

BEBIDAS CON ALCOHOL (ANEXO VIII)

N° DE RENGLON	EFEKTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Reglón N°: 01</u>	VINO TINTO MALBEC X 750 CC	<ul style="list-style-type: none"> • VINO TINTO MALBEC • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: TINTO MALBEC • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 24 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – ALMA MORA O SIMILAR
<u>Reglón N°: 02</u>	VINO TINTO MALBEC X 750 CC	<ul style="list-style-type: none"> • VINO TINTO MALBEC • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: TINTO MALBEC • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 24 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – LATITUD 33° O SIMILAR
<u>Reglón N°: 03</u>	VINO TINTO DULCE 750 CC	<ul style="list-style-type: none"> • VINO TINTO DULCE • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: TINTO DULCE • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – SANTA JULIA O SIMILAR
<u>Reglón N°: 04</u>	VINO BLANCO CHARDONAY X 750 CC	<ul style="list-style-type: none"> • VINO BLANCO CHARDONAY • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: BLANCO CHARDONAY • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 6 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – ALMA MORA O SIMILAR
<u>Reglón N°: 05</u>	VINO BLANCO CHARDONAY X 750 CC	<ul style="list-style-type: none"> • VINO BLANCO CHARDONAY • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: BLANCO CHARDONAY • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 6 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – LATITUD 33° O SIMILAR

<u>Renglón Nº: 06</u>	VINO TORRONTES	<ul style="list-style-type: none"> • VINO TORRONTES • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: TORRONTES • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA - ECHART PRIVADO O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 07</u>	VINO BLANCO DULCE X 750CC	<ul style="list-style-type: none"> • VINO BLANCO DULCE • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: BLANCO DULCE • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – SANTA JULIA O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 08</u>	VINO BLANCO –X 1 LT	<ul style="list-style-type: none"> • VINO BLANCO • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: BLANCO • PRESENTACIÓN: TETRA BREAK X 1000 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – TORO O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 09</u>	VINO TINTO –X 1 LT	<ul style="list-style-type: none"> • VINO TINTO • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: TINTO • PRESENTACIÓN: TETRA BREAK X 1000 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – TORO O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 10</u>	APERITIVO FERNET	<ul style="list-style-type: none"> • APERITIVO FERNET • BEBIDA ALCOHÓLICA ELABORADA A PARTIR DE LA MACERACIÓN DE VARIOS TIPOS DE HIERBAS (MIRRA, RUIBARBO, MANZANILLA, CARDAMOMO, ORÉGANO Y AZAFRÁN, ENTRE OTRAS) POSEE UN COLOR OSCURO, UN AROMA INTENSO Y SU GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ESTÁ COMPRENDIDA ENTRE 39 Y 45 GRADOS • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA –FERNET BRANCA O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 11</u>	LICOR DE CHOCOLATE X 700 CM3	<ul style="list-style-type: none"> • LICOR DE CHOCOLATE • LICOR OSCURO LLENO CON EL RICO SABOR AMARGO, CHOCOLATE NEGRO Y TOQUES DE NARANJA Y VAINILLA. • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 700 CM3 • CANTIDAD: 3 UNIDADES • TIPO MARCA – BOLTS O SIMILAR

<u>Renglón Nº: 12</u>	LICOR DE DULCE DE LECHE X 700 CM3	<ul style="list-style-type: none"> • LICOR DE DULCE DE LECHE • LICOR SABORIZADO CON EL TRADICIONAL DULCE DE LECHE ARGENTINO, GRADUACION ALCOHOLICA DEL 17 % • CONTENIDO EN BOTELLA DE VIDRIO DE 700 ML • CANTIDAD: 3 UNIDADES • TIPO MARCA – BOLTS O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 13</u>	CERVEZA RUBIA X 473 CC	<ul style="list-style-type: none"> • CERVEZA RUBIA • BEBIDA ALCOHÓLICA, NO DESTILADA, DE SABOR AMARGO, QUE SE FABRICA CON GRANOS DE CEBADA GERMINADOS U OTROS CEREALES CUYO ALMIDÓN SE FERMENTA EN AGUA CON LEVA DURA • TIPO DE CERVEZA: RUBIA • PRESENTACIÓN: LATAS X 473 CM3 • CANTIDAD: 48 UNIDADES • TIPO MARCA – ESTELLA ARTOIS O SIMILAR •
<u>Renglón Nº: 14</u>	CERVEZA RUBIA X 473 CC	<ul style="list-style-type: none"> • CERVEZA RUBIA • BEBIDA ALCOHÓLICA, NO DESTILADA, DE SABOR AMARGO, QUE SE FABRICA CON GRANOS DE CEBADA GERMINADOS U OTROS CEREALES CUYO ALMIDÓN SE FERMENTA EN AGUA CON LEVA DURA • TIPO DE CERVEZA: RUBIA • PRESENTACIÓN: LATAS X 473 CM3 • CANTIDAD: 96 UNIDADES • TIPO MARCA – IMPERIAL O SIMILAR •
<u>Renglón Nº: 15</u>	CERVEZA RUBIA X 473 CC	<ul style="list-style-type: none"> • CERVEZA RUBIA • BEBIDA ALCOHÓLICA, NO DESTILADA, DE SABOR AMARGO, QUE SE FABRICA CON GRANOS DE CEBADA GERMINADOS U OTROS CEREALES CUYO ALMIDÓN SE FERMENTA EN AGUA CON LEVA DURA • TIPO DE CERVEZA: RUBIA • PRESENTACIÓN: LATAS X 473 CM3 • CANTIDAD: 96 UNIDADES • TIPO MARCA – QUILMES O SIMILAR •
<u>Renglón Nº:16</u>	CERVEZA RUBIA X 970 CC	<ul style="list-style-type: none"> • CERVEZA RUBIA • BEBIDA ALCOHÓLICA, NO DESTILADA, DE SABOR AMARGO, QUE SE FABRICA CON GRANOS DE CEBADA GERMINADOS U OTROS CEREALES CUYO ALMIDÓN SE FERMENTA EN AGUA CON LEVA DURA • TIPO DE CERVEZA: RUBIA • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 970 CM3 • CANTIDAD: 48 UNIDADES • TIPO MARCA – ESTELLA ARTOIS O SIMILAR •

