



INVESTIGACIÓN DE MERCADO

“SERVICIO DE ALQUILER DE SALONES”

POR:

DEPARTAMENTO DE INTELIGENCIA DE MERCADO

ENERO, 2026



CONTENIDO

RESUMEN	i
I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	1
II. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	1
2.1. Objetivo General	1
2.2. Objetivos Específicos.....	1
III. MARCO TEÓRICO	2
3.1. Antecedentes	2
3.2. Marco Contextual.....	4
3.2.1. Contexto macroeconómico	4
3.2.2. Contexto de las compras públicas.....	11
3.2.3. Marco Normativo	14
3.2.4. Experiencias internacionales de convenios marco.....	18
IV. HIPÓTESIS	21
4.1. Hipótesis principal.....	21
4.2. Tipo de hipótesis	21
4.2. Supuestos preliminares clave.....	21
V. ASPECTOS METODOLÓGICOS	22
5.1. Tipo y diseño de la investigación.....	22
5.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	22
5.3. Universo y muestra	22
5.4. Cronología de la recolección de datos	23
VI. ANÁLISIS DE RESULTADOS	25
6.1. Investigación de campo.....	25
VII. INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL.....	33
VIII. CONCLUSIONES	40
IX. REFERENCIAS.....	41
X. ANEXOS	43

RESUMEN

La presente investigación analiza la viabilidad técnica, comercial y operativa de implementar un Catálogo Electrónico derivado de Convenio Marco para la contratación de servicios de alquiler de salones y catering para eventos institucionales, con énfasis en modalidades estandarizables como el coffee break de tipo salado y dulce. El estudio integra análisis documental, revisión de procesos históricos de compra pública y levantamiento de información directa al mercado proveedor.

Desde la perspectiva macroeconómica, los servicios de alojamiento y de comidas (categoría que agrupa al rubro analizado) representan cerca del 3 % del PIB nacional y se consolidan como una actividad relevante dentro de la estructura productiva del país. Tras la contracción ocasionada por la pandemia, el sector ha mostrado una recuperación sostenida, con crecimiento en producción, empleo formal y dinamismo en el comercio exterior de servicios, particularmente en la subcuenta de “viajes”, que registra un superávit estructural.

En el ámbito de las compras públicas, entre 2020 y 2024 se identificaron 957 procesos de contratación. La demanda institucional se concentra principalmente en servicios de catering, ya sea de forma independiente o combinada con el alquiler de salones, destacando como compradores recurrentes

instituciones vinculadas a actividades culturales, sociales, formativas y de relaciones exteriores.

El análisis de los productos adquiridos permite diferenciar claramente los niveles de estandarización. Mientras los almuerzos y desayunos presentan mayores restricciones para una estandarización plena, la categoría de coffee break muestra niveles aceptables de homogeneidad en su composición, facilidad para definir especificaciones técnicas y estabilidad en sus atributos, lo que los posiciona como candidato idóneo para una implementación inicial en catálogo electrónico.

Desde el lado de la oferta, la investigación confirma la existencia de un mercado proveedor sólido, experimentado y con alta disposición a participar en esquemas de convenio marco. El 100% de los proveedores encuestados cuenta con registros sanitarios vigentes, experiencia previa con instituciones públicas, capacidad de respuesta rápida a solicitudes de cotización y condiciones logísticas adecuadas. En conjunto, los resultados evidencian que existen condiciones favorables de mercado, demanda institucional recurrente y viabilidad técnica para avanzar hacia la implementación gradual de un Catálogo Electrónico para este rubro, iniciando con servicios estandarizados de catering, como mecanismo para mejorar la eficiencia, transparencia y oportunidad de las compras públicas.

I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

¿Existen las condiciones de mercado y técnicas que favorezcan la aplicación de un catálogo electrónico derivado de convenio marco para la contratación de servicios de alquiler de salones y catering para la administración pública, con base en sus patrones de demanda institucional, comportamiento de precios y condiciones comerciales actuales?

II. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Objetivo General

Evaluar la factibilidad de implementar el Procedimiento Especial de Catálogo Electrónico derivado de Convenio Marco para la contratación de servicios de alquiler de salones y catering, mediante una valoración de los factores que intervienen en los procesos de compras de las Instituciones gubernamentales, y entidades que administran fondos públicos; así como las características de los servicios y la disponibilidad del mercado proveedor.

2.2. Objetivos Específicos

- Analizar el comportamiento histórico de las compras públicas para la contratación de servicios de alquiler de salones y catering, tanto bajo la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública (LACAP) como la Ley de Compras Públicas (LCP).
- Identificar las diferentes regulaciones que rigen la contratación de servicios de alquiler de salones y catering en el país por parte de las instituciones públicas.
- Determinar el estado actual de las compras públicas y las necesidades de las diferentes instituciones gubernamentales y sus dependencias para la compra de boletos aéreos.
- Realizar un análisis del entorno competitivo de los proveedores para la adquisición de boletos aéreos para identificar los factores que facilitan o limitarían su integración al procedimiento de contratación especial catálogo electrónico derivado de convenio marco.

III. MARCO TEÓRICO

3.1. Antecedentes

El procedimiento Especial de contratación denominado Catálogo Electrónico derivado de Convenio Marco es un nuevo procedimiento de compras donde se seleccionan proveedores calificados para suministrar bienes o servicios a las instituciones del Estado, mediante un Catálogo Electrónico (de conformidad al Art. 72 de la LCP).

Este procedimiento implica el desarrollo de una plataforma de e-commerce para el Estado, con el propósito de facilitar las adquisiciones públicas y optimizar las transacciones entre instituciones y proveedores. Dicho método se encuentra perfilado dentro de los objetivos estratégicos del Plan Cuscatlán referente a la Modernización de la Administración Pública a través de las Tecnologías de la Información, donde se define como prioridad “Otorgar al Órgano Ejecutivo un carácter moderno, articulado, eficiente, promotor del desarrollo sustentable por medio de la transformación, modernización y fortalecimiento de las instituciones existentes para que estén a la altura de las necesidades nacionales” (Plan Cuscatlán, 2019).

El 05 de febrero de 2024 la Dirección Nacional de Compras Públicas (DINAC), emite y publica el lineamiento LIN-2024-013 para el procedimiento especial de contratación por Catálogo Electrónico derivado de Convenio Marco, en este lineamiento se determina a la DINAC como la responsable de identificar y estipular las necesidades más recurrentes de todas las instituciones del Estado sujetas a la LCP, así como de elaborar los Documentos de Solicitud para la acreditación de proveedores, bienes o servicios.

Desde la entrada en vigencia de la LCP a junio del año 2024, la DINAC ha publicado un total de siete catálogos electrónicos.



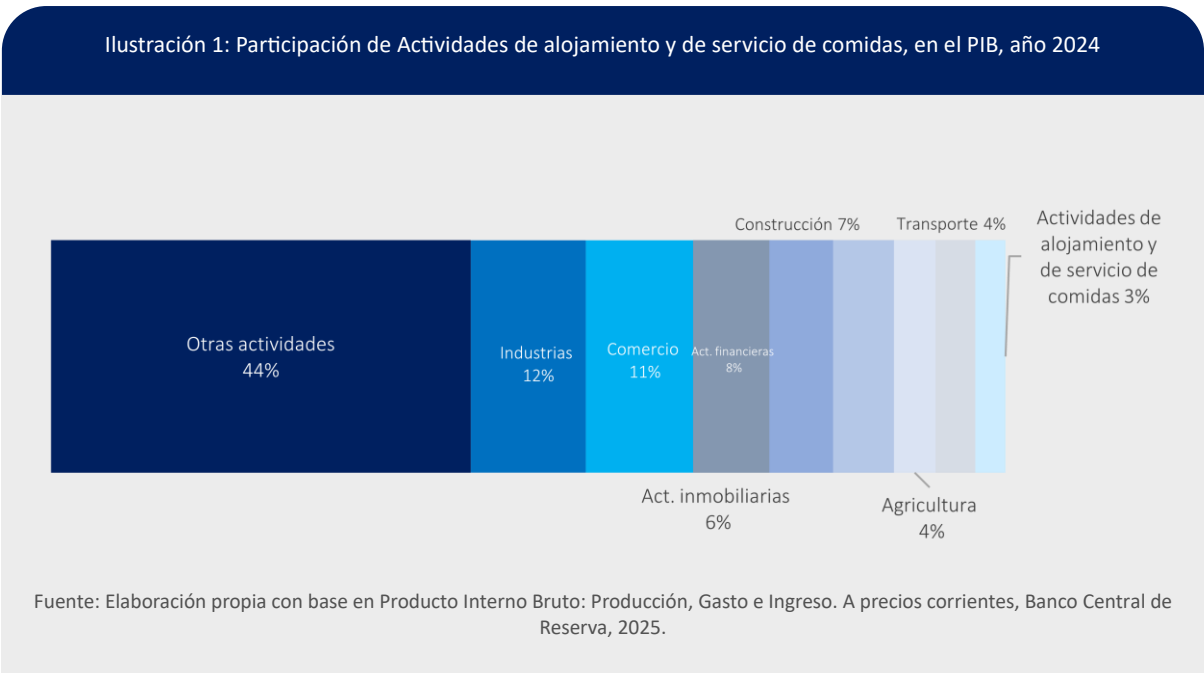
3.2. Marco Contextual

3.2.1. Contexto macroeconómico

Niveles de producción

El presente apartado tiene por objetivo desarrollar un análisis integral de los flujos asociados al alquiler de salones y a los servicios de catering. No obstante, debido a las limitaciones en el nivel de desagregación de la información disponible en las estadísticas publicadas por el Banco Central de Reserva (BCR), dicho análisis se efectuará a partir de la categoría “Actividades de alojamiento y de servicios de comidas”, la cual comprende un conjunto más amplio de actividades económicas relacionadas, entre ellos: hospedaje temporal como hoteles, hostales y otros tipos de alojamiento, así como la provisión de alimentos y bebidas a través de restaurantes, servicios móviles de comidas, concesiones y servicios de catering.

Estas actividades mantuvieron una participación moderada dentro del Producto Interno Bruto (PIB) de El Salvador, situándose en el octavo lugar con respecto a su aporte a la producción nacional. Para el 2024, su contribución al PIB fue del 2.95% (ver ilustración 1).



