

**ANEXO IV**  
**UNIDAD TURISTICA y RECREACION**

Nº SOLICITUD: 57/24

**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 (SEGÚN ANEXO VII)	18 UNI		
VINO BLANCO DULCE 375 CC TIPO MARCA SANTA JULIA (SEGÚN ANEXO VII)	18 UNI		
VINO BLANCO DULCE TIPO MARCA SANTA JULIA (SEGÚN ANEXO VII)	78 UNI		
VINO TINTILLO 269 CC TIPO MARCA SANTA JULIA (SEGÚN ANEXO VII)	18 UNI		
VINO TINTO DULCE 750 CC TIPO MARCA SANTA JULIA (SEGÚN ANEXO VII)	30 UNI		
VINO ESPUMANTE EXTRA BRUT 269 CC TIPO MARCA MUMM LAGER (SEGÚN ANEXO VII)	12 UNI		
APERITIVO TIPO MARCA CAMPARI (SEGÚN ANEXO VII)	12 UNI		
FERNET X 750 CC TIPO MARCA BRANCA (SEGÚN ANEXO VII)	18 UNI		
APERITIVO TIPO MARCA GANCIA (SEGÚN ANEXO VII)	15 UNI		
VINO ESP EXTRA BRUT TIPO MARCA CALLIA (SEGÚN ANEXO VII)	18 UNI		
VINO ESP DEMI SEC TIPO MARCA NORTON (SEGÚN ANEXO VII)	18 UNI		
WHISKY Lt TIPO MARCA CHIVAS REGAL (SEGÚN ANEXO VII)	1 UNI		
CERVEZA X 473 CC TIPO MARCA BRAHAMA (SEGÚN ANEXO VII)	104 UNI		
CERVEZA X Lt TIPO MARCA BRAHMA (SEGÚN ANEXO VII)	108 UNI		
CERVEZA LATA X 473 CC TIPO MARCA STELLA ARTOIS (SEGÚN ANEXO VII)	150 UNI		
CERVEZA X Lt TIPO MARCA STELLA ARTOIS (SEGÚN ANEXO VII)	48 UNI		

CERVEZA LATA X 473 CC TIPO MARCA QUILMES (SEGÚN ANEXO VII)	130 UNI		
CERVEZA X Lt TIPO MARCA QUILMES (SEGÚN ANEXO VII)	60 UNI		
CERVEZA STOUT X LT TIPO MARCA QUILMES (SEGÚN ANEXO VII)	24 UNI		
APERITIVO TIPO MARCA CINZANO (SEGÚN ANEXO VII)	6 UNI		
LICOR TIPO MARCA TIA MARIA (SEGÚN ANEXO VII)	2 UNI		
WHISKY Lt TIPO MARCA RED LABE X LT (SEGÚN ANEXO VII)	1 UNI		
APERITIVO X 473CC TIPO MARCA DR LEMON MOJITO (SEGÚN ANEXO VII)	48 UNI		
VINO BLANCO (CAJA) TIPO MARCA TORO (SEGÚN ANEXO VII)	36 UNI		
VINO TINTO (CAJA) TIPO MARCA TORO (SEGÚN ANEXO VII)	36 UNI		
VINO TIPO MARCA ALMA MORA MALBEC (SEGÚN ANEXO VII)	120 UNI		
VINO TIPO MARCA LATITUD 33 MALBEC (SEGÚN ANEXO VII)	108 UNI		
DR LEMON X LT (SEGÚN ANEXO VII)	20 UNI		
		<b>TOTAL</b>	
Cotizar Precio Final con IVA Incluido			

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**  
**APERTURA: 22 DE MARZO 2024 a las 13:00 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 30 días hábiles desde la notificación fehaciente de la Orden de Compra por parte del adjudicatario, 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 hasta treinta días después de la notificación de la orden de compras.

DIAS: DE LUNES A VIERNES  
HORARIO: DE 0800 a 1200 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.

Plazo de mantenimiento de ofertas: 10 DIAS

Las Ofertas podrán ser remitidas por escrito a: Av Ferrarini 1992 La Falda.

Vía Correo Electrónico: Leonardo.lira@iosfa.gob.ar

.....  
**FIRMA DEL OFERENTE**

**BEBIDAS CON ALCOHOL (ANEXO VII)**

N° DE RENGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<b><u>Reglón Nº: 1</u></b>	VINO TORRONTES X 750 CC	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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.</p> <p>Cantidad: 18 UNIDADES</p>
<b><u>Reglón Nº: 2</u></b>	VINO BLANCO 375 CC DULCE SANTA JULIA	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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.</p> <p>Cantidad: 18 UNIDADES</p>

<p><b><u>Reglón Nº: 3</u></b></p>	<p>VINO BLANCO DULCE SANTA JULIA X 750CC</p>	<p><b><u>● Presentación:</u></b></p> <p>Artículo 1095 Se admiten los siguientes tipos generales de vinos: a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretos 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, claretos 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.</p> <p>Cantidad: 78 UNIDADES</p>
<p><b><u>Reglón Nº: 4</u></b></p>	<p>VINO TINTILLO 269 CC SANTA JULIA</p>	<p><b><u>● Presentación:</u></b></p> <p>Artículo 1095 Se admiten los siguientes tipos generales de vinos: a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretos 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, claretos 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.</p> <p>Cantidad: 18 UNIDADES</p>
<p><b><u>Reglón Nº: 5</u></b></p>	<p>VINO TINTO DULCE 750 CC SANTA JULIA</p>	<p><b><u>● Presentación:</u></b></p> <p>Artículo 1095 Se admiten los siguientes tipos generales de vinos: a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretos 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, claretos 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.</p> <p>Cantidad: 30 UNIDADES</p>

