

MODELO III-B

SOBRE 3

MEJORAS

Se efectuará una propuesta de mejoras por cada lote ofertado

D./Dña. **David Rodríguez Martínez** con residencia en **Córdoba** provincia de **Córdoba** y domicilio postal en Avda./Calle **Ermida** nº 1 según Documento Nacional de Identidad nº **30968221D** enterado de las condiciones y requisitos que se exigen para la adjudicación del contrato de servicios ⁽¹⁾:

Expediente:	2019/00049
Título:	SERVICIOS CONSISTENTES EN LA EXPLOTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA-COMEDOR DE LOS SIGUIENTES CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA: Lote 1: Bar-Cafetería del Paraninfo del Campus de Rabanales Lote 2: Bar-Cafetería de la Residencia Lucano del Campus de Rabanales

Lote 1: Bar-Cafetería del Paraninfo del Campus de Rabanales

Se compromete, en nombre ⁽²⁾ **VICTORIA HIDALGO CATERING S.L.** a ejecutar el contrato con estricta sujeción a los requisitos exigidos, de acuerdo con las condiciones ofertadas, por las cantidades siguientes:

¹Expresar denominación y número del expediente, especificando el número de lote

²Propio o de la empresa que representa.

MEJORAS LOTE 1 - PARANINFO CAMPUS RABANALES

2. Mejoras ofertadas:	
A. 1.- Número de opciones de platos combinados propuestos como de alimentación saludable y sostenible además de las exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.	6
A. 2.- Número de opciones de platos combinados propuestos además de las exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas	6
B. 1.- Número de opciones de menús económicos propuestos como de alimentación saludable y sostenibles además de las exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas	6
B. 2. Número de opciones de menús económicos además de las exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.	6
C. 1.- Por ampliación del número de bocadillos que se ofertan, además de los exigidos en el modelo III A	6
C. 2.- Por ampliación del número de bocadillos saludables que se ofertan, además de los exigidos en el modelo III A	6
D.- Aportación de información nutricional en comedor sobre los platos consumidos en el menú saludable y sostenible.	Mediante paneles luminosos informativos
E.- Propuestas de actividades que refuercen el consumo de menú saludable y sostenible.	Ofertas especiales publicitarias
F.- Plan de fidelización sobre el consumo de menú saludable y sostenible: por cada 10 menús consumidos se regalará un menú .	OK
G.- Disponer de aplicaciones informáticas para gestionar el encargo de menús.	OK

(Lugar, fecha y firma del proponente)