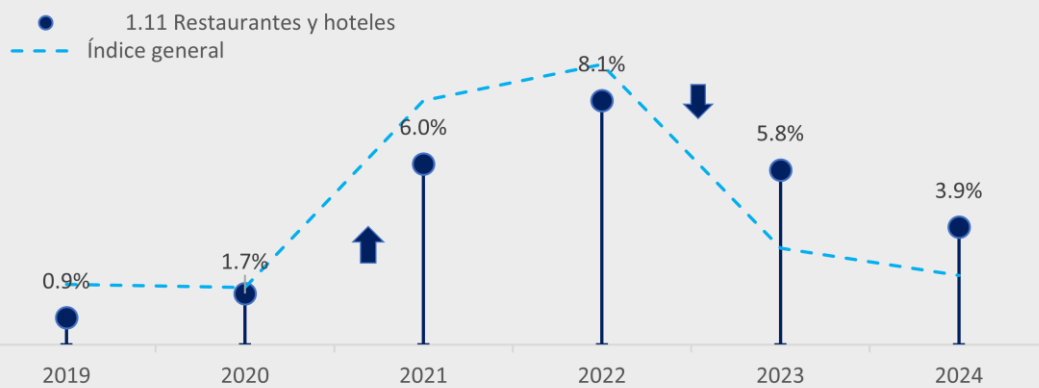
En los últimos seis años, la rama presenta una tendencia mayormente positiva, con la excepción del 2020, año marcado por la contracción del PIB nacional asociada a la pandemia del Covid 19. A partir de la recuperación económica, se observa un crecimiento moderado y sostenido, impulsado por el repunte del consumo interno, la reactivación de eventos presenciales, el auge del *delivery* y el incremento de precios de alimentos y bebidas. Al cierre de 2024, se ubicó como la segunda actividad con mayor crecimiento, con una tasa de variación de 6.4%, solo por debajo del sector financiero y de seguros.



Niveles de inflación en el rubro

Durante el período 2019-2024, el Índice de Precios al Consumidor (IPC) correspondiente al rubro de Restaurantes y Hoteles, que incorpora la dinámica inflacionaria de los servicios de suministro de comidas por contrato, mostró una presión inflacionaria de carácter sostenido, reflejada en una trayectoria ascendente del índice.

Gráfico 2: Tasa de variación anual del IPC del rubro de Restaurantes y Hoteles, años 2019-2024.

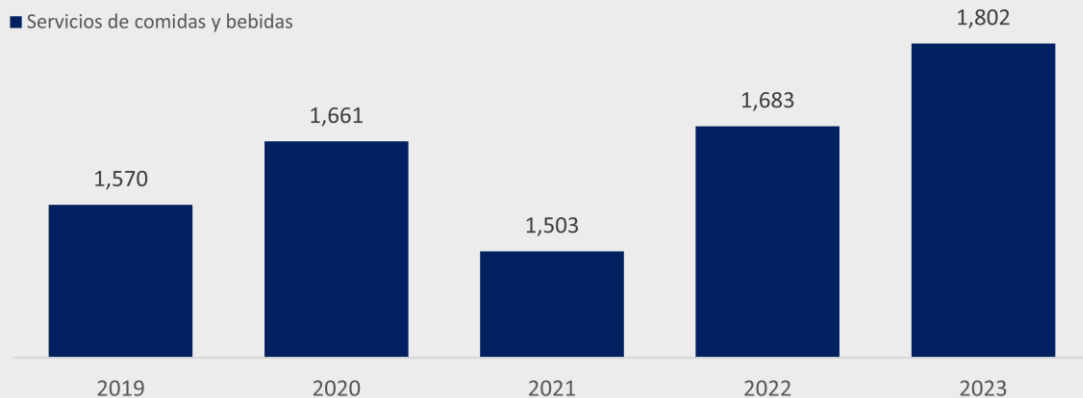


Fuente: Elaboración propia con base en información del Índice de Precios al Consumidor (IPC), Banco Central de Reserva, 2025.

Generación de empleo

Durante el período 2019-2023, el sector de “actividades de servicio de comidas y bebidas” mostró una capacidad importante de generación de empleo, especialmente en los segmentos de restaurantes, hoteles, cafeterías y servicios de comida rápida. Para el 2019, se registraban 1,570 patronos y al cierre de 2023 se contabilizaron 1,802, marcando así una tendencia discreta de crecimiento (Ver gráfico 3).

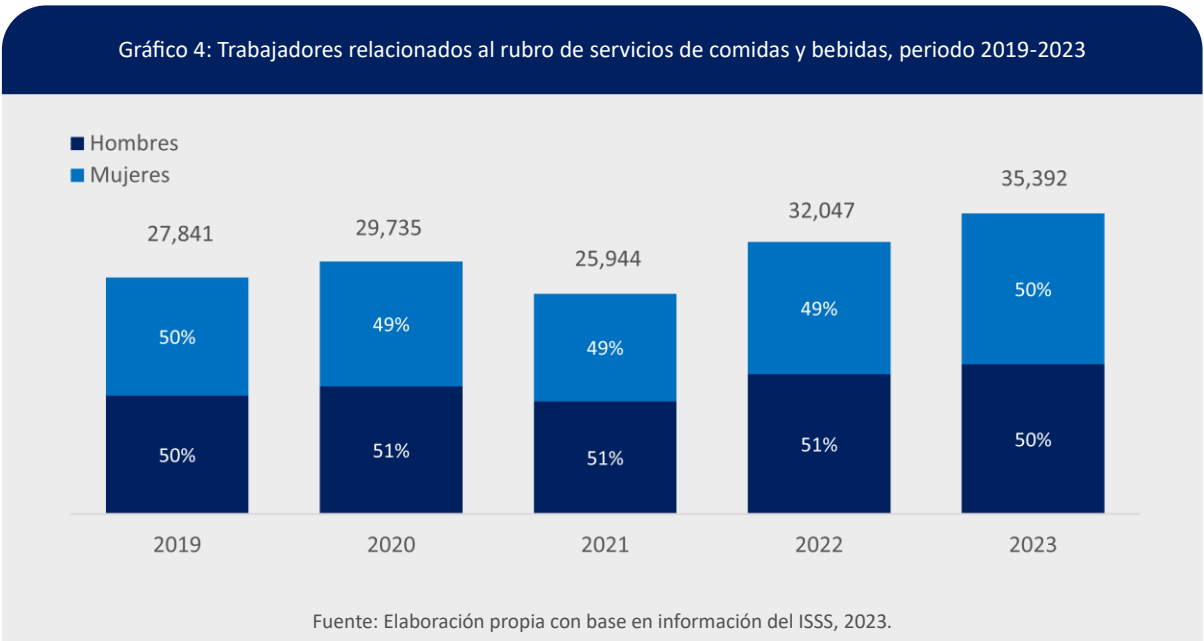
Gráfico 3: Patronos relacionados al rubro de servicios de comidas y bebidas, periodo 2019-2023



Fuente: Elaboración propia con base en información del ISSS, 2023.

Este dinamismo se explica por la recuperación del consumo interno, el auge del turismo nacional e internacional, y la proliferación de nuevas formas de servicio alimentario (auge de plataformas de domicilios, food-courts, food trucks, etc.).

Esta tendencia se refleja en una mayor generación de empleo formal, con un crecimiento promedio cercano al 5% anual. En términos absolutos, el número de trabajadores pasó de 27,841 en 2019 a 35,392 en 2023, lo que evidencia el peso que este rubro tiene dentro de la economía nacional como fuente de oportunidades laborales formales. Asimismo, la estructura del empleo muestra un claro predominio de mano de obra masculina en la actividad.



Entre 2019 y 2023, los salarios en el sector de servicios de comida y bebidas en El Salvador han mostrado una leve tendencia al alza, aunque el avance ha sido modesto y aún enfrenta retos importantes. En 2019, el promedio se reportó en torno a los US\$ 350 al mes para ese grupo. El crecimiento promedio anual ascendió a 7%, cerrando el año 2023 con US\$ 464.75.

Gráfico 5: Salario promedio anual relacionados al rubro de servicios de comidas y bebidas, periodo 2019-2023, en US\$



Fuente: Elaboración propia con base en información del ISSS, 2023.

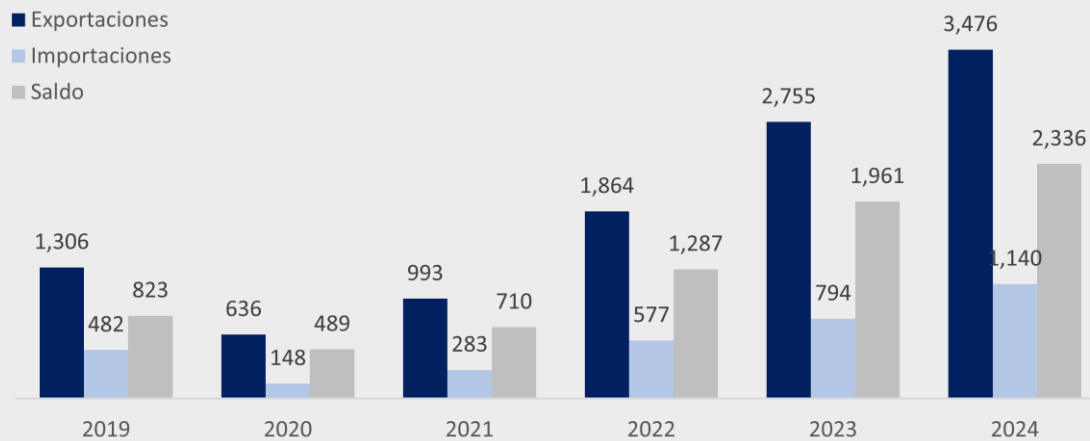
Comercio exterior

En este apartado se abordarán las operaciones relacionadas a la compra y venta de servicios de El Salvador con el resto del mundo, considerando para ello los datos obtenidos de la Balanza de pagos del Banco Central de Reserva de El Salvador (BCR). La categoría considerada para el presente análisis es “Viajes” que corresponde a la Cuenta de Servicios; está recoge los flujos internacionales correspondientes a servicios de hotelería, turismo, comidas, hospedaje, etc.

La balanza de pagos de los servicios de la sub cuenta “viajes” es consistentemente positiva. Para el año 2024, se registró un superávit de más de US\$ 2,330 millones, derivado de exportaciones que alcanzaron los US\$ 3,476 millones e importaciones que llegaron a US\$ 1,140 millones.

