



4-01-51707-8

CERTIFICACION No. 2340463

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente hacemos constar que en los registros de la Tesorería de la Seguridad Social, la empresa **AGENCIA DE VIAJES MILENA TOURS SRL** con RNC/Cédula 1-01-54911-4, a la fecha no presenta balance con atrasos en los pagos de los aportes a la Seguridad Social.

La presente certificación no significa necesariamente que **AGENCIA DE VIAJES MILENA TOURS SRL** haya realizado sus pagos en los plazos que establece la Ley 87-01, ni constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones hechas por este empleador a la Tesorería de la Seguridad Social, ni le exime de cualquier verificación posterior.

Esta certificación no requiere firma ni sello, tiene una vigencia de 30 días a partir de la fecha y se expide **totalmente gratis sin costo alguno** a solicitud de la parte interesada.

Dado en la ciudad de Santo Domingo, Republica Dominicana, a los 24 días del mes de Febrero del año 2022.

Para verificar la autenticidad de esta certificación diríjase a la siguiente dirección:
<https://suir.gob.do/sys/VerificarCertificacion.aspx>

Datos de verificación:

- Código de firma digital: 2340463-[2657455-52022
- Pin: 1820

NO HAY NADA ESCRITO DEBAJO DE ESTA LINEA





Registro de Proveedores del Estado (RPE) Constancia de inscripción

RPE: 1710

Fecha de registro: 12/9/2006

Fecha actualización: 8/2/2022

Razón social: Agencia de Viajes Milena Tours, SRL

No. Documento: 101549114 - RNC

Género: Femenino

Provee: Servicios

Certificación MIPYME: No

Registro de beneficiario: Sí

Clasificación empresa:

Estado: Activo

Ocupación:

Motivo:

Domicilio: Calle Viriato Fiallo, 57, Ensanche Julieta

10100 - REPÚBLICA DOMINICANA

Persona de contacto: Milena De la Altagracia Sanchez De Lorenzo

Observaciones:

Actividad comercial

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
78110000	Transporte de pasajeros
80140000	Comercialización y distribución
83110000	Servicios de medios de telecomunicaciones
84130000	Servicios de seguros y pensiones
90110000	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros
90120000	Facilitación de viajes
90140000	Deportes comerciales



Portal Transaccional - 24/2/2022 11:57:08 a.m.





[Retornar](#)

Cuentas Bancarias Beneficiario

Banco	BANCO POPULAR DOMINICANO	
Cuenta Bancaria	000001854747	Nombre Cuenta AGENCIA DE VIAJES MILENA TOURS
Es CUT?		
Moneda	PESOS DOMINICANOS	
Swif		Bic
Numero ABA		Numero IBAN
Tipo de Cuenta	CUENTA CORRIENTE	Condición ACTIVA
Pais	REPUBLICA DOMINICANA	Ciudad SANTO DOMINGO ESTE
Dirección	C/ MAXIMO AVILES BLONDA NO. 1	
Responsable	MILENA SANCHEZ DE LORENZO	Cedula o Pasaporte
E-mail		
Telefono	809-566-6076	Fax 809-567-4868
Código Postal		
Observación		

Banco		Nombre Cuenta
Cta Bco Inter.		
Moneda		BIC
Swif		Numero IBAN
Numero ABA		Cta Bco Inter.
Tipo de Cuenta		
Observación		





CAMARA
COMERCIO Y PRODUCCION
SANTO DOMINGO



registro
mercantil

ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO INGRESANDO A WWW.CAMARASANTODOMINGO.DO

Pago

EL REGISTRO MERCANTIL DE LA CÁMARA DE COMERCIO Y PRODUCCIÓN DE SANTO DOMINGO DE CONFORMIDAD CON LA LEY NO. 3-02 DEL 18 DE ENERO DEL 2002, EXPIDE EL SIGUIENTE:

**CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL SOCIEDAD RESPONSABILIDAD LIMITADA
REGISTRO MERCANTIL NO. 28357SD**

DENOMINACIÓN SOCIAL: AGENCIA DE VIAJES MILENA TOURS, S.R.L.

SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

RNC: 1-01-54911-4

FECHA DE EMISIÓN: 06/08/2004

FECHA DE VENCIMIENTO: 06/08/2022

SIGLAS: NO REPORTADO

NACIONALIDAD: REPUBLICA DOMINICANA

CAPITAL SOCIAL: 5,000,000.00

MONEDA: RD\$

FECHA ASAMBLEA CONSTITUTIVA/ACTO: 24/04/1990

FECHA ÚLTIMA ASAMBLEA: 18/01/2022

DURACIÓN DE LA SOCIEDAD: INDEFINIDA

DOMICILIO DE LA EMPRESA:

CALLE: VIRIATO FIALLO NO. 57

SECTOR: ENS. JULIETA

MUNICIPIO: SANTO DOMINGO



DATOS DE CONTACTO DE LA EMPRESA:

NO. VALIDACIÓN: CE4F489F-E99D-407D-A905-60BA651812AC

RM NO. 28357SD

PÁG. 1 de 4

TELÉFONO (1): (809) 566-6076

TELÉFONO (2): (829) 451-7731

CORREO ELECTRÓNICO: NO REPORTADO

FAX: NO REPORTADO

PÁGINA WEB: NO REPORTADO

ACTIVIDAD DE LA SOCIEDAD: SERVICIO, COMERCIO

OBJETO SOCIAL: LOS SERVICIOS Y OPERACIONES DE AGENCIA DE VIAJES, OPERADORA DE TOURS, GESTIONES Y DILIGENCIAS RELACIONADAS CON TODO TIPO DE VIAJES AL INTERIOR Y AL EXTERIOR DEL PAÍS; VENTA DE PASAJES AÉREOS, SEGUROS DE VIAJE, SEGUROS DE VISADOS; RESERVAS Y GESTIONES EN HOTELES NACIONALES E INTERNACIONALES, ORGANIZACIÓN DE EVENTOS NACIONALES E INTERNACIONALES, RELACIONES DE PROTOCOLOS; FERRIES, CRUCEROS, RENTA DE VEHÍCULOS, MATERIAL DE PROMOCIÓN (IMPRESOS), TROFEOS, SERVICIOS DE STREAMING, SERVICIOS DE CATERING, AUDIOVISUALES, SONIDO, SERVICIO DE TRADUCCIÓN, MAESTRÍAS DE CEREMONIA AMBIENTACIÓN MUSICAL, ALQUILERES, MESAS, SILLAS, CRISTALERÍA, MANTELERÍA, SERVICIO DE EDECANES, SERVICIO DE PROTOCOLO, MONTAJE DE FERIAS Y CONGRESOS, SERVICIOS DE MEDIOS DE TELECOMUNICACIONES, CLUBES.

PRINCIPALES PRODUCTOS Y SERVICIOS: AGENCIA DE VIAJES, OPERADORA DE TOURS, PASAJES AEREOS, SEGUROS DE VIAJE, GESTIONES DE HOTELES NACIONALES E INTERNACIONALES, EVENTOS, FERRIES/ CRUCEROS/ VEHICULOS, TROFEOS, STREAMING, CATERING, SONIDO, TRADUCCION/ MAESTRIA DE CEREMONIA, MESAS, SILLAS, CRISTALERIA, PROTOCOLO, MEDIOS DE TELECOMUNICACIONES, CLUBES

SISTEMA ARMONIZADO (SA): NO REPORTADO

.....
SOCIOS:

NOMBRE	DIRECCIÓN	RM/CÉDULA /PASAPORTE	NACIONALIDAD	ESTADO CIVIL
MILENA DE LA ALTAGRACIA SANCHEZ DE LORENZO	VIRIATO FIALLO NO. 57, ENS. JULIETA SANTO DOMINGO	001-0173054-7	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)
MAGDELINE MICHELLE LORENZO TERRERO	VIRIATO FIALLO NO. 57, ENS. JULIETA SANTO DOMINGO	001-1626598-4	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)
JONNY EDWARD LORENZO SANCHEZ	VIRIATO FIALLO NO. 57, ENS. JULIETA SANTO DOMINGO	001-0172804-6	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)
HECTOR LUIS SANCHEZ	VIRIATO FIALLO NO. 57, ENS. JULIETA SANTO DOMINGO	001-0879488-4	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)

CANTIDAD SOCIOS: En el presente certificado figuran 4 de 4 socios.

CANTIDAD CUOTAS SOCIALES: 50,000.00

.....
ÓRGANO DE GESTIÓN:

NOMBRE	CARGO	DIRECCIÓN	RM/CÉDULA /PASAPORTE	NACIONALIDAD	ESTADO CIVIL
MILENA DE LA ALTAGRACIA SANCHEZ DE LORENZO	Gerente	VIRIATO FIALLO NO. 57, ENS. JULIETA SANTO DOMINGO	001-0173054-7	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)

DURACIÓN ÓRGANO DE GESTIÓN: 3 AÑO(S)

NO. VALIDACIÓN: CE4F489F-E99D-407D-A905-60BA651812AC

RM NO. 28357SD

PÁG. 2 de 4



Milena Tours
Agencia de Viajes

ADMINISTRADORES/PERSONAS AUTORIZADAS A FIRMAR:

NOMBRE	DIRECCIÓN	RM/CÉDULA /PASAPORTE	NACIONALIDAD	ESTADO CIVIL
JONNY EDWARD LORENZO SANCHEZ	VIRIATO FIALLO NO. 57, ENS. JULIETA SANTO DOMINGO	001-0172804-6	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)
MAGDELINE MICHELLE LORENZO TERRERO	VIRIATO FIALLO NO. 57, ENS. JULIETA SANTO DOMINGO	001-1626598-4	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)
MILENA DE LA ALTAGRACIA SANCHEZ DE LORENZO	VIRIATO FIALLO NO. 57, ENS. JULIETA SANTO DOMINGO	001-0173054-7	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)

COMISARIO(S) DE CUENTAS (SI APLICA):

NO REPORTADO

ENTE REGULADO: NO REPORTADO

NO. RESOLUCIÓN: NO REPORTADO

TOTAL EMPLEADOS: NO REPORTADO

MASCULINOS: NO REPORTADO

FEMENINOS: NO REPORTADO

SUCURSALES/AGENCIAS/FILIALES: NO REPORTADO

NOMBRE(S) COMERCIAL(ES)

NOMBRE	NO. REGISTRO
AGENCIA DE VIAJES MILENA TOURS	281793

REFERENCIAS COMERCIALES

AGENTE DE CAMBIO SCT, S.A.
SUPLIMED, S.R.L.

REFERENCIAS BANCARIAS

BANCO POPULAR DOMINICANO
BANCO BHD LEON, S. A.

COMENTARIO(S)

NO POSEE

ACTO(S) DE ALGUACIL(ES)

NO POSEE



NO. VALIDACIÓN: CE4F489F-E99D-407D-A905-60BA651812AC

RM NO. 28357SD

PÁG. 3 de 4

.....
ES RESPONSABILIDAD DEL USUARIO CONFIRMAR LA VERACIDAD Y LEGITIMIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO A
TRAVÉS DE SU CÓDIGO DE VALIDACIÓN EN NUESTRA PÁGINA WEB: WWW.CAMARASANTODOMINGO.DO
.....

ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y CUENTA CON PLENA VALIDEZ
JURÍDICA CONFORME A LA LEY NO. 126-02 SOBRE COMERCIO ELECTRÓNICO, DOCUMENTOS Y FIRMAS DIGITALES.
.....



Santiago E. Mejia Ortiz
Registrador Mercantil



*** No hay nada más debajo de esta línea ***



Milena Tours
Agencia de Viajes



Agencia de Viajes
Santo Domingo, D.N

11 de marzo 2022.

Señores:

Ministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología (MESCYT).

Departamento de Compras y Contrataciones.

Ciudad.-

Referencia: MESCYT-DAF-CM-2022-0004

Servicios de Salones de eventos para diversas actividades en un hotel de Santo Domingo.

Distinguidos Señores:

Después de un cordial saludo, la Agencia de Viajes **Milena Tours** con más de 30 años en el mercado del servicio turístico se compromete a ofrecer a la Institución el más confiable y puntual de los servicios hoteleros y realización de eventos.

Contamos con un personal altamente calificado ofreciendo los servicios de ventas y reservaciones de boletos aéreos, hoteles nacionales e internacionales, excursiones, cruceros, alquiler de vehículos, seguros de viajes, transporte turístico en general y otros servicios relacionados con la industria.

Nuestra Agencia consta de una vasta experiencia a nivel Corporativo e Institucional por más de una década, lo que nos permite ofrecer un servicio de óptima calidad y de entera satisfacción para nuestros clientes.

Gracias a nuestro compromiso y entrega, contamos con el respaldo de las principales aerolíneas y Tour Operadores a nivel local e internacional, posicionándonos como una de las Agencias Top 10 en República Dominicana. Este respaldo nos ha permitido obtener una amplia cartera de clientes, tales como:

- Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ)
- Delegación de la Unión Europea
- Ministerio de Relaciones Exteriores
- Ministerio de Turismo
- Ministerio de Deportes
- Cámara de Diputados de la República Dominicana
- Banco Central de la República Dominicana
- Banco de Reservas de la República Dominicana
- Global Médica Dominicana
- Grupo Familia, entre otros.



Agencia de Viajes
Milena Tours SRL
RNC:101549114

Viriato Fiallo no. 57, ens. Julieta

Tel. (809) 566-6076
Fax. (809) 567-4868
www.milenatours.com.do

milenatours@milenatours.com.do

Especificaciones técnicas o servicio a contratar:

Detalles de los requerimientos:

LOTE I

Taller: Socialización y Revisión de Propuesta para las Normativas de las Practicas Profesionales y Pasantías en la Educación Superior.

Fecha 24 de marzo 2022

Hora: 900am -400pm

Salón de Conferencia con capacidad para 80 personas

Tipo de montaje:

Mesas de trabajo (mesas, sillas y manteles) , tomando en cuenta el distanciamiento por pandemia.

Mesa de honor para 7 personas con mantel y bambalina.

Arreglo floral de centro

Mesas de apoyo para acreditación, con mantel y bambalina.

Sistema de sonido

Data show (proyector, pantalla y laptop)

Micrófono cuello de ganso

Micrófonos inalámbricos

Pódium

Estacion liquida permanente durante el evento

Coffee break a las 1030am

Almuerzo a las 100pm.

LOTE II

1er ciclo Conferencias sobre las Ciencias Sociales y Humanísticas en la Investigación.

Fecha: 16 de marzo 2022.

Cena restaurante de la Ciudad de Santo Domingo

Capacidad 20 personas

2 tipos de entradas (1 fría, 1 caliente)

3 tipos de platos princincipal (pescado, marisco y carne)

3 tipos de postres (criollos e internacionales)

Vino tinto y blanco español y agua.

LOTE III

2do seminario de Arte, Cultura, e identidad Dominicana 2022.

Fechas 07 de abril 2022

Hora 830am-400pm

Capacidad 80 personas

Estación liquida permanente agregar 2 opciones de bocadillos

Almuerzo

Ensalada de mix de lechuga y pimientos rostizados

Ensalada Waldorf

Supremas de pollo, curry y pina

Filete de res con demi-glass al romero

Pernil de cerdo con gravy



Arroz del campo (verdura, Pollo, Alcaparras y pastas de tomate)
Berenjenas a la parmesana
Brócoli, coliflor y zanahorias al vapor
Postres variados
Panes variados

Audiovisuales:

Pantalla y proyector
Equipo de sonido
2 micrófonos inalámbricos
Sillas, mesas, mantelería, platos, cubertería.
Servilletas, hielo, tarima, pódium
Mesas de honor para apertura
Servicio de camareros.

