

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 39/24

SOLICITUD DE COTIZACION

Señor:
email/Tel

Solicitamos tenga a bien presupuestar los efectos o materiales detallados al pie, a la mayor brevedad posible

ARTICULO	CANTIDAD	PRECIO UNIT.	TOTAL
VINO TORRONTES TIPO MARCA ECHART PRIVADO	48 UNI		
VINO BLANCO DULCE 375 CC TIPO MARCA SANTA JULIA	48 UNI		
VINO BLANCO DULCE TIPO MARCA SANTA JULIA	48 UNI		
VINO CHENIN DULCE 269 CC TIPO MARCA SANTA JULIA	24 UNI		
VINO TINTILLO 269 CC TIPO MARCA SANTA JULIA	24 UNI		
VINO TINTILLO 750 CC TIPO MARCA SANTA JULIA	24 UNI		
VINO ESPUMANTE EXTRA BRUT 269 CC TIPO MARCA MUMM LAGER	12 UNI		
APERITIVO TIPO MARCA CAMPARI	12 UNI		
FERNET X 750 CC TIPO MARCA BRANCA	36 UNI		
APERITIVO TIPO MARCA GANCIA	12 UNI		
VINO ESP EXTRA BRUT TIPO MARCA CALLIA	24 UNI		
VINO ESP DEMI SEC TIPO MARCA NORTON	24 UNI		
WHISKY X Lt TIPO MARCA BLENDERS	2 UNI		
WHISKY Lt TIPO MARCA CHIVAS REGAL	2 UNI		
CERVEZA X 473 CC TIPO MARCA BRAHAMA	192 UNI		
CERVEZA X Lt TIPO MARCA BRAHMA	192 UNI		
CERVEZA LATA X 473 CC TIPO MARCA STELLA ARTOIS	96 UNI		
CERVEZA X Lt TIPO MARCA STELLA ARTOIS	8 UNI		
CERVEZA LATA X 473 CC TIPO MARCA QUILMES	192 UNI		
CERVEZA X Lt TIPO MARCA QUILMES	192 UNI		
CERVEZA STOUT X LT TIPO MARCA QUILMES	4 UNI		
APERITIVO TIPO MARCA CINZANO	12 UNI		
LICOR TIPO MARCA TIA MARIA	4 UNI		
VINO BLANCO (CAJA) TIPO MARCA	48 UNI		

TORO			
VINO TINTO (CAJA) TIPO MARCA TORO	48 UNI		
WHISKY Lt TIPO MARCA RED LABE X LT	2 UNI		
APERITIVO X 473CC TIPO MARCA DR LEMON MOJITO	48 UNI		
APERITIVO TIPO MARCA GIN	4 UNI		
WHISKY Lt TIPO MARCA J&B X LT	4 UNI		
	TOTAL		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido			

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 09 DE FEBRERO DE 2024 a las 11:00 hs.

Los insumos deberán ser de primera cumpliendo las normativas vigentes del Código Alimentario Argentino (CAA), en todas sus etapas: elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano.

La empresa adjudicataria deberá garantizar la distribución de la mercadería al menos tres veces a la semana. Orden de compra abierta, duración desde la notificación fehaciente de la Orden de Compra por parte del adjudicatario al 29 de febrero de 2024, con entregas parciales, previa coordinación.

Plazo y modalidad de entrega: A partir de las 48 hs de recibida la notificación de la Orden de Compra Abierta – A Requerimiento – Hasta la extinción de la Orden de Compra Abierta entre las fechas 01 al 29 de febrero de 2024.

DIAS: DE LUNES A VIERNES
HORARIO: DE 0800 a 1000 HS.

Procedimiento de selección: Procedimiento de Compra de Materia Prima para Gastronomía para UTYR - IOSFA

Tipo de cotización: podrán cotizar uno, varios o todos los renglones, no se permite cotización parcial por renglón.

