

Estudio previo para contratación de servicios de catering para la realización de actividades institucionales del Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (MESCYT) y sus dependencias operativas a requerimiento por desmonte.	
Institución contratante	Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (MESCYT)
Unidad requirente	Dirección Administrativa/ Departamento de protocolo y eventos.
Código proceso	MESCYT-CCC-CP-2026-0012
Código UNSPSC	90101603- Servicios de cáterin, Familia 90100000 – Restaurantes y catering.
Objeto de la contratación	Contratación de servicios de catering para la realización de actividades institucionales del Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (MESCYT) y sus dependencias operativas, a requerimiento por desmonte.
Fecha de elaboración	20 de agosto de 2026

El presente Estudio Previo se elabora como instrumento de planificación para sustentar la contratación de servicios de catering, almuerzos y refrigerios requeridos para la realización de actividades institucionales del Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (MESCYT). El servicio será ejecutado conforme a las necesidades que surjan durante la vigencia contractual, procurando condiciones adecuadas de higiene, inocuidad, conservación, presentación, puntualidad y capacidad logística.

SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 Situación actual

El MESCYT desarrolla de manera continua reuniones, jornadas de trabajo, foros, talleres, encuentros, actividades académicas, institucionales y de coordinación que requieren servicios de alimentación para participantes, invitados, servidores públicos y representantes de los distintos sectores vinculados a sus funciones.

La diversidad, frecuencia y naturaleza de estas actividades generan la necesidad de disponer de un servicio de catering con capacidad para preparar, conservar, transportar, entregar y, cuando corresponda, montar alimentos y bebidas de forma oportuna y bajo condiciones sanitarias adecuadas.

En consecuencia, se requiere contar con proveedores que posean instalaciones apropiadas para la preparación de alimentos, capacidad logística y operativa, experiencia comprobable y recursos suficientes para responder a los requerimientos institucionales, incluyendo la posibilidad de atender actividades simultáneas.

1.2 Justificación de la contratación

La contratación se justifica en la necesidad de garantizar la disponibilidad oportuna de refrigerios, almuerzos y demás modalidades de catering requeridas para el adecuado desarrollo de las actividades del MESCYT. La prestación mediante contrato a requerimiento por desmonte permite solicitar únicamente

PD
Jmg
DNCV

los servicios efectivamente necesarios, conforme a la programación institucional y dentro del monto máximo contratado.

La contratación permitirá, entre otros aspectos:

- Atender actividades, eventos, jornadas y reuniones institucionales conforme a requerimientos específicos.
- Disponer de refrigerios sencillos preempacados, refrigerios bandejados, refrigerios ejecutivos, almuerzos preempacados, almuerzos tipo buffet y estaciones líquidas, según corresponda.
- Garantizar condiciones adecuadas de preparación, empaque, transporte, conservación y entrega de alimentos.
- Contar con personal operativo y de apoyo, incluyendo camareros cuando la naturaleza de la actividad lo requiera.
- Favorecer una respuesta logística adecuada ante requerimientos simultáneos o de distinta magnitud.
- Verificar la calidad y conformidad de cada servicio antes de su pago.

1.3 Vinculación con la planificación institucional

La necesidad se encuentra directamente vinculada con la realización de las actividades oficiales, académicas, institucionales, administrativas y protocolares desarrolladas, organizadas o coordinadas por el MESCYT, así como con los requerimientos de alimentación y atención que se generan durante su ejecución.

La contratación permitirá disponer oportunamente de servicios de catering para atender reuniones, actos, talleres, conferencias, foros, jornadas, recepciones, visitas institucionales y demás actividades que se desarrollen durante el período de ejecución, conforme a las necesidades y características particulares de cada actividad.

Asimismo, la contratación se encuentra prevista en el Plan Anual de Compras (PAC) correspondiente al tercer trimestre del año 2026 bajo Código UNSPSC 90101603- Servicios de cáterin.

SECCIÓN 2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

2.1 Objeto

El objeto consiste en la contratación de servicios de preparación, suministro y entrega de catering, almuerzos y refrigerios para las actividades institucionales del MESCYT, bajo modalidad a requerimiento.

El servicio comprenderá la preparación, empaque, conservación, transporte, entrega y montaje cuando aplique, conforme a las solicitudes emitidas por la institución.