Según datos del Ministerio de Turismo (MITUR), El Salvador consolidó su crecimiento turístico con 3.9 millones de visitantes internacionales en 2024, evidenciando el sector como uno de los más relevantes dentro de la matriz productiva salvadoreña.

Gráfico 6: Matriz de saldo integrado en la Balanza de pagos para la subcuenta de servicios “Viajes”, periodo 2019-2024, en millones de US\$



Fuente: Elaboración propia con base en información de la Balanza de pagos anual, Banco Central de Reserva (BCR), 2025.

Respecto al desempeño histórico del saldo de la balanza de pagos, se evidencia un comportamiento creciente en los años posteriores al 2020, considerando que para ese año se registró un comportamiento atípico en la economía. Para los años 2021 a 2024 estas subcuentas reflejan una recuperación sostenida amortiguando parcialmente el efecto deficitario de la cuenta de bienes dentro de la balanza de pagos.

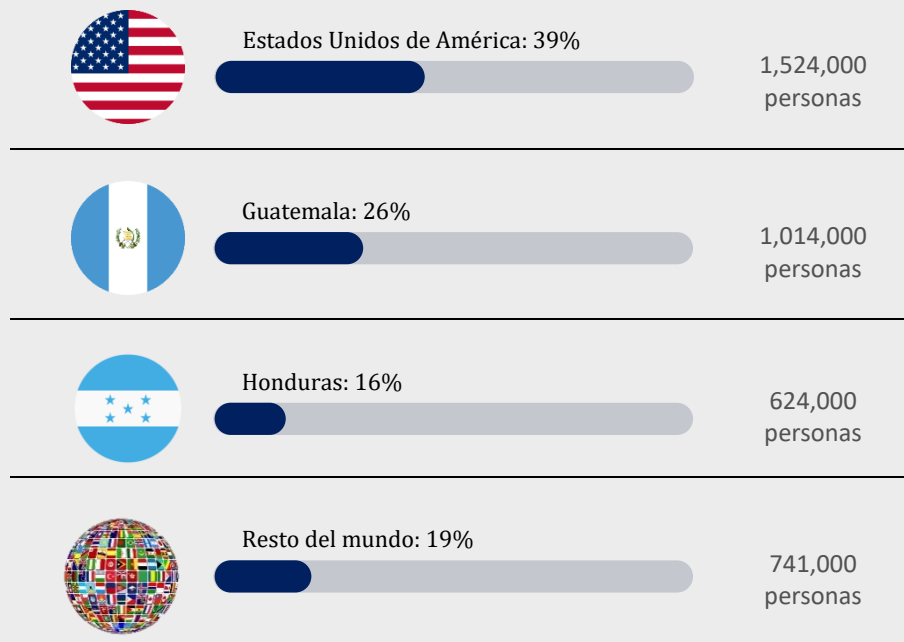
El aporte individual de la subcuenta “viajes” alcanza una participación del 58% dentro de la cuenta servicios al cierre del año 2024, por lo tanto, es una subcuenta que destaca por su aporte significativo dentro de las doce que conforman los servicios.

Principales destinos de la exportación de servicios de hotelería.

Para determinar los principales destinos de exportación de los servicios de hotelería, se han tomado de base las estadísticas de turismo y datos de visitantes que permiten identificar los flujos de visitantes por su país de residencia y por consiguiente los principales países que generan en la subcuenta.

Los mercados que más utilizan los servicios de la subcuenta de “viajes” en El Salvador y, por ende, los que más aportan a través del consumo de servicios de hotelería, alojamiento, comidas, turismo, etc., son los siguientes: Estados Unidos de América, Guatemala y Honduras, respectivamente.

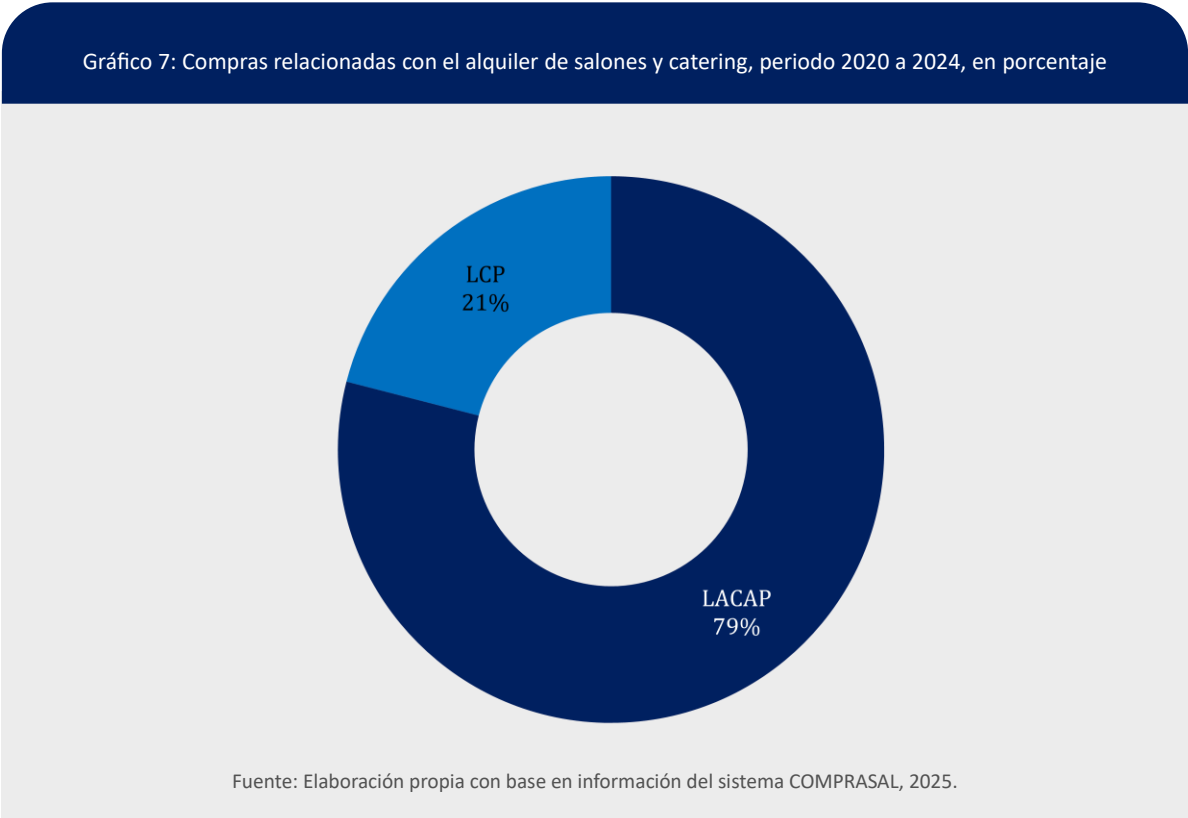
Ilustración 2: Destino de las exportaciones de servicios de Viajes, año 2024, en cantidad de visitantes



Fuente: Elaboración propia con base a datos estadísticos de turismo, Ministerio de Turismo (MITUR), 2025.

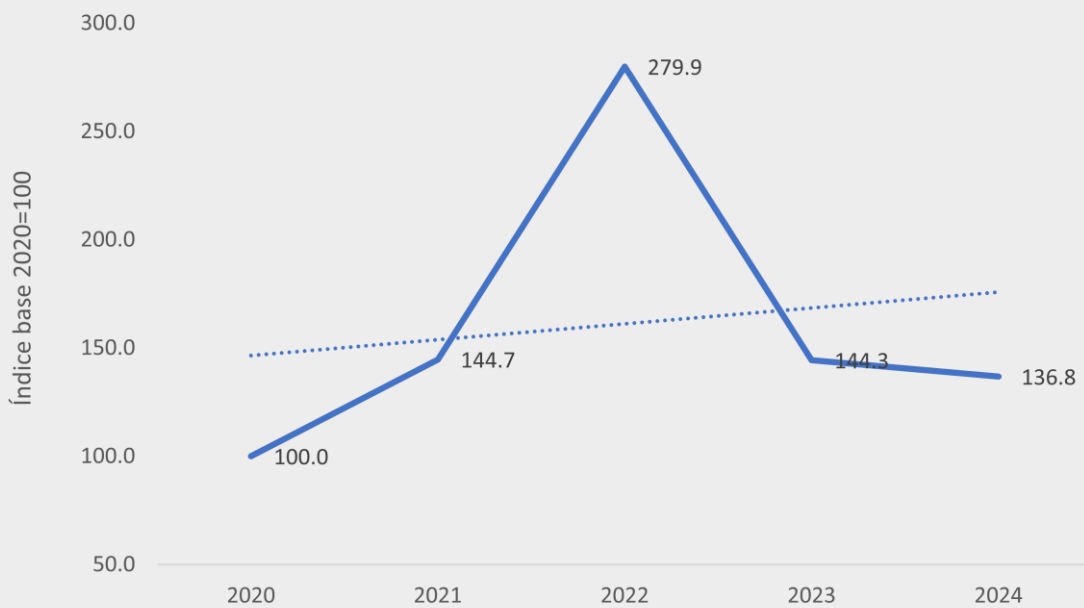
3.2.2. Contexto de las compras públicas

Para los servicios de alquiler de salones y catering adquiridos por la administración pública, se han identificado 957 procesos de compra en los últimos cinco años. De este monto, el 79% corresponden a procesos gestionados bajo la LACAP con 756 procesos; y el 21% restante, ha sido bajo la LCP que se traducen en 201 procesos de compra.



De acuerdo con la gráfica 8, el comportamiento general de los procesos de compra relativa, tomando como base 2020=100, muestra una tendencia variable en la inversión destinada entre los años 2020 -2024. Se observa además que, de 2020 a 2022 tuvo un crecimiento significativo, siendo el 2022 el año que exhibe su mayor grado de expansión con un aumento relativo al 2020 de 180%. Para el año 2023, el valor de las compras se contrajo (equivalente a una contracción relativa del 44.3% con respecto al año anterior) y finalmente, para el 2024, se observa nuevamente un decrecimiento porcentual.

