

Lote 1. Alquiler de Salón en Hotel y Hospedaje: Taller Adecuación de Metodologías de Estándares para la Interoperabilidad y los Sistemas de Información. Bávaro, Punta Cana.

Ítem	Servicio	Cantidad	Descripción
1	Servicio	1	<p>Realización de taller en hotel con <i>facilidades todo incluido</i> para 30 participantes.</p> <p>a) Salón para reunión, con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salón apto para evento con capacidad para 30 personas • Salón cerrado, climatizado y controlado • Salón Iluminado • Sistema de sonido operado por técnicos, que incluya tres (3) micrófonos inalámbricos • Montaje tipo escuela: mesas rectangulares (7, tipo lápiz) con capacidad para 5 personas cada una, decoradas con manteles de base blanca y topes de color fuerte • Sillas ergonómicas confortables (30) • Mozos bien presentados y convenientemente vestidos de acuerdo a la ocasión • Proyector y pantalla para proyección • Pódium <p>Disponibilidad: Cuatro (4) días martes 09 al viernes 12 de julio del 2024.</p> <p>Horario: Martes 09 de julio: 8:00 a.m. a 4:00 p.m. Miércoles 10 de julio: 9:00 a.m. a 5:00 p.m. Jueves 11 de julio: 9:00 a.m. a 5:00 p.m. Viernes 12 de julio: 9:00 a.m. a 4:00 p.m.</p> <p>b) Servicios de Alimentación y Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Martes 09 de julio, 2024: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desayuno, buffet en restaurant de las instalaciones hoteleras. ▪ Refrigerio (mañana) estación de refrigerio con 5 variedades: 3 bocadillos salados, frutas y 1 opción dulce. ▪ Estación fija con agua, café, té, leche, chocolate en polvo y jugo – entrada al salón de reunión.

			<ul style="list-style-type: none">▪ Almuerzo, bufet en restaurant de las instalaciones hoteleras.▪ Refrigerio (tarde) estación de refrigerio con 5 variedades: 3 bocadillos salados, frutas y 1 opción dulce.▪ Cena, buffet en restaurant de las instalaciones hoteleras. <p>➤ Miércoles 10 de Julio, 2024:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Desayuno, buffet en restaurant de las instalaciones hoteleras.▪ Refrigerio (mañana) estación de refrigerio con 5 variedades: 3 bocadillos salados, frutas y 1 opción dulce.▪ Estación fija con agua, café, té, leche, chocolate en polvo y jugo – entrada al salón de reunión.▪ Almuerzo, buffet en restaurant de las instalaciones hoteleras.▪ Refrigerio (tarde) estación de refrigerio con 5 variedades: 3 bocadillos salados, frutas y 1 opción dulce.▪ Cena, bufet en restaurant de las instalaciones hoteleras. <p>➤ Jueves 11 julio, 2024:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Desayuno, buffet en restaurant de las instalaciones hoteleras.▪ Refrigerio (mañana) estación de refrigerio con 5 variedades: 3 bocadillos salados, frutas y 1 opción dulce.▪ Estación fija con agua, café, té, leche, chocolate en polvo y jugo – entrada al salón de reunión.▪ Almuerzo, buffet en restaurant de las instalaciones hoteleras.▪ Refrigerio (tarde) estación de refrigerio con 5 variedades: 3 bocadillos salados, frutas y 1 opción dulce.
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cena, buffet en restaurant de las instalaciones hoteleras. ➤ Viernes 12 de julio, 2024: ▪ Desayuno, buffet en restaurant de las instalaciones hoteleras. ▪ Refrigerio (mañana) estación de refrigerio con 5 variedades: 3 bocadillos salados, frutas y 1 opción dulce. ▪ Estación fija con agua, café, té, leche, chocolate en polvo y jugo – entrada al salón de reunión. ▪ Almuerzo, buffet en restaurant de las instalaciones hoteleras. ▪ Refrigerio (tarde) estación de refrigerio con 5 variedades: 3 bocadillos salados, frutas y 1 opción dulce. <p>c) Hospedaje: Los asistentes a la actividad estarán alojados en las instalaciones durante la celebración del taller:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tres (3) noches –check in martes 09 de julio y check out viernes 12 de julio. • 30 habitaciones sencillas, cómodas y climatizadas.
--	--	--	---