<p><b><u>Reglón Nº: 6</u></b></p>	<p>VINOS ESPUMANTE EXTRA BRUT 269 CC – MUMM LAGER</p>	<p><b><u>● Presentación:</u></b></p> <p>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 expenderse con una presión no inferior a 4 atmósferas a 20°C.</p> <p>Cantidad: 12 UNIDADES</p>
<p><b><u>Reglón Nº: 7</u></b></p>	<p>CAMPARI</p>	<p><b><u>● Presentación:</u></b></p> <p>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 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 amoniacal 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> <p>Cantidad: 12 UNIDADES</p>

<b><u>Reglón Nº: 8</u></b>	FERNET 750CC BRANCA	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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 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 amoniacal 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> <p>Cantidad: 18 UNIDADES</p>
----------------------------	------------------------	---

<b><u>Renglón Nº: 9</u></b>	GANCIA	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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 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 amoniacal 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> <p>Cantidad: 15 UNIDADES</p>
<b><u>Renglón Nº: 10</u></b>	VINOS ESPUMANTE EXTRA BRUT CALLIA	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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.</p> <p>Cantidad: 18 UNIDADES</p>
<b><u>Renglón Nº: 11</u></b>	VINOS ESPUMANTE NORTON DEMI SEC	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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.</p> <p>Cantidad: 18 UNIDADES</p>

<b><u>Reglón Nº: 12</u></b>	WHISKI CHIVAS REGAL	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <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> <p>Cantidad: 1 UNIDADES</p>
<b><u>Reglón Nº: 13</u></b>	CERVEZA BRAHMA X 473 CC	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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)</p> <p>Cantidad: 104 UNIDADES</p>
<b><u>Reglón Nº: 14</u></b>	CERVEZA BRAHMA X 970 CC	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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)</p> <p>Cantidad: 108 UNIDADES</p>



<b><u>Renglón Nº: 15</u></b>	CERVEZA STELLA ARTOIS X 473 CC	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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)</p> <p>Cantidad: 150 UNIDADES</p>
<b><u>Renglón Nº: 16</u></b>	CERVEZA STELLA ARTOIS X 970 CC	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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)</p> <p>Cantidad: 48 UNIDADES</p>
<b><u>Renglón Nº: 17</u></b>	CERVEZA QUILMES X 473 CC	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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)</p> <p>Cantidad: 130 UNIDADES</p>
<b><u>Renglón Nº: 18</u></b>	CERVEZA QUILMES X 970 CC	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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)</p> <p>Cantidad: 60 UNIDADES</p>
<b><u>Renglón Nº: 19</u></b>	CERVEZA QUILMES STOUT X 970 CC	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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)</p> <p>Cantidad: 24 UNIDADES</p>

<b><u>Renglón Nº: 20</u></b>	CINZANO	<p> <b>● <u>Presentación:</u></b> </p> <p>           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 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 amoniacal 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> <p>           Cantidad: 6 UNIDADES         </p>
------------------------------	---------	--

<p><b><u>Reglón Nº: 21</u></b></p>	<p>LICOR TIA MARIA</p>	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>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.</p> <p>Cantidad: 2 UNIDADES</p>
------------------------------------	------------------------	--

<b><u>Renglón N: 22</u></b>	WHISKI RED LABE	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <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> <p>Cantidad: 1 UNIDADES</p>
-----------------------------	--------------------	---

**Reglón N: 23**DR LEMON 473  
CC MOJITO**● Presentación:**

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.

Cantidad: 48 UNIDADES

<b><u>Renglón Nº: 24</u></b>	VINO TORO BLANCO	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>Artículo 1095 Se admiten los siguientes tipos generales de vinos: a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretos 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, claretos 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.</p> <p>Cantidad: 36 UNIDADES</p>
<b><u>Renglón Nº: 25</u></b>	VINO TORO TINTO	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>Artículo 1095 Se admiten los siguientes tipos generales de vinos: a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretos 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, claretos 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.</p> <p>Cantidad: 36 UNIDADES</p>
<b><u>Renglón Nº: 26</u></b>	VINO ALMA MORA 750 CC	<p><b>● <u>Presentación:</u></b></p> <p>Artículo 1095 Se admiten los siguientes tipos generales de vinos: a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretos 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, claretos 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.</p> <p>Cantidad: 120 UNIDADES</p>

<b><u>Renglón Nº: 27</u></b>	VINO LATITUD 33° - 750 CC	<b>● <u>Presentación:</u></b>  Artículo 1095 Se admiten los siguientes tipos generales de vinos: a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretos 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, claretos 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.  Cantidad: 108 UNIDADES
------------------------------	------------------------------	---

**Reglón N: 28**DR LEMON X  
LITRO MOJITO**● Presentación:**

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.

Cantidad: 20 UNIDADES