Los servicios estarán destinados a atender las distintas actividades oficiales, académicas, administrativas, institucionales y protocolares desarrolladas, organizadas o coordinadas por el Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (MESCYT), incluyendo actividades realizadas con universidades e Instituciones de Educación Superior (IES); visitas y reuniones institucionales; actos de entrega de becas y reconocimientos; congresos, conferencias, seminarios, foros, talleres y jornadas de capacitación; reuniones y jornadas de trabajo; recepción y atención de delegaciones nacionales e internacionales; encuentros interinstitucionales; actos oficiales y protocolares; actividades vinculadas a programas, proyectos, convocatorias e iniciativas institucionales; así como las demás actividades relacionadas con el

PD
fmg
DMCV

cumplimiento de las atribuciones, funciones, programas y proyectos del MESCYT que, por su naturaleza, requieran servicios de alimentación o catering.

2.2 Alcance y modalidades del servicio

Los servicios de catering serán prestados conforme a las necesidades de las actividades institucionales del MESCYT y podrán comprender refrigerios, almuerzos, bebidas, estaciones líquidas y otros servicios de alimentación previstos en el tarifario. De acuerdo con la naturaleza de cada actividad, los alimentos podrán ser requeridos bajo modalidad preempacada o mediante servicio en chafing dish (baño de María), incluyendo montaje y personal de apoyo cuando corresponda.

En los almuerzos contemplados en el tarifario, las proteínas servidas deberán tener un peso mínimo de seis (6) onzas netas por porción, independientemente de que se trate de carnes rojas, cerdo, aves, pescados u otra proteína incluida en el menú.

Cuando el servicio sea requerido bajo modalidad preempacada, el precio unitario deberá comprender el empaque individual biodegradable, cubertería desechable, servilletas y los demás elementos necesarios para el adecuado consumo de los alimentos, así como su transporte y entrega en las instalaciones del MESCYT o en cualquier otro lugar previamente indicado por la institución.

Cuando el servicio sea requerido mediante chafing dish, el proveedor deberá suministrar los equipos, utensilios y accesorios necesarios para la correcta prestación del servicio, incluyendo, como mínimo, chafing dish con sistema de baño de María, bandejas de servicio, platos, cristalería, servilletas, dispensadores y demás accesorios requeridos para la atención de los participantes.

Los galones de jugo natural que sean requeridos deberán incluir, sin costo adicional, vasos, el hielo necesario y sus respectivos dispensadores.

2.3 Condiciones de calidad, higiene e inocuidad alimentaria

Los servicios deberán cumplir con adecuados estándares de calidad, variedad, presentación, higiene, inocuidad y conservación. Los alimentos deberán ser preparados, manipulados, transportados y servidos en condiciones que preserven sus características y garanticen que sean aptos para el consumo humano.

Las instalaciones destinadas a la elaboración de los alimentos deberán cumplir con las normas, disposiciones y regulaciones sanitarias vigentes emitidas por las autoridades competentes, especialmente aquellas aplicables a establecimientos de preparación y manipulación de alimentos.

Todos los insumos, materias primas y el agua utilizados en la elaboración de los alimentos deberán ser aptos para el consumo humano y cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos por las autoridades sanitarias competentes.

El personal manipulador de alimentos deberá mantener condiciones adecuadas de higiene y utilizar los equipos de protección personal que correspondan, incluyendo guantes, gorros, mascarillas, delantales y otros elementos necesarios para prevenir la contaminación de los alimentos.

El proveedor será responsable de garantizar la inocuidad, conservación, transporte y adecuada manipulación de los alimentos hasta su entrega y servicio a los participantes de cada actividad.

2.4 Capacidad técnica, instalaciones, equipamiento y cobertura territorial

Por la naturaleza del servicio, los oferentes deberán demostrar capacidad técnica, operativa, logística y de transporte suficiente para garantizar la preparación, conservación, traslado, distribución y servicio de los alimentos. Esta capacidad deberá permitir atender requerimientos del MESCYT en las diferentes provincias del territorio nacional, conforme a las necesidades institucionales.

