



Gobierno de la
República Dominicana
Ministerio de Educación
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil
INABIE

INFORME DE COSTEO DEL MENÚ DE ALMUERZO ESCOLAR CON FRUTAS 2026-2027 Y 2027-2028

Dirección de Planificación y Desarrollo
Departamento de Formulación, Monitoreo y
Evaluación de Planes, Programas y
Proyectos

Febrero 2025

CONTENIDO

1. Introducción	2
2. Procedimiento General de Definición y Actualización de Costos	3
3. SOBRE LA ACTUALIZACIÓN DE LOS PRECIOS DE LAS RACIONES (ALMUERZO Y FRUTAS)	4
4. Construcción de Matrices de Costos	4
5. Costeo Inicial	4
5.1.1.1. Investigación de Información Clave	4
5.1.1.2. Visitas a Suplidores	4
5.1.1.3. Elaboración de Matriz de Costo	4
5.1.1.4. Revisión de Costos	5
5.1.1.5. Solicitud de esquema de costeo a suplidores	5
5.1.1.6. Comparación de costos de suplidores	5
5.1.1.7. Mesa de trabajo y Acuerdo de Esquema de Costeo con suplidores	6
5.1.1.8. Informe de Comparación de Costeo	6
5.1.1.9. Revisión de Matrices Formuladas	6
6. Actualización de Datos	6
6.1.1. Frecuencia de Actualización	6
6.1.2. Revisión de Costos de los MENÚS de la modalidad JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA	7
6.1.3. Uso de la Matriz de Costos	7
7. Consideraciones sobre Metodología General de Costeo	9
8. Costo Primo	10
8.1.1. Materiales	10
8.1.2. Mano de Obra Directa	10
9. Costos y Gastos Indirectos de Fabricación	11
10. Otros Gastos Indirectos	11
11. Otras consideraciones	11
12. Fuentes de Información	13
13. ANÁLISIS la MATRIZ de costeo FEBRERO	16
14. Los supuestos y notas explicativas:	17
15. Otras consideraciones sobre los gastos y costos indirectos en la producción de las raciones alimenticias. ...	19
16. Considerados	20
17. Conclusiones y Recomendaciones	21

1. INTRODUCCIÓN

El presente informe tiene como objetivo principal suministrar las informaciones necesarias de todos los elementos a tomar en cuenta para el análisis de los costos de producción de las raciones alimenticias servidas (almuerzo y frutas) Programa de Alimentación Escolar PAE.

Para ello la Dirección de Planificación y Desarrollo ha estandarizado varios modelos de matrices para la 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

A continuación, se presenta el listado de ingredientes utilizados para la elaboración de las diversas recetas y platos que conforman el menú de la modalidad de Jornada Escolar Extendida (almuerzo y frutas) del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para el año escolar 2026-2027.

Lista de ingredientes menú de almuerzo PAE		
1. Aceite de soya	22. Guandules Verdes	43. Perejil
2. Aceituna y alcaparra	23. Guineo Verde	44. Petit pois
3. Agua	24. Habichuelas negras	45. Plátano maduro
4. Ají Cúbanela	25. Habichuelas rojas	46. Plátano verde
5. Ají Morrón	26. Harina de maíz	47. Puerro
6. Ajo	27. Harina de trigo	48. Queso Mozzarella
7. Apio	28. Huevo	49. Sal
8. Arroz selecto	29. Leche	50. Salsa Bechamel
9. Arvejas	30. Lentejas	51. Sardinas
10. Auyama	31. Limón Agrio	52. Semilla de cilantro molida
11. Azúcar	32. Maicena	53. Tomate Bugalú
12. Carne de cerdo	33. Maíz Dulce	54. Tomate Ensalada
13. Carne de cerdo (filete)	34. Mantequilla	55. Tomillo
14. Carne de cerdo (molida)	35. Naranja agria	56. Vainitas
15. Carne de res	36. Nuez moscada	57. Verdura
16. Carne de pollo (muslo largo)	37. Orégano entero	58. Yautía amarilla
17. Carne de pollo (muslo corto)	38. Orégano molido	59. Yautía blanca
18. Cebolla	39. Pan Molido	60. Yautía morada
19. Cilantro Ancho	40. Papa	61. Yuca
20. Fajitas de pollo	41. Paprica	62. Zanahoria
21. Guandules secos	42. Pastas Alimenticias	

Fuente: Departamento de Nutrición 2025.

