



COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE PIANIFICAZIONE STRATEGICA,
SMART CITY, INNOVAZIONE D'IMPRESA E STATISTICA

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2016-163.0.0.-35

L'anno 2016 il giorno 20 del mese di Maggio la sottoscritta Dott.ssa G. Pesce in qualità di Direttore della Direzione Pianificazione Strategica, Smart City, Innovazione d'Impresa e Statistica, ha adottato la Determinazione Dirigenziale di seguito riportata.

OGGETTO: IMPEGNO DI SPESA PER I SERVIZI DI CATERING E INTERPRETARIATO LEGATE ALL'EVENTO FINALE DEL PROGETTO "HARMONISE. HOLISTIC APPROACH TO RESILIENCE AND SYSTEMATIC ACTIONS TO MAKE LARGE SCALE URBAN BUILT INFRASTRUCTURE SECURE" ALL'INTERNO DELLA SMART WEEK "INNOVATION FOR A LIVABLE CITY" - ASSEGNAZIONE A CAPURRO RICEVIMENTI SRL - CIG Z0D19F3A15 E PROMOEST - CIG ZA519F39DF.

Adottata il 20/05/2016
Esecutiva dal 20/05/2016

20/05/2016	Dott.ssa G. PESCE
------------	-------------------

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile



COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE PIANIFICAZIONE STRATEGICA,
SMART CITY, INNOVAZIONE D'IMPRESA E STATISTICA

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2016-163.0.0.-35

OGGETTO: IMPEGNO DI SPESA PER I SERVIZI DI CATERING E INTERPRETARIATO LEGATE ALL'EVENTO FINALE DEL PROGETTO "HARMONISE. HOLISTIC APPROACH TO RESILIENCE AND SYSTEMATIC ACTIONS TO MAKE LARGE SCALE URBAN BUILT INFRASTRUCTURE SECURE" ALL'INTERNO DELLA SMART WEEK "INNOVATION FOR A LIVABLE CITY" - ASSEGNAZIONE A CAPURRO RICEVIMENTI SRL - CIG Z0D19F3A15 E PROMOEST - CIG ZA519F39DF.

IL DIRETTORE RESPONSABILE

Visti:

- il T.U. sull'ordinamento degli EE.LL. approvato con D.Lgs. n.267 del 18/08/2000;
- l'art. 4 comma 2 del Decreto Legislativo n. 165 del 30/03/2001;
- gli artt. 77 e 80 dello Statuto del Comune di Genova;
- il Regolamento di Contabilità approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 15 del 012.4.2016;
- la deliberazione del Consiglio Comunale n. 32 del 10/07/2015 avente ad oggetto: "Documenti Previsionali e Programmatici 2015/2017";
- il Piano Esecutivo di Gestione 2015/2017 approvato con deliberazione Giunta Comunale n. 176 del 30/07/2015;

Premesso:

- che la settimana dal 23 al 27 maggio 2016 l'Assessorato allo Sviluppo Economico e Progetto Genova Smart City e l'Ufficio Strategie Smart City del Comune di Genova organizzeranno a Genova una "Smart Week- Innovation for a Livable City", presso Palazzo San Giorgio, con eventi legati all'Economia Circolare, all'Energia, alla Mobilità e alla Resilienza;
- che durante la settimana vi sarà la disseminazione dei progetti europei quali: Harmonise, Transform, Celsius, R2Cities, Horizon Projects 2020, Mayors in Action;
- che la manifestazione studierà le buone pratiche per lo sviluppo di una città innovativa, analizzando gli strumenti tecnologici a disposizione per rendere le città smart e a dimensione d'uomo;

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

- che saranno affrontati cinque macro settori per parlare di sviluppo sostenibile dei territori attraverso innovazione e ricerca:

- resilienza e protezione del territorio
- green energy e smart building
- smart job
- economia circolare
- smart mobility

- che Palazzo San Giorgio e i palazzi storici di Via Garibaldi ospiteranno le conferenze e gli incontri per cui sono attesi 200 ospiti internazionali grazie alle prestigiose partnership istituzionali con la Commissione Europea e Transatlantic Dialogue, e la presenza di progetti europei quali: Transform, Celsius, R2Cities, Horizon Projects 2020, Mayors in Action;

- che tra i principali eventi di profilo internazionale si segnalano:

