

Data	giovedì 16 febbraio 2023		Uscita Cucina	☐ PRANZO	Pasti 85
	Dip.to di Scienze Statistiche			☐ CENA	
	Sul posto alle ore	11,00	Tipo Servizio		
	Inizio servizio alle ore	13,00	Buffet		
	Termine servizio alle ore	15,00	EXTRA TIME		
	Uscita personale alle ore	15,30	TOT. PER.LE		TOT ORE
<i>La consegna di eventuali rimanenze di pietanze non utilizzate, vanno richieste al responsabile del banchetto, all'inizio dell'evento (sono esclusi alimenti al consumo o da esposizione).</i>					
Tipo: B BUFFET CARAVAGGIO					
BUFFET CON ALTERNATIVE VEGANE E CELIACHE Prosciutto e Melone Invernale CilieGINE di Bufala Piadina farcita con crudo, formaggio spalmabile e rucola Lasagnetta con radicchio e noci Sformato di Tortiglioni gratinati con speck, melanzana e pachino Insalata di Riso venere con gamberetti e verdure croccanti Polpettine al limone Piccantina di Pollo con salvia e limone Involtoni di verza, Insalate Varie Spiedini di frutta Dolcetti Misti Caffè Pane Scansiona il QR Code per gli allergeni 					
Personale					
Camerieri n° <u>3</u>		Comi n° _____		Cucina n° _____	
<i>Il personale di servizio non è responsabile degli oggetti o valori lasciati incustoditi dagli ospiti</i>					
Bevande					
Acqua	Naturale e Frizzante		Vini	bianco	Chardonnay
				rosso	No
				brut	No
				dolce	No
Bibite	No		Spumanti		
	No				
Location dell'Evento					
		Piano Terra Edificio CU002 - Aula 2			
		Piazzale Aldo Moro, 5			
Pepe Catering Due s.r.l. - Via Palombarese, 428 Santa Lucia - Loc. Fonte Nuova - Roma - P.IVA 06934461002					
Tel. 06 9050347 fax 06 9051067 www.pepecatering.it e-mail: info@pepecatering.it					

Descrizione Materiali e Allestimento

<i>Tipo</i>	<i>Specifica e Quantità</i>	<i>Tipo</i>	<i>Specifica e Quantità</i>
<i>Tavoli Buffet</i>	<i>Sì, Pepe</i>	<i>Posate</i>	<i>Acciaio</i>
<i>Ombrelloni</i>	<i>No</i>	<i>Piatti</i>	<i>Echenbach (ceramica bianca)</i>
<i>Tavoli Appoggio</i>	<i>Sì, Pepe</i>	<i>Bicchieri</i>	<i>Princesa</i>
<i>Tavoli per ospiti</i>	<i>No</i>	<i>Sottopiatto</i>	<i>No</i>
<i>Sedie</i>	<i>No</i>	<i>Trasporto Materiale</i>	<i>No</i>
<i>Tovaglie Rettangolari</i>	<i>Stoffa per buffet</i>	<i>Fiori</i>	<i>No</i>
<i>Tovaglie Tonde</i>	<i>No</i>	<i>EXTRA</i>	
<i>Tovaglioli</i>	<i>Monouso bio</i>	<i>EXTRA</i>	

NOTE AGGIUNTIVE

DATI PER LA FATTURA

DENOMINAZIONE SOCIALE

INDIRIZZO E CAP

PARTITA IVA

CODICE FISCALE

CODICE SDI



IL CLIENTE _____

Telefono 06 49910768

int. 20768

Email: cecilia.nocella@uniroma1.it

Descrizione Costi Menù e Accessori

PREZZO A PERSONA iva esclusa al 10%		EXTRA A FORFAIT
MENU'	€ 28,00	
Extra		
Extra		
Totale a persona	€ 28,00	€ -

Prezzo valido per un minimo di 80 ospiti adulti

Forma di pagamento

Versamento acconto entro il	Data	Importo
Saldo entro il	Data	Importo

DATI BANCARI: BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI ROMA - AGENZIA 40
c/c: 000000006415 - ABI:8327 - CAB: 84810 - CIN: KSwit code: ROMAITRR - Codice Bic: Roma It RR
IBAN: IT92K0832784810000000006415 - INTESTATO A: PEPE CATERING DUE SRL

