes indirectos que inciden en el precio de las raciones de alimentación escolar. Para una mayor comprensión y observación de la problemática consultar el Excel adjunto a este documento.

Tabla 4 costos del agua

Los costos del agua portable han registrados un notable aumento en los dos últimos dos.

Evolución del precio del Botellón de Agua durante el periodo de Marzo 2022 a febrero 2020		
Precio del Agua	Marzo 2022	Enero 2020
Botellón	RD\$ 65	RD\$ 50

Fuente Mercado al detalle.

Tabla 5 costos de los salarios mínimo para el sector

Las resoluciones vigentes de revisión salarial del Ministerio del Trabajo de la República Dominicana que asignan aumentos a los empleados de hoteles y restaurantes tienen una vigencia de aproximadamente dos años. En el año 2021 se incrementó el salario mínimo promedio nacional en un 14% por ciento, para la categoría de la hoteles y restaurantes este aumento fue de aproximadamente un 11% en promedio.

Resolución 40-19 vigente Sobre los Salarios Mínimo de Hoteles y Restaurantes 1/		
Salario Mínimo Vigente	Marzo 2022	Enero 2020
Nivel 1	RD\$8,312.16	\$ 7,488.43
Nivel 2	RD\$9,237.15	\$ 8,321.76
Nivel 3	RD\$12,874.27	\$ 11,598.44

Fuente: Ministerio de trabajo

Tabla 5 precios de los combustibles

Resolución de los Precios de Combustibles 1/			
Producto	Febrero 2022	Enero 2020	Variación (%)
Gas Licuado de Petróleo (GLP)	RD\$134.10	\$96.30	28.18%
Gasoil Regular	RD\$191.10	\$168.10	12.04%

Nota: 1/ precios tomado de las resoluciones semanales oficialidad por el MICM.

Fuente: Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes.

Tabla 6 precios de la energía eléctrica

Evolución de Costo base de Energía Eléctrica		
Conceptos	Marzo 2021	Enero 2020
Cargo Fijo	\$137.67	137.67
0-200 kwh	\$5.97	5.97
200-300 kwh	\$8.62	8.62
más de 300 kwh	\$11.30	11.3

Nota: 1/ No se ha registrado aumento en el precio de KWH de este tipo de energía durante el año.

Fuente: según tarifa BTS2 definida por la Superintendencia de Electricidad R.D.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En vista de los resultados obtenidos en el cálculo de los costes de producir una ración alimenticia para marzo del 2021-2022 se concluye lo siguiente:

Primero que los precios de los ingredientes que contiene en el recetario del menú del programa alimentación escolar PAE estos se incrementaron, pues para el precio minorista el aumento fue de 11.45% y para el precio mayorista el aumento fue de 9.99% respectivamente.

Segundo se ha tomado en cuenta los datos oficiales sobre inflación anualizada de la República Dominicana difundidos por el Banco Central de la Republica donde los resultados de 12.37% son consistentes con los calculo obtenidos en este informe en vista ajuste en función de la inflación acumulada de agosto del 2020 a enero del 2021; la cual es de 12.37 porciento.

Se estima que para producir en la actualidad una ración cocida de la alimentación escolar a un proveedor del PAE le costaría la ración primaria la suma de RD\$ 27.84 y para la ración de Secundaria la suma de RD\$ 35.56 respectivamente. Solo en costo de los ingredientes a utilizar.

Tercero que al analizar de forma comparativa los dos últimos estudios de costeo el primer estudio de marzo del 2020 y este ultimo de abril 2021 en **base al cálculo de los costos y gastos de producción**, es decir los costos indirectos intervinientes en la elaboración de la ración alimenticia, donde se analizan algunos insumos que tienen un notable peso en la variación del costo de producción, insumos tales el agua potable (botellón) y el gas propano (GLP) registraron aumentos de 35% y 33% en su precios. Los insumos tales como costos de mano de obra y costos de energía eléctrica permanecieron invariante duran el referido periodo de estudio en vista que las resoluciones que tomamos para fijar precios de estos insumo no registraron cambios alguno.

