

RUT 60.901.002-9

DE: CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y LAS ARTES

Plaza Sotomayor 233, VALPARAÍSO

A: HOTEL NIPPON S.A. RUT: 96.587.150-0

SÍRVASE DESPACHAR EL MATERIAL A CONTINUACIÓN DETALLADO:

SEGÚN COTIZACIÓN N°

A LA SIGUIENTE DIRECCIÓN:

CANTIDAD	DETALLE	VALOR UN.	TOTALES
2	Habitación single por 2 días (22 y 23 de Agosto de 2011)	29.200,00	58.400,0
2	Cena (22 y 23 de Agosto de 2011)	6.230,00	12.460,0
SOLICITADO POR: Departamento de Fomento de las Artes e Industrias Creativas		VALOR NETO	\$ 70.860
IMPUTACIÓN: 09.16.02.24.03. 520-Fondos Para El Fomento De La Música Nacional Ley 19.928			\$ 13.463
		TOTAL EXENTO	\$ 84.323

DISTRIBUCIÓN:

PROVEEDOR

PRESUPUESTO

ARCHIVO

INVENTARIO



FIRMA

Lorena Cortés Ríos

Jefa Sección Compras y Licitaciones

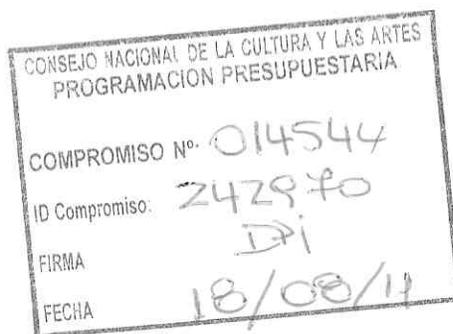


FIRMA

Norman Rodríguez Ortega

Jefe Departamento Administración General

LCR / IPJ



SIGFE	Consejo Nacional de la Cultura y las Artes Consejo Nivel Central Ejercicio Fiscal 2011	GOBIERNO DE CHILE
-------	--	-------------------

Id:242970	Compromisos	Aprobado(014544)
Título: FOMENTO DE LAS ARTES - LUIS ADVIS - SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACION - SOL 05S 3353		
Ejercicio Fiscal: 2011	Fecha: 18/08/2011	Moneda: Nacional
		Fecha Estimada: 31/12/2011
Proveedor: 96587150-0	HOTEL NIPPON S.A.	

Descripción	¿Qué Requerimientos?	¿Qué Recursos?					
Requerimiento: TRANSFERENCIA 520 PRESUPUESTO BS Y SERVICIOS LUIS ADVIS 2011							
INSUMO	CLASIFICADOR	TOTAL CANT.	TOTAL MONTO	VIGENTE CANT.	VIGENTE MONTO	FUTURO MONTO	EL
40903011-OTROS BIENES Y SERVICIOS	2403520-Fondos Para El Fomento De La Música Nacional Ley 19.928	0	84.323	0	84.323	0	
Total Requerimiento			84.323		84.323	0	
Total			84.323		84.323	0	

Crear

Volver



SOLICITUD DE COMPRA

Nº 05s/ 3353
FECHA: 17-ago

INFORMACIÓN BÁSICA (OBLIGATORIO)

DEPARTAMENTO SOLICITANTE	FOMENTO DE LAS ARTES E INDUSTRIAS CREATIVAS		
NOMBRE DEL PROGRAMA	FONDO DE LA MUSICA - LUIS ADVIS		
RESPONSABLE DE LA SOLICITUD	MARCELA DUARTE		
IMPUTACIÓN	09.16.02.22.12.999	PREAFECTACIÓN COD N°	ID N°
FECHA DE USO DE BIEN / SERVICIO	22 y 23 de agosto		

INDICAR PRODUCTO O SERVICIO RELACIONADO A LA COMPRA (OBLIGATORIO)

SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACION DE JURADO DE LUIS ADVIS

INDICAR MONTO ESTIMADO \$ (OBLIGATORIO)

PLAN DE ADQUISICIONES 2011. Indicar componente (período trimestral):

84,323 (impuesto incluido)

DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL PRODUCTO Y/O SERVICIO / FORMA DE PAGO PARA MAYOR ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ADJUNTAR ANEXO)

Considerando que el señor David Ayma, Jurado del Concurso de Composición de Luis Advis, proviene de la ciudad de Temuco, se requiere servicio de alojamiento para los días 22 y 23 de agosto del año en curso y cena para ambos días.