Cuadro 2

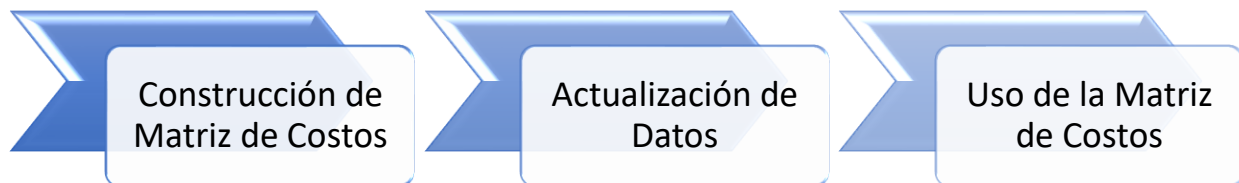
El siguiente cuadro se presenta el listado de ingredientes utilizados para la elaboración de las diversas recetas de frutas que contiene el almuerzo escolar correspondientes a la modalidad de Jornada Escolar Extendida del programa de alimentación escolar (PAE) para el año escolar 2026-2027.

Lista de frutas para el almuerzo del PAE
1. Fresa
2. Guineo
3. Lechosa
4. Mandarina
5. Mango
6. Melón
7. Piña
8. Pitahaya
9. Sandía

Fuente: Departamento de Nutrición.

2. PROCEDIMIENTO GENERAL DE DEFINICIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE COSTOS

El procedimiento de costeo utilizado está dividido 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 por partes los proveedores. Hay que señalar que desde la implementación de la modalidad Jornada Escolar Extendida (almuerzo y frutas). Se han realizados ajustes en la estructura de costeo.

3. SOBRE LA ACTUALIZACIÓN DE LOS PRECIOS DE LAS RACIONES (ALMUERZO Y FRUTAS)

En el caso de las solicitudes de actualización de los precios de las raciones de almuerzo y frutas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizadas por los proveedores de almuerzo. Esta será evaluada por parte del INABIE, siempre y cuando la institución cuente con la disponibilidad financiera para aplicar estos los ajustes por inflación, variación de los costos de producción, precios de energía eléctrica, precios de los combustibles, salarios mínimos, tasa de cambio, modificación de las políticas fiscales y tasa de interés.

4. CONSTRUCCIÓN DE MATRICES DE COSTOS

Para el diseño del informe de costeo de la ración de almuerzo y fruta escolar, se han elaborado dos matrices formuladas en Excel, las cuales 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. Dichas matrices han sido formuladas teniendo en cuenta los parámetros estandarizados del menú escolar suministrado por el departamento de nutrición.

5. COSTEO INICIAL

5.1.1.1. Investigación de Información Clave

Consiste en investigar sobre los antecedentes, estudios preliminares y estándares de la industria culinaria y de los ingredientes a analizar.

5.1.1.2. 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.

5.1.1.3. Elaboración de Matriz de Costo

Se recopilan todas las informaciones para estructurar las matrices formuladas 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.

5.1.1.4. 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.

5.1.1.5. Solicitud de esquema de costeo a suplidores

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

5.1.1.6. 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.

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

La Dirección Ejecutiva 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.

5.1.1.8. 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 costo 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.

5.1.1.9. 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.

6. 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 paso.

6.1.1. FRECUENCIA DE ACTUALIZACIÓN

Frecuencia de Actualización de Costos

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

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.

6.1.2. 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:

6.1.2.1. 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.

6.1.3. 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 proveedores.

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 para 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 del manual de Costeo.

Listado de Matrices Formuladas

Producto	Estado	Comentario
Programa de Alimentación Escolar		
Almuerzo de Jornada Extendida	Completa	Actualizada abril 2023
Pan y Galletas	Completa	Ultimo Costeo mayo 2023
Leche	Completa	Consolidada para UHT y Pasteurizada
PAE Rural	Completa	Actualizada enero 2023

Desglose 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.