PD
mg
DNCV

El oferente deberá disponer de cocinas, almacenes y demás instalaciones necesarias en condiciones adecuadas de limpieza, organización, conservación y seguridad. La disponibilidad de las instalaciones deberá acreditarse documentalmente, ya sea mediante título o documento de propiedad, contrato de arrendamiento, acuerdo de uso u otro instrumento legal que demuestre su disponibilidad durante la ejecución contractual.

El oferente deberá identificar el establecimiento o cocina donde operan los servicios y presentar registro fotográfico a color que permita verificar sus características físicas. La evidencia deberá incluir, como mínimo, frente, laterales y parte trasera del establecimiento; área de cocina; áreas internas de trabajo; interiores de frigoríficos, cuartos fríos, freezers o neveras; almacenes, despensas, bodegas o gabinetes; así como una descripción y ubicación del lugar donde se preparan los alimentos.

Asimismo, deberá contar con los equipos, utensilios, herramientas y medios de transporte necesarios, en óptimas condiciones de funcionamiento e higiene, para la adecuada preparación, conservación, transporte y distribución de los alimentos, incluyendo equipos de conservación de temperatura y utensilios de servicio.

2.5 Forma de requerimiento, recepción, reposición y verificación

Los servicios serán solicitados conforme a las necesidades institucionales. Como regla general, el MESCYT realizará las solicitudes con un mínimo de cuarenta y ocho (48) horas de antelación a la fecha programada para la actividad, salvo situaciones excepcionales debidamente justificadas.

Cada requerimiento deberá especificar, según corresponda, el tipo de servicio, menú, cantidad de raciones, lugar, fecha, horario, modalidad de entrega y necesidades de montaje o personal.

El proveedor deberá garantizar el buen estado, calidad y presentación de los productos suministrados. Cuando un alimento, producto o elemento del servicio no cumpla con las condiciones requeridas, deberá ser reemplazado de manera inmediata y sin costo adicional para el MESCYT.

El MESCYT podrá realizar visitas de inspección y verificación a las instalaciones de los oferentes o del adjudicatario, según corresponda y conforme a las reglas del procedimiento, con la finalidad de comprobar las condiciones técnicas, sanitarias, operativas, de almacenamiento, conservación y preparación declaradas.

2.6 Tiempo de ejecución

La vigencia y plazo de ejecución serán establecidos en el Pliego de Condiciones y el contrato correspondiente. La ejecución será a requerimiento, hasta agotar el monto contratado o alcanzar la fecha de terminación establecida, lo que ocurra primero, sin que la existencia de un monto máximo implique obligación de consumo total por parte del MESCYT.

PD
fmg
DMCV

SECCIÓN 3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1 Características del mercado

El mercado nacional dispone de empresas dedicadas a la preparación y suministro de alimentos, catering institucional. La prestación requiere instalaciones adecuadas, personal operativo, medios de transporte, equipos de conservación de temperatura, capacidad de respuesta y experiencia en la atención de actividades de distintas dimensiones.

3.2 Metodología para el estudio de mercado

Para determinar el monto estimado de la contratación, se realizó un levantamiento y análisis de mercado, conjuntamente con una estimación de las necesidades institucionales previstas durante el período de ejecución del contrato.

Para estos fines, se tomaron en consideración las actividades institucionales pendientes de realizar, conforme a las informaciones y requerimientos suministrados por las diferentes áreas del MESCYT, lo que permitió proyectar la demanda de servicios de catering y establecer un monto acorde con las necesidades previstas de la institución.

Como parte del análisis realizado, se utilizaron las siguientes fuentes de referencia:

- Consulta de precios unitarios vigentes de servicios de catering en el mercado nacional.
- Revisión de precios adjudicados en procedimientos de contratación similares realizados por instituciones del sector público.
- Evaluación de precios y costos históricos de contrataciones similares realizadas por el MESCYT.
- Obtención y análisis de cotizaciones y levantamientos de precios correspondientes a los principales tipos de raciones y servicios contemplados en el tarifario.

La combinación del análisis de precios de mercado, los antecedentes de contrataciones similares y la proyección de las necesidades institucionales sirvió de base para determinar el monto estimado de la contratación.

