

ANEXO IV
UNIDAD TURÍSTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 82/2025

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Señor:
email/Tel

Solicitemos 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)	120 UNI		
VINO TINTO MALBEC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	100 UNI		
VINO TINTO MALBEC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	110 UNI		
VINO TINTO CABERNET MALBEC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	120 UNI		
VINO TINTO DULCE X 750 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	48 UNI		
VINO BLANCO CHARDONAY (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	48 UNI		
VINO BLANCO CHARDONAY (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	48 UNI		
VINO TORRONTES (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	42 UNI		
VINO BLANCO DULCE X 750CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	60 UNI		
VINO ESPUMANTE DEMI SEC X 750 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	60 UNI		
VINO ESPUMANTE EXTRA BRUT X 750 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	36 UNI		
SIDRA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
VINO BLANCO X 1 LT (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	36 UNI		
VINO TINTO X 1 LT (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	36 UNI		
APERITIVO HERBÁCEO Y CITRICO (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	36 UNI		
APERITIVO AMARGO (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	30 UNI		
APERITIVO FERNET X 750 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	60 UNI		
COÑAC EXTRA AÑEJO (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	3 UNI		
GIN (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
WHISKY X Lt (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	3 UNI		
WHISKY X Lt (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	12 UNI		
LICOR DE CAFE X 750 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	3 UNI		

CERVEZA RUBIA X 473 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	150 UNI		
CERVEZA RUBIA X 473 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	180 UNI		
CERVEZA RUBIA X 473 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	250 UNI		
CERVEZA RUBIA X 970 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	170 UNI		
CERVEZA RUBIA X 970 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	200 UNI		
CERVEZA RUBIA X 970 CC (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	250 UNI		
APERITIVO MOJITO X LT (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VIII)	24 UNI		
APERITIVO VODKA MAS LIMON X 1 LT 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		
		TOTAL	
CotizarPrecioFinalconIVAIncluido			

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 21 DE AGOSTO 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: podrá 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 REGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Renglón 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: 120 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – ALMA MORA O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 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: 100 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – LATITUD 33° O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 03</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: 110 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – PORTILLO O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 04</u>	VINO TINTO CABERNET MALBEC X 750 CC	<ul style="list-style-type: none"> • VINO TINTO CABERNET MALBEC • VINO: BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: TINTO CABERNET MALBEC • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 120 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – ESTANCIA MENDOZA O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 05</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: 48 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – SANTA JULIA O SIMILAR

<u>Renglón Nº: 06</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: 48 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – ALMA MORA O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 07</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: 48 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – LATITUD 33° O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 08</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: 42 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA - ECHART PRIVADO O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 09</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: 60 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – SANTA JULIA O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 10</u>	VINOS ESPUMANTE DEMI-SEC	<ul style="list-style-type: none"> • VINOS ESPUMANTE DEMI-SEC • EL VINO ES UNA BEBIDA HECHA DE UVA, MEDIANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE SU MOSTO O ZUMO. • TIPO DE VINO: ESPUMANTE CON GAS DISUELTO. • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 60 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA : TIPO MARCA – NORTON O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 11</u>	VINOS ESPUMANTE EXTRA-BRUT	<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: ESPUMANTE CON GAS DISUELTO. • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 36 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA : TIPO MARCA – CHANDON O SIMILAR

<u>Renglón Nº: 12</u>	SIDRA X 750 CC	<ul style="list-style-type: none"> • SIDRA X 750 CC • BEBIDA ALCOHOLICA DE BAJA GRADUACION FABRICADA CON EL JUGO FERMENTADO DE LA MANZANA • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA : TIPO MARCA – 1888 O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 13</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: 36 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – TORO O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 14</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: 36 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – TORO O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 15</u>	APERITIVO HERBÁCEO Y CITRICO	<ul style="list-style-type: none"> • APERITIVO HERBÁCEO Y CITRICO • APERITIVO QUE SE CARACTERIZA POR LA PRESENCIA DE SABORES HERBÁCEOS Y CÍTRICOS SE COMBINAN CON LOS DEL VINO BLANCO Y EL ALCOHOL SABOR AMARGO DE LAS HIERBAS GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14% • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 950 CM3 • CANTIDAD: 36 UNIDADES • TIPO MARCA –AMERICANO GANCIA O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 16</u>	APERITIVO AMARGO	<ul style="list-style-type: none"> • APERITIVO AMARGO • APERITIVO: BEBIDA ALCOHÓLICA DE GRADO MEDIO, DE CARACTERÍSTICO COLOR ROJO Y SABOR AMARGO. • PRESENTACION: BOTELLA DE VIDRIO DE 1 LT • CANTIDAD: 30 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA – CAMPARI O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 17</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: 60 UNIDADES • CALIDAD EXIGIDA: TIPO MARCA –FERNET BRANCA O SIMILAR