<u>Renglón Nº: 17</u>	CERVEZA RUBIA X 970 CC	<ul style="list-style-type: none"> • CERVEZA RUBIA • BEBIDA ALCOHÓLICA, NO DESTILADA, DE SABOR AMARGO, QUE SE FABRICA CON GRANOS DE CEBADA GERMINADOS U OTROS CEREALES CUYO ALMIDÓN SE FERMENTA EN AGUA CON LEVA DURA • TIPO DE CERVEZA: RUBIA • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 970 CM3 • CANTIDAD: 96 UNIDADES • TIPO MARCA – IMPERIAL O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 18</u>	CERVEZA RUBIA X 970 CC	<ul style="list-style-type: none"> • CERVEZA RUBIA • BEBIDA ALCOHÓLICA, NO DESTILADA, DE SABOR AMARGO, QUE SE FABRICA CON GRANOS DE CEBADA GERMINADOS U OTROS CEREALES CUYO ALMIDÓN SE FERMENTA EN AGUA CON LEVA DURA • TIPO DE CERVEZA: RUBIA • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 970 CM3 • CANTIDAD: 96 UNIDADES • TIPO MARCA – QUILMES O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 19</u>	CERVEZA NEGRA- X 970 CC	<ul style="list-style-type: none"> • CERVEZA NEGRA • BEBIDA ALCOHÓLICA, NO DESTILADA, DE SABOR AMARGO, QUE SE FABRICA CON GRANOS DE CEBADA GERMINADOS U OTROS CEREALES CUYO ALMIDÓN SE FERMENTA EN AGUA CON LEVA DURA • TIPO DE CERVEZA: NEGRA STOUT • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 970 CM3 • CANTIDAD: 24 UNIDADES • TIPO MARCA – QUILMES O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 20</u>	VINO BLANCO DULCE ENVASE 375 CC	<ul style="list-style-type: none"> • VINO BLANCO DULCE • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: BLANCO DULCE • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO DE 375 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – SANTA JULIA O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 21</u>	VINO TINTILLO X 269 CC	<ul style="list-style-type: none"> • VINO TINTILLO • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: TINTILLO • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO DE 269 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – SANTA JULIA O SIMILAR

<u>Renglón Nº:22</u>	VINOS ESPUMANTE EXTRA BRUT X 269 CC	<ul style="list-style-type: none">• VINOS ESPUMANTE EXTRA BRUT• EL VINO ES UNA BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO.• TIPO DE VINO: ESPUMANTES CON GAS DISUELTO.• PRESENTACIÓN: LATAS DE 269 CM3• CANTIDAD: 12 UNIDADES CALIDAD EXIGIDA : TIPO MARCA – MUMM LAGER O SIMILAR
-----------------------------	--	---

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 99/24

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 TINTO MALBEC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	24 UNI		
VINO TINTO MALBEC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	24 UNI		
VINO TINTO DULCE X 750 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
VINO BLANCO CHARDONAY (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	6 UNI		
VINO BLANCO CHARDONAY (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	6 UNI		
VINO TORRONTES (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
VINO BLANCO DULCE X 750CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
VINO BLANCO X 1 LT (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
VINO TINTO X 1 LT (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
APERITIVO FERNET X 750 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
LICOR DE CHOCOLATE (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	3 UNI		
LICOR DE DULCE DE LECHE (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	3 UNI		
CERVEZA RUBIA X 473 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	48 UNI		
CERVEZA RUBIA X 473 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	96 UNI		
CERVEZA RUBIA X 473 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	96 UNI		
CERVEZA RUBIA X 970 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	48 UNI		
CERVEZA RUBIA X 970 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	96 UNI		
CERVEZA RUBIA X 970 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	96 UNI		
CERVEZA NEGRA X 970 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	24 UNI		
VINO BLANCO DULCE X 375 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		

VINO TINTILLO X 269 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
VINO ESPUMANTE EXTRA BRUT X 269 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido		TOTAL	

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 26 DE JUNIO 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 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