LOTE IV

1er congreso de gestores de centro de emprendimiento Universitario 2022.

1 salón de hotel
Capacidad 60 personas
Almuerzo buffet
Estacion liquida permanente
Mesa para 60 personas
2 micrófonos inalámbricos
1 micrófono tipo Ganso
2 bocinas
Soporte técnico
Persona de servicio especial.

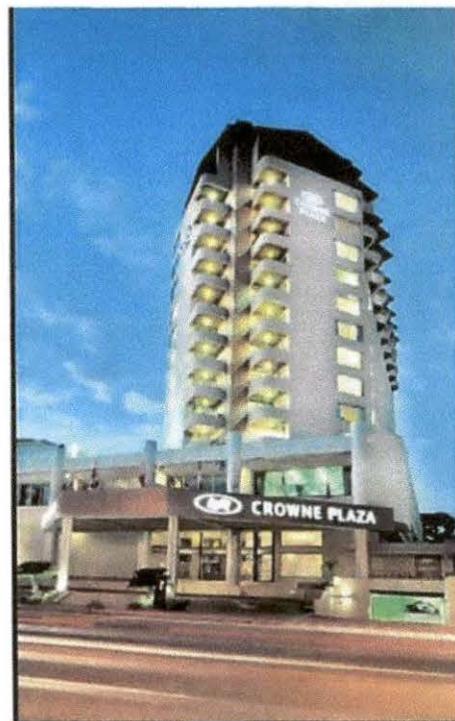
Detalle Hotel Ofertado

Crowne Plaza Santo Domingo

Ubicado en la Ave. George Washington 218, Santo Domingo, República Dominicana, a solo 10 minutos del centro histórico de la ciudad colonial. Ofrece piscina, spa y una majestuosa vista al mar Caribe.

Detalles del hotel

El Hotel Crowne Plaza Santo Domingo ofrece 196 habitaciones elegantes, 34 suites, con aire acondicionado, ventanales, caja fuerte para ordenador portátil y TV de pantalla plana por cable y conexión Wii, además restaurantes que sirven desayunos y almuerzos buffet, así como cenas a la carta así como parqueos libre de cargos.



A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Milena', written in a cursive style.


Milena Tours
Agencia de Viajes

Salón de evento: por confirmar

**Estación Permanente: Café, té, leche.
Almuerzo buffet menú a elegir**

Coffee break a elegir

Audiovisuales:

2 micrófonos
1 sistema de sonido
pantallas
Proyector

Incluidos:

Sillas ergonómicas
Mesas redondas/rectangulares
Cubertería
Cristalerías
Servilletas
Mantelería base blanca
Camareros
Supervisor
Coordinadora de eventos
Parqueo gratis
Podium
Tarima



Juntas y Eventos

El Crowne Plaza Santo Domingo exhibe con orgullo en estos momentos su mejor cara cuando presenta su propuesta de salones y banquetes para actividades empresariales, corporativas y sociales. Una carpeta con 15 salones, con capacidades que van desde las cinco hasta las 1200 personas y con 3065.8 metros cuadrados en total, conforman una propuesta que va más allá de simples espacios, que incluyen el uso de alta tecnología, pero más que nada un servicio que habla por sí solo, siempre pautado por la excelencia y el compromiso de complacer a sus clientes e invitados. Visitando el hotel se puede confirmar la refrescante y confortable propuesta corporativa disponible para la realización de reuniones corporativas, cocteles, congresos, eventos de alta envergadura y eventos sociales y familiares en general. Cada uno de estos salones se caracteriza por poseer excelente iluminación, paredes pintadas o decoradas con colores y técnicas de vanguardia, pero más que nada frescas, sin dejar de mencionar lo elegantes de sus líneas de diseño, que incluyen maderas y ventanas en cristal que permiten el ingreso de la luz natural. Además, se destacan sus alfombras con diseños que dan una sensación de distinción al momento de observar los montajes de manera global.


Milena Tours
Agencia de Viajes



Reuniones & Eventos / Meetings & Banquets




Milena Tours
Agencia de Viajes



Modelo preferido, el salón Caribe, con capacidad desde las 14 a las 150 personas.



A handwritten signature in blue ink, appearing to be the name 'Milena'.


Milena Tours
Agencia de viajes

Para el lote II ofertamos: **Hodelpa Nicolás de Ovando Restaurant**

Ubicado en el patio de Bartolomé de las Casas, este cálido restaurante de estilo colonial sirve un suntuoso desayuno buffet.



Con la más elevada consideración me despido de usted y quedando a sus gratas órdenes,

Atentamente,

Jonny Lorenzo
Administrador


Milena Tours
Agencia de Viajes



República Dominicana
 MINISTERIO DE HACIENDA
 DIRECCIÓN GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
 RNC: 4-01-50625-4

CERTIFICACIÓN

No. de Certificación: **C0222950915116**

La Dirección General de Impuestos Internos **CERTIFICA** que el o la contribuyente **K&M DESTINOS UNIVERSALES SRL**, RNC No. **124016304**, con su domicilio y asiento fiscal en **SANTO DOMINGO DE GUZMAN**, Administración Local **ADM LOCAL MAXIMO GOMEZ**, está al día en la declaración y/o pago de los impuestos correspondientes a las obligaciones fiscales siguientes:

Nombre del Impuesto	
• ITBIS	• OTRAS RETENCIONES Y RETRIB COM
• ACTIVOS IMPONIBLES	• IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
• RETENCIONES Y RETRIB. EN RENTA	• ANTICIPO IMPUESTO A LAS RENTAS

Dada en la **OFICINA VIRTUAL**, a los **ocho (8)** días del mes de marzo del año dos mil veintidos (2022).

NOTAS:

- El contribuyente tiene créditos tributarios en controversia administrativa o litigiosa pendiente de decisión o emisión de sentencia.
- La presente certificación tiene una vigencia de treinta (30) días a partir de la fecha y se emite a solicitud del o de la contribuyente o su representante.
- Esta certificación no constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones presentadas por el o la contribuyente, ni excluye cualquier proceso de verificación posterior.
- Este documento no requiere firma ni sello.



Verifique la legitimidad de la presente certificación en <http://www.dgii.gov.do/verifica> o llamando a los teléfonos 809-689-3444 y 1-809-200-6060 (desde el interior sin cargos).



TESORERÍA DE LA SEGURIDAD SOCIAL

4-01-51707-8

CERTIFICACION No. 2360880

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente hacemos constar que en los registros de la Tesorería de la Seguridad Social, la empresa **K&MDESTINOS UNIVERSALES SRL** con RNC/Cédula **1-24-01630-4**, a la fecha no presenta balance con atrasos en los pagos de los aportes a la Seguridad Social.

La presente certificación no significa necesariamente que **K&MDESTINOS UNIVERSALES SRL** haya realizado sus pagos en los plazos que establece la Ley 87-01, ni constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones hechas por este empleador a la Tesorería de la Seguridad Social, ni le exime de cualquier verificación posterior.

Esta certificación no requiere firma ni sello, tiene una vigencia de 30 días a partir de la fecha y se expide **totalmente gratis sin costo alguno** a solicitud de la parte interesada.

Dado en la ciudad de Santo Domingo, Republica Dominicana, a los 8 días del mes de Marzo del año 2022.

Para verificar la autenticidad de esta certificación diríjase a la siguiente dirección:

<https://suir.gob.do/sys/VerificarCertificacion.aspx>

Datos de verificación:

- Código de firma digital: **2360880-[2677904-52022**
- Pin: **2512**

NO HAY NADA ESCRITO DEBAJO DE ESTA LINEA

DGII

REG. 3484
APROBADO POR EL
CONTRALOR GENERAL
DE LA REPUBLICA

SECRETARIA DE ESTADO DE FINANZAS DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS



1-29-01530-9

SECRETARIA DE ESTADO DE FINANZAS
DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS

1-29-01530-9

SECRETARIA DE ESTADO DE FINANZAS
DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS

SECRETARIA DE ESTADO DE FINANZAS
DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS

FECHA EXPEDICION: 18/07/2001



SISTEMA DE INFORMACION DE LA GESTION FINANCIERA

Retornar

«Registro de Beneficiarios

Beneficiarios Autorizados Cuentas Bancarias Auditoria

Tipo Doc.	RNC	Tipo	J	Persona Juridica	
RNC	1-24-01630-4	Nombre	K&M Destinos Universales, SRL		
Sector Prod.	Comercio	Nom. Com.	K&M Destinos Universales, SRL		
Dirección		Ben. Rel.			
Pais	1	REPUBLICA DOMINICA	Registrado Por:		
Región	10	10	Periodo	2019	
Provincia	01	DISTRITO NACIONAL	Capítulo	0205	
Municipio	0001	SANTO DOMINGO DE	Dependencia	01	
Ciudad				01	
Sector			UE	0004	
Localidad			Firmante		
Teléfonos	809-334-1910		Tipo Doc.	C	Cédula
Email	direccionfinanciera@kmdestinos.com		Cédula		
Fax	809-334-1013		Nom.		
Migrado			Apor.		
Activo	<input checked="" type="checkbox"/>		Caracter		
Proveedor	<input checked="" type="checkbox"/>		Cod.	10100	
	Beneficiario Secundario		Postal		
Tipo Doc.					
Sec.					
Num.					
Doc. Sec.					

Para visualización óptima del contenido se recomienda resolución pantalla 1024x

CENTRO DE SERVICIO AL USUARIO

809-687-5131 exts.
2320,2321,2322,2323,2202 y 2060

ASISTENCIA UEPEX

809-688-9101 exts. 266 y 254



ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO INGRESANDO A WWW.CAMARASANTODOMINGO.DO

Pago

EL REGISTRO MERCANTIL DE LA CÁMARA DE COMERCIO Y PRODUCCIÓN DE SANTO DOMINGO DE CONFORMIDAD CON LA LEY NO. 3-02 DEL 18 DE ENERO DEL 2002, EXPIDE EL SIGUIENTE:

**CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL SOCIEDAD RESPONSABILIDAD LIMITADA
REGISTRO MERCANTIL NO. 28749SD**

DENOMINACIÓN SOCIAL: K & M DESTINOS UNIVERSALES, S.R.L.
SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA **RNC:** 1-24-01630-4
FECHA DE EMISIÓN: 19/07/2004 **FECHA DE VENCIMIENTO:** 19/07/2023

SIGLAS: NO REPORTADO
NACIONALIDAD: REPUBLICA DOMINICANA
CAPITAL SOCIAL: 500,000.00
MONEDA: RD\$
FECHA ASAMBLEA CONSTITUTIVA/ACTO: 12/03/2001
FECHA ÚLTIMA ASAMBLEA: 25/09/2020
DURACIÓN DE LA SOCIEDAD: INDEFINIDA
DOMICILIO DE LA EMPRESA:
CALLE: EUGENIO DECHAMPS NO. 5
SECTOR: LA CASTELLANA
MUNICIPIO: SANTO DOMINGO

DATOS DE CONTACTO DE LA EMPRESA:

TELÉFONO (1): (809) 334-1910

TELÉFONO (2): (809) 708-0248

CORREO ELECTRÓNICO: eventoscoprativos@kmdestinos.com

FAX: **NO REPORTADO**

PÁGINA WEB: **www.kmdestinos.com**

ACTIVIDAD DE LA SOCIEDAD: **SERVICIO**

OBJETO SOCIAL: **LAS ACTIVIDADES DE AGENCIA DE VIAJE, TOUR OPERADOR, ORGANIZADORES DE EVENTOS CORPORATIVOS, SERVICIOS DE PROTOCOLOS, SERVICIOS DE CATERING, SERVICIOS DE TRANSPORTE, SERVICIOS DE SEGUROS Y PENSIONES, COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE INSTALACIONES HOTELERA, ALOJAMIENTOS Y CENTRO DE ENCUENTROS, FACILITACIONES DE VIAJES DE DEPORTE, COMERCIALES; TRANSPORTE MARITIMOS, EQUIPOS DE AUDIO Y VIDEOS PARA PRESENTACIONES, TRADUCCIONES SIMULTANEAS".**

PRINCIPALES PRODUCTOS Y SERVICIOS: **ACTIVIDADES DE AGENCIA DE VIAJE, TOUR OPERADOR, ORGANIZADORES DE EVENTOS CORPORATIVOS, SERVICIOS DE PROTOCOLOS, SERVICIOS DE CATERING, SERVICIOS DE TRANSPORTE, SERVICIOS DE SEGUROS, PENSIONES, COMERCIALIZACION, DISTRIBUCION DE INSTALACIONES HOTELERA, ALOJAMIENTOS Y CENTRO DE ENCUENTROS, FACILITACIONES DE VIAJES DE DEPORTE, COMERCIALES; TRANSPORTE MARITIMOS, EQUIPOS DE AUDIO, VIDEOS PARA PRESENTACIONES, TRADUCCIONES SIMULTANEAS**

SISTEMA ARMONIZADO (SA): **NO REPORTADO**

SOCIOS:

NOMBRE	DIRECCIÓN	RM/CÉDULA /PASAPORTE	NACIONALIDAD	ESTADO CIVIL
KISEYDA MA. FERMIN NUÑEZ	C/ PASEO DEL ARROYO NO. 23, COLINAS DEL SEMINARIO SANTO DOMINGO	001-0827362-4	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)
MAGALY FRANCISCA DIAZ MELO	C/ FRANCISCO PRATS RAMIREZ NO. 8, LOS RESTAURADORES SANTO DOMINGO	001-0149740-2	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)
FERIS AMAURY OLIVERO DIAZ	C/ FRANCISCO PRATS RAMIREZ NO. 8, LOS RESTAURADORES SANTO DOMINGO	001-0150846-3	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)
KATHERINE RAQUEL OLIVERO DIAZ	C/ FRANCISCO PRATS RAMIREZ NO. 8, LOS RESTAURADORES SANTO DOMINGO	001-1315893-5	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)
ALVARO MANUEL OLIVERO DIAZ	C/ FRANCISCO PRATS RAMIREZ NO. 8, LOS RESTAURADORES SANTO DOMINGO	001-1375511-0	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)
MARIA ALTAGRACIA NUÑEZ CEPEDA DE FERMIN	AV. CHARLES DE GAULLE NO. 7, LOS TRINITARIOS SANTO DOMINGO ESTE	001-0827593-4	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)
DANILO REYES MERCADO	C/ PASEO DEL ARROYO NO. 23, COLINAS DEL SEMINARIO SANTO DOMINGO	001-0155144-5	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)
PEDRO PABLO FERMIN BUENO	CHARLES DE GAULLE NO. 7, LOS TRINITARIOS, SANTO DOMINGO	001-0827361-6	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)

CANTIDAD SOCIOS: En el presente certificado figuran 8 de 8 socios.

