



Universidad Autónoma de Santo Domingo

PRIMADA DE AMÉRICA/Fundada el 28 de octubre del 1538

Centro San Juan de la Maguana

**PRESUPUESTO GENERAL: MENSUAL Y ANUAL PARA OPERAR A
TODA CAPACIDAD EL COMEDOR DE LA UASD CENTRO SAN JUAN
DE LA MAGUANA**

ELABORADOR POR:

Mtro. Pablo Encarnación de la Rosa

Coordinador Unidad de Bienestar Estudiantil

COORDINACIÓN GENERAL:

Dr. Carlos Manuel Sánchez De Óleo

Director UASD Centro San Juan de la Maguana.

San Juan de la Maguana, Rep. Dominicana.
25 de septiembre del 2019.

1. Antecedentes

La UASD inició sus labores en San Juan de la Maguana en el último trimestre del año 1996, en instalaciones dispersas, prestadas por la sociedad de San Juan de la Maguana. A partir del año 2011, logra mudar todas sus operaciones a nuevas y modernas instalaciones, en las que cuenta con los más importantes servicios para el proceso de enseñanza-aprendizaje, incluyendo un área de cocina/comedor con capacidad para 164 comensales, distribuidos en 41 mesas.

Si tomamos en cuenta que cada persona se toma aproximadamente 15 minutos comiendo, se puede decir que hay garantizadas 1968 plazas para que estudiantes se sienten a consumir sus alimentos desde las 11 de la mañana que se inicia el servicio y, hasta las 2 de la tarde cuando concluye.

Es preciso reconocer que hoy día, gracias a la coordinación que por mediación de la diputada Lucia Medina se ha llevado a cabo entre la UASD y Comedores Económicos en San Juan de la Maguana, esta unidad se encuentra funcionando los días jueves, viernes y sábado, brindando atenciones a un promedio de 1130 estudiantes, personal administrativo y docentes de la academia.

Dados los resultados favorables que se evidencian de los servicios que actualmente reciben los/as estudiantes en el comedor, es el interés de las actuales autoridades de la UASD Centro San Juan de la Maguana, encabezadas por el Dr. Carlos Manuel Sánchez De Óleo, poner en funcionamiento dicho comedor, de lunes a sábado, garantizando de ese modo el acceso igualitario a la alimentación de calidad y oportuna, a todos quienes asisten a cursar su carrera en la UASD Centro San Juan, y con ello mejorar las oportunidades de aprendizaje.

2. Justificación

En la UASD Centro San Juan de la Maguana, al semestre 2019-20, más de 14,500 personas cursan sus estudios superiores, en alguna de las 18 carreras que aquí se imparten.

Esa población, en su casi totalidad es de escasos recursos económicos y más del 60% proviene de zonas rurales distantes del centro de estudios, lo cual dificulta que puedan

ir a comer a sus respectivos hogares, sin que ello los sustraiga del normal desarrollo de la clase o les eleve significativamente el costo de sus estudios.

Vale destacar que los pocos espacios de venta de comida que funcionan alrededor de la universidad Centro San Juan de la Maguana, implican cruzar la peligrosa carretera Sánchez y el costo a que venden sus servicios, muchas veces sobre pasa la capacidad de pago de la mayoría de estudiantes uasdianos en San Juan.

Lo anterior, justifica la aspiración de que el comedor de la UASD funcione a toda capacidad (de lunes a sábado), bajo la dirección de la propia universidad, garantizando así la permanencia del servicio y alimentación (almuerzo) a los/as estudiantes, en las proporciones que se detalla en este documento.

3. Objetivos

a. General

- Contribuir a mejorar la calidad de vida, las condiciones socioeconómicas y de los/as estudiantes de la UASD Centro San Juan de la Maguana, a partir del semestre 2019-20.

b. Específicos

- Proveer servicios de alimentación de manera igualitaria a los/as estudiantes de la UASD Centro San Juan, desde el lunes hasta el sábado.
- Reducir el costo de cursar una carrera universitaria en la UASD Centro San Juan de la Maguana.
- Prevenir riesgos por desplazamiento de los/as estudiantes a buscar alimentación fuera de las instalaciones de la UASD Centro San Juan.

4. Determinación de la demanda/platos a servir por día:

Como se ha indicado antes, en la actualidad y desde el semestre 2019-10, el centro brinda servicios de comida a través de Comedores Económicos en San Juan, los días jueves, viernes y sábado.

De acuerdo con datos extraídos de la distribución de asistencia estudiantil diaria, cada uno de los días indicados (jueves, viernes y sábado), el centro recibe en promedio 5,333 estudiantes, y de ese total, según datos suministrados por el oferente (Comedores Económicos), también en promedio, 983 personas asisten a adquirir allí servicios de alimentación, entre los cuales se incluyen personal administrativo y docentes (ver tabla 1: determinación de asistencia estudiantil y cantidad de servicios vendidos de jueves a viernes).

