

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 **Ermita** 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 <sup>(1)</sup>:

**Expediente:** 2019/00049

SERVICIOS CONSISTENTES EN LA EXPLOTACIÓN DE LOS  
SERVICIOS DE CAFETERÍA-COMEDOR DE LOS SIGUIENTES  
CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA:

**Título:**

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

Lote 2: Bar-Cafetería de la Residencia Lucano del Campus de Rabanales

**Lote 2: Bar-Cafetería de la Residencia Lucano del Campus de Rabanales**

Se compromete, en nombre <sup>(2)</sup> **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:

<sup>1</sup>Expresar denominación y número del expediente, especificando el número de lote

<sup>2</sup>Propio o de la empresa que representa.

## MEJORAS LOTE 2 - RESIDENCIA LUCANO CAMPUS RABANALES

2. Mejoras ofertadas:	
A. 1.- Número de opciones de platos combinados propuestos como de <b>alimentación saludable y sostenible</b> 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 <b>alimentación saludable y sostenibles</b> 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.	Paneles luminosos informativos, app whassap
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