BUFFET E BANCHETTI CON SERVIZIO

- 1 – Il Cliente affida alla Pepe Catering Due Srl l'incarico per la somministrazione degli alimenti e per i servizi accessori specificamente indicati sopra e negli eventuali allegati. L'incaricata provvederà quindi a: - Preparazione degli alimenti (in azienda o sul luogo di somministrazione) – Trasporto degli stessi e delle attrezzature accessorie eventualmente previste (tavoli, sedie, stoviglie, etc.) nel locale di somministrazione – Somministrazione dei cibi con servizio a tavola - Ritiro di quanto predisposto e trasporto alla sede aziendale. L'incaricata non svolgerà alcuna opera di sgombero o pulizia, né precedente né successiva, nei locali oggetto della somministrazione ed in quelli accessori. L'incaricata potrà affidare a terzi l'esecuzione di singole prestazioni di cui sopra sia nella preparazione degli alimenti che nei servizi di somministrazione.
 - 2 – Il Cliente metterà a disposizione dell'Incaricata, per l'esatto adempimento delle prestazioni, un locale idoneo dal punto di vista strutturale ed igienico, dotato delle necessarie autorizzazioni e conforme alle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro, almeno cinque ore prima di quella stabilita per la somministrazione. Dovrà inoltre essere consentita la consegna della attrezzature con un ragionevole anticipo da concordare. Il Cliente si asterrà dall'utilizzare, sul luogo di esecuzione delle prestazioni, qualsivoglia alimento, bevanda od attrezzatura che non sia stata fornita direttamente dalla Pepe Catering Due Srl. Tali materiali se presenti nei locali messi a disposizione dovranno preventivamente essere rimossi.
 - 3 – L'Incaricata sarà responsabile unicamente per i fatti derivanti direttamente dalla propria organizzazione aziendale e dall'agire del proprio personale. L'incaricata non risponderà in nessun caso dei danni derivanti al Cliente od a terzi dalla natura dei luoghi dove vengono svolte le prestazioni, dall'inidoneità delle strutture a disposizione o da altre cause ad essa non imputabili. Eventuali contestazioni relative al servizio fornite dovranno essere formulate, a pena di decadenza, entro la conclusione dell'evento al persona presente..
 - 4 – L'incaricata, che in ottemperanza al D. Lgs. 155/97 ha attivato un proprio sistema di autocontrollo igienico secondo il sistema HACCP, garantisce la sicurezza e salubrità degli alimenti somministrati. Condizione essenziale della presente garanzia è il rispetto di quanto previsto ai punti precedenti circa la provenienza degli alimenti e delle attrezzature.
 - 5 – Il Cliente si impegna a pagare il corrispettivo stabilito entro e non oltre la fine del servizio, in contanti ovvero a mezzo assegno circolare o con bonifico entro 5 giorni prima dell'evento. La somma corrisposta al momento dell'ordinazione costituisce caparra confirmatoria ai sensi dell'art. 1385 c.c. In caso di mancato o ritardato pagamento decorreranno interessi moratori pari al tasso legale aumentato di tre punti percentuali ovvero, ove applicabile gli interessi nella misura prevista dal D. Lgs. 231/02.
 - 6 - Nel caso in cui, alla data prevista per la prestazione della somministrazione, fossero in vigore disposizioni normative che limitino il numero massimo dei partecipanti, il contratto conserverà comunque efficacia; il corrispettivo pattuito per numero di persone sarà conseguentemente ridotto.
- Le parti stabiliscono sin d'ora che in caso di annullamento dell'evento a causa di restrizioni o altri fattori esterni che determinino l'impossibilità di svolgere il servizio nella data stabilita, la data dello stesso sarà differita successivamente alla cessazione di efficacia di tali disposizioni limitative ed entro due anni dalla data originariamente stabilita; la nuova data sarà concordata con la Pepe Catering Due srl o in mancanza la stessa comunicherà una rosa di tre date tra le quali il cliente dovrà scegliere. Nel caso in cui venga superato detto termine biennale e permanga l'impossibilità di svolgere l'evento, l'importo versato a titolo di caparra verrà restituito al Cliente decurtato di una somma pari al 20% a titolo di rimborso delle spese di gestione della pratica. Nel caso in cui il Cliente non sia più interessato all'esecuzione del servizio, la caparra confirmatoria sarà trattenuta dalla Pepe Catering Due Srl.
- 7 – Al fine di permettere l'approvvigionamento dei generi alimentari necessari e la relativa organizzazione, il Cliente si impegna a comunicare lo specifico elenco delle persone invitate all'evento ed affette da allergie alimentari e/o altre patologie richiedenti somministrazioni diverse rispetto a quanto previsto dal menù scelto per il resto dei commensali, entro e non oltre 7 giorni prima dell'evento.
 - 8 – Il Cliente dichiara di aver ricevuto copia del documento "Informativa privacy" contenente le indicazioni di cui all'art. 13 Regolamento 679/2016. In relazione a tale informativa presta il consenso al trattamento dei dati personali per le finalità indicate.
 - 9 - Per ogni controversia in merito ai rapporti nascenti dal presente contratto sarà esclusivamente competente il Foro di Tivoli ai sensi dell'art. 28 cpc ovvero il Foro della residenza del consumatore ove applicabile il Codice del Consumo di cui al D. Lgs 206/2005.

IL CLIENTE

**Collaboratore Pepe Catering Due
Srl**


LUANA