Habitación Single : Valor Unitario \$29.200 (22 y 23 de agosto) total = \$58.400
Cena valor unitario \$6.230 (dos cenas) Total = 12.460

Proveedór: Hotel Nippon S.A.
Rut: 96.587.150-0

JAVIER CHAMAS CACERES
JEFE DEPTO. DE FOMENTO DE LAS ARTES E INDUSTRIAS CREATIVAS

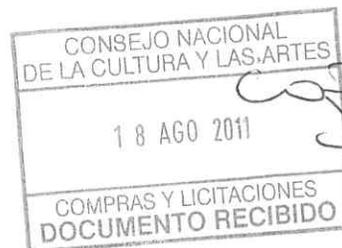
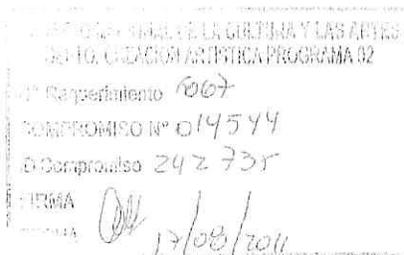
USO EXCLUSIVO SECCIÓN DE COMPRAS Y LICITACIONES

CRITERIOS DE EVALUACIÓN, MÍNIMO 2

PONDERACIONES	PORCENTAJE
SERVICIO O ASISTENCIA TÉCNICA	
PRECIO	
EXPERIENCIA DE LOS OFERENTES	
CALIDAD TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	
PLAZO DE ENTREGA	
CRITERIO DE SUSTENTABILIDAD	
SITUACIÓN CONTRACTUAL	
OTRO	
TOTAL	0%

RESPONSABLE	SECRETARIA SECCIÓN COMPRAS Y LICITACIONES	EJECUTIVO DE COMPRAS
Fecha		
Hora		

RSS/ALV^{mada}





SOLICITUD DE COMPRA

N° 05s/ 3353
FECHA: 17-ago

INFORMACIÓN BÁSICA (OBLIGATORIO)

Table with 2 columns: Field Name and Value. Fields include DEPARTAMENTO SOLICITANTE, NOMBRE DEL PROGRAMA, RESPONSABLE DE LA SOLICITUD, IMPUTACIÓN, and FECHA DE USO DE BIEN / SERVICIO.

INDICAR PRODUCTO O SERVICIO RELACIONADO A LA COMPRA (OBLIGATORIO)

SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACION DE JURADO DE LUIS ADVIS

INDICAR MONTO ESTIMADO \$ (OBLIGATORIO)

PLAN DE ADQUISICIONES 2011 Indicar componente (periodo trimestral):

84,323 (impuesto incluido)

DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL PRODUCTO Y/O SERVICIO / FORMA DE PAGO PARA MAYOR ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ADJUNTAR ANEXO)

Considerando que el señor David Ayma, Jurado del Concurso de Composición de Luis Advis, proviene de la ciudad de Temuco, se requiere servicio de alojamiento para los días 22 y 23 de agosto del año en curso y cena para ambos días.

Habitación Single : Valor Unitario \$29.200 (22 y 23 de agosto) total = \$58.400

Cena valor unitario \$6,230 (dos cenas) Total = 12.460

Proveedor: Hotel Nippon S.A.

Rut: 96,587,150-0

Handwritten signature and official stamp of Javier Chamas Caceres, Jefe Depto. de Fomento de las Artes e Industrias Creativas.

USO EXCLUSIVO SECCIÓN DE COMPRAS Y LICITACIONES

CRITERIOS DE EVALUACIÓN, MÍNIMO 2

Table with 2 columns: Ponderaciones and Porcentaje. Lists evaluation criteria such as Servicio o Asistencia Técnica, Precio, Experiencia de los Ofertantes, etc.

Table with 3 columns: Responsable, Secretaría Sección Compras y Licitaciones, and Ejecutivo de Compras. Includes fields for Fecha and Hora.

