

**INSTITUTO DE ESTABILIZACIÓN DE PRECIOS
(INESPRE)**

INFORME DE ESTUDIOS PREVIOS

**"CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALMUERZO EMPRESARIAL POR UN
PERIODO DE SEIS (6) MESES".**

Contratación Simplificada

90101802 – Servicios de Comidas a Domicilio

90100000 – Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y Bebidas)

**Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
septiembre, 2026**



Introducción

En cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley núm. 47-25 sobre Contrataciones Públicas y su normativa de aplicación, el presente Informe de Estudios Previos tiene como finalidad sustentar la necesidad, conveniencia y viabilidad de la contratación del servicio de almuerzo empresarial para los servidores del Instituto de Estabilización de Precios (INESPRE), por un período de seis (6) meses, procurando garantizar una prestación eficiente, oportuna y acorde con las necesidades institucionales.

La contratación del servicio de almuerzo empresarial permitirá atender la necesidad de alimentación de los servidores durante su jornada laboral, mediante un servicio que cumpla con condiciones adecuadas de calidad, higiene, inocuidad, preparación, conservación y entrega de los alimentos, contribuyendo al bienestar de los colaboradores y al adecuado desarrollo de las actividades institucionales.

1. Objeto y tipo de Contratación

El presente proceso tiene por objeto la contratación del servicio de almuerzo empresarial para los servidores del Instituto de Estabilización de Precios (INESPRE), por un período de seis (6) meses, incluyendo la preparación, empaque, suministro y entrega de los alimentos en las instalaciones institucionales, de conformidad con las especificaciones y condiciones establecidas por la institución.

La contratación será realizada mediante el procedimiento de Contratación Simplificada de Servicios, de conformidad con los umbrales y las disposiciones establecidas en la Ley núm. 47-25 sobre Contrataciones Públicas y su normativa de aplicación.

El servicio estará orientado a satisfacer la necesidad institucional de alimentación durante la jornada laboral, garantizando condiciones adecuadas de calidad, higiene, inocuidad, presentación, conservación y oportunidad en la entrega.

2. Justificación de la Necesidad

El Instituto de Estabilización de Precios (INESPRE), en el desarrollo de sus funciones institucionales, requiere garantizar condiciones adecuadas que contribuyan al bienestar de sus servidores durante la jornada laboral.

En ese sentido, surge la necesidad de contratar un proveedor especializado en la prestación de servicios de alimentación empresarial, que cuente con la capacidad técnica, operativa y legal necesaria para preparar, suministrar, empacar, transportar y entregar los almuerzos requeridos por la institución, bajo condiciones adecuadas de calidad, higiene, inocuidad y oportunidad.

La contratación permitirá disponer de un servicio organizado y continuo durante un período de seis (6) meses, atendiendo la demanda estimada de almuerzos de los servidores a los que se le asigne este servicio durante su jornada laboral.

Asimismo, la contratación de un proveedor especializado permitirá que la institución no tenga que asumir directamente las actividades relacionadas con la

adquisición de insumos, preparación, manipulación, conservación, transporte y distribución de los alimentos, aprovechando la capacidad instalada y experiencia de empresas dedicadas a este tipo de servicios.

La necesidad de realizar esta contratación se fundamenta, además, en la conveniencia de contar con un proveedor que pueda garantizar la continuidad del servicio, el cumplimiento de las condiciones sanitarias aplicables, la calidad de los alimentos y la entrega oportuna en las instalaciones del INESPRES.

3. Descripción del servicio Requerido.

A continuación, se detalla el servicio requerido para atender las necesidades institucionales durante el período estimado de contratación:

Insumo Requerido		Cantidad	Presentación
Servicio de Almuerzo Institucional	Almuerzo Básico	6,570	Menú básico – 1,095 unidades mensuales por 6 meses compuesto por: - Proteína (Pollo, res o pescado). - Acompañamiento (Arroz, frijoles, víveres, pastas, lasaña o pastelón). - Ensalada fresca o cocida.
	Almuerzo Ejecutivo	2,514	Menú Ejecutivo – 419 unidades mensuales por 6 meses compuesto por: - Proteína premium (Filete de res, pescado gourmet, bacalao, pechuga rellena). - Acompañamiento: (Vegetales, papas, arroz o legumbres). - Ensalada Gourmet. - Postre Individual - Bebida natural
Total Estimado		9,084	Servicio de almuerzo empresarial empacado por seis (6) meses.