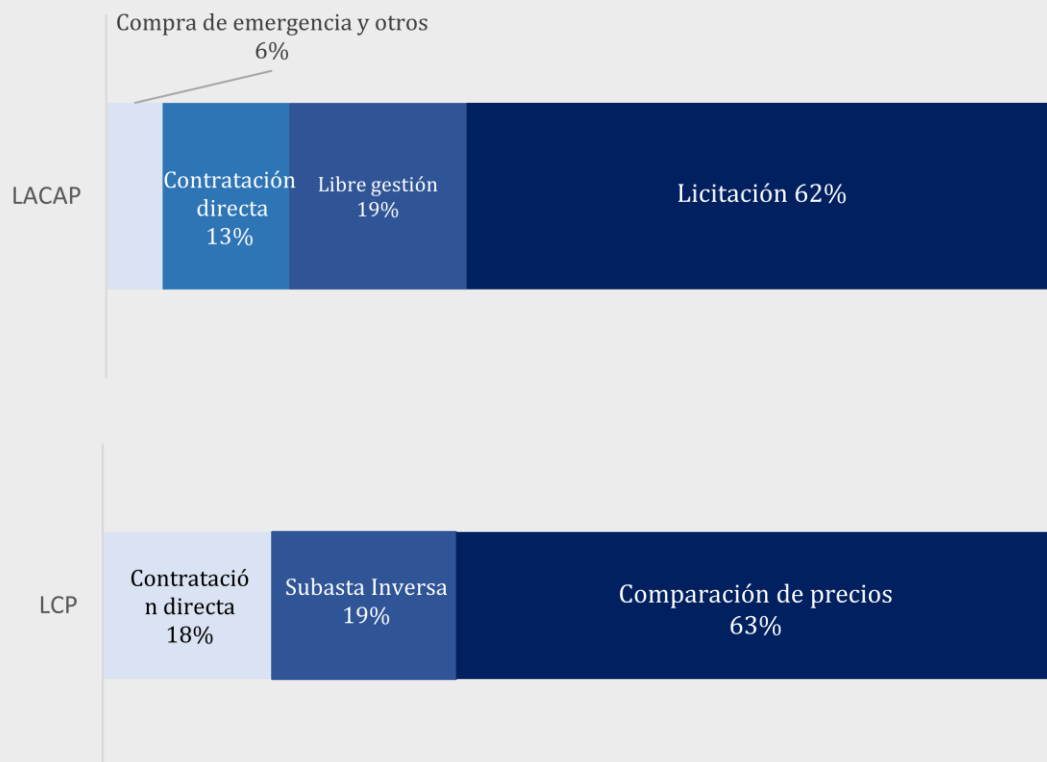
Gráfico 8: Comportamiento relativo de las compras relacionadas a servicios de alquiler de salones y catering, periodo 2020 a 2024.



Fuente: Elaboración propia con base en información del sistema COMPRASAL, 2025.

Con respecto a los métodos de contratación, en el gráfico 9 se presentan la distribución porcentual de los procesos según LACP y LCP, los datos indicaron que los más utilizados son, bajo la LACP, la Licitación, representando el 62% del monto total de las adquisiciones bajo este cuerpo normativo. Por otro lado, bajo la LCP, el 63% (397 procesos), se materializaron a través del método de Comparación de precios.

Gráfico 9: Métodos de compra, servicios de alquiler de salones y catering, periodo 2020 a 2024, según LACAP o LCP



Fuente: Elaboración propia con base en información del COMPRASAL, 2025.



3.2.3. Marco Normativo

Constitución de la República

La Constitución de El Salvador en su artículo 65 establece que la salud de los habitantes constituye un bien público, asimismo, el Estado y las personas están obligados a velar por la conservación y restablecimiento del mismo y es el Estado por medio de su política de salud, el que controlará y supervisará la aplicación.

Código de Salud

El Código de Salud de El Salvador por Decreto No 955, es el marco legal que establece los principios, normas y la estructura organizativa para la política y atención de la salud pública en el país, para el caso específico del consumo de alimentos por parte del público, está asociada directamente a la salud de los salvadoreños y por ello se establecen regulaciones que garanticen la seguridad para el consumo y no representen riesgos para la salud de los ciudadanos.

En este contexto, los artículos de interés son:

- Artículo 83: El Ministerio emitirá las normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y las de los lugares en que se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan, así como los medios de transporte.
- Artículo 86: El Ministerio por medio de sus delegados tendrá a su cargo la supervisión del cumplimiento de las normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo de la población.
- Artículo 88: La venta de artículos alimentarios y bebidas, así como de las materias primas correspondientes, deberán ser autorizadas por el Ministerio, previo análisis y registro.

Norma Técnica Salvadoreña NTS 03.56.01:12 – Reglamentos y establecimientos gastronómicos similares. Especificaciones para la prestación del servicio

Esta Norma Técnica Salvadoreña define requisitos para la prestación del servicio de alimentación y bebidas, en restaurantes y establecimientos gastronómicos similares es emitida por el Organismo Salvadoreño de Normalización (OSN). El OSN emite un certificado a los establecimientos que

cumplen con los requisitos de esta norma, con una vigencia de 3 años, y realiza vigilancias anuales para asegurar el cumplimiento continuo.

El propósito de la Norma consiste en definir las especificaciones para que los establecimientos cumplan con los estándares de calidad en sus instalaciones y en el servicio de alimentos y bebidas. Se alinea con el Sistema Nacional de Protección al Consumidor para asegurar condiciones óptimas para los comensales.

Asimismo, la Norma establece requisitos y directrices generales en cuanto a los procesos de servicio que están conformado por: atención al cliente, manejo de menú y cubiertos, requisitos de higiene y desinfección de utensilios y equipos y normas sobre la gestión de proveedores de materias primas y productos, del recurso humano y procesos de mejora continua dentro de los establecimientos.

Como parte de sus anexos, la norma incluye modelos de encuesta de satisfacción del cliente y elementos a considerar para la evaluación del desempeño del personal que participa de las actividades de manipulación en los establecimientos que proporcionan alimentos.

Norma para la Autorización y Control de Restaurantes. No 006-2004-A

Esta Norma emitida por el Ministerio de Salud de El Salvador, emite lineamientos sanitarios para el control de los establecimientos alimentarios, que se muestran en la Tabla No. 2.

Tabla 1 Lineamientos emitidos por la Norma N.º 006-2004-A.

- Ubicación y diseño del edificio donde funciona el establecimiento.
- Iluminación y ventilación.
- Abastecimiento y distribución de agua potable.
- Manejo y disposición de desechos líquidos y sólidos.
- Instalaciones sanitarias para el uso de los clientes.
- Programas de limpieza y desinfección en áreas de procesamiento y equipos.
- Control de insectos y roedores.
- Las personas responsables del restaurante deben asegurar en forma permanente buena salud de su personal.
- Capacitación periódica para el personal sobre las buenas prácticas de manufactura, hábitos higiénicos en el trabajo y presentación e higiene personal.
- Preparación, servicio y conservación de los alimentos, conforme proceda.
- Manejo adecuado de sustancias químicas.
- Almacenamiento adecuado de productos que necesitan condiciones especiales (cuartos fríos, bodega seca o húmeda).

Fuente: Elaboración propia en base a Norma 006-2004-A.

Manual de procedimientos técnicos para la vigilancia de alimentos

Este Manual comprende las Normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y las de los locales y lugares donde se produzcan, fabriquen o distribuyan, así como los medios de transporte.

El Manual define un total de trece procedimientos en materia de vigilancia, sin embargo, las relacionadas y de interés en el presente informe de investigación son:

- Autorización sanitaria de funcionamiento a establecimientos y unidades de transporte de alimentos, lo cual es responsabilidad del MINSAL a través de la realización de inspecciones para verificar las condiciones higiénico sanitarias y normativa vigente.
- Establecimiento de los pasos a seguir al encontrar productos sujetos de retención, decomiso o destrucción; donde se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan alimentos, a través de la inspección integral a establecimientos alimentarios y verificación de características organolépticas, manipulación de los alimentos, condiciones de almacenamiento, conservación, empaques, fechas de vencimiento y registros sanitarios de las materias primas, para constatar si son aptos para el consumo humano.
- Capacitaciones para manipuladores de alimentos, con el fin de fortalecer las capacidades de los manipuladores de alimentos con enfoque preventivo a través de cursos de capacitación. La unidad responsable de este proceso es el inspector técnico de saneamiento ambiental.

Licencia Sanitaria para establecimientos de comida

El permiso de funcionamiento o licencia sanitaria, es la licencia que concede el Ministerio de Salud para almacenar, distribuir o comercializar productos alimenticios. Para obtener una licencia sanitaria para un establecimiento de comida debe tramitarse a través de la Dirección de Salud Ambiental (DISAM) del Ministerio de Salud. El proceso generalmente implica completar una solicitud, presentar documentos relacionados con la identificación del negocio, el propietario y el personal que opera en el establecimiento incluyendo análisis y constancia de buena salud de los empleados y pago de las tarifas correspondientes.

Asimismo, la Superintendencia de Regulación Sanitaria, tiene por objeto el cumplimiento como autoridad responsable del Estado de regular, vigilar y otorgar registro de autorización y comercialización de los alimentos.

Criterios de compra sostenible en eventos institucionales

Existen oportunidades para la implementación de prácticas de consumo responsable en el rubro que propicien impactos económicos y sociales positivos, según se detalla a continuación:

1. Criterios generales

- Desde la planificación del evento, considerar la generación de residuos y desechos, tanto en los elementos del evento como en las materias primas utilizadas para montajes, impresiones, banners, envases.
- Contemplar el horario de inicio y cierre del evento, considerando las horas de mayor tránsito en la ciudad, minimizando así el impacto vehicular.
- Ajustar la selección del lugar según la cantidad de participantes.
- Verificar la necesidad de accesos para personas con discapacidad.

2. Criterios que consideran el impacto ambiental y climático:

- En caso de solicitar servicio de alimentos y bebidas envasadas individualmente, considerar envases que puedan ser reciclados o revalorizados. Evita los envases de foam y/o plásticos de un solo uso (botellas, cubiertos, bolsas plásticas).
- En la medida de lo posible procurar la utilización de espacios iluminados naturalmente, con el objetivo de disminuir el consumo energético.
- Priorizar la contratación de proveedores locales según la ubicación geográfica del evento, verificar la posibilidad de beneficiar a proveedores MIPYMES o empresas lideradas por mujeres.
- En el caso de ser hoteles se recomienda requerir su política de gestión ambiental o de residuos.
- En actividades multitudinarias, considerar la generación de residuos, solicitar al proveedor contenedores disponibles para la recolección de desechos y si existe la posibilidad que sean diferenciados según el tipo de desecho y que estén disponibles al público asistente al evento.