Cuarto en cuanto que parte del estudio de costeo se asumen que para cada ración se incurre en un gasto de RD\$ 0.72 pesos por cada ración y otros gastos administrativos de un 10% es decir la suma de RD\$3.43 y RD\$ 4.20 para la ración primaria y secundaria respectivamente.

Quinto en cuanto al pliego de condiciones específicas para suministro de raciones alimenticias del almuerzo escolar y su distribución en los centros educativos públicos durante el período escolar 2021-2022. Se fija precios únicos de raciones alimenticias de RD\$43.00 y RD\$45.00 pesos sin Itbis para la ración primaria y secundaria y un adicional de 18% de Itbis para un precio final de RD\$ 50.74 y RD\$ 53.10 respetivamente.

Sexto que según el pliego de condiciones los proveedores de almuerzo escolar obtendrían un margen de neto de utilidad de un 17 % al momento de ejecución del contrato, este valor tiene su base en el precio que oferta el INABIE en el pliego de condiciones de JEE dado.

Dado los resultados del estudio de costos del almuerzo escolar servido en el programa de alimentación escolar PAE 2022 se concluye con los siguientes:

Tabla 7

Resultados del costeo marzo 2022		
Descripción	Ración Primaria	Ración Secundaria
Costo Menú	32.77	41.86
Otros Costos y Gastos	10.98	11.89
Costo Total	43.75	53.75
Precio	43.00	45.00
Margen	-1.74%	-19.45%

7.1.RECOMENDACIONES

Dados los resultados del análisis y los dictámenes del Comité de Compras de la institución se procederá a realizar los siguientes ajustes en los precios de la ración de almuerzo del nivel primario y del nivel secundario
Tabla 8

Sugerencia de Precios con Nueva Base de Cálculo 2022		
Paramentos	Ración del nivel primario	Ración del nivel secundario
Margen Neto al Productor	23%	18%
Precio Sugerido	RD\$53.94	RD\$63.65
Aumento Requerido		
RD\$	RD\$10.94	RD\$18.65
%	25.44%	41.44%

Nota: los precios de las raciones alimenticias no incluyen el ITIBIS

Anexo 1. Menú Almuerzo Jornada Extendida 2019-2020

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN					
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN					
Menú Regionales de Educación 04 San Cristobal, 06 La Vega, 07- San Francisco de Macoris, 08- santiago, 09- Mao, 11- Puerto Plata, 14 Nagua, 16- Cotui y 17 Monte Plata					
ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2019-2020/2020-2021					
MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA					
DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA I	Arroz blanco /Habichuelas rojas guisadas/Muslo de pollo al caldero / Ensalada de zanahoria y vainita.	Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón) /Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Sardina con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tomate y pepino.	Arroz con maíz/Carne de res /Ensalada de repollo (sudado) y zanahoria.	Locrio de pollo/ Habichuelas rojas guisadas /Ensalada de tayota y zanahoria.
SEMANA II	Moro de habichuelas rojas/ Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate.	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz.	Mangú de plátano/Carne de res guisada con tomate, ají y cebolla/ Ensalada de tomate.	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Sardina con tomate, ají y cebolla.	Sancocho de guandules con carne de cerdo/Arroz blanco.
SEMANA III	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate.	Arroz con maíz/Sardinias con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tayota y vainita.	Moro de guandules / Muslo de pollo al caldero /repollo (sudado) y zanahoria.	Pastas alimenticias / Pechuga de pollo / Ensalada de tomate y pepino.	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz.
SEMANA IV	Moro de guandules/Carne de res guisada con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo revuelto con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Lentejas guisadas/Bacalao con tomate, ají y cebolla.	Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón)/Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Sancocho de habichuelas rojas con carne de pollo /Arroz blanco.
SEMANA V	Locrio de Sardinias , habichuelas rojas guisadas y Ensalada de tomate y pepino.	Moro de habichuelas rojas/Carne de pollo guisado con tomate, ají y cebolla /Ensalada de vainita y zanahoria rallada.	Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón)/Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo hervido con papa, zanahoria y verdura.	Asopao de pollo con vegetales.
Nota	1) Se puede usar brócoli, coliflor, remolacha y ensalada de aguacate cuando sea temporada de esta y en las regiones que hay en abundancia estos productos. 2) Los huevos los pueden hacerse tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados. 3) En la Regional 04 pueden consumir doplines en lugar de pastas alimenticias. 4) El Asopao de pollo con vegetales, puede ser intercambiado por el arroz con vegetales. 6) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, el mismo no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria.				