Las cantidades indicadas son estimadas y responden a la demanda proyectada para el período de contratación. El consumo efectivo estará sujeto a las necesidades reales de la institución y a las condiciones establecidas en los documentos contractuales.

El proveedor deberá garantizar que los alimentos sean preparados, manipulados, empacados, conservados, transportados y entregados bajo condiciones adecuadas de higiene e inocuidad, así como cumplir con las disposiciones sanitarias aplicables.

4. Requisitos Técnicos

Para garantizar la adecuada prestación del servicio de almuerzo empresarial, los oferentes deberán demostrar que cuentan con la capacidad técnica, operativa y logística necesaria para cumplir con las condiciones establecidas por la institución.

Como requisitos técnicos mínimos, el proveedor deberá:

- Contar con experiencia en la prestación de servicios de alimentación empresarial o servicios similares.
- Disponer de instalaciones, equipos y personal capacitado para la preparación, manipulación y conservación de alimentos.
- Cumplir con las normas de higiene, inocuidad y seguridad alimentaria establecidas por las autoridades competentes.
- Garantizar que los alimentos sean preparados con ingredientes de calidad y bajo condiciones sanitarias adecuadas.
- Contar con los medios de transporte necesarios para asegurar la entrega oportuna de los almuerzos en las instalaciones del INESPRE.
- Garantizar el suministro de las cantidades requeridas durante toda la vigencia del contrato, conforme a las solicitudes de la institución.
- Cumplir con la elaboración, presentación y características de los menús básicos y ejecutivos establecidos en las especificaciones técnicas.
- Mantener la calidad, temperatura y condiciones de conservación de los alimentos hasta el momento de su entrega.
- Cumplir con los horarios, frecuencia y lugar de entrega establecidos por la institución.

5. Criterios de Evaluación de Ofertas

Las propuestas serán evaluadas de conformidad con los criterios y ponderaciones establecidos en el pliego de condiciones. Para los aspectos legales y financieros se aplicará la metodología **Cumple/No Cumple**, mientras que los aspectos técnicos serán evaluados mediante metodología combinada **Puntaje / Cumple/No Cumple**, de acuerdo con los criterios y ponderaciones definidos para tales fines.

Únicamente las ofertas que cumplan con los requisitos legales y financieros establecidos y que alcancen la puntuación técnica mínima requerida, cuando corresponda, serán consideradas para la evaluación económica.

La evaluación económica se realizará mediante la comparación de los precios ofertados por los oferentes cuyas propuestas hayan resultado técnicamente habilitadas, conforme a la metodología establecida en el pliego de condiciones.

La adjudicación será otorgada al oferente que, habiendo cumplido con los requisitos legales y financieros establecidos, alcance el mayor puntaje en la evaluación técnica y presente la oferta económica más conveniente, conforme a la metodología combinada y a las ponderaciones establecidas en el pliego de condiciones, siempre que su oferta se encuentre dentro de la disponibilidad presupuestaria asignada para el presente proceso.

La selección de la oferta más conveniente se realizará considerando de manera integral los resultados de las evaluaciones legal, financiera, técnica y económica, garantizando que la propuesta adjudicada responda adecuadamente a las necesidades institucionales y ofrezca una relación favorable entre calidad, condiciones del servicio y precio.

6. Estudio de Mercado y Presupuesto Estimado

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de contrataciones públicas, se elaboró el correspondiente estudio de mercado a partir de tres fuentes de verificación: el histórico de precios institucionales, las cotizaciones solicitadas a proveedores del rubro inscritos en el Registro de Proveedores del Estado (RPE) y la consulta de antecedentes en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP).

Como parte de esta evaluación, se realizó un análisis comparativo con procesos similares adjudicados por otras entidades, identificándose las contrataciones realizadas por el Consejo Nacional de Zonas Francas, de fecha 06/06/2024, por un monto de RD\$5,250,000.00, y por la Gobernación Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte, de fecha 01/04/2026, por un monto de RD\$3,847,102.00, tomando en cuenta que ambos valores corresponden a contrataciones puntuales o con un tiempo mínimo de ejecución.