Página

CANTIDAD CUOTAS SOCIALES: 5,000.00

ÓRGANO DE GESTIÓN:

NOMBRE	CARGO	DIRECCIÓN	RM/CÉDULA /PASAPORTE	NACIONALIDAD	ESTADO CIVIL
MAGALY FRANCISCA DIAZ MELO	Gerente	C/ FRANCISCO PRATS RAMIREZ NO. 8, LOS RESTAURADORES SANTO DOMINGO	001-0149740-2	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)
KISEYDA MA. FERMIN NUÑEZ	Gerente	C/ PASEO DEL ARROYO NO. 23, COLINAS DEL SEMINARIO SANTO DOMINGO	001-0827362-4	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)

DURACIÓN ÓRGANO DE GESTIÓN: 1 AÑO(S)

ADMINISTRADORES/PERSONAS AUTORIZADAS A FIRMAR:

NOMBRE	DIRECCIÓN	RM/CÉDULA /PASAPORTE	NACIONALIDAD	ESTADO CIVIL
MAGALY FRANCISCA DIAZ MELO	C/ FRANCISCO PRATS RAMIREZ NO. 8, LOS RESTAURADORES SANTO DOMINGO	001-0149740-2	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)
KISEYDA MA. FERMIN NUÑEZ	C/ PASEO DEL ARROYO NO. 23, COLINAS DEL SEMINARIO SANTO DOMINGO	001-0827362-4	REPUBLICA DOMINICANA	Casado(a)

COMISARIO(S) DE CUENTAS (SI APLICA):

NO REPORTADO

ENTE REGULADO: NO REPORTADO

NO. RESOLUCIÓN: NO REPORTADO

TOTAL EMPLEADOS: 13

MASCULINOS: 2

FEMENINOS: 11

SUCURSALES/AGENCIAS/FILIALES: NO REPORTADO

NOMBRE(S) COMERCIAL(ES)

NOMBRE

NO. REGISTRO

K & M DESTINOS UNIVERSALES

132211

REFERENCIAS COMERCIALES

REFERENCIAS BANCARIAS

NO. VALIDACIÓN: 229D14FA-9035-48F8-B7E0-09562971E4E2

RM NO. 28749SD

PÁG. 3 de 4

HOTEL HILTON
EUROSTAR AGENCIA DE VIAJES
HOTEL EMBAJADOR

BANCO POPULAR DOMINICANO
OCEAN BANK
BANCO HIPOTECARIO DOMINICANO

COMENTARIO(S)

NO POSEE

ACTO(S) DE ALGUACIL(ES)

NO POSEE

ES RESPONSABILIDAD DEL USUARIO CONFIRMAR LA VERACIDAD Y LEGITIMIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO A TRAVÉS DE SU CÓDIGO DE VALIDACIÓN EN NUESTRA PÁGINA WEB: WWW.CAMARASANTODOMINGO.DO

ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY NO. 126-02 SOBRE COMERCIO ELECTRÓNICO, DOCUMENTOS Y FIRMAS DIGITALES.



Santiago Mejía Ortiz
Registrador Mercantil

*** No hay nada más debajo de esta línea ***



Registro de Proveedores del Estado

Constancia de inscripción

RPE: 4504

Fecha de Registro: 1/3/2007

Fecha Actualización: 12/10/2020

Razón Social: K&M Destinos Universales, SRL

No. Documento: 124016304 - RNC

Género: Female

Provee: Servicios

Certificación MIPYME: false

Registro de Beneficiario: true

Clasificación Empresa: No clasificada

Estado: Activo

Ocupación:

Motivo:

Domicilio: Calle Eugenio Dechamps, 05, La Castellana

10100 - REPÚBLICA DOMINICANA

Persona de Contacto: Kiseyda María Fermín Núñez

Observaciones:

Actividad Comercial

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
25110000	Transporte marítimo
45110000	Equipos de audio y video para presentación y composición
78110000	Transporte de pasajeros
80140000	Comercialización y distribución
84130000	Servicios de seguros y pensiones
90100000	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)
90110000	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros
90120000	Facilitación de viajes
90140000	Deportes comerciales

Portal Transaccional - 4/11/2020 9:49:20 a.m.



Santo Domingo, Rep. Dom.

10 Marzo del 2022

Señores

Ministerio Educación superior, Ciencia y Tecnología

Ciudad. -

Distinguidos señores:

Despues de un cordial saludo, la presente es para mostrarle propuesta para las actividades en las siguientes fechas:

HOTEL SHERATON SANTO DOMINGO O SIMILAR

LOTE 1 "SOCIALIZACION Y REVISION DE PROPUESTO PARA LAS NORMATIVAS DE LAS PRACTICAS PROFESIONALES Y PASANTIAS EN LA EDUCACION SUPERIOR"

Fecha de la actividad: 24 Marzo del 2022

Horario: 9:00Am a 4:00Pm

Cantidad: 80 Personas

Salón Bonanza/Samana

Incluye:

- Salón con capacidad para 80 personas (cumpliendo con el debido distanciamiento) con aire acondicionado.
- Montaje: mesas de trabajo con mantel, sillas y bambalinas
 - ✓ Mesa de honor para 7 personas con su mantel y bambalina
 - ✓ Arreglo floral de centro
 - ✓ Mesa de apoyo para la acreditación con mantel y bambalina
- Audiovisuales: Equipo de sonido con 02 bocinas, 03 micrófonos inalámbricos, 01 micrófono cuello de ganso, 01 Pantallas para proyección, Proyector, laptop servicio técnico)
- Internet 20 MBPS
- Pódium Acrílico
- Estación liquida permanente de café, leche, te y agua
- Coffee Break Pm: dos variedades de jugos naturales, dos variedades de bocadillos (pendiente elección, ver página 6 al 9 del dossier)
- Almuerzo buffett (pendiente a elegir Menú especial, ver Adjunto)
- Refrescos durante el almuerzo

HOTEL SHERATON SANTO DOMINGO O SIMILAR

LOTE II “1ER CICLO CONFERENCIA SOBRE LAS CIENCIAS SOCIALES Y HUMANISTICAS EN LA INVESTIGACION”

Fecha de la actividad: 16 Marzo del 2022

Horario: 7:00Pm a 11:00Pm

Cantidad: 20 Personas

Incluye:

- Cena plateada (02 opciones de entrada, 03 tipos de plato principal, 3 tipos de postres) (pendiente elegir menú pagina 19-21, ver adjunto)
- Vino tinto y blanco español
- Agua

HOTEL SHERATON SANTO DOMINGO O SIMILAR

LOTE III “ 2DO SEMINARIO ARTE, CULTURA E IDENTIDAD DOMINICANA 2022”

Fecha de la actividad: 07 Abril del 2022

Horario: 8:30Am a 4:00Pm

Cantidad: 80 Personas

Salón: Bonanza/samana

Incluye:

- Salón con capacidad para 80 personas (cumpliendo con el debido distanciamiento) con aire acondicionado.
 - ✓ Montaje a definir
 - ✓ Mesa de honor para 7 personas con su mantel y bambalina
 - ✓ Mesa de apoyo para la acreditación con mantel y bambalina
- Audiovisuales: Equipo de sonido con 02 bocinas, 02 micrófonos inalámbricos, 01 Pantallas para proyección, Proyector, laptop servicio técnico)
- Tarima
- Pódium acrílico
- Mantelería, mesas, sillas
- Cubertería, servilletas y hielo
- Servicio de camarero
- Estación liquida permanente de café, leche, te y agua
- Coffee Break Pm: dos variedades de jugos naturales, dos variedades de bocadillos (pendiente elección, ver página 6 al 9 del dossier)
- Almuerzo buffett (pendiente a elegir Menú especial, ver Adjunto)
- Refrescos durante el almuerzo

HOTEL SHERATON SANTO DOMINGO O SIMILAR

LOTE IV "PRIMER CONGRESO DE GESTORES DE CENTROS DE EMPRENDIMIENTO UNIVERSITARIO 2022"

Fecha de la actividad:

Horario: 8:30Am a 4:00Pm

Cantidad: 60 Personas

salón: Yarey

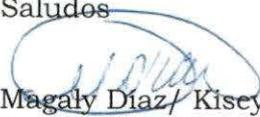
Incluye:

- Salón con capacidad para 60 personas (cumpliendo con el debido distanciamiento) con aire acondicionado.
 - ✓ Montaje mesa redonda
 - ✓ Mesa de honor para 7 personas con su mantel y bambalina
 - ✓ Mesa de apoyo con mantel y bambalina
- Audiovisuales: Equipo de sonido con 02 bocinas, 02 micrófonos inalámbricos, 01 micrófono tipo ganso, 01 Pantallas para proyección, Proyector, laptop servicio técnico)
- Tarima
- Pódium acrílico
- Mantelería, mesas, sillas
- Cubertería, servilletas y hielo
- Servicio de camarero
- Estación liquida permanente de café, leche, te y agua
- Coffee Break Pm: dos variedades de jugos naturales, dos variedades de bocadillos (pendiente elección, ver página 6 al 9 del dossier)
- Almuerzo buffett (pendiente a elegir Menú especial, ver Adjunto)
- Refrescos durante el almuerzo

Condición de pago: crédito a 45 días

Si necesita alguna información adicional, no dude en contactarnos

Saludos


Magaly Diaz / Kiseyda Fermin
RNC 1-2401630-4
RPE 4504





10 de marzo de 2022

FORMULARIO DE INFORMACIÓN SOBRE EL OFERENTE

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán sustitutos.]

1. Nombre/ Razón Social del Oferente:	<i>K&M DESTINOS UNIVERSALES, SRL</i>
2. Si se trata de una asociación temporal o Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: [indicar el nombre jurídico de cada miembro del Consorcio]	
3. RNC/ Cédula/ Pasaporte del Oferente:	<i>1-2401630-4</i>
4. RPE del Oferente:	<i>(RPE) 4504</i>
5. Domicilio legal del Oferente:	<i>CALLE EUGENIO DESCHAMPS NO. 5 LA CASTELLANA, SANTO DOMINGO, REPUBLICA DOMINICANA</i>
6. Información del Representante autorizado del Oferente:	
Nombre:	<i>MAGALY DIAZ Y KISEYDA FERMIN</i>
Dirección:	<i>CALLE EUGENIO DESCHAMPS NO. 5 LA CASTELLANA, SANTO DOMINGO, REPUBLICA DOMINICANA</i>
Números de teléfono y fax:	<i>809 3341910</i>
Dirección de correo electrónico:	<i>eventoscorporativos@kmdestinos.com</i>



DISTRIBUCIÓN
Original 1 – Expediente de Compras





10 de marzo de 2022

Página 1 de 2

PRESENTACIÓN DE OFERTA

Señores

Ministerio de Educación Superior, tecnología y ciencia

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

- a) Hemos examinado y no tenemos reservas a los Pliegos de Condiciones para la Licitación de referencia, incluyendo las siguientes adendas realizadas a los mismos:

_____ SI _____

- b) De conformidad con los Pliegos de Condiciones y según el plan de entrega especificado en el Programa de Suministros/ Cronograma de Ejecución, nos comprometemos a suministrar los siguientes bienes y servicios conexos, o ejecutar los siguientes servicios u Obras:

SERVICIOS DE SALONES DE EVENTOS PARA DIVERSAS ACTIVIDADES EN UN HOTEL DE SANTO DOMINGO

- c) Nuestra oferta se mantendrá vigente por un período de (60) días, contado a partir de la fecha límite fijada para la presentación de ofertas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período.
- d) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una garantía de fiel cumplimiento del Contrato, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total de la adjudicación, para asegurar el fiel cumplimiento del Contrato.
- e) Para esta licitación no somos partícipes en calidad de Oferentes en más de una Oferta, excepto en el caso de ofertas alternativas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación.
- f) Nuestra firma, sus afiliadas o subsidiarias, incluyendo cualquier subcontratista o proveedor de cualquier parte del Contrato, no han sido declarados inelegibles por el Comprador para presentar ofertas.
- g) Entendemos que esta Oferta, junto con su aceptación por escrito que se encuentra incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual, hasta la preparación y ejecución del Contrato formal.
- h) Entendemos que el Comprador no está obligado a aceptar la Oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las Ofertas que reciba.

DISTRIBUCIÓN Y COPIAS
Original 1 – Expediente de Compras
Copia 1 – Agregar Destino

Magaly Díaz y Kiseyda Fermín en calidad de Propietarias debidamente autorizado para actuar en nombre y representación de (K&M Destinos Universales, SRL)

Firma



Sello



(Magaly Díaz y Kiseyda Fermín)



SHERATON

Santo Domingo Hotel

BUFFET sobre 50 personas (3 ENTRADAS, 3 PLATOS FUERTE, 3 GUARNICIONES, 3 POSTRES)

Opción 1

- Ensalada rusa tradicional
- Ensalada de hojas de la huerta, tomate, pepino y vinagre balsámico
- Ensalada fría de yuca y cebolla encurtida
- Filete de res en salsa de hongos
- Roulade de mero al vapor en reducción de Melocotón
- Jugosa pechuga de pollo a la parrilla.
- Vegetales al grill o al vapor
- Puré papas al estilo campesino
- Arroz salteado con plátano maduro, tocineta y almendras
- Cheesecake de auyama y ganache de café
- Bizcocho de zanahoria
- Majarete dominicano con canela

Opción 2

- Ensalada cesar con crutones al ajo y parmesano
- Ensalada de tomate, atún, cebolla y mostaza Dijon
- Ensalada mixta de papas, remolacha y zanahorias
- Estofado de lomo de cerdo al vino tinto
- Pollo teriyaki con vegetales juliana
- Filete de Mahi-Mahi en crema de puerros y alcaparras
- Moro típico entre; habichuelas negras, rojas, guandules
- Pastelón de plátano maduro gratinado
- Guisantes salteados con jamón cocido y zanahorias
- Mousse de chocolate dominicano con naranja caramelizada
- Tocinillo del cielo



SHERATON

Santo Domingo Hotel

Opción 3

- Ensalada de tomates y cebollas rostizados, con aderezo de vinagre balsámico
- Ensalada fría de yuca y cebolla encurtida
- Ensalada cobb con aderezo ranchero
- Jugosos roletines de pollo a las finas hierbas en salsa de puerro
- Pescado en salsa de coco al estilo Samaná
- Lomo de cerdo horneado en su gravy
- Pastelón de berenjena con queso mozzarella
- Papas salteadas con mantequilla a las finas hierbas
- Arroz frito salteado con huevo, vegetales en juliana y salsa de soya
- Dulce de tres leches
- Mini pie de limón con merengue flambeado
- Mousse de negro y coco

Opción 4

- Ensalada rusa tradicional
- Ensalada cesar con crutones al ajo y parmesano
- Ensalada de tomates y cebollas rostizados, con aderezo de vinagre balsámico
- Sabroso strongonoff de filete de res
- Crujiente pollo cordon bleu
- Suculento lomo de mero con salsa de limón
- Arroz verdejo con puerro, guisantes, jamón y perejil
- Papas gajos rostizadas al horno con romero
- Ratatouille de vegetales perfumados al romero
- Mini Brownie de chocolate
- Mousse de chinola y escamas de chocolate
- Flan de coco y piña



SHERATON

Santo Domingo Hotel

Opción 5

- Ensalada de hojas de la huerta, tomate, pepino y vinagre balsámico
- Ensalada de tomate, atún, cebolla y mostaza Dijon
- Ensalada cobb con aderezo ranchero
- Arroz pilaf con tocineta y azafrán
- Judías finas y aceitunas negra salteadas con ajo rostizado
- Pastelón de yuca o plátano maduro
- Pechuga de pollo rostizada en mantequilla, romero y limón
- Lomo cerdo asado con salsa de vino Marsala
- Filete de pescado en salsa de naranja, ajo y perejil
- Mini Brownie de chocolate
- Cheesecake tradicional
- Mini pie de manzana

Opción 6

- Ensalada fría de yuca y cebolla encurtida
- Ensalada mixta de papas, remolacha y zanahorias
- Ensalada cobb con aderezo ranchero
- Arroz pilaf con garbanzos y cebolla al grill
- Clasicos envoltinis de berenjenas con salsa pomodoro
- Puré de papas yuca al ajillo
- Filete de res al oporto
- Filetes de pollo guisados con salsa de soja, miel y limón
- Jugoso roulade de mero al vapor relleno de aceitunas verdes
- Mousse de chinola y escamas de chocolate
- Tartaleta de chocolate blanco con avellanas y caramelo salado
- Arroz con leche y canela



SHERATON

Santo Domingo Hotel

EMPLATADO hasta 50 personas (1 ENTRANTES, 1 PLATOS FUERTE, 2 GUARNICIONES, 1 POSTRES)

EMPLATADO 1

- Ensalada de hojas de la huerta, tomate, pepino y vinagre balsámico
- Jugosa pechuga de pollo en salsa de mostaza Dijon y miel
- Vegetales al grill o al vapor
- Puré papas al estilo campesino
- Cheesecake de auyama y ganache de café

EMPLATADO 2

- Ensalada de tomate, atún, cebolla y mostaza Dijon
- Filete de Mahi-Mahi en crema de puerros y alcaparras
- Arroz pilaf con tocineta y azafrán
- Guisantes salteados con jamón cocido y zanahorias
- Flan de coco y piña

EMPLATADO 3

- Ensalada cobb con aderezo ranchero
- Lomo de cerdo horneado incrustado con pimienta negra y especias en su gravy
- Papas salteadas con mantequilla a las finas hierbas
- Pastelón de berenjena con queso mozzarella
- Mousse de chocolate oscuro y coco

EMPLATADO 4

- Ensaladilla rusa tradicional
- Suculento roulade de mero relleno de aceitunas con reducción de melocotón
- Papas gajos rostizadas al horno con romero
- Ratatouille de vegetales perfumados al cilantro
- Mousse de chinola y escamas de chocolate blanco



SHERATON

Santo Domingo Hotel

EMPLATADO 5

- Tabulé de cous-cous con vegetales salteados y garbanzos
- Filete de pescado en salsa de naranja, ajo y cilantro
- Arroz verdejo con puerro, guisantes, jamón y perejil
- Judías finas y aceitunas negra salteadas con ajo rostizado
- Tocinillo del cielo

EMPLATADO 6

- Ensalada mixta de papas, remolacha y zanahorias
- Filete de res en salsa Perigord
- Clasicos envoltinis de berenjenas con salsa pomodoro
- Puré de papas Y yuca al ajillo
- Tartaleta de chocolate blanco con avellanas y caramelo salado



SHERATON
Santo Domingo Hotel

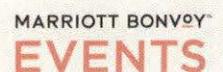
¡Conéctemos de nuevo con Confianza!



