

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 50/2025

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)	200 UNI		
VINO BLANCO CHARDONAY (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	60 UNI		
WHISKY X 750CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	6 UNI		
LICOR DE LIMON X 750 CC(Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	3 UNI		
CERVEZA RUBIA X 473 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	360 UNI		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido	TOTAL		

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 12 DE MAYO 2025 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

BEBIDAS CON ALCOHOL (ANEXO VIII)

N° DE RENGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Reglón Nº: 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: 200 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – ALMA MORA O SIMILAR
<u>Reglón Nº: 02</u>	VINO BLANCO CHARDONNAY 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: 60 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – ALMA MORA O SIMILAR
<u>Reglón Nº: 3</u>	WHISKY EMBASE X 750 CM3	<ul style="list-style-type: none"> • WHISKY • BEBIDA ALCOHÓLICA OBTENIDA POR LA DESTILACIÓN DE LA MALTA FERMENTADA DE CEREALES COMO CEBADA, TRIGO, CENTENO Y MAÍZ, Y SU POSTERIOR AÑEJAMIENTO EN BARRILES DE MADERA, TRADICIONALMENTE DE ROBLE BLANCO. • BEBIDA CON UN CONTENIDO ALCOHÓLICO DE ENTRE 40 % Y 62 % DE VOLUMEN. • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 6 UNIDADES • TIPO MARCA – J&B O SIMILAR
<u>Reglón Nº: 4</u>	LICOR DE LIMON X 750 CM3	<ul style="list-style-type: none"> • LICOR DE LIMON • COMPUESTO A BASE DE RON, CASCARA DE LIMON Y AZÚCAR MEZCLADOS CON UN CONTENIDO ALCOHÓLICO DE 31,5%, PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 3 UNIDADES • TIPO MARCA – CUSENIER O SIMILAR

<u>Reglón Nº: 5</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: 360 UNIDADES• TIPO MARCA – QUILMES O SIMILAR
----------------------------	---------------------------	--