.....
FIRMA DEL OFERENTE

BEBIDAS CON ALCOHOL (ANEXO VII)

N°	EFFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
1	VINO TINTO	Artículo 1095 Se admiten los siguientes tipos generales de vinos: a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretes o rosados que son librados al consumo año a año después de terminada su elaboración y/o que no respondan a las condiciones fijadas para los Vinos Finos o los Reserva. b) Finos: Los que han merecido una clasificación como tal por los organismos oficiales correspondientes sobre la base de sus caracteres organolépticos y de sus antecedentes oficialmente, debiéndose obtener con uvas seleccionadas (apropiadas), elaborados con técnicas adecuadas y sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años. En el rótulo de los envases podrá indicarse el año de elaboración. c) Reserva: Son los vinos blancos, tintos, claretes o rosados que han sido sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años. En los rótulos de los envases podrá indicarse el año de elaboración.
2	VINO BLANCO	Artículo 1095 Se admiten los siguientes tipos generales de vinos: a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretes o rosados que son librados al consumo año a año después de terminada su elaboración y/o que no respondan a las condiciones fijadas para los Vinos Finos o los Reserva. b) Finos: Los que han merecido una clasificación como tal por los organismos oficiales correspondientes sobre la base de sus caracteres organolépticos y de sus antecedentes oficialmente, debiéndose obtener con uvas seleccionadas (apropiadas), elaborados con técnicas adecuadas y sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años. En el rótulo de los envases podrá indicarse el año de elaboración. c) Reserva: Son los vinos blancos, tintos, claretes o rosados que han sido sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años. En los rótulos de los envases podrá indicarse el año de elaboración.
3	CERVEZA X 970 CC CERVEZA X 473 CC	Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene mayoritariamente de adjuntos cerveceros. Podrá tener hasta un 80% en peso de la totalidad de los adjuntos cerveceros referido a su extracto primitivo (no menos del 20% en peso de malta). Cuando dos o más cereales aporten igual cantidad de extracto primitivo deben citarse todos ellos VARIA SEGÚN AROMATISANTES, COCCION (las distintas marcas)
4	VINOS ESPUMANTE	Artículo 1099 Vinos espumosos o espumantes: Son los blancos, tintos, rosados, obtenidos por una segunda fermentación en envase cerrado con el agregado o no de sacarosa o mosto concentrado. Debe expendirse con una presión no inferior a 4 atmósferas a 20°C.
5	CHAMPAÑA	Artículo 1101 Champaña o Champagne: Son los obtenidos con vinos blancos o rosados, que previa adición de sacarosa y levaduras seleccionadas, se los somete a una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado. Pueden ser adicionados del llamado Licor de expedición, constituídos por vinos licorosos y de coñac, para constituir los tipos: Secos (Sec), Semiseco (Demisec) y Dulce (Doux); reservándose las denominaciones de Bruto (Brut) y Natural (Nature) para distinguir el producto original. Deben expendirse con una presión de gas carbónico no inferior a 4 atmósferas a 20°C.
6	GIN	Gin es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20°C(Celsius), obtenida por la redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola, en presencia de bayas de Enebro (Juniperus communis) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de bayas de Enebro, con o sin otras sustancias vegetales aromáticas, al alcohol etílico potable de origen agrícola. En ambos casos el sabor del Enebro deberá ser preponderante. La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta un máximo de 15g (quince gramos) por litro del producto. GIN DESTILADO - Es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación. GIN DULCE (Old Tom Gin o Gin Cordial) - Es la bebida que contiene más de 6 g (seis gramos) y hasta 15g

		(quince gramos) de azúcar por litro del producto. GIN SECO (Dry Gin) - Es la bebida que contiene hasta 6 g (seis gramos) de azúcar por litro de producto. LONDON DRY GIN - Es el Gin destilado seco. Será optativo el uso de las denominaciones "Gin Destilado" o "London Dry Gin". El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/100 ml de alcohol anhidro
7	VODKA	Vodka es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de alcohol etílico potable o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificadas, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar los caracteres organolépticos de las materias primas originales. La bebida podrá ser aromatizada con sustancias naturales de origen vegetal. El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. La bebida podrá ser edulcorada hasta un máximo de 2 g por litro del producto.
8	LICORES	Es la bebida con graduación alcohólica de 15 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius) y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias saborizantes/aromatizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del Mercosur. Se denominará: LICOR SECO: al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100 g/l de azúcares. LICOR FINO: al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares. LICOR CREMA: al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares. LICOR ESCARCHADO o LICOR CRISTALIZADO: al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados. Solamente podrá denominarse Licor de: Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc. a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación. Serán permitidas las denominaciones: Cherry. Apricot, Peach, Curacao, Prunelle, Maraschino. Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís, y denominaciones de uso contiene a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o parte de ellas que justifiquen esas expresiones. Se denominará Anisette al licor de Anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares. El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominado genéricamente LICOR DE HIERBAS, LICOR DE FRUTAS, etc. Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al Licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14 % vol. a 20°C(Celsius). El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro. Los Licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el ámbito del MERCOSUR, podrán denominarse TRIPLE SEC o EXTRA SECO, independientemente de su contenido de azúcares. Los licores que contengan en su composición no menos de 50 % en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas destiladas, podrán denominarse LICOR DE..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida utilizada. Los licores con denominación específica (café, chocolate. etc.) que contengan en su composición cognac. whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "LICOR DE... AL/ CON..." llenando el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor, y el segundo espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac. En este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada. Podrá denominarse CAÑA QUEMADA - LICOR al licor, elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de sustancias edulcorantes ligeramente caramelizados. Podrá denominarse CAÑA CON MIEL - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de no menos de 10 % (peso/volumen) de miel. Podrá denominarse CAÑA DE... - LICOR (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta correspondiente) al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de macerado de frutas o sus partes, en alcohol del mismo origen.
9	FERNET GANCIA	Son las bebidas con una graduación alcohólica de 0,5% a 54% Vol. a 20°C (Celsius) que contienen ciertos principios amargos y/o aromáticos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito, obtenidas a partir de extractos de uno o más