Nuestro nuevo dossier ofrece diversas opciones para componer un menú a la medida de sus gustos y exigencias. Deléitese con exquisitos platos de la cocina internacional preparados por nuestro Chef Ejecutivo para satisfacer los más exigentes paladares. Las opciones categorizadas de Coffee Breaks y Canapés de Lujo, así como la Selección de Buffet y Emplatados harán de su evento una experiencia gastronómica memorable.

Las facilidades de Sheraton Santo Domingo se han adaptado para acoger hasta 500 invitados en 17,000 pies cuadrados de espacio flexible, incluyendo 13 espacios de reuniones por separado, durante COVID 19. Pregunte por el nuevo Sheraton Malecon Terrace, con capacidad hasta 900 personas en montaje tipo teatro.

Las reuniones han cambiado, pero nuestra dedicación a la conexión sigue siendo la misma. Organice sus reuniones y conferencias virtuales en espacios altamente desinfectados con tecnología mejorada y conexión de alta velocidad, brindándole un entorno más flexible y seguro al organizar sus reuniones.





DESAYUNOS EMPLATADOS

US\$22.00 p/p

Café dominicano, café descafeinado, selección de té.
Mantequilla, miel y mermelada hecha en casa.
Pan recién horneado o pastelería dulce.

ENTRADA (escoger una opción)

- Avena con pasas, canela en polvo y almendras.
- Surtido de Frutas tropicales.
- Parfait de yogurt con frutas, nueces y/o granola.

PLATO PRINCIPAL (escoger una opción)

- Benedictinos clásicos jamón y salsa holandesa.
- Huevos revueltos de clara con tomate, espinacas, hongos a las finas hierbas.
- Huevos revueltos con jamón, tomate o finas hierbas.
- Huevos fritos con mangú, salami y queso frito.
- Huevos revueltos con tomate, cebolla y cilantro.
- Tortilla española / Omelette francesa.
- Huevos Rancheros con su salsa picosa y tortillas de maíz.
- Crepes de vegetales sofritos, salchichas y queso mozzarella.
- Muffin ingles de salmón ahumado crema agria y aceitunas.

GUARNICIONES (elegir una opción)

- Papas salteadas
- Papas gratinadas
- Puré de papas
- Puré de yuca
- Mangú de plátano a elección entre verde o maduro.
- Papa hashbrown



PAQUETES

Continental US\$17 p/p

- Selección de jugos variados (elegir dos) Naranja, Piña Frutas mixtas.
- Dos opciones de panes salados y croissant.
- Selección de mermelada y mantequilla.
- Café dominicano o café descafeinado o selección de te.

Sheraton US\$20 p/p

- Panecillos salados, selección de mermeladas y mantequilla.
- Café dominicano, café descafeinado, selección de tés.
- Selección de jugos variados (elegir dos): naranja, piña, melón y frutas mixtas.
- Cocktail de frutas marinadas con perfume de ron.
- Empanadita dulce rellena de guayaba y queso.
- Tortilla española acompañado con tomate confitado y crujiente tocineta.

Dominicano US\$22 p/p

- Panecillos salados, selección de mermeladas y mantequilla.
- Café dominicano, café descafeinado, selección de tés.
- Selección de jugos variados (elegir dos): naranja, piña, melón y frutas mixtas.
- Plato de frutas tropicales.
- Clásicos huevos revueltos, mangú, queso frito, salchicha de desayuno.

Americano US\$24 p/p

- Panecillos salados, selección de mermeladas y mantequilla.
- Café dominicano, café descafeinado, selección de tés.
- Selección de jugos variados (elegir dos): naranja, piña, melón y frutas mixtas.
- Plato de frutas tropicales.
- Huevos revueltos con (tocineta, jamón de pavo ó vegetales), salchicha de desayuno, tomate grillado y papas salteadas.



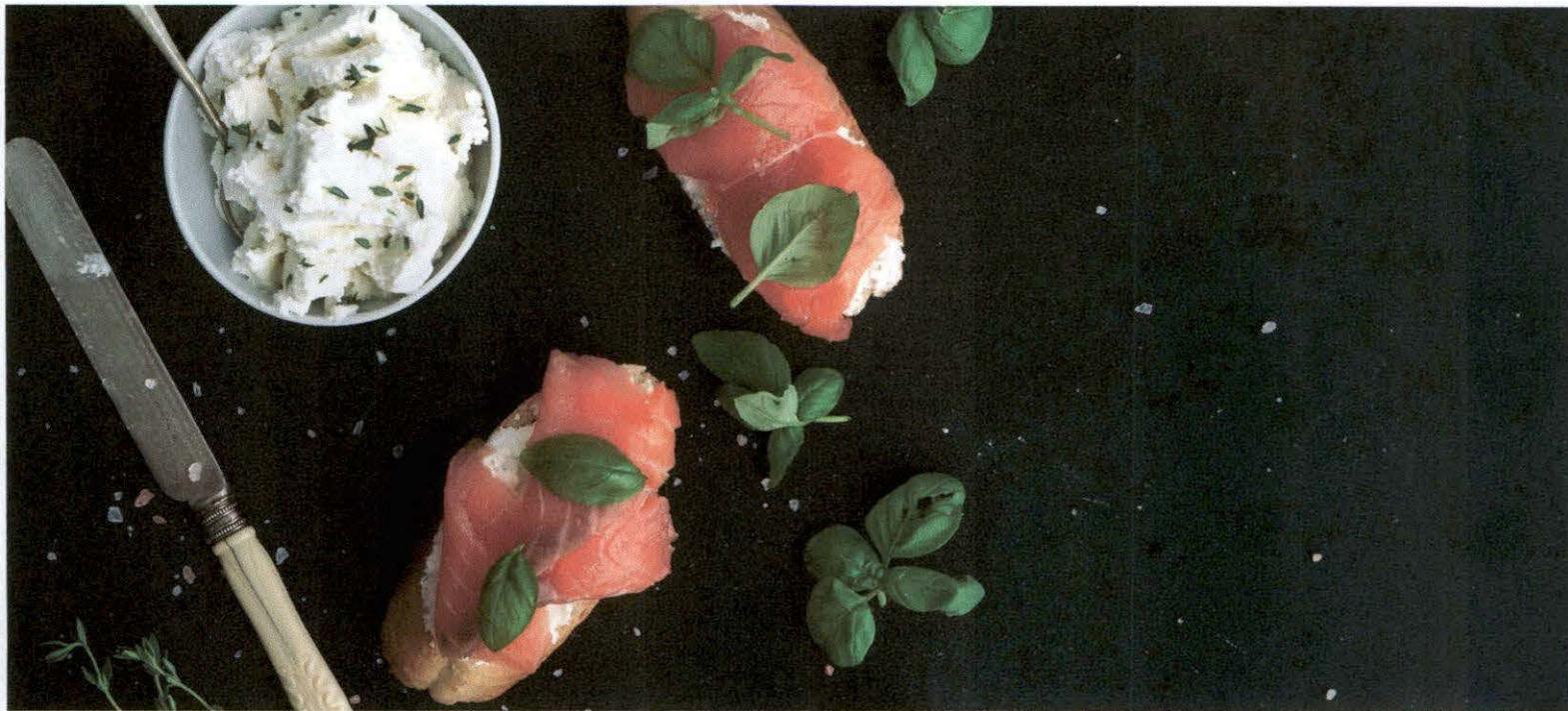
DESAYUNO BUFFET

Opción 1 US\$23.00 p/p

- Panecillos salados, selección de mermeladas y mantequilla.
- Café dominicano, café descafeinado, selección de té.
- Selección de jugos variados (elegir dos): naranja, piña, melón y frutas mixtas.
- Frutas lonjeadas de temporada 3 variedades a elegir.
- Avena con sus acompañamientos.
- Cereales en presentaciones individuales.
- Yogurt individuales.
- Fiambres fino fríos y quesos variados.
- Huevos revueltos, Tocineta y salchichas.
- Pastelería dulce. (3 VARIEDADES)

Opción 2 US\$25.00 p/p

- Panecillos salados, selección de mermeladas y mantequilla.
- Café dominicano, café descafeinado, selección de té.
- Selección de jugos variados (elegir dos): naranja, piña, melón y frutas mixtas.
- Frutas lonjeadas de temporada 3 variedades a elegir.
- Avena con sus acompañamientos.
- Cereales en presentaciones individuales.
- Yogurt individuales.
- Fiambres fino fríos y quesos variados.
- 2 Huevos a elección. (rancheros, revueltos, fritos, huevos pochados)
- Tocineta y salchichas.
- Papas salteadas o hashbrown.
- Mini pancakes o tostadas francesas.
- Pastelería dulce. (3 VARIEDADES)



EXTRAS

Adicional US\$3.50 p/p

Sustitución US\$2.50 p/p

- Bagel de pollo mechado, aguacate y cebolla morada en escabeche con huevo frito.
- Bocado de huevo frito, queso parmesano, hongos salvajes.
- Wrap rellenos con res mechada y huevo picado.
- Emparedado de huevo revuelto, tocino ahumado y queso cheddar.
- Focaccia de romero rellena de jamón cocido, huevos de frito y cebolla encurtida.
- Huevo benedictino de salmón ahumado y salsa holandesa.
- Huevos con salsa pomodoro y pesto de albahaca.
- Quesadilla con huevos revueltos, churrasco y espinacas.
- Quesadilla de queso manchego y chorizo, acompañadas de salsa romesco.
- Tostada con pimientos piquillos rellenos de atún y huevo y cebolla rostizada.
- Tostada de pan baguette, salmón a la parrilla y crema agria.
- Tostada mexicana de frijoles negros y queso blanco.
- Vol au vent de pollo y rucula fresca.

VARIEDADES DULCES

- Danés de canela, pasas, nueces y chocolate.
- Galletas de avena o de chocolate chips.
- Marmoleado de canela.
- Muffin de chocolate, vainilla o red velvet.
- Muffin de pasas y avena.
- Napolitana de chocolate.
- Pan de guineo o zanahoria.

Precios en pesos dominicanos (RD\$). Favor incluir itbis (18%) e impuesto de servicio legal (10%). Serán revisados anualmente.
Operated under license from Marriott International, Inc., or one of its affiliates.



COFFEE BREAK

Coffee Break Liquido US\$7.00 p/p

Café dominicano, café descafeinado, selección de té, leche, chocolate.
Selección de jugos variados (elegir dos): naranja, piña, melón y frutas mixtas.

Coffee Break Opción 1 US\$14.00 p/p

Selección de 3 opciones sólidas
Café dominicano, café descafeinado, selección de té, leche, chocolate.
Selección de jugos variados (elegir dos): naranja, piña, melón y frutas mixtas.

Coffee Break Opción 2 US\$18.00 p/p

Selección de 5 opciones sólidas
Café dominicano, café descafeinado, selección de té, leche, chocolate.
Selección de jugos variados (elegir dos): naranja, piña, melón y frutas mixtas.



OPCIONES SALADAS

- Canapés de salmón (opción pan integral) y crema agria.
- Croissant (opción pan integral) relleno de pollo a la plancha y queso provolone.
- Croissant (opción pan integral) rellenos de jamón y queso mozzarella.
- Croissant rellenos de queso y espinacas.

Elección de variedad

- Croquetas (pollo, chorizo o queso)
- Empanaditas (pollo, chorizo o queso)
- Catibías (pollo, chorizo o queso)
- Quipes (pollo, chorizo o queso)

Emparedados;

- De mortadella y reducción de vino tinto.
- De rabo de res y chimichurri.
- Con jamón curado y manchego.
- De pollo aderezado en salsa chilli.

- Finger sandwich tibios con jamón cocido y queso mozzarella.
- Mini baguette con queso Brie, rucula y mermelada de melocotón.
- Pincho de caprese con tapenade de aceitunas.
- Club sandwich.
- Croissants relleno de jamón y queso.
- Emparedado de salmón ahumado y crema de puerro.
- Focaccia con vegetales grillados y queso provolone.
- Mini brochetas entre; pollo y vegetales o res y vegetales.
- Mini pizzas Margherita.
- Quesadillas de pollo y queso provolone.
- Sándwich de atún, mayonesa y huevo duro.
- Sandwich de roast beef, queso gouda y mostaza Dijon.
- Satay de pollo en salsa agridulce o de res en salsa de teriyaki.
- Mini wrap entre; ensalada de pollo, jamón de pavo y queso cheddar o vegetales grillados.
- Pincho de Tortilla española y tomate cherry.
- Quiche Lorainne de espinacas y maíz o queso y tocineta.
- Tequeños de queso con mousse de aguacate.
- Vol au vent rellenos entre: atún, pollo, vegetales mixtos.
- Crudités con hummus de garbanzos.



OPCIONES DULCES

- Alfajores rellenos de dulce de leche.
- Buñuelos rellenos de crema pastelera.
- Croissant relleno de espinacas y ricotta.
- Danesa de Canela.
- Donuts rellenas. (dulce de leche, fresa, chocolate)
- Éclair relleno de ganache de chocolate.
- Fruta de temporada.
- Galleta de avena o chocolate.
- Galleta de granola y mantequilla.
- Macarrones. (fresa, dulce de leche, chocolate o pistacho)
- Mini Brownie.
- Mini donuts polvoreadas.
- Muffin relleno de crema pastelera y fresa.
- Muffin variados. (chocolate, chocolate, naranja, guineo, red velvet)
- Palmeritas dulces.
- Pan de maíz, guineo o zanahoria.
- Parfait de frutas y granola.
- Pinchos de frutas tropicales.
- Pudín de pan.
- Tartaletas de frutas.
- Shot de Tiramisú italiano.