En contraste con dichos antecedentes, en el presente proceso se evaluaron dos cotizaciones: la Oferta 1, que presenta un monto total de RD\$4,422,050.00, y la Oferta 2, que presenta un monto total de RD\$4,424,400.00.

Al analizar los precios unitarios resultantes de las contrataciones tomadas como referencia, frente a los volúmenes y la cobertura requeridos en la presente convocatoria, se evidencia la razonabilidad financiera de las ofertas evaluadas, en relación con los precios de mercado vigentes.



Item	Código	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Monto RD\$
1	90101802 90100000	Contratación de Servicio de Almuerzo Empresarial por un periodo de seis (6) meses	Unidad	6,570	402.25	2,642,782.50
2	90101802 90100000	Contratación de Servicio de Almuerzo Empresarial por un periodo de seis (6) meses	Unidad	2,514	738.75	1,857,217.50
Total						4,500,000.00

En virtud de lo anterior, se considera que existe una oferta suficiente en el mercado para atender la necesidad institucional, lo que permite desarrollar el procedimiento bajo condiciones que favorezcan la competencia, la participación de potenciales oferentes y la obtención de una relación adecuada entre calidad y precio.

7. Análisis de Riesgos

Con el propósito de identificar los eventos que puedan afectar la correcta ejecución del contrato, se realizó un análisis de los principales riesgos asociados a la presente contratación, así como las medidas de mitigación correspondientes.

Riesgo	Probabilidad	Impacto	Medida de Mitigación
Retraso en la entrega de los almuerzos.	Media	Alto	Establecer horarios de entrega, supervisión permanente y penalidades por incumplimiento.
Entrega de alimentos que no cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad.	Baja	Alto	Exigir el cumplimiento de las normas sanitarias y realizar controles de calidad durante la ejecución del contrato.
Incumplimiento en las cantidades requeridas.	Media	Alto	Verificación diaria de las entregas y control de recepción por parte de la institución.
Interrupción del servicio por causas operativas del proveedor.	Baja	Alto	Solicitar al proveedor un plan de contingencia que garantice la continuidad del servicio.
Variación en la demanda institucional.	Media	Medio	Establecer cantidades estimadas y mecanismos de ajuste conforme a las necesidades institucionales.

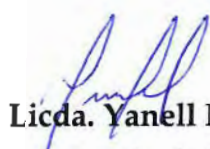
8. Conclusión y Recomendación

Como resultado del presente Estudio Previo, se determinó la necesidad institucional de contratar el servicio de almuerzo empresarial para los servidores del Instituto de Estabilización de Precios (INESPRE), por un período de seis (6) meses, con el propósito de garantizar la disponibilidad de una alternativa de alimentación durante la jornada laboral, bajo condiciones adecuadas de calidad, higiene, inocuidad, oportunidad y continuidad.

Asimismo, a partir del análisis realizado, se determinó la viabilidad de la contratación, evidenciándose la existencia de una pluralidad de proveedores en el mercado con capacidad para prestar el servicio requerido y atender las condiciones y cantidades estimadas por la institución.

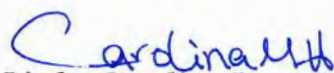
En virtud de lo anterior, se recomienda formalmente al Comité de Contrataciones Públicas, autorizar el inicio del procedimiento correspondiente para la contratación del servicio de almuerzo empresarial, de conformidad con las necesidades institucionales identificadas, el monto estimado determinado a partir de la investigación de mercado y la disponibilidad presupuestaria correspondiente.

La contratación se encuentra orientada a contribuir al bienestar de los servidores y al adecuado desarrollo de las actividades institucionales, y deberá ejecutarse en estricto apego a las disposiciones establecidas en la Ley núm. 47-25 sobre Contrataciones Públicas, su Reglamento de Aplicación y demás normativa vigente del Sistema Nacional de Contrataciones Públicas de la República Dominicana.



Licda. Yanell Macario

Encargada de Evaluación de Desempeño y Capacitación



Licda. Carolina Irene Méndez Heredia

Encargada Div. De Contabilidad



Licda. Rosa Trinidad Correa

Analista Legal