3.2.4. Experiencias internacionales de convenios marco

En la región latinoamericana, se ha identificado experiencias de convenio marco para la adquisición de servicios relacionados con la realización de eventos para instituciones gubernamentales. A continuación, se presenta las características generales del Catálogo identificado:

Tabla 2: Principales características de los convenios marco en Latinoamérica.

Atributo	 Experiencia de Chile compra
Convenio	Servicios de organización de eventos
Vigencia del Convenio	Dos años
Convenio activo a la fecha	No
Eventos que aplican al Convenio	• Seminarios • Congresos • Convenciones • Ferias • Fiestas • Celebraciones • Lanzamientos • Eventos varios • Actividades en terreno
Cantidad de proveedores 2010	35
Cantidad de proveedores 2020	211
Cantidad de ítems	58
Categorías de servicios y productos	• RRHH y producción. • Servicios Profesionales. • Infraestructura, arriendos y servicios técnicos. • Banquetería • Regalos, Merchandising, gráficas e impresos.
Modalidad en Compra ágil	• Aplica para compras menores a 30 UTM
Solicita cotizaciones	• Solicita cotizaciones a través de la plataforma a proveedores inscritos del rubro.
Modalidad Bases tipo Licitación	• Compras mayores a 30 UTM no es estandarizables ni catalogables.
Publicación de base administrativa en Mercado Público	Si
Evalúa cotizaciones	Si

Fuente: Elaboración propia con base en información de ChileCompra.

Como parte de las buenas prácticas identificadas, se presenta a continuación un resumen:



ChileCompra



Prioridad a PYMEs: Fomenta la participación de Empresas de Menor Tamaño (EMT), con un primer llamado exclusivo para ellas, con el fin de priorizar su participación.



Reducción de burocracia: Menos requisitos y procesos formales que una licitación tradicional, con un contrato simple (orden de compra), agiliza la compra pública disminuyendo tramitología.



Transparencia y eficiencia: Permite obtener soluciones rápidas y a los proveedores competir de forma más accesible con una mayor trazabilidad de los procesos dentro de Mercado público.



IV. HIPÓTESIS

4.1. Hipótesis principal

En la contratación de servicios de alquiler de salón y catering para el sector público, se identifican factores y condiciones lo suficientemente homogéneos en términos de demanda, especificaciones técnicas y condiciones comerciales y logísticas, que permiten evaluar la viabilidad de implementar un convenio marco.

4.2 Tipo de hipótesis

De carácter exploratoria y descriptiva, que permita abordar la factibilidad de implementación del Método Especial de Contratación Catálogo Electrónico derivado de Convenio Marco.

4.2. Supuestos preliminares clave

- Posibilidad de realizar una estandarización para categorías básicas incluidas en el servicio de catering.
- Patrones de consumos en las contrataciones de servicios de alquiler y catering que permitan estandarizar la demanda de este tipo de servicios.
- Capacidad potencial del mercado de cubrir la demanda respecto a categorías del servicio de catering.
- Interés y disposición de los proveedores para participar en procedimientos especiales de compras.

V. ASPECTOS METODOLÓGICOS

5.1. Tipo y diseño de la investigación

La presente investigación es de tipo mixto, ya que combina variables cuantitativas y cualitativas del rubro de servicio de alquiler de salones y catering. Su abordaje comprende investigación documental y de campo, y su enfoque es de carácter exploratorio y descriptivo.

5.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

- Documental: comprende la revisión bibliográfica y documental de fuentes de información.
- De campo: Encuesta estructurada para recolección de datos e información por medio de formulario elaborado por medio de la herramienta electrónica de Kobotoolbox.

5.3. Universo y muestra

La población objetivo de la presente investigación fueron:

- Todos los procesos de compra de las Instituciones gubernamentales realizados bajo la LACAP y la LCP, en el período comprendido de enero 2020 a diciembre 2024, que corresponde a 957 procesos de adquisición.
- Principalmente todos los registros de proveedores clasificados en el rubro investigado en el RUPES de COMPRASAL.

El diseño muestral empleado para la presente investigación ha sido de carácter intencional no probabilístico según el siguiente detalle:

- 201 documentos de solicitud de oferta (DSO) bajo la LCP relacionados con el suministro de alquiler de salón de eventos o catering.
- Proveedores dedicados al rubro de servicios de alquiler de salones para eventos (del RUPES e identificados por medio de sondeo Web).

5.4. Cronología de la recolección de datos

El proceso metodológico incluyó la identificación de proveedores de servicios de alquiler de salones y catering, principalmente los inscritos en el RUPES y aquellos identificados mediante sondeo web. Se elaboraron y aplicaron instrumentos de recolección de datos a través de Kobotoolbox, los cuales fueron difundidos a todo el marco muestral. Previamente, se desarrolló un conversatorio virtual para conocer la percepción de los proveedores sobre el Catálogo Electrónico derivado de Convenio Marco, acompañado de seguimiento telefónico y por correo para asegurar la participación. Posteriormente, los datos recolectados fueron depurados, procesados y analizados para su interpretación. Y finalmente, se elaboró se sistematizó toda la información en el informe de investigación de mercado.

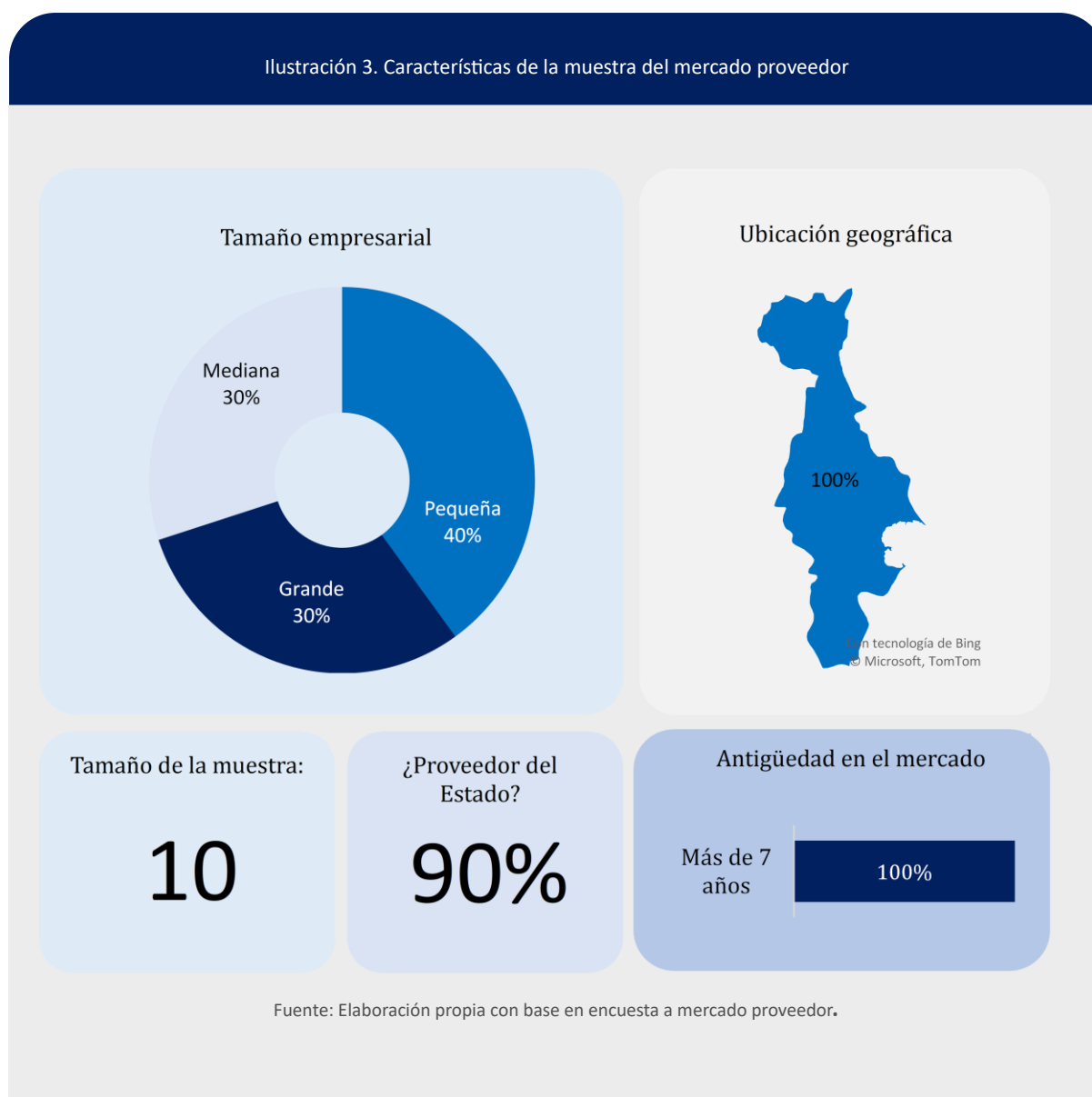


VI. ANÁLISIS DE RESULTADOS

6.1. Investigación de campo

La muestra estuvo conformada por un total de 10 proveedores pertenecientes al rubro de servicio de alquiler de salones y catering, en el cual la mayoría de proveedores se ubican en la categoría empresarial de pequeña empresa (40%), y forman parte del sector hotelero (60%) y en su totalidad (100%) cuentan con más de siete años de experiencia brindando sus servicios en el mercado.

Ilustración 3. Características de la muestra del mercado proveedor



Mercado proveedor con oferta amplia y consolidada

La oferta disponible en el mercado de servicios de alquiler de salones con refrigerio o coffee break, refleja una alta cobertura. Respecto a la disponibilidad de salones para eventos, el 50% de los proveedores manifestó contar con una oferta de más de nueve salones para celebración de eventos con diferentes capacidades que van desde 35 hasta 900 personas.

