

<i>martedì 17 ottobre 2017</i>		<i>Uscita Cucina</i>	Taglio ore: <input type="checkbox"/> PRANZO	Coperti: <u>14</u>
<i>Domanico Teresa</i>			<input type="checkbox"/> CENA	
			<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> CA	
Sul posto alle ore: <b>11,00</b>		<b>Tipo Servizio</b> Numero coperti definitivi - da confermare		
Inizio servizio alle ore: <b>13,00</b>		Buffet Stoviglie ▼ (Tre giorni prima) entro ore 20.00 del : <b>14/10/17</b>		
Termine Servizio alle ore: <b>14,30</b>		<b>Prenotazione da confermare entro il:</b> _____		
<b>TOTALE PREVENTIVO € 450,00 IVA INCLUSA</b>		<b>Collaboratore Pepe Catering:</b>		
(Valido per un minimo di <b>14</b> pasti)		<b>Luana</b>		
<b>pagamento</b>		Varie: <b>UNIROMA1</b>		

**LUNCH**

*Torta Rustica Vegetariana  
Ciliegine di bufala, Prosciutto*

*Cous Cous di verdure  
Boccioli di pasta al ragù*

*Involtini di carne alle verdure  
Bocconcini di pollo*

*Verdure gratinate e Pomodorini gratinati  
Involtini di melanzane*

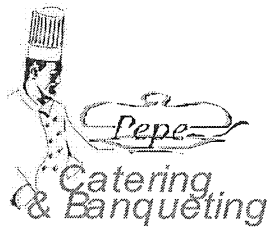
*Mignon assortiti  
Caffè*

<b>Acqua:</b> San Faustino e Boario ▼	<b>Vini:</b>	<b>Brut:</b> No ▼
<b>Bibite:</b> No ▼	<b>Bianco:</b> Terre di Chieti - Chardonnay "Cantine Tollo" ▼	<b>Dolce:</b> NO ▼
No ▼	<b>Rosso:</b> No ▼	

**Luogo della somministrazione:**

**AULA B8**

<i>Dip. di Scienze Sociali ed Economiche</i>	<i>Via Salaria, 113</i>	<input type="checkbox"/> ZONA ZTL
--	-------------------------	-----------------------------------

	<b>Piano:</b>
	<b>Posto adibito allo scarico merci:</b> _____
	<b>Roma</b> <b>Provincia Roma</b>
Pepe Catering Due s.r.l. - Via Palombarese, 428 Santa Lucia di Mentana - Località Fonte Nuova - Roma - P.IVA 06934461002 Tel. 06 9050347 fax 06 9051067 www.pepecatering.it e-mail: info@pepecatering.it	



Banchetto del giorno: *martedì 17 ottobre 2017*

Sig. Domanico Teresa

Locale: Dip. di Scienze Sociali ed

Tavoli buffet aperitivi e open bar:

Ombrelloni:

Impianto luce per ombrelloni:

Tavoli d'appoggio:

Sedie per aperitivi:

Tavoli:

Tavoli da 1,00

Tavoli da 1,25

Tavoli da 1,55

Tavoli da 1,70

Tav. rettangolari

Sedie:

Seggioloni:

Tovaglie:

2° Tovaglia:

Tovagliolo:

Disposto a:

Posate:

Piatti:

Sottopiatto:

Bicchieri:

Aperitivi

Coppette

Open Bar

Fiori:

Tipo:

**PERSONALE:**

Camerieri n° 1 Cucina n° 0

Comi n° 0 Griglista n° 0

Conferma coperti e disposizione tavoli entro il: **3 ottobre 2017**

Conferma coperti (DEFINITIVA) entro il: **10 ottobre 2017**

*(Lunedì CHIUSO - Riposo settimanale)*

Condizioni di contratto:

- 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 az
- 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 s
- 3 - L'incaricata sarà responsabile unicamente per 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 d
- 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
- 5 - Il Cliente si impegna a pagare il corrispettivo stabilito entro e non oltre la fine del servizio. La somma corrisposta al momento dell'ordinazione costituisce caparra confirmatoria ai sensi dell'art. 1385 c.c. In caso di mancato o ritardato pagament
- 6 - Il Cliente, previamente informato in merito a quanto previsto all'art. 13 del D. Lgs. 196/03, espressamente consente l'intero trattamento, la comunicazione e la diffusione dei propri dati personali. Per ogni controversia in merito ai rapporti nascon

Fonte Nuova, li 10 ottobre 2017

**Il Cliente**

**Pepe Catering Due SRL**

Per espressa accettazione, ai sensi degli artt. 1341 e 1342 c.c., delle clausole di cui all'art. 3 (limitazione responsabilità), art. 4 (condizione della garanzia) art. 5 (caparra interessi) art. 6 (deroga competenza dell'A.G.)