	CINZANO	<p>vegetales o partes de ellos permitidos en el ámbito del MERCOSUR. El producto final debe cumplir con la limitación establecida para los principios activos en el ámbito del MERCOSUR, provenientes de las sustancias vegetales utilizadas en su elaboración. Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares, como así también de sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR. Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo, se denominarán FERNET, BITTER, AMARGO, AMARO. Las bebidas en cuya composición predomine un principio, una sustancia aromática o una materia prima determinada, podrán emplear en su denominación el nombre del componente principal, por ejemplo: APERITIVO... BITTER...,BITTER, llenando el espacio en blanco con la materia prima principal. Cuando no exista una predominancia de una materia prima, podrán denominarse los vegetales en forma genérica, por ejemplo: APERITIVO DE HIERBAS AROMATICAS. Se denominará FERROQUINA, FERRO QUINA, HIERRO QUINA, a la bebida que posea tenores mínimos de 120 mg/100 ml de citrato de hierro amoniaco y 5 mg/100 ml de quinina, expresado como sulfato de quinina. A los Aperitivos se les podrá adicionar agua y gas carbónico (CO2) manteniendo su denominación seguida de la palabra SODA, por ejemplo: BITTER SODA, APERITIVO SODA, etc, y tendrán una graduación alcohólica máxima de 15% vol a 20°C (Celsius). Cuando la graduación alcohólica de los Aperitivos fuera inferior a 0,5% vol a 20°C (Celsius), se denominará: "APERITIVO SIN ALCOHOL" o "AMARGO SIN ALCOHOL" o "APERITIVO ANALCOHOLICO" o "AMARGO ANALCOHOLICO". Con excepción de la graduación alcohólica serán admitidas para los Aperitivos Analcohólicos todas las especificaciones atribuidas a los Aperitivos en general.</p>
10	WHISKI	<p>Es el aguardiente obtenido de la destilación especial de mostos fermentados de cereales, añejado (madurado) en presencia de roble o de otra manera adecuada. En el producto final su grado alcohólico no será inferior a 40% vol. a 20°C; su residuo seco no será mayor de 0,25 g por 100 ml; su acidez máxima será equivalente a 1,0 ml de álcali normal por 100 ml y acusará un mínimo de congéneres de 150 mg / 100 ml de alcohol anhidro. Para librarse al consumo deberá añejarse como mínimo durante 2 años. Podrá ostentar los calificativos Añejo, Reserva y otros similares, indicando los años de añejamiento correspondientes. Está permitido el uso de caramelo natural o colorante caramelo I (INS 150 a) para la corrección de color. La denominación legal «whisky» o «whiskey» podrá completarse con el término «single malt» solo si ha sido destilado exclusivamente a partir de cebada malteada en una única destilería. Se podrá denominar Whisky o Whiskey Argentino, a aquellos cuyos ingredientes sean de procedencia nacional, y que los procesos de destilación y madurado se realicen en nuestro país. Este producto se denominará Whisky, seguidamente del término "argentino". Se considera Corte de Whiskies (Blend of Whisky) a la mezcla de whiskies entre sí. Se designarán como Whisky escocés (Scotch whisky), Whisky irlandés (Irish whisky), Whisky canadiense (Canadian Whisky), Whisky japonés (Japanese whisky), en forma exclusiva, a los whiskies preparados en Escocia, Irlanda, Canadá, Japón respectivamente. Asimismo, se permitirá la mención de algún otro país en el que la producción de esta bebida tenga reconocimiento de origen. La designación Bourbon se reservará para designar el whisky de esta denominación y de procedencia estadounidense.</p>