7. CONSIDERACIONES SOBRE METODOLOGÍA GENERAL DE COSTEO

El esquema general de costos utilizados contempla los siguientes conceptos:

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

Conceptos en Esquema de Costeo por Producto

Productos	Pan y Galletas Leche	Almuerzo Jornada Extendida	PAE Rural
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.

8. COSTO PRIMO

8.1.1. 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.

8.1.2. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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, el modo de administración de las empresas, entre otros.

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

- Realización de matrices de costo separadas para MIPYMES.
- Uso de valores promedio en factores clave para reflejar un punto medio, por ejemplo, en costo de ingredientes de mercados mayoristas y minoristas.

Factores para 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.

12. 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

Contactos Clave (Organizaciones)

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

Fuentes Oficiales de Información

Información para 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 Rural
Precios de Productos Procesados de la Canasta Básica	PROCONSUMIDOR	Precios de Canasta Básica en supermercados grandes	Almuerzo Jornada Extendida PAE Rural
Proyección del tipo de Cambio (Tasa de dólar)	Ministerio De Economía, Planificación Y Desarrollo	Informes de Marco Macroeconómico	Leche
Salario Mínimo	Ministerio de Trabajo	Resolución Vigente de Salario Mínimo para Empresas No Sectorizadas	Leche 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	Leche 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	Leche Pan y Galletas

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 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

13. ANÁLISIS LA MATRIZ DE COSTEO FEBRERO

Como parte del proceso de la realización del estudio de costeo del menú de Jornada Escolar Extendida 2025, se elaboraron varias tablas estadísticas; las cuales presentan los resultados arrojados por dicho análisis. La primera tabla muestra la Información del recetario elaborado y actualizado por el Departamento de Nutrición para la modalidad Jornada Escolar Extendida.

Recetas vigentes de la modalidad Jornada Escolar Extendida (Almuerzo)

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
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

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
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, Ajíes 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

14. LOS SUPUESTOS Y NOTAS EXPLICATIVAS:

- 1) El análisis de precios de los ingredientes está basado en el recetario suministrado por el Departamento de Nutrición a la Dirección de Planificación y Desarrollo como punto de inicio del costeo de almuerzo-frutas.
- 2) El menú servido en la modalidad Jornada Escolar Extendida (almuerzo y fruta) está subdividido en semanas y regionalizado, por lo tanto, los precios de las raciones a costear pueden variar según la localidad y temporada.

- 3) La actualización de la tabla de precios de ingredientes se realiza en atención a los informes oficiales más recientes, disponibles y publicados en las páginas web de las diversas entidades estatales como son: Ministerio de Agricultura, MICM, Mercadom, Proconsumidor y páginas web de varios supermercados).
- 4) El precio por unidad de cada ración estimada en menú del PAE-JEE es el resultado de un promedio general de todos los platos, recetas e ingredientes utilizado en la preparación. Cabe señalar que los precios de producción pueden según la capacidad instalada de cada proveedor participantes en el PAE. Por lo tanto, las matrices utilizadas en el costeo simulan la preparación de una unidad.
- 5) Los precios considerados de los ingredientes son a precios mayoristas y minoristas para estimar el precio de producción raciones almuerzo y frutas.
- 6) Factor de precio para las carnes, para tomar en cuenta solo la parte comestible se calcula restando el 0.60.
- 7) Para cubrir las necesidades de requerimientos nutricionales en los niños de los centros educativos públicos donde es servido el almuerzo escolar el estándar de cantidad de gramos necesarios para la preparación de una ración de almuerzo es un niño entre 10 a 14 años.

15. OTRAS CONSIDERACIONES SOBRE LOS GASTOS Y COSTOS INDIRECTOS EN LA PRODUCCIÓN DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS.

Factor de ponderación de los precios de los ingredientes que componen las recetas y platos del almuerzo y las frutas.

Ingrediente	Precios	(%)
Base para determinación de los precios promedios del INABIE	Precios Minorista	40%
	Precios Mayorista	60%

Fuente: Cálculos del informe de costeo del menú de Jornada Escolar Extendida.

A 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.