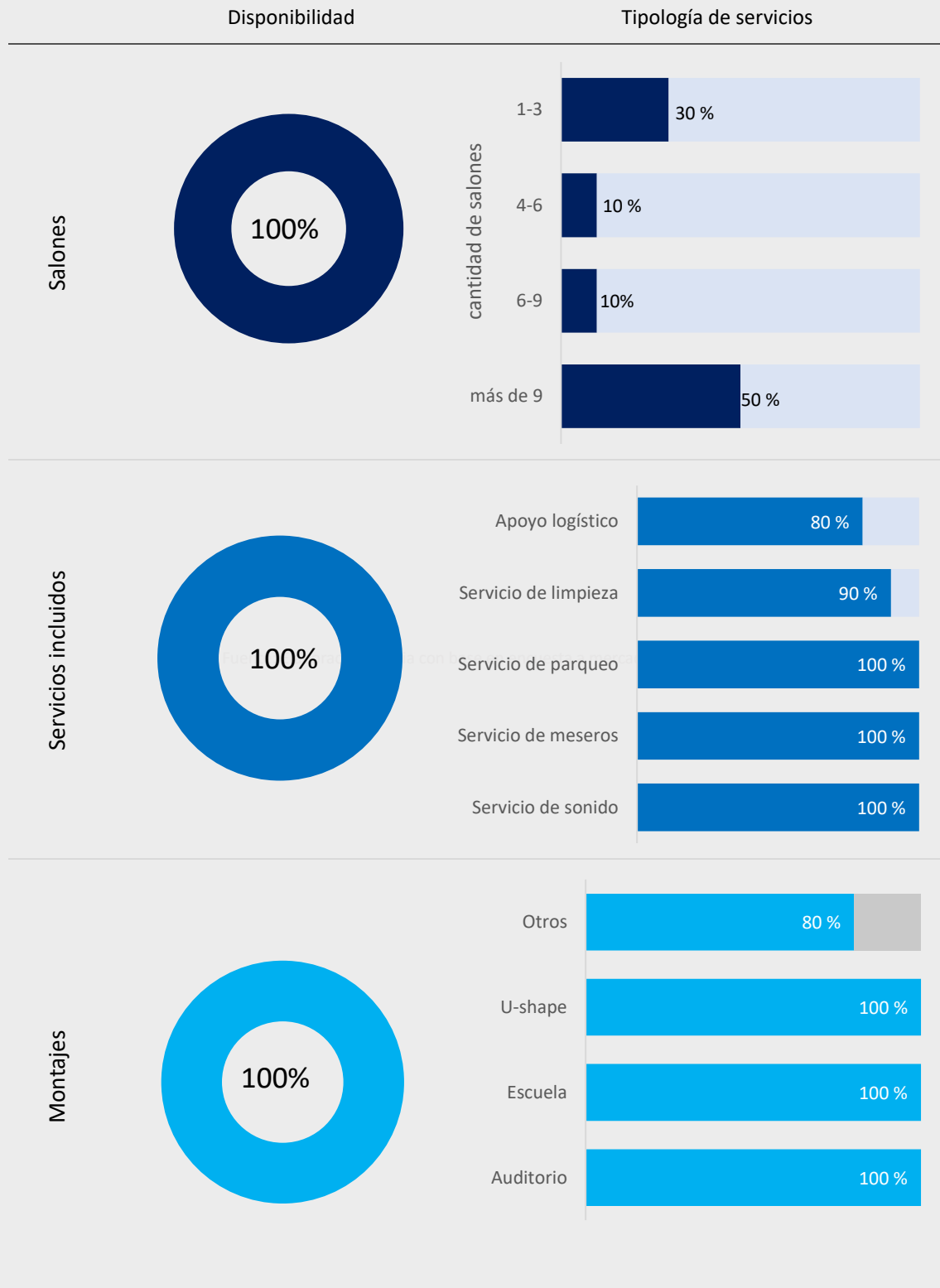
Para los servicios disponibles que ofrecen durante la realización de eventos manifestaron contar con oferta de los siguientes ítems: apoyo logístico (80%), servicio de limpieza (90%), servicio de meseros (100%), servicio de sonido (100%) y servicio de parqueo (100%). Respecto a este último, el 60% de los proveedores lo ofrece de manera gratuita y el 40% restante cobra una tarifa por su uso. Además, con respecto a la capacidad vehicular de sus instalaciones, un 40% de este segmento dispone de espacios de entre 1 a 25 vehículos, el 10% posee capacidad de 50 a 75 automóviles y el 50% cuenta con espacio para más de 75 vehículos.

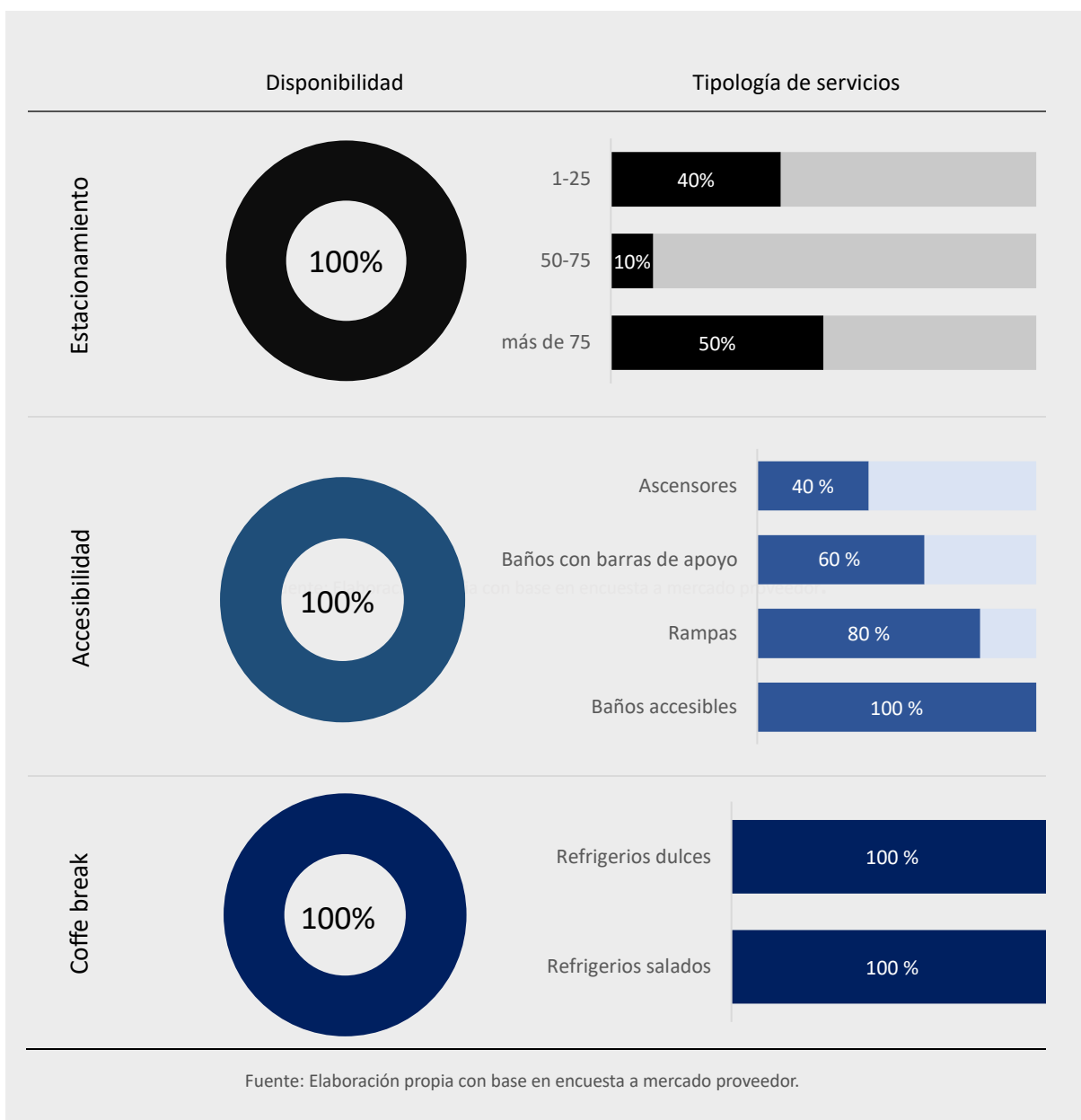
Los tipos de montaje ofrecidos incluyen los formatos convencionales U-shape (100%), Escuela (100%), Auditorio (100%) además en otras modalidades tales como: tipo espiga, mesas redondas, mesa imperial, tipo cóctel, tipo banquete, en espinazo y en “T”. En todos los casos, los proveedores cuentan con la capacidad de adaptar la configuración del salón conforme a los requerimientos específicos del cliente.

Con relación a temas de accesibilidad, el 100% dispone de alguna de las condiciones especiales siguientes: ascensores (40%), baños con barras de apoyo (60%), rampas (80%) y baños accesibles (100%).

Por otro lado, la totalidad (100%) de los proveedores disponen dentro de su oferta de coffee break, en sus modalidades de refrigerio salado y dulce, para los cuales disponen de menús determinados para este servicio o en el caso lo amerite pueden ser opciones personalizables.

Tabla 3. Oferta disponible de servicios de alquiler de salón con coffee break mercado proveedor





Con respecto a las condiciones logísticas se reflejan aspectos relevantes a considerar, entre ellos: la forma de pago que los proveedores suelen aceptar corresponde a pago anticipado parcial (60%), crédito (30%) y pago contra entrega (10%). El porcentaje promedio del pago anticipado parcial requerido es del 50% del valor total del evento, mientras que los que otorgan crédito otorgan más de 15 días después de haber recibido la orden de compra.

El 100% de los proveedores manifiesta que ya ha trabajado anteriormente con Instituciones públicas, las modalidades principales de participación han sido la comparación de precios (60%) en primer lugar, seguido del método por subasta inversa (20%) y la contratación directa (20%) en último lugar.

El tiempo promedio para emitir cotización luego de haber recibido la solicitud es de 1 a 3 días para todos los proveedores (100%), los datos relevantes dentro de la solicitud de cotización que los proveedores consideran pertinentes incluir en la solicitud son:

Tabla 4. Datos relevantes en solicitudes de cotización de eventos	
	• Cantidad de asistentes • Tipo de coffee break • Fecha de evento • Duración del evento • Tipo de montaje requerido • Equipo audiovisual necesario • Menú de refrigerio • Tiempo de validez de la cotización • Requerimientos adicionales • Hora para servir alimentos
Fuente: Elaboración propia con base en encuesta a mercado proveedor.	

El 90% de los proveedores cuenta con infraestructura propia (cocina, bodega, mobiliario, equipos de servicio, entre otros) mientras que el 10% restante lo hace de forma parcial. Hay un alto porcentaje de disponibilidad de atención de eventos simultáneos con el 90% de las repuestas, y de este porcentaje, el 70% manifiesta poder atender más de 6 eventos y el 20% de entre 1 a 3 eventos.