3.3 Fuentes para el análisis de mercado

Fuente	Informaciones levantadas
SECP / DGCP	PROCESO: MESCYT-DAF-CM-2025-0037 CONTRATACIÓN DE EMPRESA PARA EL SUMINISTRO DE LOS SERVICIOS DE CATERING Y COFFEE BREAK DENTRO Y FUERA DE SANTO DOMINGO POR UN MONTO DE RD\$ 1,860,000 Y PROCESO MESCYT-CCC-CP-2025-0005 CONTRATACIÓN DE EMPRESA PARA EL SUMINISTRO DE LOS SERVICIOS DE CATERING Y COFFEE BREAK DENTRO Y FUERA DE SANTO DOMINGO 5,644,100 AMBOS CELEBRADOS DURANTE EL AÑO 2025
SECP / DGCP	PROCESO: MESCYT-CCC-CP-2024-0012 CONTRATACIÓN DE EMPRESA PARA EL SUMINISTRO DE LOS SERVICIOS DE CATERING Y COFFEE BREAK DENTRO Y FUERA DE SANTO DOMINGO POR UN MONTO DE RD\$ 5,300,000
Proyección según actividades institucionales.	El Departamento de Eventos y Protocolo de la institución realizó una proyección de las actividades institucionales pendientes de celebración durante el último trimestre del año, así como de aquellas previstas para el primer trimestre del año 2027, tomando en consideración la programación institucional y las dependencias operativas.

PD
Jmg
DMCV

SECCIÓN 4. PRESUPUESTO ESTIMADO

4.1 Estimación del costo

El presupuesto referencial del presente proceso se determinó con base en el análisis de mercado y la proyección de demanda institucional bajo modalidad a requerimiento.

El monto establecido constituye un techo presupuestario máximo de contratación, destinado a la ejecución progresiva de servicios conforme a las necesidades institucionales.

Monto total estimado: RD\$6,000,000.00 (SEIS MILLONES DE PESOS DOMINICANOS CON 00/100).

4.2 Partida presupuestaria y forma de pago

La contratación será financiada con cargo a la partida presupuestaria correspondiente a 2.2.9.2.03 Servicios de catering del presupuesto institucional aprobado para el ejercicio fiscal 2026. La disponibilidad presupuestaria ha sido verificada con la Dirección Financiera del Ministerio de Educación Superior Ciencia y Tecnología (MESCYT)

Los pagos serán realizados contra la presentación de factura válida y previa verificación y recepción conforme de los servicios efectivamente prestados.

La factura deberá estar acompañada de los documentos y evidencias de ejecución correspondientes, así como de la certificación de recepción de conformidad.

4.3 Modalidad de contratación

Tomando en consideración el presupuesto estimado de RD\$6,000,000.00 y las disposiciones aplicables, la contratación será gestionada mediante la modalidad de Contratación Simplificada de acuerdo a resolución Núm. PNP-03-2026 que establece los umbrales tope para la determinación de los procedimientos ordinarios de selección, correspondientes al año dos mil veintiséis (2026) emitida por la Dirección General de Contrataciones Publicas en fecha veinticinco (25) días del mes de marzo del año dos mil veintiséis (2026).

SECCIÓN 5. RIESGOS PREVISIBLES, TIPO DE CONTRATO Y GARANTÍAS

5.1 Tipo de contrato

La contratación dará lugar a un contrato de servicios a requerimiento, mediante el cual el adjudicatario se obligará a prestar los servicios de catering, alimentación y demás servicios, conforme a las necesidades institucionales que sean requeridas durante la vigencia contractual, observando las especificaciones técnicas, las instrucciones emitidas por el MESCYT y las demás condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones y el contrato.