RSS/ALVmada

Stamp and handwritten notes from Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Depto. Creación Artística Programa 02. Includes N° Requerimiento, Compromiso N°, ID Compromiso, Firma, and Fecha.

Stamp: CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y LAS ARTES. 19 AGO 2011. COMPRAS Y LICITACIONES DOCUMENTO RECIBIDO.



Hotel Nippon
Centro de Eventos

Señorita: Marcela Duarte
Consejo de La Cultura

Santiago, 17 de agosto 2011

Presente

Es muy grato saludarla y dirigirnos a usted con el propósito de invitarla a conocer los servicios que entrega Hotel Nippon desde hace 18 años.

Ubicado en el corazón del centro cívico, financiero y cultural, Hotel Nippon, otorga fácil acceso a diversos puntos de interés tales como centros comerciales, cines, museos, bancos, restaurantes y ferias artesanales. Podemos destacar que nos encontramos a pocas cuadras de Clínica Universidad Católica – Estación Metro Baquedano y Edificio Diego Portales.

Hotel Nippon es pionero en Chile en incorporar en su ambientación la mezcla de la cultura japonesa y lo mejor de la nuestra, ubicado en calle Barón Pierre de Coubertin Nro 62° (ex calle Marcoleta) comuna de Santiago.

Además contamos con nuestro nuevo **Restaurant AZAMI**, con una capacidad de 150 personas, con una nueva propuesta gastronómica, en la cual se entrega un nuevo concepto en alimentación sana, rica y natural, potenciando nuestros principales productos de exportación en sistema de degustación.

Para su comodidad contamos con más de 50 estacionamientos techados.

Hotel Nippon Centro de Eventos, Con capacidad máxima de 300 asistentes, en distintas salas las cuales se encuentran completamente equipadas con equipos de aire acondicionado, luz natural , sistema de doble vidrio, (termopanel) e Internet WI Fi

Por medio del presente y según lo solicitado, tengo el agrado de cotizar el servicio de Alojamiento y Alimentación para los días 22 y 23 de Agosto del 2011.

ALOJAMIENTO

HABITACION SINGLE \$ 29.200 + IVA C/U POR DIA

**AL VALOR DE LA HABITACION INCLUYE DESAYUNO BUFFETT QUE ES SERVIDO EN
NUESTRO RESTAURANT**

TOTAL POR DOS NOCHES \$ 58.400 + IVA



Hotel Nippon
Centro de Eventos

Alternativas de Almuerzos o Cenas

MENU I

(Alternativas a escoger Entrada o Sopa)

ENTRADAS:

ENSALADA NEPTUNO

(Atún, rúcula, brotes de alfalfa, lechuga hidropónica, pepino Dressing de limón)

ENTRADA AZAMI

(Filetillo de pollo, palmitos, tomates, lechuga hidropónica, repollo morado
Dressing de mostaza)

FONDOS PRIMAVERA

(Fondos de alcachofa, primavera de verduras, mayonesa Light, lechuga hidropónica
Brotes de alfalfa, dressing de aceto balsámico)

ENTRADA CORLEONE

(Tomate, queso blanco, lechuga hidropónica, brotes de alfalfa, dressing de limón, aceite de oliva y
orégano)

ENTRADA DE LOS GRIEGOS

(Lechuga hidropónica, pepino de ensalada, cebolla perla, pimentón rojo, queso fresco, aceituna,
dressing de limón y aceite de oliva)

SOPAS Y CREMAS:

(Alternativas a escoger entre)

SOPA DE MEJILONES

(Choritos, cebollín, cilantro, vino blanco, sal, pimienta)

CREMA DE MAZORCA Y CURRY

(Choclo, papa, curry, fondo de ave, pimentón rojo, crema, sal)

SOPA DE CAMPO

(Pollo, tocino, fondo de ave, choclo, papa, perejil, sal, pimienta)



Hotel Nippon
Centro de Eventos
SOPA DE LA CHACRA

(Zapallo camote, cebollín, zanahoria, acelga, choclo, arvejas, cilantro, sal, pimienta)

PLATOS DE FONDO

POLLO ASADO

(Pollo, cebolla, vino blanco, sal)

POLLO A LA MOSTAZA

(Pechuga de pollo, mostaza, vino blanco, aceite, sal)