COFFE BREAK ÚNICO

8 Canapés US\$19.00 p/p 12 Canapés US\$28.00 p/p Canapés Adicionales US\$2.50 p/p

Opciones Frias

- Bruschettina de salmón ahumado, queso crema al cilantro y huevos de pescado.
- Canapé de berenjena ahumada, pimiento piquillo y queso cabra.
- Canapé de queso de cabra y mermelada de fresa.
- Tartaletas con peras caramelizadas, queso roquefort y nueces.
- Canapé de Jamón serrano y melón.
- Chip de yuca con mayonesa de aguacate y toque cítrico.
- Ensaladilla de camarones con pepino acompañada con queso al puerro.
- Ensaladilla de salmón ahumado, mayonesa de pepino y tomates cherry.
- Gazpacho andaluz con virutas de queso manchego.
- Hummus de garbanzos sobre casabe tostado.
- Mini baguette de mozzarella, tapenade aceitunas y tomate.
- Mini focaccia con queso crema y mermelada de tomate.
- Mini panecillo relleno de lomo cerdo asado con cebolla caramelizada y queso de gouda.
- Pan brioche relleno de vacío angus y hongos champiñones salteados.
- Pincho de Tataki de atún en salsa teriyaki.
- Pincho de mozzarella y tomate cherry con pesto de albahaca.
- Plátanos chips con salsa de guacamole.
- Shot de ceviche al coco.
- Tostada de salmón al grill con mayonesa a la naranja.
- Brochetas de pulpo con mayonesa de limón.



COFFE BREAK ÚNICO

8 Canapés US\$19.00 p/p 12 Canapés US\$28.00 p/p Canapés Adicionales US\$2.50 p/p

Opciones Calientes

- Barquito de plátano maduro con ropa vieja dominicana.
- Brochetas de res en salsa de hongos al vino tinto.
- Catibías (escoger entre: pollo res o queso)
- Empanaditas (escoger entre: pollo res o queso)
- Mini hamburguesa Angus.
- Mero al panko con mayonesa de pimientos piquillos.
- Mini baguette rellenas entre:
 - Chimi dominicano.
 - Ave de corral mechado con salsa BBQ.
 - Filete de pescado crujiente con aderezo de salsa tartara.
- Mini focaccia de queso mozzarella y carne guisada al vino tinto.
- Mini quiche de hongos y jamón prosciutto.
- Pincho de camarón al panko con mayonesa picante.
- Pinchos de salmón acompañado con mostaza Dijon miel y toque de jengibre.
- Pinchos de vieiras envueltas con tocineta y salsa de chile dulce.
- Satay de pollo con salsa de chile dulce.
- Tartaleta de cebolla al balsámico y queso de cabra.
- Tequeños rellenos de queso tierno.
- Vol au vent de hongos y pollo.

Precios en pesos dominicanos (RD\$). Favor incluir itbis (18%) e impuesto de servicio legal (10%). Serán revisados anualmente.
Operated under license from Marriott International, Inc., or one of its affiliates.



POSTRES

- Mini bizcocho de chocolate y naranja.
- Mini Hojaldre de crema pastelera.
- Shot de tiramisú Italiano.
- Brownie de chocolate oscuro.
- Mini cheesecake entre frutos del bosque o chinola.
- Mini pie de limón y merengue.
- Mousse de chocolate blanco y fresas y nueces pecan.
- Lollipops de chocolates y avellanas.
- Dulce de Tres leches.
- Mini churros con chocolate.



BUFFET

Opción 1 US\$22.00 p/p

- 2 Entradas o sopa.
- 2 Platos fuertes.
- 3 Guarniciones.
- 2 Postres.

Opción 2 US\$29.00 p/p

- 3 Entradas a elección o sopa.
- 3 Platos fuertes a elección.
- 3 Guarniciones o acompañamientos.
- 3 Postres a elección.

Opción 3 US\$32.00 p/p

- 4 Entradas a elección o sopa.
- 4 Platos fuertes a elección.
- 3 Guarniciones o acompañamientos.
- 4 Postres a elección.



ENTRADAS

- Ceviche de pescado al coco y aroma de cilantro.
- Ensalada cesar con crutones al ajo y parmesano.
- Ensalada de hojas de la huerta, tomate, pepino y vinagre balsámico.
- Ensalada de papas, cebolla morada, apio y crujiente tocineta con crema agria.
- Ensalada de pimientos ahumados a la vinagreta y queso feta.
- Ensalada de queso de cabra, espinaca y nueces acarameladas.
- Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla y vinagreta de mostaza Dijon.
- Ensalada de tomates y cebollas rostizados, con aderezo de vinagre balsámico.
- Ensalada de tomatitos cherry, aguacate, palmitos y maíz rostizados.
- Ensalada fría de yuca y cebolla encurtida.
- Ensalada mixta de papas, remolacha y zanahorias.
- Ensaladilla rusa tradicional.
- Hojas de la huerta con tomates confitados, nueces caramelizadas, queso azul en vinagreta de manzana.
- Mixto de lechugas gourmet, pimientos piquillos, queso feta y ralladura de limón.
- Tabulé de cous-cous con vegetales salteados y garbanzos.

SOPAS

- Caldo de res con espárragos salteados.
- Crema champiñones salvajes con tocino crujiente.
- Crema de auyama y crutones.
- Crema de batata y crujiente tocineta.
- Crema de brócoli con crutones al parmesano.
- Crema de cilantro con ajíes.
- Crema de habichuelas negra y crema agria.
- Crema de hongos y trufas.
- Crema de pimientos asados.
- Crema de puerro y papas y casabitos de ajo.
- Crema de tomate, naranja y jengibre.
- Crema de vegetales asados.
- Cremoso de auyama.
- Sopa de cebolla gratinada.
- Sopa de lentejas y papas.
- Sopa de pollo.
- Sopa de rabo de res con verduritas.



PLATOS FUERTES

Carnes

- Albóndigas de carne caseras al pomodoro.
- Bistec con cebollas escabechadas.
- Estofado de res al vino oporto.
- Filete de res angus en salsa de hongos.
- Filete de res angus en salsa de vino tinto a las finas hierbas.
- Lomo cerdo asado con salsa de vino Marsala.
- Lomo de cerdo horneado incrustado con pimienta y especias.
- Pancetta de cerdo rellena de finas hierbas y mostaza Dijon.
- Vacío angus con chimichurri.

Pollo

- Roulade pechuga de pollo rellena de plátano maduro y tocineta bañada en crema de pimientos asados o crema de puerro.
- Pechuga de pollo al grill entre: salsa de hongos y vino tinto o napolitana.
- Pollo alla cacciatora. (Pollo a la cazadora)
- Pechuga de pollo en crema de mostaza Dijon y miel.
- Jugoso Pollo horneado a la pimienta negra o al limón.
- Pechuga de pollo rostizada en mantequilla, romero y limón.

Pescado

- Pescado en salsa de coco al estilo Samaná.
- Filete de Mahi-Mahi en crema de puerros y alcaparras.
- Albóndigas de pescado caseras en salsa Napolitana.
- Lomo de bacalao confitado sobre con papas panaderas.
- Roulade de mero al vapor con salsa de vino Chardonnay.



GUARNICIONES O ACOMPAÑAMIENTOS

- Arroz con habichuelas entre; rojas, negras o blancas.
- Arroz frito salteado con huevo, vegetales juliana y salsa de soya.
- Arroz pilaf con garbanzos y cebolla al grill.
- Arroz pilaf con tocineta y azafrán.
- Arroz salteado con plátano maduro, tocineta y almendras.
- Brócoli y coliflores con bechamel gratinados.
- Brócolis salteados al ajo y tocineta.
- Pastelón de plátano maduro relleno de pollo.
- Clasicos envoltinis de berenjenas con salsa pomodoro.
- Guisantes salteados con jamón cocido y zanahorias.
- Judías finas y aceitunas negra salteadas con ajo rostizado.
- Mangú dominicano encebollado.
- Mil hojas de papas a la pamesana.
- Moro típico entre; habichuelas negras, rojas, guandules.
- Papas gajos rostizadas al horno.
- Papas salteadas en finas hierbas.
- Pastelón de berenjena con queso mozzarella.
- Pastelón de yuca o plátano maduro.
- Plátano al caldero glaseado en ron añejado.
- Polenta cremosa con pamesano.
- Puré de papa rustico con zanahoria.
- Puré de yuca al ajillo gratinado con queso.
- Puré papas campesino.
- Ratatouille de vegetales perfumados al romero.
- Salteado de champiñones al ajillo.
- Tomates provenzales.
- Vegetales al grill o al vapor.



POSTRES

- Cake pops de brownie en cobertura de chocolate blanco.
- Crème brûlée flambeado.
- Cheesecake de auyama y ganache de café.
- Cheesecake de oreo.
- Cheesecake tradicional. (elección: dulce de leche, chinola, chocolate)
- Dulce de tres leches.
- Éclair de chocolate y crema.
- Flan de coco o vainilla.
- Hojaldre de crema diplomática y fresas.
- Majarete dominicano y canela.
- Mini Brownie de chocolate.
- Mini churros con chocolate.
- Mini pie de limón con merengue flambeado.
- Mini selva negra.
- Mini strudel de manzana.
- Mini tarta de frutas.
- Mousse de chinola y escamas de chocolate.
- Mousse de chocolate dominicano con naranja.
- Mousse de chocolate oscuro y coco.
- Pastel de red velvet relleno de queso crema.
- Pastel de zanahoria.
- Tartin tatin de manzana.



EXTRAS

Entradas

- Ensalada mediterránea de pasta con salsa pesto, tomate cherry, mozzarella gota de leche y aceitunas negra..... **US\$3.50 p/p**
- Capresa de mozzarella con tapenade de aceitunas negras..... **US\$3.50 p/p**
- Ensalada de queso de cabra, espinaca y nueces acarameladas..... **US\$3.00 p/p**
- Tacos de cerdo al pastor con piña rostizada..... **US\$4.00 p/p**
- Ceviche de camarones en vinagreta de chinola y cilantro..... **US\$4.00 p/p**

Estacion De Trinche

- Pierna de cerdo en su jugo..... **US\$7.00 p/p**
- Ribeye Angus con demiglace..... **US\$9.50 p/p**
- Salmon Noruego..... **US\$9.50 p/p**
- Pesca del día al horno..... **US\$8.00 p/p**
- Pavo relleno de pan al ajo y orégano..... **US\$7.00 p/p**

Arroces

- Paella marinera..... **US\$4.50 p/p**
- Paella Valenciana. (conejo, gallina, y churrasco).... **US\$4.00 p/p**
- Risotto Milanese de azafrán y ossobuco..... **US\$5.00 p/p**
- Sushi variados..... **US\$9.50.00 p/p**



Platos Fuertes

- Canelones de pollo rostizado y bechamel trufada..... **US\$5.50 p/p**
- Fabada de lentejas..... **US\$3.50 p/p**
- Chuletas de cordero en salsa de menta..... **US\$4.50 p/p**
- New York Angus a la parrilla..... **US\$8.00 p/p**
- Chivo guisado..... **US\$5.50 p/p**
- Salmon en crosta de perejil y nueces con reducción de naranjas..... **US\$6.00 p/p**
- Roletine de salmón con ajonjolí y salsa chile dulce..... **US\$5.50 p/p**
- Suquet del marinero..... **US\$4.50 p/p**



EMPLATADOS

US\$32.00 p/p

3 Tiempos.

(Ensalada o sopa, plato fuerte, postre)

US\$36.00 p/p

4 Tiempos.

(Ensalada, entremés o sopa, plato fuerte, postre)

ENTRADAS

- Ensaladita de mozzarella gota de leche, tomates cherry y tapenade de aceitunas negras.
- Tostada de focaccia con queso Brie empanizado, mermelada de fresa y rúcula.
- Ensalada mediterránea de pasta con salsa pesto, tomate cherry, mozzarella gota de leche y aceitunas negras.
- Ceviche de pescado al coco con yuca frita.
- Ensalada César clásica con parmesano y crutones de ajo.
- Tiradito de dorado con aderezo chili dulce y ensaladita de rúcula selvática.
- Verrine de camarones al vapor con mango banilejo.
- Hojas de la huerta con Angus lonjeado, tomatitos y salsa de teriyaki.
- Ensalada de papas, cebolla morada, apio y crujiente tocineta con crema agria.
- Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla y vinagreta de mostaza Dijon.
- Ensaladilla rusa tradicional al estilo Sheraton.
- Hojas de la huerta con tomates confitados, nueces caramelizadas, queso azul en vinagreta de manzana.
- Tabulé de cous-cous con vegetales salteados y garbanzos.
- Ensalada Italiana con rúcula, tomate datterino, crujiente prosciutto di Parma, mozzarella gota de leche y aderezado con vinagre balsámico di Módena.
- Ensalada caribeña de jamón de pierna con naranja, piña rostizada y pimientos piquillos aderezada con mayonesa de cilantro.
- Ensalada de pollo, apio, mango y manzana con yogurt y puerro fino.

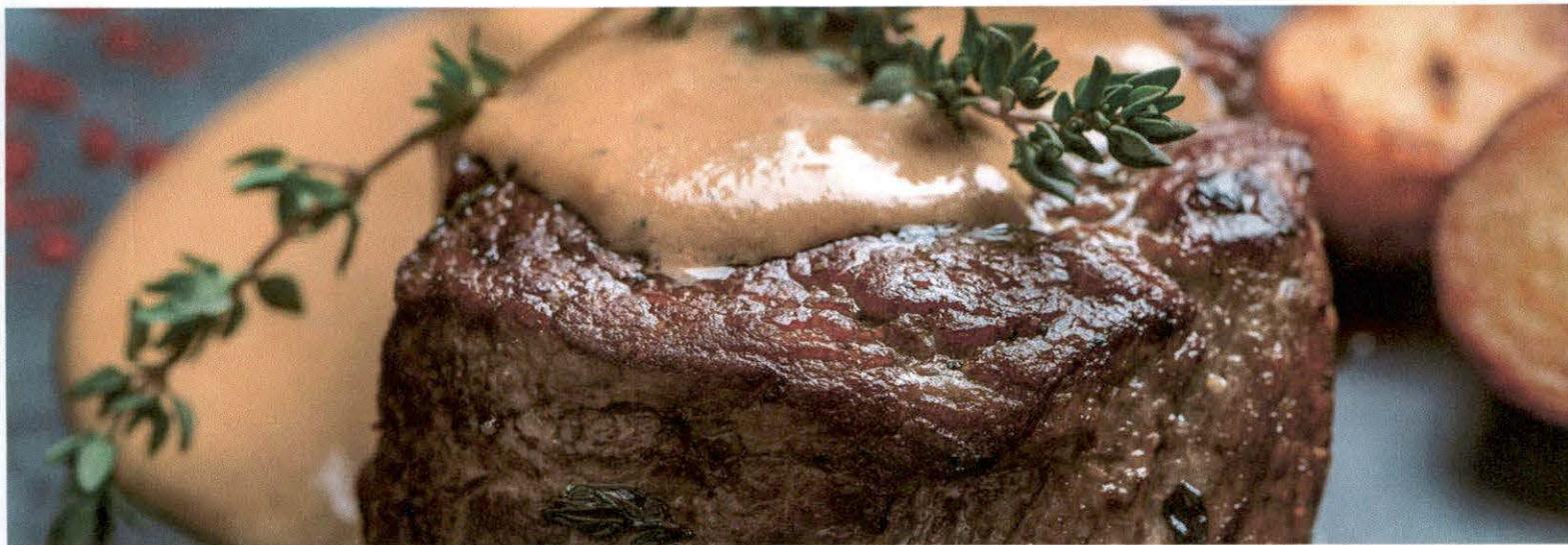


SOPAS

- Bisque de camarones.
- Caldo de res con espárragos salteados.
- Crema champiñones salvajes con tocino crujiente.
- Crema de auyama y almendras tostadas.
- Crema de batata y crujiente tocineta.
- Crema de brócoli con crutones al parmesano.
- Crema de cilantro con ajíes.
- Crema de habichuelas negra y crema agria.
- Crema de hongos y trufas.
- Crema de pimientos asados.
- Crema de puerro y papas y casabitos de ajo.
- Crema de tomate, naranja y jengibre.
- Crema de vegetales asados.
- Cremoso de auyama.
- Sopa de cebolla gratinada.
- Sopa de lentejas y papas.
- Sopa de pollo.
- Sopa de rabo de res con verduritas.

