

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN EL DÍA 29 DE JUNIO DE 2023, DEL ENCUENTRO CLUB CÁMARA GRANADA 2023**

**FE DE ERRATAS**

**Número de Expediente: C-001-2023**

En el pliego de prescripciones técnicas del Expediente C-001-2023 publicado el 18 de mayo de 2023, y el punto 2 relativo a las Características de los Servicios a prestar, **se modifica, con fecha 22 de Mayo de 2022, la disposición relativa a la prohibición del uso de cristal o vidrio en las instalaciones, permitiéndose el uso del mismo en el caso de que la empresa licitadora presente un plan de limpieza que garantice la perfecta eliminación de cualquier resto de cristal del recinto tras la finalización del evento.** Por tanto, el punto 2, debe quedar redactado como sigue

**2. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS A PRESTAR**

*El servicio de Catering objeto del Contrato, se servirá en la Plaza de Toros de Granada, Avenida Doctor Oloriz, 25. 18012, Granada.*

*El Servicio se prestará en modalidad cóctel.*

*El número de asistentes a **no será inferior a 800, ni superior a 1200.***

*Se debe disponer de un mínimo de 1 mesa alta y 2 taburetes por cada 10 comensales, aparte de las mesas necesarias para la disposición y servicio de la comida y bebida.*

*El material del menaje para el catering queda abierto a la propuesta de la empresa licitadora, pudiendo ser material de un solo uso reciclable de alta calidad adaptado al producto o bebida a servir, o bien material reutilizable de loza, vidrio o cristal, siempre que en el caso de optar por el uso de estos materiales susceptibles de rotura, la empresa licitadora aporte, dentro de la oferta técnica a presentar, un plan de limpieza que garantice la perfecta eliminación de restos de estos materiales, potencialmente peligrosos, del recinto una vez finalizado el servicio de catering.*

*Se habrán de servir, como mínimo:*

*10 variedades de entrantes fríos.*

*5 variedades de entrantes calientes.*

*Bebidas:*

- \* Cerveza y refrescos*
- \* Vino tinto y blanco con denominación de origen.*
- \* Agua con y sin gas*

*La empresa deberá exponer de manera visible, la información en materia de alérgenos de las comidas que va a servir, así como una identificación del plato tanto en español como en inglés.*

Ante la modificación de este aspecto relevante del pliego de prescripciones técnicas, **se amplía el plazo de presentación de ofertas hasta el lunes día 12 de Junio de 2023 a las 14:00 horas** dando así el margen de 20 días naturales establecido en el art. 32 de las Instrucciones Internas de Contratación, desde la publicación de la presente fe de erratas