<u>Reglón Nº: 18</u>	COÑAC ESTRA AÑEJO X 700 CC	<ul style="list-style-type: none"> • COÑAC ESTRA AÑEJO X 700 CC • BEBIDA ALCOHÓLICA ELABORADA A PARTIR DE VINO DE UVA BLANCA. CONCRETAMENTE EL TIPO UGNI BLANC • AROMA ÚNICO Y ESA VISCOSIDAD TAN ELEGANTE QUE LE CARACTERIZA. • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 700 CM3 • CANTIDAD: 3 UNIDADES • TIPO MARCA – COÑAC RESERVA SAN JUAN O SIMILAR
<u>Reglón Nº: 19</u>	GIN X 700 CC	<ul style="list-style-type: none"> • GIN X 700 CC • BEBIDA ALCOHÓLICA ELABORADA A PARTIR DESTILADA DE BAYAS DE ENEBRO COMBINADAS CON OTROS BOTANICOS. • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 700 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • TIPO MARCA – BRIGHTON LONDON DRY O SIMILAR
<u>Reglón Nº: 20</u>	WHISKY EMBASE X 1000 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 1000 CM3 • CANTIDAD: 3 UNIDADES • TIPO MARCA – RED LABEL O SIMILAR
<u>Reglón Nº: 21</u>	WHISKY EMBASE X 1000 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 1000 CM3 • CANTIDAD: 12 UNIDADES • TIPO MARCA – BLENDERS O SIMILAR
<u>Reglón Nº: 22</u>	LICOR DE CAFÉ X 750 CM3	<ul style="list-style-type: none"> • LICOR DE CAFÉ • COMPUESTO A BASE DE RON, GRANOS DE CAFÉ, VAINILLA Y AZÚCAR MEZCLADOS CON UN CONTENIDO ALCOHÓLICO DE 31,5%, POR LO QUE VENDRÍA A SER UN "CAFÉ AL RON". • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 750 CM3 • CANTIDAD: 3 UNIDADES • TIPO MARCA – TIA MARIA O SIMILAR

<u>Renglón Nº: 23</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: 150 UNIDADES • TIPO MARCA – ESTELLA ARTOIS O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 24</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: 180 UNIDADES • TIPO MARCA – IMPERIAL/ANDES O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 25</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: 250 UNIDADES • TIPO MARCA – QUILMES O SIMILAR
<u>Renglón Nº:26</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: 170 UNIDADES • TIPO MARCA – ESTELLA ARTOIS O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 27</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: 200 UNIDADES • TIPO MARCA – IMPERIAL/ ANDES O SIMILAR

<u>Renglón Nº: 28</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: 250 UNIDADES • TIPO MARCA – QUILMES O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 29</u>	APERITIVO MOGITO X 1000 CC	<ul style="list-style-type: none"> • APERITIVO MOGITO • AGUA CARBONATADA CON JARABE DE MAÍZ DE ALTA FRUCTOSA, CON MOGITO; SAL; ACIDULANTESÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO MÁLICO; REGULADOR DE ACIDEZ: CITRATO DE SODIO; AROMATIZANTES; CONSERVANTES: BENZOATO DE SODIO • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 1000 CM3 • CANTIDAD: 24 UNIDADES • TIPO MARCA – DR LEMON O SIMILAR
<u>Renglón N: 30</u>	APERITIVO VODKA MAS LIMON X 1000 CC	<ul style="list-style-type: none"> • APERITIVO VODKA MAS LIMON • AGUA CARBONATADA CON JARABE DE MAÍZ DE ALTA FRUCTOSA, CON VODKA; SAL; ACIDULANTESÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO MÁLICO; REGULADOR DE ACIDEZ: CITRATO DE SODIO; AROMATIZANTES; CONSERVANTES: BENZOATO DE SODIO • PRESENTACIÓN: BOTELLA DE VIDRIO X 1000 CM3 • CANTIDAD: 24 UNIDADES • TIPO MARCA – DR LEMON O SIMILAR
<u>Renglón Nº: 31</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: 32</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>Reglón Nº:33</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
----------------------------	---	---