ENTREMÉS

- Tataki de atún con mayonesa de soya y toque cítrico.
- Berenjena a la parmesana.
- Tartar de salmón con aguacate y salsa de chile dulce.
- Pulpo a la brasa con papas petit rostizadas al romero.
- Ceviche de pescado al coco con aroma de cilantro.
- Crêpe relleno de ricotta y espinacas en salsa pomodoro.
- Tartar de atún al ajo blanco y aguacate.
- Canelón de pollo rostizado y salsa trufada.
- Camarones rebosados al coco con aderezo de salsa al mango.



PLATOS FUERTES

- Filete de dorado con salsa al coco estilo Samaná sobre cama de vegetales rostizados.
- Solomillo de cerdo en crema de puerros acompañado con papas rostizadas y espárragos al grill.
- Filete de res angus en demiglace acompañados de papas Hasselback.
- Cordon blue de pollo acompañado de puré campesino y salteado de tocineta y guisantes.
- Filete de salmón a la plancha, con salsa napolitana y papas petit salteada a la mantequilla.
- Estofado de chivo, servido junto a un risotto de porcini y toque de queso de cabra.
- Filete de res angus en demiglace acompañados de papas Hasselback.
- Roulade de pollo relleno de plátano maduro y tocineta, acompañado de puré de yuca y salsa aurora.
- Crujiente pancetta a las finas hierbas a cocción lenta con su gravy, sobre suave polenta de maíz.
- Filet mignon Angus en salsa de hongos y ratatouille de vegetales.
- Estofado de res braseado al vino tinto, acompañado de cremoso puré campesino.
- Churrasco a la parrilla con chimichurri y vegetales de cosecha al grill.
- Jugoso filete de chillo sobre risotto a la naranja y estragón con rucula selvática.
- Filete Angus con salsa al Cabernet Sauvignon sobre puré cremoso y espárragos al grill.
- Chuleta de cordero en crosta de pimienta, sobre puré cremoso de auyama y batata.
- Lomo de bacalao confitado a baja temperatura sobre papas panadera y toque de alioli.
- Filete de mero rebosado al panko acompañado de tomate cherry al balsámico y mayonesa de limón.

POSTRES

- Pudín de guineo y coco con escamas de chocolate.
- Pie de limón con merengue flambeado.
- Cheesecake de dulce de leche.
- Tiramisú italiano con queso mascarpone y café espresso.
- Mousse de chocolate dominicano y crumble.
- Panna cotta de vainilla con frutas tropicales y granola.
- Semifrío de pistacho y avellanas.
- Crème brûlée de mango.
- Tradicional majarete de la casa.
- Típico dulce de tres leches.

CANAPÉS DE LUJO

US\$19.00 p/p. 8 variedades

Opción Extra: US\$2.50 p/p

Fríos / Gluten free

- Shots camarón tártaro.
- Shots de ceviches.
- Shots de ceviche de salmon.
- Shots de mousse de tuna.
- Pinchos de capressa.
- Flor de salmón ahumado y alcaparra.
- Pepinos con mousse de anchoas.
- Apio con queso Roquefort.
- Jamón serrano y melón.
- Flor de jamón serrano.
- Shots de berenjenas ahumadas.

Fríos / Opciones frías y calientes

- Wraps de pollo.
- Wraps de vegetales al grill.
- Pinchos de queso de cabra y uvas.
- Dedos de mozzarella.
- Croquetas de chorizo.
- Croquetas de pollo.
- Croquetas de pescado almendrado.
- Satay de res.
- Satay de pollo.
- Quiche Lorraine.
- Quiche Lorraine de hongos.
- Quiche de espinacas.
- Arranchinis de risotto y queso parmesano.
- Vol au vent de pollo.
- Vol au vent de pollo y hongos.
- Vol au vent de vegetales.
- Pastelitos de queso.
- Pastelitos de pollo.
- Empanadas de queso.
- Empanadas de pollo.
- Empanadas de res.
- Salchichas italianas en hojaldre.
- Bouche de hongos a la crema.
- Bouche relleno de pollo.
- Mini hamburgers.
- Tartaletas de verduras con Roquefort.



Especialidades frías

- Verrines de ensalda tropical.
- Verrines de ensalada cobb.
- Verrines con guacamole y tomate confitado.
- Verrines de mousse de salmon.
- Verrines de tartar de camarones.
- Verrines de tartar de atún.
- Verrines de tartar de salmón.
- Gazpacho de tomate andaluz.
- Gazpacho de sandía.
- Gazpacho de melón.
- Gazpacho de aguacate.

Dulces

- Mini cheesecakes surtidos.
- Mini cupcakes surtidos.
- Mousse de chinola.
- Mini pecan pie.
- Shots de dulces de leche.
- Dulces en almíbar.
- Mini brownies.
- Polvorones de nueces y dátiles.



MESA DE QUESOS

US\$ 18.00 p/p.

- Cortes de carnes frías importadas: Chorizo, Mortadella, Salami.
- Queso relleno de ajo y perejil.
- Queso relleno de fresas y nueces.
- Queso gourmet de pollo al curry con nueces y licor.
- Mousse de atún.
- Queso Gouda entero.
- Queso Manchego lonjeado.
- Decorados con frutas. (uvas, manzanas y otras)
- Galleticas saladas.
- Palitos de harina.
- Panecillos de buffet.
- Paté tradicional.
- Miel con sabores.

Precios en pesos dominicanos (RD\$). Favor incluir itbis (18%) e impuesto de servicio legal (10%). Serán revisados anualmente.
Operated under license from Marriott International, Inc., or one of its affiliates.



BARRAS ABIERTAS

Estándar

1 hr. 2 hr 3 hr

US\$18.00 US\$22.00 US\$28.00 (Precios p/p)

Incluye:

- Coctelería Nacional: Fruit.
- Punch y Piña Colada.
- Ron Nacional Blanco.
- Añejo Vino tinto y blanco.
- Cerveza
- Dominicana
- Refrescos
- Jugos

Precio de descorche ÚNICO x US\$ 4.50 p/p.

Internacional

1 hr 2 hr 3 hr

US\$20.00 US\$28.00 US\$33.00 (Precios p/p)

Incluye:

- Coctelería Internacional: Fruit.
- Punch y Piña Colada.
- Whisky
- Standard Ron
- Ginebra
- Vodka
- Vinos tinto y blanco.
- Cervezas Nacionales.
- Importadas Refrescos.
- Jugos.

Precios en pesos dominicanos (RD\$). Favor incluir itbis (18%) e impuesto de servicio legal (10%). Serán revisados anualmente.
Operated under license from Marriott International, Inc., or one of its affiliates.

1. La bebida es por trago y la garantía no será menor a la cantidad de personas en el evento, de haber rotación o visitantes se hará un cargo del 100%.

2. Horas fraccionadas incrementaran un 25% su valor.

3. Cargos en US\$, contemplar el 18% de ITBIS y 10% de servicio, a los precios por hora.



PRECIOS BAR

- Agua Botellita..... **US\$2.15 P/R**
- Galon Piña Colada / Fruit Punch..... **US\$2.10 P/R**
- Galon Jugo Naranja..... **US\$27.00 P/GL**
- Galon Cranberry..... **US\$20.00 P/GL**
- Copa Vino de la Casa..... **US\$7.00 P/COPA**
- Cervezas Pequeñas..... **US\$7.00 P/COPA**
- Litro Ron Añejo..... **US\$21.00 P/BOT**
- Litro Ron Gran Añejo..... **US\$19.00 P/L**
- Vino Beringer California..... **US\$21.00 P/P**
- Litro Vodka o Ginebra Standard..... **US\$37.00 P/BOT.**
- Whisky Standard..... **US\$58.70 P/L**
- Whisky Pinch..... **US\$58.70 P/L**
- Chivas Regal..... **US\$86.50 P/L**
- Whisky Black Label..... **US\$86.50 P/L**
- Whisky Red Label..... **US\$86.50 P/L**

RENTA DE SALONES

Por día. Cuando no sean exonerados por consumos de alimentos.

Salones Gran Salón y Yarey

- Samaná..... **US\$1,125.00**
- Bonanza..... **US\$1,125.00**
- Constanza..... **US\$1,125.00**
- Samaná + Bonanza o Constanza + Bonanza. **US\$2,250.00**
- Gran Salón..... **US\$3,500.00**
- Da Vinci..... **US\$850.00**
- Yarey..... **US\$2,500.00**
- Malecon Terrace..... **US\$5,000.00**
- Board Room..... **US\$250.00**

SALONES DEL ESTE

- I - II - III - IV - V - VI..... **US\$195.00**
- II y III..... **US\$240.00**

EQUIPOS EN ALQUILER

Proyección y Videos

- Proyector multimedia (datashow) 4500 lumens..... **US\$85.00**
- Proyector multimedia (datashow) 6200 lumens..... **US\$150.00**
- Proyector multimedia (datashow) 2500 lumens..... **US\$109.00**
- Proyector multimedia (datashow) 4100 lumens..... **US\$153.00**
- Cable 100 pies de largo para datashow..... **US\$33.00**
- Pantallas 70 x 70..... **US\$18.00**
- Pantallas 84 x 84..... **US\$21.00**
- Pantallas 96 x 96..... **US\$26.00**
- Pantallas 7.6 x 10 pies..... **US\$42.00**
- Pantallas 8 x 14 pies..... **US\$80.00**
- TV 55..... **US\$100.00**
- Laptop..... **US\$42.00**
- Puntero laser..... **US\$20.00**

Sonido

- Sistema de sonido, incluye: 1 bocinas de 500 W..... **US\$42.00**
- Sistema de sonido, incluye: 2 bocinas de 500 W..... **US\$120.00**
- Sistema de sonido, incluye: 2 bocinas de 500 W, 2 Subwoofer
y consola análoga..... **US\$205.00**
- Sistema de sonido, incluye: 4 bocinas de 500 W..... **US\$153.00**
- Sistema de sonido, incluye: 4 bocinas de 500 W, 2 Subwoofer
y consola análoga..... **US\$240.00**
- Sistema de sonido, incluye: 6 bocinas de 500 W, 2 Subwoofer y
consola análoga..... **US\$280.00**
- Switcher Video digital Ultra HD..... **US\$205.00**

Sonido

- Sistema de sonido para fiesta, incluye: 2 bocinas 1800W, 2 bajos, 3 amplificadores, CD player, computadora de música, DJ.

US\$510.00

- Micrófono de solapa..... **US\$33.00**
- Micrófono de mano..... **US\$33.00**
- Micrófono Inalámbrico de head set..... **US\$33.00**
- Micrófono ejecutivo para podium..... **US\$26.00**

Iluminación

- Sistema de luces de Led, incluye: 4..... **US\$98.00**
- Focos Sistema de luces de Led..... **US\$142.00**
- Incluye: 8 Focos Máquina de humo..... **S\$44.00**

Oficina y misceláneos.

- Rotafolio (papelógrafo) con hojas y felpas.... **US\$10.00**
- Regletas..... **US\$12.00**

Planes internet para convenciones y eventos.

Planes de Internet ideales para Convenciones y Eventos que demandan determinadas Velocidades de Internet para su óptimo funcionamiento.

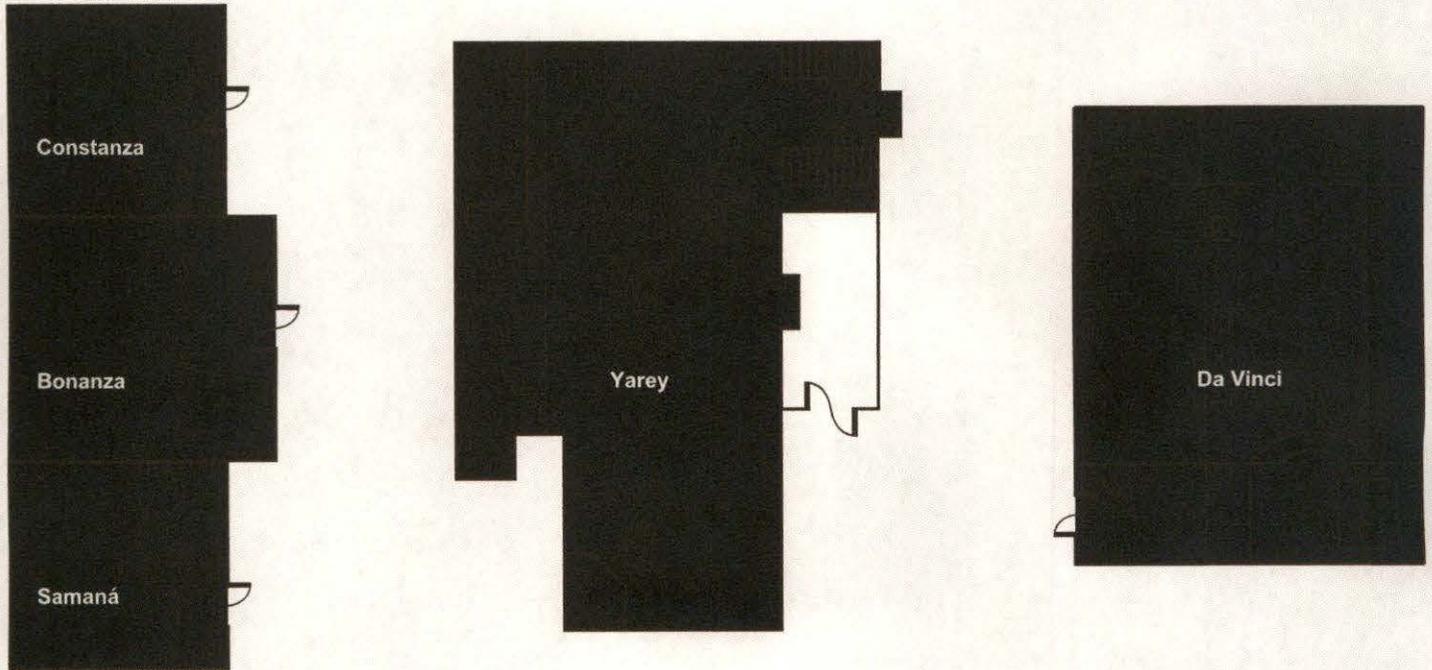
Velocidades de Ancho de Banda

5 MB valido por 24 HORAS Capacidad de uso hasta 30 personas.....	US\$110.00
10 MB valido por 24 HORAS Capacidad de uso hasta 70 personas.....	US\$150.00
20 MB valido por 24 HORAS Capacidad de uso hasta 150 personas.....	US\$220.00
30 MB valido por 24 HORAS Capacidad de uso más 200 personas.....	US\$350.00
40 MB valido por 24 HORAS Capacidad de uso más 200 personas.....	US\$450.00

Por hora o espacio de tiempo: **US\$9.00 / 2MB** **US\$12.00/ 5MB** **US\$20.00/10MB**