DIRECCIÓN DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN					
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN					
Regionales de Educación 10- Santo Domingo II y 15- Santo Domingo III con la Inclusión carne de conejo					
ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2019-2020/2020-2021					
MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA					
DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA I	Arroz blanco /Habichuelas rojas guisadas/Muslo de pollo al caldero / Ensalada de zanahoria y vainita.	Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón) /Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Sardina con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tomate y pepino.	Arroz con maíz/Carne de res /Ensalada de repollo (sudado) y zanahoria.	Locrio de pollo/ Habichuelas rojas guisadas /Ensalada de tayota y zanahoria.
SEMANA II	Moro de habichuelas rojas/ Pollo al caldero(muslo o pechuga) /Ensalada de tomate.	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz.	Mangú de plátano/Carne de res guisada con tomate, ají y cebolla/ Ensalada de tomate.	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Sardina con tomate, ají y cebolla	Sancocho de guandules con carne de cerdo/Arroz blanco.
SEMANA III	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate	Arroz con maíz/Sardinias con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tayota y vainita.	Moro de guandules / Muslo de pollo al caldero /repollo (sudado) y zanahoria.	Pastas alimenticias/ Masa de conejo/ Ensalada de tomate y pepino.	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz.
SEMANA IV	Moro de guandules/Carne de res guisada con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo revuelto con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Lentejas guisadas/Bacalao con tomate, ají y cebolla.	Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón)/Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Sancocho de habichuelas rojas con carne de pollo /Arroz blanco.
SEMANA V	Locrio de Sardinias , habichuelas rojas guisadas y Ensalada de tomate y pepino.	Moro de habichuelas rojas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de vainita y zanahoria rallada.	Locrio de masa de conejo / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de tayota y zanahoria.	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo hervido con papa, zanahoria y verdura.	Asopao de pollo con vegetales.
Nota	<p>1) En los Centros Educativos donde aún no se implementa el Proyecto de inclusión de la carne de conejo, el jueves de la 3era semana la carne a utilizar será pechuga de pollo y el miercoles de la 5ta semana la carne a utilizar será masa de cerdo.</p> <p>1) Se puede usar brócoli, coliflor, remolacha y ensalada de aguacate cuando sea temporada de esta y en las regiones que hay en abundancia estos productos.</p> <p>2) Los huevos los pueden hacer tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados.</p> <p>4) El Asopao de pollo con vegetales, puede ser intercambiado por el arroz con vegetales.</p> <p>5) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria.</p> <p>6) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, el mismo no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria.</p>				