Capacidades internas

Forma de pago que acepta habitualmente

Pago anticipado parcial: 60%



Tiene experiencia con Instituciones públicas

Si: 100%



Tiempo necesario para responder solicitudes de cotización

1 a 3 días: 100%

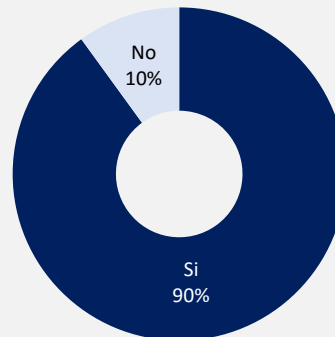


Infraestructura propia (cocina, bodega, mobiliario y equipos de servicio)

Si, completamente: 90%



Capacidad para atender eventos simultáneamente



Fuente: Elaboración propia con base en encuesta a mercado pr

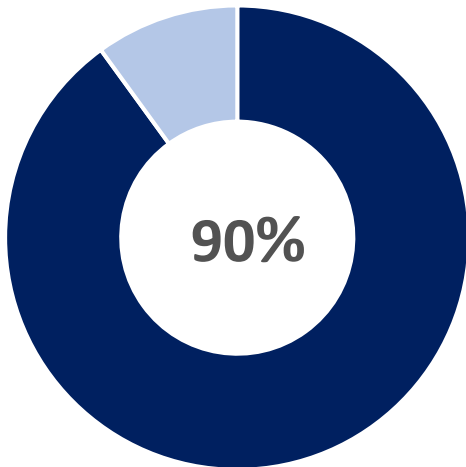
En cuanto a las condiciones comerciales y logísticas identificadas, el 100% de proveedores manifiesta contar con los Registros Sanitarios emitidos por el Ministerio de Salud para su funcionamiento, asimismo, dispone del personal capacitado en la manipulación de alimentos.

Únicamente el 30 % de los proveedores utiliza un sistema digital para la gestión de pedidos; es decir, la mayoría opera bajo esquemas convencionales para la atención de solicitudes de cotización de eventos. Esta situación representa una ventaja para la implementación del Catálogo Electrónico, dado que dicho mecanismo no difiere sustancialmente de la forma en que la mayoría de los proveedores gestiona actualmente sus pedidos.

Finalmente, con relación a los precios, 30% está en la disposición de ajustar precios o condiciones para participar en un Convenio marco y 70% lo está dependiendo de las condiciones establecidas para el mismo. Asimismo, el 100% manifiesta contar con la capacidad de asignar a una persona la atención a Instituciones.



Interés para participar en el convenio



90% de los proveedores manifestaron su interés en participar en catálogo electrónico derivado de Convenio Marco para el suministro de servicios de alquiler de salones con refrigerio y coffee break.

Por otra parte, el 10% que “talvez” participaría identifica que los factores que pudieran motivar su participación dentro del catálogo electrónico derivado de convenio marco, podrían ser:

- Condiciones de pago favorables.
- Transparencia en los procesos.
- Considerar la calidad del servicio a brindar.
- Coordinación para implementación del proceso.



VII. INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL

Servicios de alquiler de salones y catering

Los servicios de alquiler de salones y catering proporcionan un servicio integral para eventos, que cubren no solo la disposición del espacio físico (salón) para el desarrollo de las actividades, sino también las diferentes necesidades de amenidades para los participantes, que puede incluir desde el menú y la preparación de alimentos hasta el personal de servicio (camareros) y limpieza.

En el contexto de las compras públicas, este tipo de servicios tiene relevancia debido a la necesidad de las instituciones para garantizar espacios adecuados, atención a los participantes y eficiencia operativa en las diferentes actividades oficiales que realizan: capacitaciones, reuniones técnicas, talleres, congresos, seminarios y eventos institucionales. En algunas ocasiones estos servicios suelen contratarse con la inclusión de servicios de transporte, alojamiento y montaje de escenarios.

Generalmente, la demanda de estos servicios incluye:

Servicio de alquiler de salón:

- Salón de eventos en un hotel o un centro de convenciones.
- Servicio de catering de comida y bebida: preparación y entrega de alimentos y bebidas para los asistentes.
- Equipamiento: Incluye la mantelería, cubiertos y vajilla.
- Personal: cocineros, camareros para servir la comida y personal de limpieza para el montaje y desmontaje del evento.

Tipos de catering más comunes:

- Coffee break: Ideal para eventos corporativos o pausas.
- Buffet: Una gran cantidad de platos disponibles para que los invitados se sirvan.
- Cóctel: Sirve para eventos de almuerzo o merienda, generalmente con bocadillos.
- Box lunch: Comidas empaquetadas, para eventos más informales o que requieran movilidad.

TIPOLOGÍA DE EVENTOS ADJUDICADOS EN LEY DE COMPRAS PÚBLICAS

Tomando como referencia a los compradores más relevantes con respecto a la cantidad de procesos de contratación realizados, de estos servicios bajo la LCP, se pueden establecer los tipos de eventos realizados por las Instituciones. (ver gráfico 10).



El 12% de todos los procesos de compra analizados utiliza estos servicios para la realización de campañas, clausuras, conferencias, diplomados, jornadas y showrooms. Con un porcentaje más alto (25% del total), lo adquiere para la organización de asambleas, capacitaciones, congresos lanzamientos de programas y reuniones. Y finalmente, con una mayor demanda relativa (27%), se encuentran los eventos internos institucionales, bootcamps y foros.

Producto de la revisión documental también se ha logrado identificar la demanda por dos categorías identificadas dentro del servicio y los principales servicios o productos contratados, siendo el análisis respectivo, para cada una de las leyes involucradas corresponden a las siguientes categorías:

Tabla 5: Categorías de servicio de alquiler de salón y catering contratados bajo la LACAP y LCP.

Categoría	LACAP	LCP
Servicio de catering 	Es la categoría más representativa con un estimado de demanda del 87% del total. En esta categoría se incluyen los servicios de catering en cualquiera de sus modalidades, ya sea para ser sólo entregados o los que incluyen servicio de mesa en el lugar detallado por la Institución contratante.	Esta categoría representa el 43% de las adquisiciones por LCP. El tipo de catering solicitado es variado, siendo las identificadas el servicio en mesa, la modalidad de entrega en box lunch, en estación tipo bufete y en último lugar de tipo cóctel.
Servicio de catering y salón 	Los servicios que incluyen el servicio de local y de catering ocupan el segundo lugar en demanda, siendo aproximadamente del 11%, en algunas de las ocasiones se incluye el alquiler del equipo audiovisual, mobiliario y transporte.	Los servicios de alquiler de local y catering ocupan el primer lugar de categoría adquiridas por medio de la ley LCP y al igual que en el marco normativo anterior, además de incluir el servicio de local y alimentación en algunas ocasiones son solicitados implementos de equipo audiovisual.
Servicio de salón 	Es la categoría menos solicitada que se identifica dentro del marco normativo LACAP, con el 2% de representatividad dentro de los procesos. Incluye únicamente el alquiler del espacio para la realización de eventos institucionales	No identificada.

Fuente: elaboración propia a partir del análisis de procesos de compra, se excluyen procesos relacionados a alquileres de locales que no sean eventuales y los procesos de alquileres de muebles.

Dentro de la categorización de los procesos realizados bajo el marco normativo de la LCP, pudieron identificarse los productos más adquiridos en la realización de eventos institucionales, los cuales son presentados en la tabla 7.:

Tabla 6: Categorías de servicio de alquiler y catering contratados bajo la LACAP y LCP.

Producto	Grado de estandarización	LCP
Almuerzos 	Media-baja	Los almuerzos son el producto más adquirido para este rubro, con su presencia en el 57% de los procesos realizados en la adquisición de catering en cualquiera de sus modalidades. Sin embargo, sus características permiten que sean estandarizados, pero con ciertas limitantes, dada la gran variedad de combinaciones disponibles de los componentes nutricionales del plato y características específicas tales como: el sabor, la sazón y las porciones a incluir.
Coffe Break 	Alta	El coffee break en sus modalidades: salado o dulce el segundo producto más adquirido dentro del rubro, con presencia en el 54% de los procesos adjudicados. La estandarización de estos productos se considera más sencilla ya que a diferencia de los almuerzos, los productos del coffee break suelen estar compuestos por pocos elementos que son fácilmente combinables, tienen una vida útil más larga y condiciones de conservación más simples, asimismo los establecimientos que ofrecen servicios de catering ya poseen listas predefinidas de coffee break dulces/salados y permiten entregas más rápidas y sencillas.
Desayuno 	Media-alta	Los desayunos están presentes en el 21% de los procesos ejecutados, poseen características que permiten hasta cierto grado su estandarización, ya que suelen seguir estructuras predefinidas, como ejemplo de ello, pueden ser: desayunos típicos, desayuno americano, desayuno saludable, etc. Sin embargo, al igual que los almuerzos son estandarizables hasta cierto punto, ya que características tales como las porciones, la sazón y las variadas combinaciones, son más complejas de estandarizar.
Fuente: elaboración propia a partir del análisis de procesos de compra e investigación.		

En conclusión, el coffee break en sus modalidades de sabor salado y dulce constituyen el producto del servicio de catering más estandarizable para implementarlo en catálogo electrónico actualmente, por su nivel de homogeneidad, estabilidad en atributos y facilidad para el establecimiento de especificaciones técnicas consistentes.

Dentro de las ventajas identificadas para la implementación de convenio marco dentro del rubro, derivado del presente análisis se pueden destacar las siguientes:

Tabla 7: Categorías de artículos de limpieza contratados bajo la LACAP y LCP

Para el Estado	Para el proveedor
Reducción del tiempo de compra (sin repetir licitaciones).	Mayor visibilidad y acceso a múltiples entidades sin tener que competir cada vez.
Precios uniformes y controlados.	Contratos recurrentes y simplificación administrativa.
Transparencia y trazabilidad en cada orden de compra.	Pagos más predecibles y procesos digitales.
Mejora en la planificación presupuestaria.	Reputación fortalecida en el sistema público.

Propuesta de formato de solicitud de cotización para alquiler de salones con Coffee Break.

Se elaboró una propuesta de solicitud de cotización para el servicio de alquiler de salones de eventos, en la cual se incorporan de manera sistemática las especificaciones técnicas, operativas y administrativas identificadas a partir del proceso de revisión bibliográfica de documentos de solicitud de compra correspondientes a este tipo de servicios. La propuesta consolida los requerimientos y criterios recurrentes observados en dichos documentos, con el propósito de homogeneizar los términos, fortalecer la claridad de las condiciones de contratación y asegurar la pertinencia técnica de la información requerida a los proveedores en un entorno de catálogo electrónico.

