

MODELO III-B

SOBRE 3

MEJORAS

Se efectuará una propuesta de mejoras por cada lote ofertado

D./Dña. LAURA ESMERALDA LUQUE BLANCO
con residencia en CORDOBA provincia de CORDOBA
y domicilio postal en Avda./Calle DIAZ HUERTAS nº 5 , 2º 19
según Documento Nacional de Identidad nº 31004618C
enterado de las condiciones y requisitos que se exigen para la adjudicación del contrato de servicios:
EXPEDIENTE 2018/00018 SERVICIO DE EXPLOTACION DE CAFETERIA EN DIVERSOS CENTROS DE
LA UCO. **Lote 3: Bar-Cafetería del Aulario Interior del Campus de Rabanales**

Expediente:	2018/00018 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 Rectorado de la Universidad Lote 2: Bar-Cafetería del Aulario Exterior del Campus de Rabanales
Título:	Lote 3: Bar-Cafetería del Aulario Interior del Campus de Rabanales Lote 4: Bar-Cafetería del Paraninfo del Campus de Rabanales Lote 5: Bar-Cafetería de la Residencia Lucano del Campus de Rabanales Lote 6: Bar-Cafetería de la Facultad de Filosofía y Letras Lote 7: Bar-Cafetería de la Facultad de Ciencias de la Educación Lote 8: Bar-Cafetería de la E.U. Politécnica Superior de Belmez

Indicar lotes a los que se licita. **LOTES 3 Y 1** (Debe cumplimentar una oferta de mejoras por cada lote a los que se licita) . **Lote 3: Bar-Cafetería del Aulario Interior del Campus de Rabanales**

Se compromete, en nombre de la empresa que representa , COCINADOS MIRABUENO SL a ejecutar el contrato con estricta sujeción a los requisitos exigidos, de acuerdo con las condiciones ofertadas, por las cantidades siguientes:

MEJORAS LOTE 3 - INTERIOR DEL AULARIO C.R.

2. Mejoras ofertadas:	
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Tabule de verduras con hamburguesa de quínoa -Hummus de garbanzos con pimientos y bastoncillos de verduras. -Revuelto de setas y chuletas de cerdo plancha -Pez a la plancha con ensalada de arroz basmati y soja -Cuscús con pimientos rojo, ventresca y buñuelos de bacalao -Salteado oriental con gambas y rollito primavera al horno.
<p>A. 2.- Número de opciones de platos combinados propuestos además de las exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Lomo de ternera con menestra y croquetas de cocido -Pez espada con ensalada y Nuggets de pollo -Revuelto de setas y chuletas de cerdo plancha -Sanjacobo de pollo con patatas y pimientos -1/2 pollo asado con patatas fritas y tortilla francesa
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Lasaña espinacas + escalopines de solomillo plancha -Alcachofas con gambas + ragut ternera con patata cocida -revuelto de verduras frescas +merluza fresca en salsa verde liguera -pimientos del piquillo + pechuga fresca rellena y patatas al horno -salmorejo cordobés + ternera plancha con verduras al vapor. <p>Todos los menús se acompañaran de pan elaborado con masa madre y fruta de temporada, tartas caseras o lácteos ecológicos.</p>
<p>B. 2. Número de opciones de menús económicos además de las exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -gazpacho ajo blanco + bacalao a la vizcaína -macarrones al pesto + pechuga milanesa -fideua de marisco + albóndigas en salsa -ensalada de garbanzos + magro al jerez -pizza carbonara + hamburguesa ternera <p>Todos los menús se acompañaran de guarnición de ensalada, patatas o verduras.</p> <p>Todos los menús se acompañaran de pan y postre,</p>

	alternando lácteos y fruta de temporada.
C. .1- Por ampliación del número de bocadillos que se ofertan, además de los exigidos en el modelo III A	Calamares Lomo con bacon Hamburguesa Hamburguesa mixta Serranito
C. 2.- Por ampliación del número de bocadillos saludables que se ofertan, además de los exigidos en el modelo III A	Pan de pita con ahumado Pan de pita vegetal Pan de pita con salsa de yogur york y espárragos Pan de lino con salmón ahumado Pan de lino c vegetal
D.- Aportación de información nutricional en comedor sobre los platos consumidos en el menú saludable y sostenible.	Se pondrá a disposición del consumidor la tabla nutricional del plato así como la del menú completo.
E.- Propuestas de actividades que refuercen el consumo de menú saludable y sostenible.	1. descuento sobre precio base 2. campaña concienciación dieta saludable con nutricionista. 3. fomento consumo alimentos ecológicos, locales y sostenibles, mediante stand de productos y campañas. 4. Campaña de concienciación de consumo de comercio justo
F.- Plan de fidelización sobre el consumo de menú saludable y sostenible: por cada 10 menús consumidos se regalará un menú .	Tarjeta de fidelización para usuarios de 10+1
G.- Disponer de aplicaciones informáticas para gestionar el encargo de menús.	Si, se dispondrá de una aplicación informática para teléfono móvil o Tablet .También pondremos a su disposición una página web donde se facilitara el acceso y encargo del menú. Posibilidad de pedir el menú mediante una aplicación informática para teléfono móvil o tablet.

En Córdoba a 9 de Julio de 2018

Laura Esmeralda Luque Blanco