

Data	martedì 11 novembre 2025		USCITA CUCINA	Tipo Servizio	PASTI 100
Sig.	Mura Alessandra				
Sul posto alle				Buffet	
Inizio servizio alle					
Fine servizio alle					
Uscita personale alle					
COFFE BREAK E LIGHT LUNCH					
COFFE BREAK Caffè, Latte, Thè, Succhi Assortiti Caffè d'orzo e Tisane miste Pasticceria da Thè, Cornettini dolci Crostata di albicocca LIGHT LUNCH Focaccia alle verdure Torta Rustica alle verdure Bocconcini di Prosciutto e Ciliegine di Bufala Misto di salumi, Salmone al carpaccio Boccioli di pasta al Pomodoro Insalata di farro e Verdurine e Lasagnetta con radicchio e noci Polpettine al Limone Straccetti di Vitella Insalate varie, verdure gratinate e verdure grigliate Spiedini di frutta Mignon e Finger food assortiti misti Caffè					
Personale					
Camerieri	3	Commis	1	Cucina	Altro
Location dell'Evento					
Nome Location:	AULA GISMONDI Tor Vergata		Via & Cap:	Della Ricerca Scientifica, 1 - 00133 Roma	
Telefono:	Tel.: +39 06 4993 4401 Mob.: +39 392 8246717		Email:	alessandro.mura@inaf.it	
Parcheggio:	SI		Note:		
ZTL:	NO				
Informativa trattamento allergie: La Pepe Catering Due Srl NON EFFETTUA PREPARAZIONE DI PASTI PER SOGGETTI AFFETTI DA ALLERGIE, INTOLLERANZE E PATOLOGIE ALIMENTARI e pertanto non è garantita l'assenza di contaminazione sia dei principali allergeni che di ogni altro ingrediente per il quale si richiede l'esclusione dalla preparazione. Scarica il codice Qr per l'elenco allergeni oppure richiedilo al momento dell'ordine					



Bevande				
Acqua	Naturale	Vini	bianco	Chardonnay
	Frizzante		rosso	Chianti
Bibite	Tisane, succhi misti	Spumanti	brut	No
	Caffè misto		dolce	No
Descrizione Materiali e Allestimento				
Tipo	Specifica e Quantità		Tipo	Specifica e Quantità
Tavoli Buffet	Sì, Pepe		Posate	Acciaio
Ombrelloni	No		Piatti	Ceramica bianca
Tavoli Appoggio	Sì, Pepe		Bicchieri	Vetro
Tavoli per ospiti	No		Sottopiatto	No
Sedie	No		Trasporto Materiale	No
Tovaglie Rettangolari	Stoffa per buffet		Fiori	No
Tovaglie Tonde	No		EXTRA	No
Tovaglioli	Monouso bio		EXTRA	No
Note:				
DATI PER LA FATTURA				
DENOMINAZIONE SOCIALE				
INDIRIZZO E CAP				
PARTITA IVA				
CODICE FISCALE				
CODICE SDI				
Cliente _____		Pepe Catering LUANA		

Descrizione Costi Menù e Accessori

	PREZZO A PERSONA iva esclusa al 10%	EXTRA A FORFAIT +22%
Menù	36,00 €	
Trasporto		100,00 €
Totale a ps	36,00 €	100,00 €
Prezzo valido per un minimo di 80 ospiti adulti		

Forma di pagamento: MEPA

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

DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

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 delle 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 alla 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, ovvero con bonifico almeno 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.

10 - Il personale non è responsabile degli effetti personali lasciati incustoditi dagli ospiti.

IL CLIENTE

Fonte Nuova lì 22/09/2025

PEPE CATERING Luana D'Ortenzio