Alquiler de Printer multifuncion
con 500 impresiones para evento..... **US\$200.00**

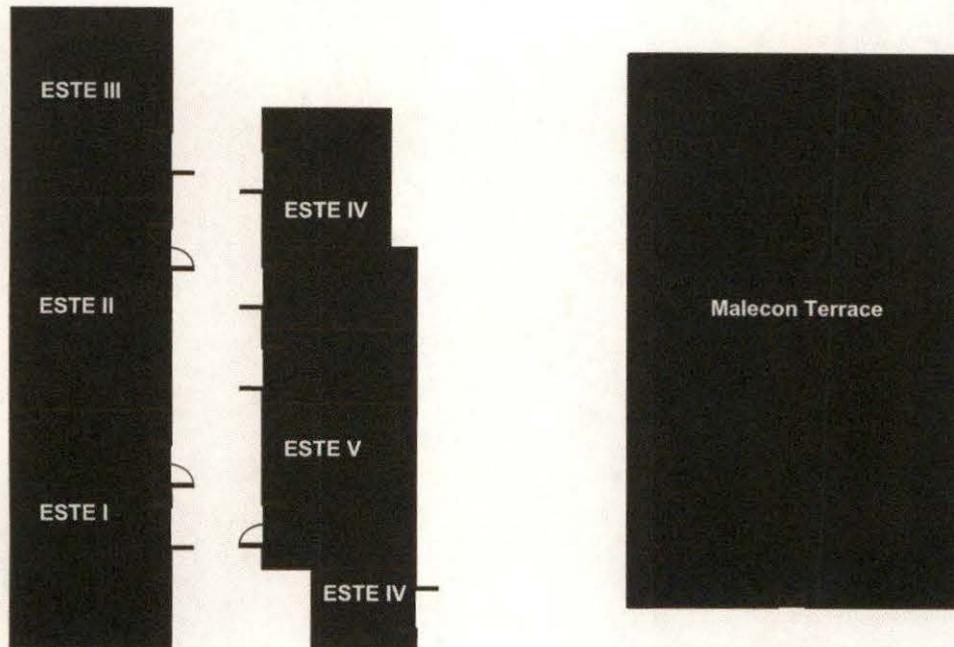
SALONES



Nivel 1	Dimensiones (Pies / Mts.)	Altura (Pies / Mts.)	Banquete	Teatro	Imperial	Recepción	Escuela	U
El Gran Salón	102 x 52.5 / 31 x 16	14 / 4.2	335	650	100	500	385	75
Samaná	30.3 x 52.5 / 9.3 x 16	14 / 4.2	100	150	40	120	114	40
Bonanza	40.5 x 52.5 / 12.3 x 16	14 / 4.2	130	200	50	200	152	45
Constanza	30.5 x 52.5 / 9.2 x 16	14 / 4.2	100	150	40	120	114	40
Yarey	51.18 x 73.16 / 15.60 x 22.30	10 / 3.3	200	300	50	300	200	60
Da Vinci	45.7 x 35.4 / 14 x 11	10.3 / 3.1	100	70	30	125	110	30

*El Gran Salon = Samana + Bonanza + Constanza.

SALONES



Dimensiones y capacidades de los salones.

Nivel M	Dimensiones (Pies / Mts.)	Altura (Pies / Mts.)	Banquete	Teatro	Imperial	Recepción	Escuela	U
ESTE I	36.5 x 18 / 11 x 5.5	8.5 / 2.68.5	40	40	30	30	35	35
ESTE II - III	48.8 x 18.1 / 14.7 x 5.5	/ 2.68.5 /	55	60	40	25	40	30
ESTE II	24.3 x 18 / 7.43 x 5.5	2.68.5 / 2.6	30	30	15	20	24	18
ESTE III	24.5 x 18 / 7.5 x 5.5	8.5 / 2.68.5	30	30	15	20	24	18
ESTE IV	24.5 x 18 / 7.5 x 5.5	/ 2.68.5 /	30	35	15	20	20	18
ESTE V	23.3 x 23.7 / 7.1 x 5.5	2.69.84 /	30	35	15	20	20	18
ESTE VI	20.6 x 23 / 6.3 x 3.9	22.97						
Malecon Terrace (Tent)	118.17 x 75.13 / 36.02 x 22.9		555 3/7	900	120	1,000	635	100

Precios en pesos dominicanos (RD\$). Favor incluir itbis (18%) e impuesto de servicio legal (10%). Serán revisados anualmente.
Operated under license from Marriott International, Inc., or one of its affiliates.

Comunícate a nuestro Departamento de Banquetes a los teléfonos (809) 221 6666 ó al correo electrónico banquetes@sheratonsantodomingo.com

**Sheraton Santo Domingo
Hotel 365 George Washington,
Santo Domingo 10205,
Republica Dominicana**

809 221 6666

marriott.com/sdqds

©2019 Marriott International, Inc.
All Rights Reserved. All names,
marks and logos are the trademarks
of Marriott International, Inc., or
its affiliates.

OFERTA DE EVENTO DE BANQUETES

Número de contrato: 676449

Entre (en lo sucesivo denominado el "Hotel"):

Hotel:

Sheraton Santo Domingo

Dirección del hotel:

RNC: 1-01-03784-9 / George Washington No. 365
10205 Santo Domingo

Y (en lo sucesivo denominado "Cliente"):

Cliente:

**Ministerio de Educacion Superior Ciencia y Tecnologia
(MESCYT)**

Nombre de Contacto

Dirección:

Av. Maximo Gomez 31 Santo Domingo
Santo Domingo,

Teléfono:

8097311100 ext 4400

Fax:

E-Mail:

mbrito@mescyt.gob.do

Nombre de la Reserva

MESCYT-DAF-CM-2022-0004

Tipo de función:

Letrero de Puerta:

Fecha de llegada:

16 de Marzo de 2022

Fecha de salida:

07 de Abril de 2022

Representante del cliente durante el evento:

Representante del hotel para su evento:

Edilly Rodriguez
Banquet Executive

Teléfono:

Fax:

E-mail:

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EVENTO

Miércoles, 16 de Marzo de 2022

Hora	Evento	Habitación	Preparar	Exp/Garan	Precio
18:00 - 22:00	MESCYT (LOTE II)	Salón Da Vinci	Special	20 / 0	
Letrero de Puerta: MESCYT					
Cena Plateada			Per Person	Número 20	DOP 2,052.00
*** Menú a cuatro Tiempos *** Págs. 19 - 21 *				20/	DOP

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EVENTO

Miércoles, 16 de Marzo de 2022

	Número	Precio
Bebidas Generales		
Agua	Per Glass	
Vino Protos Verdejo (Tinto y Blanco)	Per Bottle	2,400.00
* A razón de 2 copas de vino p/p *		
Montaje		
Observaciones:	Número	Precio
<i>Nombre Reunión: 1er. Ciclo sobre las ciencias sociales y Humanísticas en la Investigación</i>	1	
<i>Montaje igual al restaurante.</i>		
<i>Reservar área bajo el nombre de la MESCYT</i>		
<p><i>Para modificaciones en este contrato favor realizarlos en un periodo de 72 horas antes de la fecha del evento.</i></p> <p><i>Los pagos pueden ser efectuados en transferencias bancarias, TC, efectivo, certificados o cheques certificados a nombre de nuestra razón social Hoteles Nacionales.</i></p> <p><i>Precios Validos por 30 días.</i></p> <p><i>Forma de Pago: Crédito a 45 días</i></p>		

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EVENTO

Jueves, 24 de Marzo de 2022

Hora	Evento	Habitación	Preparar	Exp/Garan	Precio
09:00 - 16:00	MESCYT (LOTE I)	Bonanza y Constanza	Rounds of 8	80 / 0	
Letrero de Puerta: MESCYT					
				Número	Precio
	Estacion Liquida Permanente	Per Person		80 DOP	200.00
	Café, leche, té, chocolate y agua			80/ DOP	
				Número	Precio
	Coffee Break AM	Per Person		DOP	550.00
	Jugos Naturales (2 Variedades)			80/ DOP	
	Cuatro (4) Opciones sólidas* pendiente selección* Págs. 7 y 8*			/ DOP	
				Número	Precio
	Almuerzo Buffet 1:00 PM	Per Person		80 DOP	1,150.00
	Selección Pendiente * Menú Especial *			80/ DOP	
				Número	Precio
	Bebidas Para Almuerzo			80	
	Refrescos	Per Glass	Exp 80	DOP	95.00
				Número	Precio
	Audiovisuales				
	Micrófono inalámbrico de mano			3 DOP	1,000.00
	Data Show 5000 Lummen LASER			1 DOP	8,000.00
	Sonido de 2 bocinas 500 W y consola analoga			1 DOP	6,000.00
	Pantalla 8 x 14 con Drape Proyeccion Delantera o Trasera			1 DOP	2,500.00
	Laptop			1 DOP	3,000.00
	Micrófono ejecutivo para podium			1 DOP	1,000.00
	Soporte Técnico Audiovisual			1 DOP	3,000.00
				Número	Precio
	Decoración				
	Arreglo un metro Exótico			1 DOP	5,000.00
				Número	Precio
	Montaje				
	Observaciones:			1	

Nombre Evento: Socialización y Revisión de Propuestas para las Normativas de las Prácticas Profesionales y Pasantías en la Educación Superior.

- Montaje tipo media luna con manteles con distanciamiento para 80 pax.
- Colocar podium sobre tarima
- Mesa principal para 7 personas con mantel y bambalina blancas
- Mesa de registro para 2 personas.

Para modificaciones en este contrato favor realizarlos en un periodo de 72 horas antes de la fecha del evento. Los pagos pueden ser efectuados en transferencias bancarias, TC, efectivo, certificados o cheques certificados a nombre de nuestra razón social Hoteles Nacionales.

Precios Validos por 30 días.

Forma de Pago: Crédito a 45 días



SHERATON
Santo Domingo Hotel
Avenida George Washington #365,
Santo Domingo, 10205
Tel.: 809-221-6666

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EVENTO

Jueves, 24 de Marzo de 2022

	Número	Precio
Misceláneos	Número	Precio
Internet WIFI 20 MBPS **cortesía**	1	
<i>Nota: En caso de requerir internet cableado o de mayor capacidad incurrirá en costo adicional</i>		

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EVENTO

Viernes, 01 de Abril de 2022

Hora	Evento	Habitación	Preparar	Exp/Garan	Precio
08:30 - 16:00	MESCYT (LOTE IV) (Fecha Yarey Tentativa ya que no otorgaron fecha)		Rounds of 8	60 / 0	
Letrero de Puerta: MESCYT					
			Número		Precio
Estacion Liquida Permanente		Per Person	60	DOP	200.00
Café, leche, té, chocolate y agua			60/	DOP	
			Número		Precio
Coffee Break AM		Per Person		DOP	550.00
Jugos Naturales (2 Variedades)			60/	DOP	
Cuatro (4) Opciones sólidas* pendiente selección* Págs. 7 y 8*			/	DOP	
			Número		Precio
Almuerzo Buffet 1:00 PM		Per Person	60	DOP	1,150.00
Selección Pendiente * Menú Especial *			60/	DOP	
			Número		Precio
Bebidas Para Almuerzo			60		
Refrescos		Per Glass	Exp 60	DOP	95.00
			Número		Precio
Audiovisuales			2	DOP	1,000.00
Micrófono inalámbrico de mano			1	DOP	6,000.00
Sonido de 2 bocinas 500 W y consola analoga			1	DOP	1,000.00
Micrófono ejecutivo para podium			1	DOP	3,000.00
Soporte Técnico Audiovisual			1	DOP	1,000.00
Micrófono ejecutivo para podium			1	DOP	4,000.00
Data Show 4500 Lummen			1	DOP	1,500.00
Pantalla 7.6x10 con Drape Proyeccion Delantera o Trasera					
			Número		Precio
Montaje			1		
Observaciones:					
Nombre Evento: 1er. Congreso de Gestores de Centros de Emprendimiento Universitario 2022					
<ul style="list-style-type: none"> - Montaje tipo media luna con manteles con distanciamiento para 60 pax. - Colocar podium sobre tarima - Mesa de registro para 2 personas. - Cliente supe laptop. - Otros detalles por definir. 					
<p>Para modificaciones en este contrato favor realizarlos en un periodo de 72 horas antes de la fecha del evento. Los pagos pueden ser efectuados en transferencias bancarias, TC, efectivo, certificados o cheques certificados a nombre de nuestra razón social Hoteles Nacionales. Precios Validos por 30 días. Forma de Pago: Crédito a 45 días</p>					

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EVENTO

Jueves, 07 de Abril de 2022

	Número	Precio
<i>Los pagos pueden ser efectuados en transferencias bancarias, TC, efectivo, certificados o cheques certificados a nombre de nuestra razón social Hoteles Nacionales. Precios Validos por 30 días. Forma de Pago: Crédito a 45 días</i>		
Misceláneos	Número	Precio
Internet WIFI 20 MBPS **cortesía**	1	
<i>Nota: En caso de requerir internet cableado o de mayor capacidad incurrirá en costo adicional</i>		

Instrucciones de Facturación

ACEPTACIÓN DE DETALLES::

Un elemento adicional de este contrato son los "Términos y condiciones generales".

Todos los precios mencionados incluyen la tarifa municipal aplicable.

Si el nivel de la tarifa municipal aumenta o si se aplica una tarifa adicional, las tarifas se ajustarán en consecuencia. La copia firmada y sellada de este contrato debe devolverse al hotel antes de .

Todos los arreglos de banquetes y habitaciones se llevarán a cabo de forma provisional. Si no recibimos la oferta firmada por Sheraton Santo Domingo Tiene derecho a liberar todos los espacios actualmente reservados en su nombre.