CHOP SUIE DE POLLO

(Filete de pollo, zanahoria, coliflor, brócolis, cebollín, diente de dragón, soya, chuño, aceite)

POLLO AL OREGANO

(Pechuga de pollo, orégano, sal, pimienta, vino blanco)

PAVO ASADO

(Pechuga de pavo, sal, vino blanco, cebolla)

PAVO A LA PLANCHA

(Pechuga de pavo, aceite, sal)

ASADO DE PUERQUITO

(Pulpa de cerdo, cebolla, sal, merken, aceite, vino blanco)

LOMO TAMARINDO

(Lomo de cerdo, cebolla, concentrado de tomate, aceite)

ASADO DEL CARNICERO

(Asado carnicero, vino tinto, cebolla, mostaza, sal, pimienta)

MECHADA DE RES

(Pollo ganso, zanahoria, ajo, aceite, cebolla, vino tinto, pimentón, sal, pimienta)

PLATEADA EN LA MARMITA

(Plateada, cebolla, zanahoria, pimentón, concentrado de tomate, vino blanco, sal, Aceite, pimienta)

MONGOLIANO DE RES

(Posta, soya, diente de dragón, cebollín, chuño, aceite)

LASAGNA BOLOGNESA



Hotel Nippon

Centro de Eventos

(Pasta, carne molida, cebolla, salsa de tomate, salsa blanca, queso rallado)

ACOMPAÑAMIENTOS:

CHOCLOS A LA CREMA

(Choclo, leche, harina, mantequilla, crema, sal, pimienta)

GUISO DE POROTOS VERDES

(Porotos verdes, cebolla, pimentón rojo, ajo, albahaca, mantequilla, sal, pimienta)

PAPAS AL MERKEN

(Papas, vino blanco, merkén, mantequilla, sal, pimienta)

ARROZ VERDE AMARELLO

(Arroz, curry, arvejas, aceite, sal, pimienta)

ARROZ PILAF

(Arroz, aceite, sal, cebolla)

ARROZ AL CILANTRO

(Arroz, aceite, sal, cebolla, cilantro)

PURE DE PAPAS

(Papas, crema, mantequilla, sal, pimienta)

POSTRES:

BUDIN DE MANJAR

(Leche, pan, huevos, azúcar, manjar)

FANTASÍA DE LECHE Y NARANJAS

(Leche, sémola, azúcar, vainilla, jugo de naranjas, maicena)

FLAN DE LA ABUELA

(Leche, huevos, azúcar, esencia de vainilla)

ICE CREME COUP

(Helado de sabores surtidos)

POSTRE DEL HUERTO

(Surtido de frutas en almíbar)

PIE DE MANZANAS

(Masa murbe, leche condensada, yemas de huevo, azúcar flor, manzana rallada)

LECHE ASADA

(Leche, vainilla, azúcar, huevos)

MUSS DE CHOCOLATE



Hotel Nippon
Centro de Eventos
(Crema, azúcar, cobertura de chocolate, colapez)

Valor por persona \$ 6.230 + IVA

MENU II

(Alternativas a escoger Entrada o Sopa)

ENTRADAS:

PURE DE AGUACATE Y PALMITOS

(Paltas, tomates, zanahorias, palmito, aceituna, dressing de limón)

FONDOS DEL PESCADOR

(Fondos de alcachofa, cebolla, mayonesa Light, atún, huevos, lechuga hidropónica, Muselinne de limón de pica)

CEVICHE DE SALMÓN

(Salmón, limón, cebolla morada, cilantro, pimentón rojo, ajo, sal, pimienta)

ENSALADA DE LOS FRAILES

(Jamón, ajo, queso, pollo, arvejas, lechuga. Hidropónica, espárragos, Limoneta francesa)

SOPAS Y CREMAS:

SOPA OXTAIL

(Asiento, vino tinto, sal, aceite, harina)

CREMA DE VERDURAS

(Zapallo camote, papa, zanahorias, acelga, cebolla, crema)

PLATOS DE FONDO:



Hotel Nippon
Centro de Eventos

VERDURAS ENVUELTAS EN SUPREMA

(Pechuga de pollo, zanahoria, pimentón, vino blanco, aceite, sal, pimienta)