DD
Fmy
DMCV

5.2 Identificación y asignación de riesgos

Riesgo identificado	Probabilidad	Impacto	Asignación	Medida de tratamiento
Retraso en la entrega de los servicios	Media	Alto	Suplidor	Planificación logística, seguimiento y obligación de entrega puntual.
Incumplimiento de especificaciones del menú o cantidades	Media	Alto	Suplidor	Verificación contra requerimiento y sustitución inmediata.
Deficiencias de conservación, temperatura, presentación o inocuidad	Baja/Media	Alto	Suplidor	Equipos adecuados, controles de higiene y rechazo del servicio no conforme.
Capacidad insuficiente ante actividades simultáneas	Media	Alto	Suplidor	Acreditación previa de capacidad logística y coordinación anticipada.
Falta de insumos o personal operativo	Media	Medio/Alto	Suplidor	Plan de abastecimiento y disponibilidad de personal.
Congestión vehicular o dificultades logísticas	Media	Medio	Suplidor	Despacho anticipado y rutas alternas.
Cambios de última hora en requerimientos institucionales	Media	Medio	Compartido	Coordinación, confirmación de requerimientos y ajustes autorizados.
Condiciones climáticas o fuerza mayor	Baja/Media	Medio	Compartido	Reprogramación o medidas de contingencia cuando resulte posible.
Incumplimiento del peso mínimo de las porciones de proteína	Media	Alto	Suplidor	Verificación de raciones y obligación de reposición inmediata.
Fallas sanitarias o contaminación de alimentos	Baja/Media	Alto	Suplidor	Cumplimiento sanitario, buenas prácticas de manipulación, inspección y rechazo del servicio no conforme.

PD
+
mg.
DNCV

5.3 Garantías requeridas

Las garantías aplicables deberán establecerse en el Pliego de Condiciones conforme a la normativa vigente y a las características y monto definitivo del procedimiento. Se contemplarán, cuando correspondan, la Garantía de Seriedad de la Oferta y la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato.

SECCIÓN 6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y CONCLUSIÓN

6.1 Criterios de sostenibilidad aplicables.

- Criterio social: De conformidad con el artículo 222 del Reglamento de Aplicación núm. 52-26 de la Ley núm. 47-25, el presente procedimiento se reserva exclusivamente a proveedores que ostenten la condición de MIPYMES dirigidas por mujeres (MIPYMES MUJER) nacionales con actividad comercial activa en el servicio de cáterin, registradas en el RPE.
- Criterio ambiental: En la prestación de los servicios de catering, el proveedor deberá priorizar el uso de empaques, envases, cubertería y demás materiales biodegradables, reciclables, reutilizables o de menor impacto ambiental, siempre que estos sean compatibles con las condiciones de higiene, inocuidad y conservación de los alimentos.
- Criterio económico: Se tomará la oferta que contenga el menor precio. Para determinar la oferta de menor precio, se utilizará como metodología de comparación la sumatoria de los precios unitarios ofertados para la totalidad de los servicios incluidos en el tarifario.

Todos los oferentes deberán cotizar la totalidad de las partidas, bajo las mismas condiciones y especificaciones técnicas. Una vez realizada la sumatoria de los precios unitarios de cada partida, la oferta que presente el menor monto total resultante será considerada la de menor precio, siempre que cumpla con la totalidad de los requisitos técnicos y demás condiciones establecidas en el procedimiento.

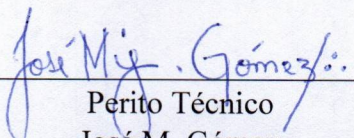
6.2 Conclusión y recomendación del estudio

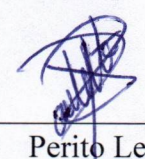
Como resultado del análisis realizado, se determina que existe una necesidad institucional objetiva de contratar servicios de catering, almuerzos, refrigerios y demás servicios de alimentación para atender las distintas actividades oficiales, académicas, administrativas, institucionales y protocolares desarrolladas o coordinadas por el MESCYT.

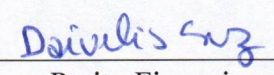
La naturaleza variable de los requerimientos, en cuanto a cantidad de participantes, ubicación y tipo de servicio, justifica una contratación a requerimiento, por un monto máximo de SEIS MILLONES DE PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$6,000,000.00), impuestos incluidos, sin que dicho monto implique la obligación de consumo total por parte de la institución.

Las características del servicio requieren establecer condiciones técnicas que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos, capacidad operativa y logística, instalaciones adecuadas, transporte, conservación, higiene y respuesta oportuna a las necesidades institucionales.

En virtud de lo anterior, se recomienda iniciar el procedimiento de Contratación Simplificada para la contratación de servicios de catering, con sujeción a las condiciones técnicas, presupuestarias y contractuales establecidas en el presente Estudio Previo, el cual formará parte integral del expediente administrativo del procedimiento.


Perito Técnico
José M. Gómez
Auxiliar Administrativo


Perito Legal
Paulette Díaz
Analista Legal


Perito Financiero
Daivelis M. Cruz
Analista Financiero