Sinceramente,
Sheraton Santo Domingo

Edilly Rodriguez
Banquet Executive
Teléfono:
Fax:
Email:

Dominican Republic, 10 de Marzo de 2022

Aceptado por:
Ministerio de Educacion Superior Ciencia y
Tecnologia (MESCYT)

Nombre del cliente
en caracteres impresos

Fecha/Sello/Firma

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EVENTO

Jueves, 07 de Abril de 2022

Hora	Evento	Habitación	Preparar	Exp/Garan	Precio
08:30 - 16:00	MESCYT (LOTE III)	Bonanza y Constanza	Rounds of 8	80 / 0	
	Letrero de Puerta: MESCYT				
				Número	Precio
	Estacion Liquida Permanente	Per Person		80 DOP	200.00
	Café, leche, té, chocolate y agua			80/ DOP	
				Número	Precio
	Almuerzo Buffet 1:00 PM	Per Person		DOP	1,150.00
	Barra de Panecillos, galletas y grisines			80/ DOP	
	Ensalada de Mix de Lechugas y pimientos rostizados			/ DOP	
	Ensalada Waldorf			/ DOP	
	Supremas de Pollo, curry y piña			/ DOP	
	Filete de Res con demi-glass al romero			/ DOP	
	Pernil de cerdo lonjeado con su gravy			/ DOP	
	Arroz del campo (verduras, pollo, alcaparras y salsa de tomate)			/ DOP	
	Berenjena a la parmesana			/ DOP	
	Vegetales al vapor (brócoli, coliflor y zanahoria)			/ DOP	
	Biscocho de Chocolate			/ DOP	
	Cheesecake tradicional			/ DOP	
	Flan de caramelo			/ DOP	
				Número	Precio
	Coffee Break PM	Per Person		80 DOP	400.00
	Dos (2) Opciones sólidas* pendiente selección* Págs. 7 y 8*			80/ DOP	
				Número	Precio
	Bebidas Para Almuerzo			80	
	Refrescos	Per Glass	Exp 80	DOP	95.00
				Número	Precio
	Audiovisuales				
	Micrófono inalámbrico de mano			2 DOP	1,000.00
	Data Show 5000 Lummen LASER			1 DOP	8,000.00
	Sonido de 2 bocinas 500 W y consola analoga			1 DOP	6,000.00
	Pantalla 8 x 14 con Drape Proyeccion Delantera o Trasera			1 DOP	2,500.00
	Micrófono ejecutivo para podium			1 DOP	1,000.00
	Soporte Técnico Audiovisual			1 DOP	3,000.00
				Número	Precio
	Montaje				
	Observaciones:			1	
	<i>Nombre Evento: 2do. Seminario Arte, cultura e Identidad Dominicana 2022.</i>				
	<ul style="list-style-type: none"> - Montaje tipo media luna con manteles con distanciamiento para 80 pax. - Colocar podium sobre tarima - Mesa de registro para 2 personas. - Cliente supe laptop. - Otros detalles por definir. 				
	<i>Para modificaciones en este contrato favor realizarlos en un periodo de 72 horas antes de la fecha del evento.</i>				



SHERATON

Santo Domingo Hotel
Avenida George Washington #365,
Santo Domingo, 10205
Tel.: 809-221-6666

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA EVENTO

Viernes, 01 de Abril de 2022

	Número	Precio
Misceláneos	Número	Precio
Internet WIFI 20 MBPS **cortesía**	1	
<i>Nota: En caso de requerir internet cableado o de mayor capacidad incurrirá en costo adicional</i>		

GARANTIA:

1. De acuerdo al número estimado de personas (garantía) y/o tipo de evento, el Hotel asignará el salón correspondiente y se reservará el derecho de reasignar el salón en caso de que haya una disminución o aumento significativo en la cantidad de invitados sin consultarlo con el cliente.
2. La garantía final deberá ser confirmada 72 horas (3 días) antes del evento y será la estipulada en el contrato de banquetes, siendo la cantidad a cobrar aunque asistan menos invitados. Si vienen más el mismo día del evento, el Hotel estará preparado para servir un 10% sobre la garantía real, aunque estos cargos se cobrarán al cliente.
3. Para cambios de menús, cancelaciones o disminución de garantía, favor realizarlos con un mínimo de 72 horas antes del evento. No se permitirá bajar el número de personas después.
4. Consumos adicionales de clientes que no tengan crédito en el Hotel y que ocurran durante el día de su actividad, por concepto de alimentos, bebidas, equipos u otros, deberán ser pagados al finalizar el evento.
5. El Hotel exigirá control por medio de tickets en los consumos de desayunos, almuerzos o cenas
6. El Hotel no permitirá el retiro de alimentos de los eventos, pues los mismos corren el riesgo de no tener la temperatura adecuada en su manipulación, causando daños a las personas que lo consuman.
7. No se permite traer ningún tipo de alimentos externos al Hotel.

FORMA DE PAGO

1. El Hotel únicamente acepta las siguientes formas de pago: Efectivo, Tarjeta de crédito, transferencias y Cheques certificados y a 30 días luego de la presentación de factura para los clientes que tienen crédito establecido por el Hotel.
2. El límite de crédito de cada empresa está establecido por el Departamento de Créditos; por lo que, en ocasiones, es necesario hacer depósito cuando los consumos del contrato, sean mayores, al límite de créditos.
3. Todos los cargos del evento deberán ser firmados al finalizar, por la persona que firme el contrato u otra autorizada para esto.
4. Las facturas les serán preparadas mínimo una semana después de la actividad. Si es necesario hacerle un reembolso al cliente que paga por adelantado, este debe hacer una comunicación, solicitando el monto al Hotel. Este proceso dura un mínimo de dos semanas.
5. Es necesario que los clientes de empresas nos den su dirección y número de RNC para formalizar la nueva modalidad de facturación.

DEPOSITOS Y CANCELACIONES:

1. Depósitos: Para reservar cualquier evento en el Hotel, se requiere un depósito de un 25% del presupuesto del evento, si el monto del presupuesto es menor de RD\$250,000.00 se cobrará un depósito de RD\$25,000.00. Este pago debe ser realizado a más tardar una semana después de recibir su presupuesto. Al realizar este pago, debe firmar su presupuesto y reglamentos. Luego de los 30 días deberá pagar 40% del monto total y un mes antes la totalidad del mismo. El Hotel no les asegura el espacio, si no cumple con estas condiciones, las cuales son imprescindibles para la realización de su evento.
2. Cancelaciones: Con depósitos de eventos hasta RD\$250,000.00 o su equivalente en dólares el 25% no es reembolsable. Sobre RD\$250,000.00 se les retendrá el monto de RD\$25,000 no reembolsable. Esto aplica en cancelaciones hechas antes de los tres meses de la fecha del evento. Si cancela su evento dentro de los 60 días antes de la fecha establecida se les retendrá un 40%, dentro de los 30 días un 50%, 3 semanas antes un 60%, 2 semanas antes un 80% y 72 horas antes un 100%.

BEBIDAS:

1. Se entregarán las bebidas para descorche de sus eventos en el Departamento de Recibo, en horario de 8:00 AM - 5:00 PM de lunes a viernes y 8:00 AM - 12:00 M los sábados, entrando por la parte de atrás del Hotel, llamar al Jefe de Bares. La persona encargada de los bares le entregará un listado con el total de bebidas recibidas. El Hotel no se hace responsable de las bebidas entregadas directamente a otro empleado del Hotel, ni traídas directamente a los eventos. Al finalizar deberán revisar contra factura el excedente y luego planificar recogerlas la misma noche o al otro día hábil después del evento.
2. No se permite traer refrescos, cervezas o cócteles ni alimentos a las actividades del Departamento de Banquetes. El Hotel

asignará los mismos a petición del cliente y los cargará a los precios regulares.

Tampoco son permitidos los brindis de Casa Licoreras ni de ninguna institución que tenga brindis de promociones de productos.

3. El Hotel recomienda que el cliente asigne un personal de su confianza para que pueda supervisar el funcionamiento del bar.

4. Será responsabilidad del cliente el control de las bebidas, cuando el brindis del evento sea por servicio. El Hotel no podrá reclamar a ningún invitado la entrega de las botellas servidas. No se aceptan reclamos de los consumos luego de finalizada la actividad.

DECORACIONES Y EQUIPOS:

1. Los equipos, tabla de bizcocho, materiales de decoración y otros usados en decoración de sus eventos, deberán asignarlos únicamente a la persona que se hará cargo de la decoración, para la traída y retiro de los mismos. Deben ser traídos el mismo día del evento y retirados la misma noche de la actividad. El Hotel no se hace responsable del almacenamiento de los mismos, tampoco recibe ni entrega a suplidores de alquileres que estén contratados directamente por el cliente.

2. Específicamente para bodas, cumpleaños, y cualquier evento que necesite decoración, la decoradora del evento deberá traer su personal de apoyo para hacer los trabajos de floristerías, colocado de adornos, movida de sus materiales. El Hotel no se hace responsable de rotura o pérdida de materiales o mercancías durante el evento.

3. El Hotel no permitirá que ningún suplidor saque durante eventos ya iniciados en salones de reuniones, algún material decorativo dejado por descuido. Tampoco asumirá responsabilidad de pago por alquileres por no poder retirarlos, justificando que están al uso del Hotel, ya que está muy claro que el cliente debe retirarlos el mismo día del evento. Están los casos de sillas, plantas, floreros decorativos, Etc.

4. No se permite hacer los arreglos en flores dentro de los salones de banquetes, pero se les asignará un área para estos fines, al finalizar las mismas deberán recoger todos los excedentes de los materiales y llevarlos al contenedor de basura.

5. Está terminantemente prohibido usar clavos, pega, colgar decoraciones o cualquier otro tipo de promociones, banderolas u otro material en las paredes o techos de los salones.

6. No somos responsables de equipos dejados en el hotel sin un inventario de los mismos.

7. Al terminar su evento llevarse banderolas, material promocional y cualquier material del curso y revisar los salones con el camarero. No almacenamos estos materiales en el Hotel.

8. No somos responsables de materiales dejados o reclamados al día siguiente de la actividad.

9. El Hotel les entregará a los decoradores unos reglamentos que deberán firmar el mismo día que vengán a trabajar en su evento.

DAÑOS:

1. El cliente será responsable por cualquier daño físico a la propiedad causado por invitados, personas o entidad que le represente durante el tiempo que tienen contratado para su evento, los mismos serán cargados previa evaluación realizada por el Hotel.

2. También serán responsables de las pérdidas de equipos como cubertería, platos y cualquier utensilio utilizado en eventos a domicilio.

3. El Hotel no asume ninguna responsabilidad por propiedades personales tales como celulares, cámaras, lentes y equipos utilizados por los invitados del evento, dejados sin supervisión por los dueños

4. El Hotel solicita que el personal que ustedes contratan para la música de sus eventos, montadores de luces y otros equipos electrónicos, traigan sus brakers para ser conectado a la caja que está en los salones. Antes de instalarlos deben pedir asistencia al Departamento de Mantenimiento para evitar malas conexiones.

5. Cuando alquilen sus equipos audiovisuales, favor de solicitarles un UPS para evitar interrupciones a sus presentaciones. Si es su propio equipo, se les pide seguir las mismas recomendaciones.

6. El Hotel no es responsable de cancelaciones causadas por fenómenos naturales Tampoco de averías causadas por bajos o altos voltajes de la Empresa generadora de electricidad.

DESMONTE:

1. Es necesaria la presencia de un Coordinador de la empresa o persona física contratante que supervise a los proveedores se servicios externos tanto en el montaje como en el desmontaje.

2. El Hotel no se hace responsable, al terminar la actividad, por los incumplimientos de horarios en el horario del desmontaje

departe del personal asignado de sus equipos, stands, banderolas, etc. dejados sin la supervisión, teniendo el Hotel la necesidad de moverlos por compromisos previos.

SEGURIDAD:

1. No se permite el bloqueo de puertas de entrada o salida de los salones.
2. No aceptamos uso de fuegos artificiales dentro de áreas cerradas a menos que sea visto con la Coordinadora de Banquetes y luego de aceptarlo, la empresa que ofrece el servicio, haga una carta haciéndose responsable de cualquier daño causado a la propiedad.
3. Cuando sea necesario instalar equipos de alto consumos, máquinas de luces y otros, es necesario consultar con una persona de Mantenimiento para la instalación de corriente de los mismos.
4. Los proveedores de servicios, deben traer sus materiales de exhibición por el área de Time Keeper y deben de firmar una notificación con la hora del desmonte.

OTROS:

1. Precios sujetos a cambios sin previo aviso.
2. La Asociación del Derecho del Autor establece que cobremos un monto estipulado en los eventos que se toque música en vivo o de CD ¿player¿, favor solicitarnos fotocopia de la resolución.

Este contrato contiene el total entendimiento de ambas partes y reemplaza todo acuerdo escrito o verbal previamente realizado.

Política de datos

Marriott International, Inc. ("Marriott") se compromete a cumplir con las obligaciones aplicables a Marriott de conformidad con las leyes de privacidad y protección de datos aplicables, incluyendo en la medida en que sean aplicables las leyes de la UE en materia de protección de datos. El Hotel deberá cumplir con la Marriott Group Global Privacy Statement (la "Declaración de Privacidad") que se encuentre en vigor, actualmente disponible en <http://www.marriott.com/about/privacy.mi> en relación con cualquier dato de carácter personal recibido en el marco de este Acuerdo.

Sin perjuicio de lo anterior, el Hotel ha implementado medidas concebidas para:

- (1) avisar a las personas sobre la recopilación y uso que hace de sus datos personales, incluso a través de la Declaración de Privacidad;
- (2) usar dichos datos personales solo para fines comerciales legítimos;
- (3) proporcionar los medios por los cuales las personas puedan solicitar la revisión, corrección, actualización, supresión, restricción o eliminación o la portabilidad de sus datos personales, de conformidad con la legislación aplicable;
- (4) requerir que todos los proveedores de servicios con los que se comparten datos personales protejan la confidencialidad y seguridad de dichos datos; y
- (5) emplear medidas técnicas y organizativas para proteger los datos personales en el seno de su organización contra el acceso, la adquisición, el uso, la divulgación, la pérdida o la alteración no autorizados o ilegales.

Sheraton Santo Domingo obtendrá todos los derechos y permisos antes de proporcionar cualquier dato al Hotel, incluidos todos los derechos y permisos requeridos para el Hotel, las filiales del Hotel y los proveedores de servicios, a fin de utilizar y transferir los datos personales a ubicaciones tanto dentro como fuera de los puntos de recogida de los datos (incluidos los Estados Unidos) de conformidad con la declaración de privacidad del Hotel y con las leyes aplicables. Sin perjuicio de cualquier otra disposición, el Hotel puede utilizar los datos personales de una persona en la medida en que esta lo indique, consienta o solicite.



4-01-51707-8

CERTIFICACION No. 2358090

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente hacemos constar que en los registros de la Tesorería de la Seguridad Social, la empresa **HOTELES NACIONALES S A** con RNC/Cédula **1-01-03784-9**, a la fecha no presenta balance con atrasos en los pagos de los aportes a la Seguridad Social.

La presente certificación no significa necesariamente que **HOTELES NACIONALES S A** haya realizado sus pagos en los plazos que establece la Ley 87-01, ni constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones hechas por este empleador a la Tesorería de la Seguridad Social, ni le exime de cualquier verificación posterior.

Esta certificación no requiere firma ni sello, tiene una vigencia de 30 días a partir de la fecha y se expide **totalmente gratis sin costo alguno** a solicitud de la parte interesada.

Dado en la ciudad de Santo Domingo, Republica Dominicana, a los 7 días del mes de Marzo del año 2022.

Para verificar la autenticidad de esta certificación dirijase a la siguiente dirección:

<https://suir.gob.do/sys/VerificarCertificacion.aspx>

Datos de verificación:

- Código de firma digital: **2358090-[2675109-52022**
- Pin: **3113**

NO HAY NADA ESCRITO DEBAJO DE ESTA LINEA



República Dominicana
 MINISTERIO DE HACIENDA
 DIRECCIÓN GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
 RNC: 4-01-50625-4
 CERTIFICACIÓN

No. de Certificación: **C0222950921512**

La Dirección General de Impuestos Internos **CERTIFICA** que el o la contribuyente **HOTELES NACIONALES S A**, RNC No. **101037849**, con su domicilio y asiento fiscal en **SANTO DOMINGO DE GUZMAN**, Administración Local **ADM LOCAL GGC**, está al día en la declaración y/o pago de los impuestos correspondientes a las obligaciones fiscales siguientes:

Nombre del Impuesto	
• ITBIS	• OTRAS RETENCIONES Y RETRIB COM
• ACTIVOS IMPONIBLES	• IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
• RETENCIONES Y RETRIB. EN RENTA	• ANTICIPO IMPUESTO A LAS RENTAS
• ANEXO A ITBIS DE HOTELES	

Dada en la **OFICINA VIRTUAL**, a los **nueve (9) días del mes de marzo del año dos mil veintidos (2022)**.

NOTAS:

- La presente certificación tiene una vigencia de treinta (30) días a partir de la fecha y se emite a solicitud del o de la contribuyente o su representante.
- Esta certificación no constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones presentadas por el o la contribuyente, ni excluye cualquier proceso de verificación posterior.
- Este documento no requiere firma ni sello.



Verifique la legitimidad de la presente certificación en <http://www.dgii.gov.do/verifica> o llamando a los teléfonos 809-689-3444 y 1-809-200-6060 (desde el interior sin cargos).