

Ficha Técnica

NOMBRE GENERICO:	Contratación de salón en hotel
DESCRIPCION:	Reserva de salón en hotel que incluya: estación de café, refrigerio, almuerzo, servicio de mozos y todos los utensilios a ser utilizados en el salón.
DETALLES:	<p>Talleres de capacitación sobre la evaluación de la Capacidad Rectora – Pilotaje para la revisión y aplicación del instrumento para la evaluación de la capacidad rectora (Cuadro de Mando)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha: Martes, 26 de abril del 2022 (8: 00A.M – 5: 00P.M) • Lugar: Distrito Nacional, el lugar exacto está sujeto a la ubicación del hotel
CANTIDAD DE PERSONAS	25 personas

REQUISITOS GENERALES DEL REFRIGERIO	<p>Estación de café fija para 25 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café • Leche • Azúcar <p>Refrigerio para 25 personas, dentro de las opciones pudieran valorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jugos naturales • sándwiches tamaño buffet • Parfaits de frutas. <p>Almuerzo para 25 personas, dentro de las opciones pudieran valorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz primavera • Bistec encebollado o en su defecto pollo al horno • Ensalada de papas • Brownies • Jugos naturales.
REQUISITOS GENERALES DEL SALÓN.	<ul style="list-style-type: none"> • Montaje del evento por grupos (5 mesas con sus manteles y 5 sillas) • Mesa de apoyo dentro del salón • Sillas para el equipo de apoyo • Pódium • Proyector (Data Show) • Pantalla para proyectar (blanca y amplia) • Micrófonos Inalámbrico • Sonido • Extensiones eléctricas (Extensiones y regletas deberán estar esparcidas para ofrecer facilidad de que los presentes puedan conectar equipos electrónicos) • Internet WIFI • Mesa para Estación permanente de agua y café (Mesas con manteles y bambalinas color blanco) • Mesa para refrigerio y almuerzo (Mesas con manteles y bambalinas color blanco)



Ficha Técnica

NOMBRE GENERICO:	Contratación de salón en hotel
DESCRIPCION:	Reserva de salón en hotel que incluya: estación de café, refrigerio, almuerzo, servicio de mozos y todos los utensilios a ser utilizados en el salón.
DETALLES:	<p>Talleres de capacitación sobre la evaluación de la Capacidad Rectora– Píloaje para la revisión y aplicación del instrumento para la evaluación de la capacidad rectora (Cuadro de Mando)</p> <p>Días 1: Miércoles, 27 de abril del 2022 (8: 00A.M – 5: 00P.M)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Distrito Nacional, el lugar exacto está sujeto a la ubicación del hotel <p>Días 2: Jueves, 28 de abril del 2022 (8: 00A.M – 5: 00P.M)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Distrito Nacional, el lugar exacto está sujeto a la ubicación del hotel <p>Días 3: Miércoles, 12 de mayo del 2022 (8: 00A.M – 5: 00P.M)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Distrito Nacional, el lugar exacto está sujeto a la ubicación del hotel <p>Días 4: Jueves, 13 de mayo del 2022 (8: 00A.M – 5: 00P.M)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Distrito Nacional, el lugar exacto está sujeto a la ubicación del hotel <p>Días 5: Viernes, 14 de mayo del 2022 (8: 00A.M – 5: 00P.M)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Distrito Nacional, el lugar exacto está sujeto a la ubicación del hotel <p>Días 6: Miércoles, 01 de junio de 2022 (8: 00A.M – 5: 00P.M)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Distrito Nacional, el lugar exacto está sujeto a la ubicación del hotel <p>Días 7: Jueves, 02 de junio de 2022 (8: 00A.M – 5: 00P.M)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Distrito Nacional, el lugar exacto está sujeto a la ubicación del hotel <p>Días 8: Viernes, 03 de junio de 2022 (8: 00A.M – 5: 00P.M)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Distrito Nacional, el lugar exacto está sujeto a la ubicación del hotel
CANTIDAD DE PERSONAS	35 personas en cada taller
REQUISITOS GENERALES DEL REFRIGERIO	<p>Estación de café fija para 35 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café • Te • Leche • Azúcar <p>Refrigerio para 35 personas, dentro de las opciones pudieran valorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jugos naturales • Chocolate • sándwiches tamaño buffet • Croissant de jamón y queso • Pan tamaño buffet con mantequilla • Parfaits de frutas.



REQUISITOS GENERALES DEL REFRIGERIO	<p>Almuerzo para 35 personas, dentro de las opciones pudieran valorar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz primavera • Arroz con puerro • Bistec encebollado • Pollo horneado • Pollo a la crema • Ensalada de pasta • Ensalada verde • Brownies • Cheese cake • Jugos naturales.
REQUISITOS GENERALES DEL SALÓN.	<ul style="list-style-type: none"> • Montaje del evento por grupos (5 mesas con sus manteles y 6 sillas) • Mesa de apoyo dentro del salón • Sillas para el equipo de apoyo • Pódium • Proyector (Data Show) • Pantalla para proyectar (blanca y amplia) • Micrófonos inalámbrico • Sonido • Extensiones eléctricas (Extensiones y regletas deberán estar espareidas para ofrecer facilidad de que los presentes puedan conectar equipos electrónicos) • Internet WIFI • Mesa para Estación permanente de agua y café (Mesas con manteles y bambalinas color blanco) • Mesa para refrigerio y almuerzo (Mesas con manteles y bambalinas color blanco)

García