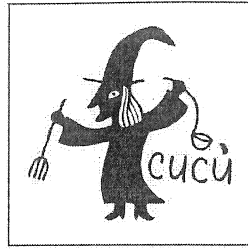
**Il Cliente**

Tel: 06/49918373

E-MAIL teresa.domanico@uniroma1.it

FAX

Cell.



**CU.CU. Cucina e Cultura Soc. Coop.**  
**Laboratorio ed ufficio: Via Gattamelata, 141 - 00176 Roma**  
**[cucu.cucinaecultura@gmail.com](mailto:cucu.cucinaecultura@gmail.com)**

Spett.le

**Università Sapienza di Roma**

**Dipartimento di Scienze Sociali ed Economiche**

Via Salaria, 113

00198 Roma

T(+39) 0649918373

[teresa.domanico@uniroma1.it](mailto:teresa.domanico@uniroma1.it)

**OGGETTO:**

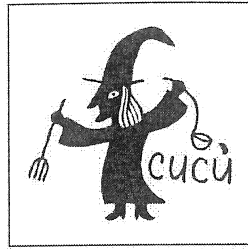
**Preventivo Servizio Catering con Lunch.**

Inviando la nostra proposta di servizio catering con lunch buffet per il giorno 17 ottobre 2017, ore 13:00/14:00, in occasione del Seminario di discussione "Un lungo addio? I rapporti tra i partiti e i sindacati", presso il Dipartimento di scienze sociali ed economiche in via Salaria 113, Roma.

Restando a disposizione per ogni chiarimento ed eventuali richieste specifiche, porgiamo cordiali saluti.

Cu.Cu. Cucina e Cultura

***Il nostro servizio catering utilizza solo materie prime di stagione provenienti dalla filiera corta e da agricoltura biologica e dal circuito del commercio equo e solidale, con allestimenti ecocompatibili.***



17 OTTOBRE 2017 13:00/14:00:

Torta rustica vegetariana  
Ovoline di Bufala  
Tocchetti di Grana  
Rotolini di Prosciutto e formaggio fresco

Cous-cous alle verdure  
Strozzapreti al sugo

Involtini di Carne alle Verdure  
Bocconcini di pollo

Frittatine alle verdure  
Verdure gratinate, Pomodorini gratinati

Spiedini di Frutta  
Mignon assortiti  
Caffè espresso dell'Africa e America Centrale  
Orzo tostato e macinato dall'Ecuador

Acqua liscia ed effervescente naturale  
Vino bianco IGT Lazio (n. 2 bottiglie)

Costo a persona 30,00 euro i.e.

\*\*\*\*\*

TOT. 1 LUNCH 14 persone:

- costo imponibile: € 420,00
- IVA 10%: € 42,00
- Totale: € 462,00

\*\*\*\*\*

---

## Richiesta preventivo servizio catering

---

Tiziana Radicchi - Catering Cotto e Mangiato <tiziana@cottoemangiato.catering> 11 ottobre 2017 05:12  
A: Teresa Domanico <teresa.domanico@uniroma1.it>

Buongiorno gentilissima signora Teresa qui di seguito il menù da lei richiesto:  
SERVIZIO TUTTO COMPRESO:

**LUNCH – ore 13:00/14:00 per n. 14 persone**

*Torta rustica vegetariana*

*Ovoline di Bufala,*

*Tocchetti di Grana,*

*Rotolini di Prosciutto e formaggio fresco*

*Cous-cous alle verdure*

*Strozzapreti al sugo*

*Involtini di Carne alle Verdure*

*Bocconcini di pollo*

*Frittatine alle verdure*

*Verdure gratinati , Pomodorini gratinati*

*Involtini di melanzane*

*Spiedini di Frutta*

*Mignon assortiti*

*Caffe'*

*Acqua liscia ed effervescente naturale*

*n. 2 bottiglie di vino bianco*

**TOVAGLIE E STOVIGLIE IN PLASTICA SEMPLICE**

**SERVIZIO DI CAMERIERE**

**CONSEGNA E RITIRO CONTENITORI TERMICI E CARAFFA CAFFÈ**

**ACCESSORI CAFFÈ**

**COSTO COMPLESSIVO PER 14 persone 590€ più iva al 10%**

*Sono a sua disposizione per qualsiasi informazione e chiarimento*