Los costos del agua potable para uso de la elaboración del almuerzo- frutas

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

Evolución del precio del Botellón de Agua (5 galones)		
Precio del Agua	Enero 2022	Marzo 2024
Botellón	RD\$ 50	RD\$ 75

Fuente: Mercado al detalle.

16. CONSIDERADOS

En vista de los resultados obtenidos en el cálculo de los costos de producir una ración alimenticia de febrero 2025, se concluye lo siguiente:

Primero: Dado que los precios de los ingredientes que contiene el recetario del menú de la modalidad de Jornada Escolar Extendida (almuerzo y frutas) registraron incrementos, por tanto, para el precio minorista el aumento fue de 11.45% y para el precio mayorista el aumento fue de 9.99%.

Segundo: Dado los datos oficiales sobre la inflación acumulada en el año 2024 en alimentos y bebidas no alcohólica en la República Dominicana difundidos por el Banco Central esta fue 5.4% al cierre y que para el presente año fiscal 2025 se prevé una inflación proyectada de 5% al finalizar el cierre.

Tercero: Dado la comparativa los dos últimos estudios de costeo el primer estudio de septiembre del 2023 y este último de septiembre 2024 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 sus precios. Los insumos tales como costos de mano de obra y costos de energía eléctrica permanecieron invariante durante el referido periodo de estudio en vista que las resoluciones que tomamos para fijar precios de estos insumos no registraron cambios algunos.

Cuarto: Dado que el pliego de condiciones, para suministro de raciones alimenticias del almuerzo escolar y su distribución en los centros educativos públicos durante el período escolar 2023-2024. Se fijaron los precios únicos de raciones de almuerzo a RD \$60.41 y \$71.28 con ITBIS, adicionando el precio de ración de frutas a RD\$11.80 y RD\$13.92 con ITBIS, lo que representó un precio único de licitación a RD\$72.21 y RD\$85.20 con ITBIS.

Quinto: Dado que el pliego de condiciones del proceso licitatorio del almuerzo escolar del PAE señala que los proveedores participantes requieren de un margen neto de utilidad que les garantice el equilibrio económico de sus ofertas al momento de ejecución del contrato, este valor tiene su base en el precio de la ración de almuerzo-fruta que es fijado por el INABIE en el pliego de condiciones de la modalidad Jornada Escolar Extendida.

17. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se recomienda ajustar el precio de la ración de almuerzo- frutas en un diez (10%), visto lo anteriores considerandos a los fines de garantizar la calidad y cantidad de los servicios brindados en la modalidad de Jornada Escolar Extendida.

Finalmente, en la siguiente tabla se puede visualizar los resultados obtenidos del presente análisis:

Parámetros	Precios sin ITBIS	Precios con ITBIS
Margen neto al productor	35.00%	35.00%
Precio de ración de almuerzo sin frutas	RD\$66.45	RD\$78.41
Precio de ración de frutas	RD\$12.98	RD\$15.32
Precio sugerido de ración con frutas	RD\$79.43	RD\$93.73