Sección	Detalle / Información requerida
Nombre de Institución	
Nombre del evento	
Número de asistentes	
Fecha(s) del evento	Día: _____ Mes: _____ Año: _____
Horario de ejecución del evento:	Hora de inicio: _____ ☐ a.m. _____ ☐ p.m. Hora finalización: _____ ☐ a.m. _____ ☐ p.m.
Montaje del salón	☐ Conferencia ☐ Teatro ☐ Banquete ☐ Mesa cuadrada ☐ Aula ☐ U shape ☐ Mesa redonda ☐ Mesa imperial ☐ Tipo espiga
Servicio requerido para el salón	☐ Servicio de internet ☐ Aire acondicionado ☐ Música de fondo ☐ Tarima ☐ Pódium ☐ Mesa de registro cantidad: _____ ☐ Pantalla cantidad: _____ ☐ Micrófono cantidad: _____ ☐ Bocinas cantidad: _____ ☐ Regletas cantidad: _____ ☐ Proyector cantidad: _____ Otro: _____
Coffee break	Horario: ☐ Mañana ☐ Tarde ☐ Ambos ☐ Dulce

Sección	Detalle / Información requerida
	☐ Salado ☐ Ambos Cantidad de porciones por coffee break: _____ Requerimientos especiales: _____
Estación de café y agua permanente	☐ Si ☐ No
Solicitudes adicionales	

VIII. CONCLUSIONES

1. Se identificaron 957 procesos de compra relacionados con servicios de alquiler de salones y catering para el período 2020-2024, lo que evidencia el nivel de demanda institucional de estos servicios y factibilidad de la adopción de mecanismos de contratación más ágiles como el catálogo electrónico.
2. Dentro de la LCP se identifican dos categorías principales dentro del rubro, el servicio de catering (43%) y el servicio de alquiler de salones con catering incluido (57%), para esta categoría los productos solicitados son almuerzos (57%), coffe break (54%) y desayunos (21%).
3. El coffee break para ambas modalidades (salado y dulce) presenta el mayor nivel de estandarización, en comparación con otras modalidades de alimentación, lo que permite definir especificaciones técnicas claras y comparables para su incorporación en un convenio marco.
4. El mercado proveedor encuestado muestra madurez operativa y capacidad técnica y logística suficiente para atender la demanda de las instituciones, incluyendo atención simultánea de eventos y adaptación a distintos formatos de montaje y requerimientos institucionales.
5. Existe una alta disposición del mercado proveedor (90 %) para participar en un catálogo electrónico derivado de convenio marco, así como experiencia previa en procesos de contratación pública y tiempos de respuesta compatibles con esquemas digitales.
6. Dentro del proceso de consulta, la pequeña empresa tiene una participación significativa (40% dentro de la muestra de mercado), lo cual refuerza uno de los objetivos contenidos en el Art. 31 de la LCP, para impulsar su participación y priorización en las compras públicas.
7. En términos generales, se confirma la viabilidad técnica y comercial para implementar un Convenio Marco en este rubro, siempre que su alcance inicial se concentre en servicios estandarizados de las modalidades de coffe break identificados.

IX. REFERENCIAS

Asamblea Legislativa, República de El Salvador. (1983). *Decreto No 38, Constitución de El Salvador*, 14.

Asamblea Legislativa, República de El Salvador. (1988). *Decreto No 955, Código de Salud*, 24-26.

Asamblea Legislativa, República de El Salvador. (2023). *Decreto No 891, Ley de la Superintendencia de Regulación Sanitaria*.

Banco Central de Reserva de El Salvador. (s.f.). Base de datos económica y financiera — Estadísticas. <https://estadisticas.bcr.gob.sv/serie/producto-interno-bruto-produccion-gasto-e-ingreso-a-precios-corrientes>

Banco Central de Reserva de El Salvador. (2023, junio). *Documento metodológico Balanza de Pagos*. Departamento de Balanza de Pagos / Gerencia de Estudios y Estadísticas Macroeconómicas. [archivo PDF].

Banco Central de Reserva de El Salvador. (s.f.). *Índice de Precios al Consumidor (IPC)*. <https://estadisticas.bcr.gob.sv/serie/indice-de-precios-al-consumidor-ipc>

Banco Central de Reserva de El Salvador. (s.f.). *Producto Interno Bruto: Producción, Gasto e Ingreso. A precios corrientes*. [Archivo de Excel]. <https://estadisticas.bcr.gob.sv/serie/producto-interno-bruto-produccion-gasto-e-ingreso-a-precios-corrientes>

COMPRASAL. (s.f.). *Reportería Convenio Marco*. Recuperado de <https://www.comprasal.gob.sv/convenio-marco-reporteria>

Dirección General de Contrataciones Públicas, Gobierno de la República Dominicana. (s.f.) *Política de compras verdes*. [Archivo PDF].

Ministerio de Turismo. (2025, 8 de mayo). *Datos estadísticos de turismo* [Presentación]. <https://www.mitur.gob.sv/datos-estadisticos-de-turismo/>

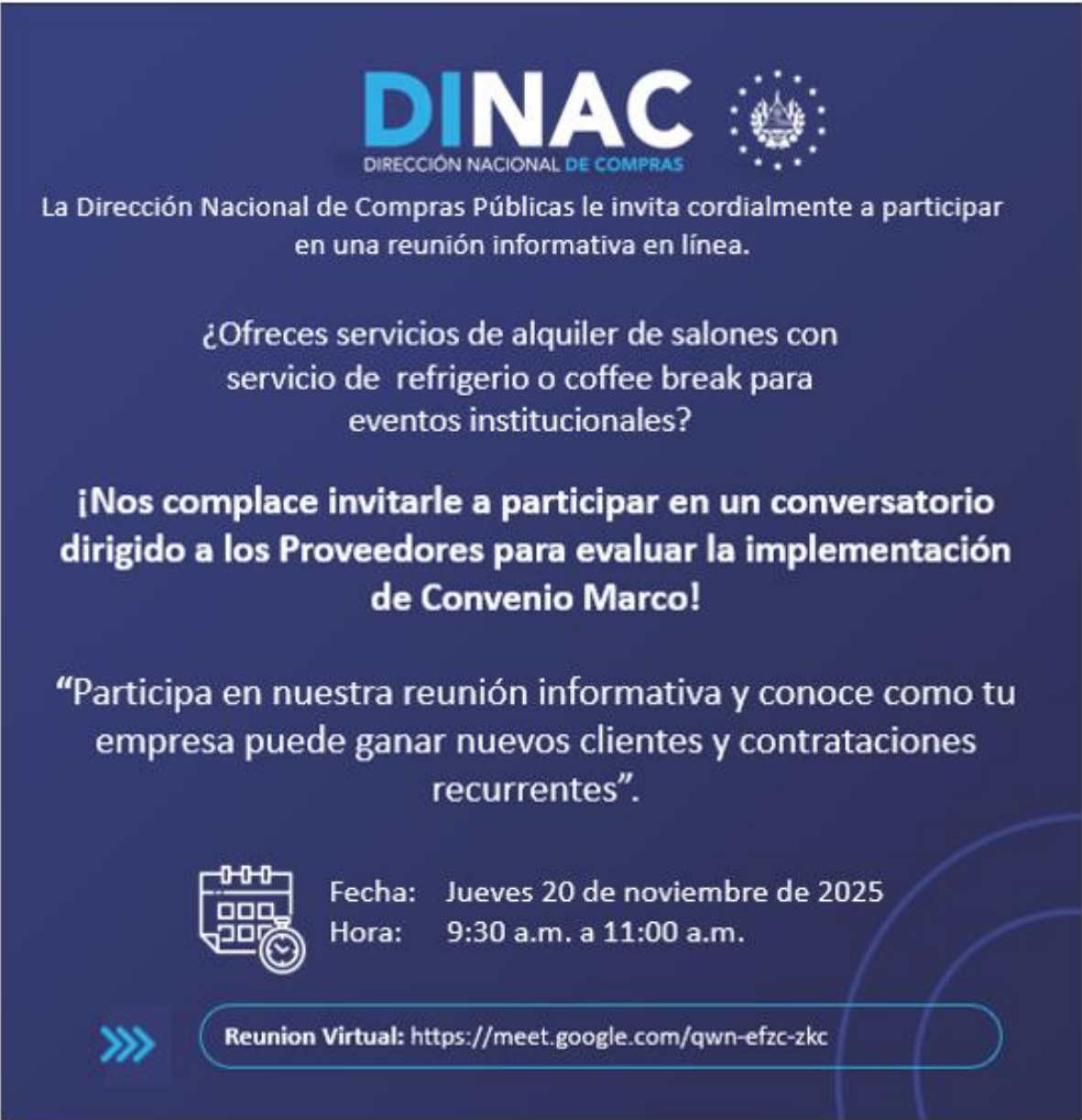
Ministerio de Salud El Salvador. (2015, febrero). *Manual de Procedimientos Técnicos para la Vigilancia de Alimentos*. [Archivo PDF].

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (2004, 28 de mayo). *Normas Técnicas para la autorización y control de establecimientos alimentarios / Gerencia de Salud Ambiental*. [Archivo PDF].

Organismo Salvadoreño de Normalización. (s.f.). *Norma Técnica Salvadoreña NTS 03.56.01:12, Restaurantes y establecimientos gastronómicos similares. Especificación para la prestación del servicio*. [archivo PDF].

X. ANEXOS

Anexo. Invitación de conversatorio



DINAC
DIRECCIÓN NACIONAL DE COMPRAS

La Dirección Nacional de Compras Públicas le invita cordialmente a participar en una reunión informativa en línea.

¿Ofreces servicios de alquiler de salones con servicio de refrigerio o coffee break para eventos institucionales?

¡Nos complace invitarle a participar en un conversatorio dirigido a los Proveedores para evaluar la implementación de Convenio Marco!

“Participa en nuestra reunión informativa y conoce como tu empresa puede ganar nuevos clientes y contrataciones recurrentes”.

 Fecha: Jueves 20 de noviembre de 2025
Hora: 9:30 a.m. a 11:00 a.m.

 Reunion Virtual: <https://meet.google.com/qwn-efzc-zkc>