POLLO FUNJI

(Pechuga de pollo, champignon, cebolla, zanahoria, aceite, sal)

PAVO MARMOL

(Pavo, vino tinto, coñac, sal, pimienta)

PAVO SALSA NOGADA

(Pavo, vino blanco, nueces, crema, sal, pimienta)

STROGONOFF DE RES

(Posta negra, pepinillo, cebolla perla, zanahoria, pimentón, aceite, sal, harina, Crema, mantequilla)

LOMO A LA PLANCHA

(Lomo liso, sal, aceite)

SOLOMILO CORAZON DE CIRUELA

(Filete de cerdo, ciruela deshidratada, mostaza, vino blanco, aceite, sal)

SALMON TAPENADE

(Filete de salmón, cebolla, aceitunas, vino blanco, aceite, sal)

SALMON POCHADO

(Filete de salmón, cebolla, caldo de pescado, limón, sal, pimienta)

REINETA A LA MANTEQUILLA

(Filete de reineta, mantequilla, sal, pimienta, vino blanco)

ACOMPAÑAMIENTOS:

VERDURAS ESTILO ORIENTAL

(Primavera de verduras, diente de dragón, pimentón rojo, crema, mantequilla, Vino blanco, sal, pimienta, soya)

PAPAS CON SALSA DE QUESO

(Papas, leche, crema, queso, ciboullete, sal)

PAPAS CON PANCETA AHUMADA

(Papas, panceta, cebolla, aceite, sal)

ARROZ PIAMONTES

(Arroz, pimentón rojo, ajo, aceite, sal)

PAPAS AL ENELDO

(Papas, eneldo, mantequilla, sal)



Hotel Nippon
Centro de Eventos

PURE DE POPEYE

(Espinacas, cebolla, zanahorias, mantequilla, crema, sal, pimienta)

PURE FLORENTINO

(Papas, acelga, leche, mantequilla, sal, pimienta)

POSTRES:

POSTRE DE GABRIELA

(Papaya, crema, azúcar, pulpa de chirimoya, colapez, salsa de frambuesas)

CREPPES CELESTINOS

(Leche, harina, huevo, esencia de vainilla, manjar, azúcar flor)

TARTELETA DE FRUTAS

(Masa murbe, crema pastelera, frutas surtidas, coco rallado)

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS

(Surtido de frutas frescas de la estación, salsa de frambuesas)

PERAS BORRACHAS

(Peras, vino tinto, almíbar)

ENSALADA DE BERRIES

(Frambuesas, murtillas, frutillas, helado de piña)
(Producto estacionario)

LECHE NEVADA

(Leche condensada, huevos, maicena, vainilla, canela en polvo, merengue)

MUSS CHIRIMOYA

(Crema, pulpa de chirimoya, azúcar, colapez)

Valor por persona \$ 7.360 + IVA

FORMA DE PAGO

- **Empresas sin crédito y particulares:** Para confirmar su reserva debe realizar un depósito del 10% del valor total de su evento. Saldo del 90% debe ser cancelado mínimo cinco días previos al evento. Los depósitos deben ser con cheque cruzado y nominativo a nombre de Hotel Nippon SA.



Hotel Nippon
Centro de Eventos

REDUCCION DE RESERVAS

Una vez confirmada su reserva, aceptaremos reducciones de no más de un 10% del total de las personas, hasta 24 horas hábiles, antes del evento

ANULACION DE RESERVAS

Posterior a la confirmación de la reserva, solo aceptaremos anulaciones del evento con 72 horas de anticipación. Para anulaciones posteriores, Hotel Nippon, procederá a cobrar el 50 % del costo total contratado, salvo si la anulación es el día anterior o el mismo día de inicio del evento, en cuyo caso, se cobrara el 100% del costo total.

Sin otro particular y esperando una satisfactoria acogida de vuestra parte se despide muy cordialmente de usted.

Carlos Barraza U.
Jefe de Ventas
Hotel Nippon Centro de Eventos
Fono: 8387014
Fax: 8387006
Cel: 09 - 91650028
E-Mail: ventas@hotelnippon.cl

HOTEL NIPPON CENTRO DE EVENTOS
Barón Pierre de Coubertín 62, Santiago, Chile.
www.hotelnippon.cl