

c. terzo: 79813	Ordine N. 9180000402	Prot. N. 0002201 del 13/07/2022
	Fornitore: RISTORANTE “La Clessidra” G. & G. DI D'ANGELO GIUSEPPE ANTONIO & C SAS Via del Castelletto 26/30 56126, Pisa	
	Rif. Vs. Offerta “ proposta 8 settembre e 5 ottobre anna” del 10/07/2022	
	Codice CUP: B59C21000690006	Codice CIG: Z383723E4E

NOSTRO CODICE UNIVOCO UFFICIO PER FATTURAZIONE ELETTRONICA (CUU): HWKKDN

OGGETTO FORNITURA

Voce	Descrizione	Quantità	Importo Unitario (Compresa IVA)	Importo Totale (Compresa IVA)
	Servizio di ristorazione per cena convegno 8 Settembre 2022, 35 persone. I menù sono comprensivi di vino (1 bott. ogni 3 persone), acqua e caffè			
1	Menù 1 - Antipasto: Tartare di fassona piemontese con zenzero e menta - Primi: Tortelli di mucco pisano con ragù di chianina - Secondo: Tagliata di manzo con rucola e grana - Dessert: semifreddo al croccante	25	€35,00	€875,00
2	Menù 2 - Antipasto: Carpaccio di spada con fragole e balsamico - Primi: Calamarata con scorfano e arancia - Secondo: Tagliata di tonno con capperi e pomodori secchi - Dessert: sorbetto al limone	5	€35,00	€175,00
3	Menù 3 per vegetariani - Antipasto: Sformatino di patate e ricotta con cuore caldo di scamorza - Primi: tagliolini con pesto di pistacchi e robiola - Secondo: Tomino alla piastra con salsa di porri e humus di ceci - Dessert: semifreddo al croccante	5	€35,00	€175,00

	Servizio di ristorazione per cena convegno 5 Ottobre 2022, 35 persone. I menù sono comprensivi di vino (1 bott. ogni 3 persone), acqua e caffè			
4	Menù 1 - Antipasto: gnocchi fritti con prosciutto toscano - Primi: Ravioli di bufala con salsa di melanzane e basilico - Secondo: Petto di faraona con marsala e mele renette - Dessert: Crostata ai mirtilli	25	€35,00	€875,00
5	Menù 2 - Antipasto: Totanini gratinati con rucola e tartare di lime - Primi: Fusillotti con gamberi e zucchine - Secondo: Fish and chips alla pisana - Dessert: panna cotta al limone con coulis di fragole	5	€35,00	€175,00
6	Menù 3 per vegetariani - Antipasto: insalatina di farro con frutta secca - Primi: Ravioli di bufala - Secondo: verdure gratinate con scamorza - Dessert: Panna cotta	5	€35,00	€175,00

TOTALE IMPONIBILE € 2.227,27

Aliquota IVA: 10%

AMMONTARE IVA € 222,73

IMPORTO € 2.450,00

Ordinario: Francesco Giazotto

Gestore GAE: Francesco Giazotto

GEO 2022/133

**ACCERTATA LA REGOLARITA'
DELLA PROCEDURA
IL DIRETTORE E R.U.P
Lucia Sorba**

Il numero preciso dei partecipanti e le combinazioni di menù verranno confermati entro 24 ore da ogni evento come richiesto nella vostra offerta.

Il presente contratto viene stipulato mediante corrispondenza, secondo l'uso del commercio, a mezzo posta elettronica certificata. Il contratto si perfezionerà al ricevimento **della esplicita accettazione - mediante la firma del Fornitore delle Condizioni Generali di Acquisto ovvero tramite semplice comunicazione a mezzo PEC** – (art. 1326 c.c.), **entro un termine massimo di 7 giorni solari.**