Tabla 1:

Determinación de asistencia estudiantil y demanda de servicios alimentarios en el comedor de la UASD Centro San Juan de la Maguana, de jueves a sábado

Días de servicios	Asistencia estudiantil	Cantidad de platos vendidos	% de estudiantes que adquieren los servicios por día
Jueves	4500	800	18%
Viernes	6,000	1700	28 %
Sábados	5,500	1500	27 %

Tabla 2:

Determinación de asistencia estudiantil y demanda de servicios alimentarios en el comedor de la UASD Centro San Juan de la Maguana, de lunes a miércoles

Días de servicios	Asistencia estudiantil	Cantidad de platos vendidos	% de estudiantes que adquieren los servicios por día
Lunes	3,100	527	17%
Martes	3,800	646	17 %
Miércoles	4,200	714	17 %

5. Demanda proyectada

Para proyectar la demanda de servicios/platos despachados de lunes a miércoles, se ha tomado en consideración el consumo del día jueves, por ser el más cercano en cantidad de asistencia, al resto de los días de la semana (días anteriores al jueves: de lunes a miércoles).

No obstante, se ha optado por aplicar solo un 17% de demanda para los citados días (de lunes a miércoles), pues a pesar de ser el jueves el más cercano y con una demanda del 18%, hay que saber que en la medida que se acerca el fin de semana, la afluencia de población estudiantil externa a la ciudad de San Juan es mayor y, por lo tanto, la demanda va aumentando, como se puede evidenciar en la tabla 2: Determinación de asistencia estudiantil y demanda de servicios alimentarios en el comedor de la UASD Centro San .

6. Determinación del precio

Sería lo ideal que el servicio alimenticio a los/as estudiantes se le brindara de manera gratuita, lo cual se corresponde con los niveles de pobreza de un porcentaje importante de la población estudiantil local, como se ha indicado en los apartados de justificación y antecedentes.

Sin embargo, las mismas condiciones socioeconómicas y tomando en cuenta que la UASD no tiene un fin lucrativo y que la UASD en la sede despacha igual servicio alimenticio a un precio simbólico de RD\$5.00, se ha optado por brindar el servicio al mismo precio que la UASD sede. Lo cual, además, constituye un ejercicio de trato igual a los/as iguales.

En adición a lo antes expuestos, se ha optado por que los/as estudiantes aporten la cantidad indicado por servicio de comida, para asegurar una mayor valoración del servicio, pues es bien sabido que suele infravalorarse un servicio que se otorga totalmente gratis. No hay que perder de vista también, que el ingreso obtenido posibilitará la sostenibilidad de esta iniciativa alimentaria para la población estudiantil de la UASD.

7. Presupuesto para la operación de comedor

Antes de hacer referencia a la inversión diaria, mensual y anual para poner en funcionamiento a toda capacidad el comedor de la UASD Centro San Juan de la Maguan, es importante destacar que dicho centro cuenta con todas las herramientas e instalaciones requeridas para la elaboración de los alimentos a que se refiere esta propuesta.

Sin embargo, será necesario contratar al personal que laborará en el comedor de la UASD, como un factor de costo, en sus diferentes actividades, por lo que se incluyen en la tabla 3 (presupuesto general anexa).

Dicho lo anterior, es de destacar que la inversión general para brindar servicios alimentarios a los estudiantes de la UASD por un año, equivale a RD\$20,634,336.00, lo es igual a decir RD\$1,719,528.00 pesos al mes y RD\$66,135.69 pesos al día de lunes a sábado.

Del monto general (RD\$20,634,336.00 anual), el 21.98%, es decir, RD\$4,536,000.00 corresponden al pago de personal y el restante 78.02% (RD\$16,098,336.00) pertenecen a los insumos necesarios para la elaboración de los alimentos.

8. Recuperación de la inversión

La recuperación de la inversión estará dada por el beneficio que recibirán la población universitaria.

Pues el monto simbólico que como se ha indicado antes pagará los estudiantes, apenas se recaudaran RD\$4,750.00 pesos diarios, que, multiplicados por 26 días laborables, alcanzará a los RD\$123,500.00, cantidad que sugerimos sea usada para la compra de detergentes y otros insumos de higienización del área del comedor. Además de la compra de servilletas, cucharas, platos, agua y vasos.

A propósito de lo anterior y para reducir los efectos medioambientales que pudiera producir la puesta en funcionamiento del comedor, se recomienda la compra de platos y vasos reusables.

9. Mecanismo de control

Contemplar aquí un desglose de los servicios que se van a brindar a los las estudiantes.
Tipo de comida y su composición.

Mediante acuerdo con la dirección de salud, incorporar los servicios de supervisión 2 veces al mes, aleatoriamente y sin previo aviso. Además, una persona de la UASD deberá hacer supervisión permanente.

