

**Requerimientos para alquiler de espacio al aire libre, audiovisuales, alimentos y bebidas. Para la capacitación dirigida a los directores y gerentes de Registro Inmobiliario del Poder Judicial. Fecha: 17 de julio 2021.**

**Alquileres:**

Lugar al aire libre (pero debe estar techado el lugar donde estarán las mesas y las sillas).

Organizado con el debido distanciamiento.

Capacidad para **80** personas.

Certificación de servicio bajo la pandemia de Covid-19 (adjuntar constancia).

Protocolo sobre Covid-19: manitas limpias y alcohol para las mesas y en la entrada

Instalaciones limpias, baños limpios.

Audiovisuales (sonido, micrófonos, bocinas y **2** televisores de aproximadamente 65 pulgadas).

Mesas, sillas, mantelería, cubertería, platería.

Conexión a internet.

**4** camareros.

**Desayuno:**

Mangú de plátano.

Queso gouda frito.

Huevo frito.

Jamón bolo.

**Almuerzo buffet:**

Parrillada chuleta de cerdo, pimientos rojos y amarillos asados a la parrilla, berenjenas asadas a la parrilla, salchichas alemanas, salchichas italianas.

Pollo horneado.

Moro de guandules.

Plátano frito maduro.

**Ensaladas:**

Rodajas redondas de tomates maduros con aros de cebolla blancas.

Pepinos con cáscara en forma de palitos con crema de yogurt con pimienta y sal.

Tajadas de aguacate.

Hojas de lechugas variadas verdes y moradas.

**Postres:**

Dulce de coco al horno.

Dulce de leche.

**Estación líquida permanente:**

125 botellas de agua (no lleva ITBIS).

90 refrescos variados (negro, naranja, rojo, lima-limón, uva).

Estación de Café (cremora, azúcar negra, blanca y de dieta, canela en polvo y cocoa).

Jugos naturales de naranja y de sandía.