Anexo 1. Menú Almuerzo Jornada Extendida 2026-2028

SEMANA I				
LUNES ALMUERZO	MARTES ALMUERZO	MIÉRCOLES ALMUERZO	JUEVES ALMUERZO	VIERNES ALMUERZO
Arroz con vegetales/ Carne de cerdo guisada / Ensalada de tomate y pepino (ver recetario)	Sancocho habichuela con muslo de pollo /Arroz blanco/ Ensalada de aguacate (ver recetario)	Arroz blanco / Lentejas guisadas / Huevos revueltos con tomates, ajíes y cebollas picadita / Ensalada de remolacha (ver recetario)	Locrio de sardina / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de repollo y maíz (ver recetario)	Puré de papa / Masa de res con cebolla y pimientos / Ensalada de pepino y zanahoria (ver recetario)
SEMANA II				
LUNES ALMUERZO	MARTES ALMUERZO	MIÉRCOLES ALMUERZO	JUEVES ALMUERZO	VIERNES ALMUERZO
Moro de guandules secos / Muslo de pollo guisado/Ensalada de brócoli y zanahoria (ver recetario)	Arroz blanco / Arvejas guisadas / Huevos hervidos con papa, zanahoria y cebolla picada / Ensalada de vainita y maíz / (ver recetario)	Sancocho criollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate / (ver recetario)	Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Carne de cerdo molida con vegetales /Ensalada de zanahoria y coliflor (ver recetario)	Mangú de plátano verde / Bacalao con ajíes, tomate y cebolla / Ensalada de pepino (ver recetario)
SEMANA III				
LUNES ALMUERZO	MARTES ALMUERZO	MIÉRCOLES ALMUERZO	JUEVES ALMUERZO	VIERNES ALMUERZO
Pastelón de plátano maduro con queso / Muslo de pollo homeado/ Ensalada de tomate y vainitas (ver recetario)	Moro de habichuelas negras / Sardina guisada/ Ensalada de zanahoria y repollo sudado (ver recetario)	Sancocho de guandules secos con filete de cerdo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (ver recetario)	Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevo hervidos con papa, zanahoria y cebolla picada / Ensalada de tomate (ver recetario)	Pasta alimenticia con fajitas de pollo en salsa de tomate / Ensalada de zanahoria y maíz (ver recetario)
SEMANA IV				
LUNES ALMUERZO	MARTES ALMUERZO	MIÉRCOLES ALMUERZO	JUEVES ALMUERZO	VIERNES ALMUERZO
Arroz con zanahoria y maíz / Masa de res con cebolla y pimientos / Ensalada de tomate y pepino (ver recetario)	Locrio de sardina / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de zanahoria y tayota (ver recetario)	Mangú de plátano verde/ Fajita de pollo con pimientos/ Ensalada de tomate y maíz (ver recetario)	Arroz blanco / Lentejas guisadas / Huevos revueltos con tomate, ajíes y cebolla picadita / Ensalada de zanahoria y vainitas (ver recetario)	Sancocho de habichuelas con muslo de pollo / Arroz blanco/ Ensalada de aguacate (ver recetario)
SEMANA V				
LUNES ALMUERZO	MARTES ALMUERZO	MIÉRCOLES ALMUERZO	JUEVES ALMUERZO	VIERNES ALMUERZO
Moro de habichuelas rojas / Muslo de pollo al caldero / Ensalada de brócoli (ver recetario)	Sancocho de guandules secos con filete de cerdo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (ver recetario)	Pasta alimenticia con fajitas de pollo en salsa de tomate / Ensalada de zanahoria y maíz (ver recetario)	Arroz con maíz / Sardina guisada/ Ensalada de pepino y tomate (ver recetario)	Arroz blanco/Habichuelas Blancas guisadas / Huevos revueltos con tomate , ajíes y cebolla picadita / Ensalada de zanahoria y repollo sudado (ver recetario)

- 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 pueden hacerse tipo ensalada o revueltos, de acuerdo a como sean mejor aceptados.
- 3) En las Regionales 05 y 12 pueden consumir domplines en lugar de pastas alimenticias.
- 4) Las pastas alimenticias pueden ser sustituidas por domplines o bollos de harina de maíz, de acuerdo a como sean mejor aceptado en el Centro Educativo.
- 5) Las preparaciones que contengan sardina, pueden ser intercambiadas por el Locrio de sardina, conservando sus acompañantes (leguminosas guisadas y las ensaladas, si corresponde).
- 6) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria. El bacalao puede ser sustituido por tuna.
- 7) Los muslos de pollo pueden ser sustituidos por pechuga de pollo. La cocción al caldero puede ser sustituida por guisada o al horno.
- 8) El puré de papa se puede sustituir por puré de yuca o yautía.
- 9) El pastelón de plátano maduro se puede cambiar por pastelón de yuca o papa.
- 10) En caso de no poseer horno puede sustituir el pastelón por puré de yuca o papa, mangú de plátano maduro o plátano verde.
- 11) Los proveedores que poseen horno deben entregar los pastelones cuando lo indique el menú.
- 12) En caso de presentar alguna eventualidad, favor notificar al correo nutricion@inabie.gob.do.
- 13) El INABIE puede introducir nuevas recetas y combinaciones de platos , sin alterar la estructura de costos del presente menú cíclico de estas Regionales de Educación.