10. Anexos

Presupuesto General anual y por mes para la puesta en funcionamiento de lunes a sábado del Comedor de la UASD Centro San Juan de la Maguana

Presupuesto General anual y por mes para la puesta en funcionamiento a toda capacidad del Comedor de la UASD Centro San Juan de la Maguana Septiembre del 2019

Factores que generan costos para brindar servicios de alimentación a estudiantes de la UASD Centro San Juan de la Maguana

Factores		Cantidad	Forma de pago	Costos unitarios	Importe mensual	Importe Anual por producto
Factores	Características					
Personal requerido	Encargado/a de cocina	1	Mensual	\$ 50,000.00	\$ 50,000.00	600,000.00
	Técnico en mantenimiento de equipos de cocina	1		\$ 20,000.00	\$ 20,000.00	240,000.00
	Cocineras/os	4		\$ 25,000.00	\$ 100,000.00	1,200,000.00
	Servicio de comida	4		\$ 22,000.00	\$ 88,000.00	1,056,000.00
	Limpieza	6		\$ 20,000.00	\$ 120,000.00	1,440,000.00
Total personal					\$ 378,000.00	4,536,000.00
Gas licuado (glp) galones al mes		650	26 días al mes	\$ 94.00	\$ 61,100.00	733,200.00
Insumos para preparar alimentos de lunes a sábado (incluye un menú diferente cada día, con base en arroz, ensaladas: hervida, tipo rusa, de pastas, carnes, berenjenas, arenque y bacalao).	Libs. arroz	8300		\$ 23.00	\$ 190,900.00	2,290,800.00
	Habichuelas	2500		\$ 40.00	\$ 100,000.00	1,200,000.00
	Carne de pollo	2700	12 días al mes	\$ 66.00	\$ 178,200.00	2,138,400.00
	Carne de Cerdo	390	2 días al mes	\$ 90.00	\$ 35,100.00	421,200.00
	Libs. carne de res	390		\$ 85.00	\$ 33,150.00	397,800.00
	Cajas de arenque	36	5 días al mes	\$ 1,380.00	\$ 49,680.00	596,160.00
	Cajas de bacalao	17	3 días al mes	\$ 7,351.00	\$ 124,967.00	1,499,604.00
	Lib. codito	350	5 días al mes. Ensalada de pastas	\$ 24.30	\$ 8,505.00	102,060.00

Lib. codito	190	3 días al mes	\$ 24.30	\$ 4,617.00	55,404.00
Quintales de Berengena	9	3 días al mes	\$ 2,000.00	\$ 18,000.00	216,000.00
Tomates (condimentos)	26	26 días del mes	\$ 500.00	\$ 13,000.00	156,000.00
Paquetes de apio	150		\$ 75.00	\$ 11,250.00	135,000.00
Paquetes de cilantro	150	26 días al mes	\$ 80.00	\$ 12,000.00	144,000.00
Libs. de ajies	150		\$ 65.00	\$ 9,750.00	117,000.00
Libs. de ajies morrón	50		\$ 80.00	\$ 4,000.00	48,000.00
Repollos	110	10 días al mes	\$ 110.00	\$ 12,100.00	145,200.00
Libs. De zanahorias	600	21 día al mes ensaladas rusa y hervidas	\$52.00	\$ 31,200.00	374,400.00
Remolachas	210		\$52.00	\$ 10,920.00	131,040.00
Tayota	2000		\$12.00	\$ 24,000.00	288,000.00
Sacos de papa	45		\$3,500.00	\$ 157,500.00	1,890,000.00
Cajas de sopitas	48	26 días al mes	\$250.00	\$ 12,000.00	144,000.00
Cajas de ajo	26		\$2,588.00	\$ 67,288.00	807,456.00
Cajas zazón líquido.	26		\$824.00	\$ 21,424.00	257,088.00
Quintales de cebolla	6.5		\$5,000.00	\$ 32,500.00	390,000.00
Cajas gls. aceite	32		\$1,280.00	\$ 40,960.00	491,520.00
Cajas de vinagre de 4 gls.	26		\$468.00	\$ 12,168.00	146,016.00
Cajas de 4 latas de salsa	26		\$1,560.00	\$ 40,560.00	486,720.00
Quintales de sal	5.2		\$700.00	\$ 3,640.00	43,680.00
Quintal de azucar	1		\$2,815.00	\$ 2,815.00	33,780.00
Tarros de pimienta	5		\$162.00	\$ 810.00	9,720.00
Tarros de Mayonesa	9		\$1,936.00	\$ 17,424.00	209,088.00
Sub total rubros para preparar alimentos				1,341,528.00	16,098,336.00
Total general (personal y rubros para preparar alimentos				\$ 1,719,528.00	20,634,336.00