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN					
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN					
Menú Regionales de Educación 01- Barahona, 02 San Juan, 03- Azua, 13- Montecristi y 18- Bahoruco					
ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2019-2020/2020-2021					
MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA					
DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA I	Arroz blanco /Habichuelas rojas guisadas/Muslo de pollo al caldero / Ensalada de zanahoria y vainita.	Arroz con vegetales(Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón) /Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Sardina con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tomate y pepino.	Arroz con maíz/Carne de res /Ensalada de repollo (sudado) y zanahoria.	Locrio de pollo/ Habichuelas rojas guisadas /Ensalada de tayota y zanahoria.
SEMANA II	Moro de habichuelas rojas/ Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate.	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz.	Moro de habichuelas negras/ Carne de res guisada con tomate, ají y cebolla. / Ensalada de zanahoria y vainita.	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Sardina con tomate, ají y cebolla.	Sancocho de guandules con carne de cerdo/Arroz blanco.
SEMANA III	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate.	Arroz con maíz/Sardinias con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tayota y vainita.	Moro de guandules / Muslo de pollo al caldero /repollo (sudado) y zanahoria.	Pastas alimenticias / Pechuga de pollo / Ensalada de tomate y pepino.	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz.
SEMANA IV	Moro de guandules/Carne de res guisada con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo revuelto con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Lentejas guisadas/Bacalao con tomate, ají y cebolla.	Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón)/Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Sancocho de habichuelas rojas con carne de pollo /Arroz blanco.
SEMANA V	Locrio de Sardinias , habichuelas rojas guisadas y Ensalada de tomate y pepino.	Moro de habichuelas rojas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de vainita y zanahoria rallada.	Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón)/Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo hervido con papa, zanahoria y verdura.	Asopao de pollo con vegetales.
Nota	1) Se puede usar brócoli, coliflor, remolacha y ensalada de aguacate cuando sea temporada de estas y en las regiones que hay en abundancia estos productos.				
	2) Puede cambiar 2 veces en el menú ciclico arroz por plátano.				
	3) Los huevos los pueden hacer tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados				
	4) Se puede cambiar dos veces en el menu ciclico arroz por trigo				
	5) Se pueden intercambiar una pasta alimenticia por Mangú de plátanos				
	6) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria.				

DIRECCIÓN DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN					
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN					
Menú Regionales de Educación 05 San Pedro de Macoris y 12-Higüey					
ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2019-2020/2020-2021					
MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA					
DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA I	Arroz blanco /Habichuelas rojas guisadas/Muslo de pollo al caldero / Ensalada de zanahoria y vainita.	Arroz con vegetales(Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón) /Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Dompling/Sardinas con tomate, ají y cebolla.	Arroz con maíz/Carne de res /Ensalada de repollo (sudado) y zanahoria.	Locrio de pollo/ Habichuelas rojas guisadas /Ensalada de tayota y zanahoria.
SEMANA II	Moro de habichuelas rojas/ Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate.	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz.	Mangú de plátano/Carne de res guisada con tomate, ají y cebolla/ Ensalada de tomate.	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Sardina con tomate, ají y cebolla.	Sancocho de guandules con carne de cerdo/Arroz blanco.
SEMANA III	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate.	Arroz con maíz/Pollo al caldero(muslo o pechuga) /Ensalada de tomate.	Moro de guandules / Muslo de pollo al caldero /repollo (sudado) y zanahoria.	Dompling/Sardinas con tomate, ají y cebolla.	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de zanahoria y maíz.
SEMANA IV	Moro de guandules/Carne de res guisada con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo revuelto con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Lentejas guisadas/Bacalao con tomate, ají y cebolla.	Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón)/Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Sancocho de habichuelas rojas con carne de pollo /Arroz blanco.
SEMANA V	Locrio de Sardinas , habichuelas rojas guisadas y Ensalada de tomate y pepino.	Moro de habichuelas rojas/Carne de pollo guisado con tomate, ají y cebolla /Ensalada de vainita y zanahoria rallada.	Arroz con vegetales (Vainita, zanahoria, petit pois, ají morrón)/Carne de cerdo guisada con tomate, ají y cebolla.	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo hervido con papa, zanahoria y verdura.	Asopao de pollo con vegetales.
Nota	<p>1) Se puede usar brócoli, coliflor, remolacha y ensalada de aguacate cuando sea temporada de esta y en las regiones que hay en abundancia estos productos.</p> <p>2) Los huevos los pueden hacerse tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados.</p> <p>3) En la Regional 05 y 12 pueden consumir domplines en lugar de pastas alimenticias.</p> <p>4) El Asopao de pollo con vegetales, puede ser intercambiado por el arroz con vegetales.</p> <p>6) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria.</p>				