- Harmonise, la tappa finale di questo progetto internazionale incentrato sulla resilienza che promuove una migliore progettazione e pianificazione delle aree urbane;
- la giornata dedicata all'Energia e alla quarta rivoluzione industriale in cui saranno discusse politiche e programmi di sviluppo dell'energia del futuro e all'interno della quale si svilupperanno i workshop dei progetti europei Celsius e R2Cities;
- Liguriacircular, il forum permanente ligure sull'economia circolare, che analizzerà lo stato dell'arte dell'economia circolare in Europa;
- il "Forum Smart Job";
- la tavola rotonda "Smart Urban Mobility & Cities Of The Future" che coinvolgerà sindaci e rappresentanti di una ventina di città e istituzioni del Mediterraneo in un confronto sulle proprie esperienze di mobilità urbana sostenibile cui seguirà un approfondimento sulla mobilità a impatto zero e condivisa;

- che durante la Genova Smart Week una particolare attenzione sarà rivolta alla città e ai genovesi con eventi divulgativi e con l'Urban Expo Experience in Piazza Caricamento, l'esposizione di mezzi elettrici a basso impatto ambientale e di altre innovazioni per la città del futuro;

- che la settimana sarà così suddivisa:

- 24 maggio 2016: giornata legata alla resilienza all'interno della quale è previsto l'evento finale del progetto europeo Harmonise;
- 25 maggio 2016: giornata legata all'energia e agli edifici intelligenti all'interno della quale sono previsti gli interventi di disseminazione dei progetti europei Transform, Celsius e R2Cities;
- 26 maggio 2016: giornata legata all'economia circolare e del lavoro intelligente;
- 27 maggio 2016: giornata legata alla mobilità;

- che per la conferenza dell'evento finale del progetto europeo Harmonise del giorno 24 maggio 2016 è previsto un servizio di interpretariato con 2 interpreti per la traduzione simultanea inglese-italiano-inglese ed un servizio di catering (cocktail);

Considerato:

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

- che per quanto riguarda il servizio di interpretariato sono state richieste proposte di fornitura alle seguenti 3 ditte:

- ASAP TRADUZIONI EVENTI CONGRESSUALI
- LIGURIA TRADUCE
- PROMOEST

- che per quanto riguarda il servizio di catering (cocktail) sono state richieste proposte di fornitura alle seguenti 3 ditte:

- I BUONGUSTAI SNC
- CAPURRO RICEVIMENTI
- SVIZZERA RICEVIMENTI

- tutti soggetti sopra menzionati, hanno fatto pervenire le loro migliori offerte;

- i dettagli della realizzazione sono descritti nelle offerte allegate alla presente determinazione;

- che, per il servizio di interpretariato, la migliore offerta economica pervenuta è quella della ditta PROMOEST CENTRO TRADUZIONI E CONGRESSI SRL pari a € 840,00 oltre IVA 22% per € 184.80 per un totale pari a € 1.024,80;

- che, per il servizio di catering (cocktail), la migliore offerta economica pervenuta è quella della ditta CAPURRO RICEVIMENTI SRL pari a € 2.000,00 oltre IVA 10% per € 200,00 per un totale pari a € 2.200,00;

Dato atto:

- che con deliberazione n. 286 del 31.10.2012 la Giunta Comunale ha approvato l'adesione del Comune di Genova, in qualità di partner, al progetto "HARMONISE. Holistic Approach to Resilience and Systematic Actions to Make Large Scale Urban Built Infrastructure Secure" rientrante nel "VII Programma Quadro Europeo per la Ricerca e l'Innovazione Tecnologica";

- che con determinazione dirigenziale n. 22 del 07/05/2013 della Direzione Servizi Civici, Legalità e Diritti si è provveduto ad accertare il contributo in entrata di € 96.320,00 a carico della U.E. cod. 31364 al capitolo 14548 "Trasferimenti Unione Europea" (Acc. 2013/1125 finanz. 201311011) e contestualmente a prenotare la somma corrispondente di € 96.320,00 al capitolo cap 15030 cdc 150 "Progetti U.E. – Interventi diversi finalizzati" (Imp. 2013.5438) – PdC 1.3.3.18.999;

- che con determinazione dirigenziale n. 37 del 07/06/2013 della Direzione Servizi Civici, Legalità e Diritti si è provveduto ad impegnare la somma di € 6.000,00 (Imp. 2013.5588 – reimputato all'Imp. 2014.5704) per spese di trasferta del personale per la realizzazione del progetto Harmonise previa riduzione per pari importo dell'impegno 2013.5438 (reimputato all'imp. 2014.6215);

Accertato che i pagamenti conseguenti al seguente provvedimento sono compatibili con il relativo stanziamento di Bilancio e con le regole di finanza pubblica;

DETERMINA

- 1) di affidare, per le motivazioni esposte in premessa, ai sensi dell'art. 36 comma 2 a) del D.Lgs50/2016 e dell'art. 6 del Regolamento sulle acquisizioni dei beni e servizi in economia del Comune di Genova a:

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

- PROMOEST CENTRO TRADUZIONI E CONGRESSI SRL (cod. benf.32967), per la fornitura del servizio di interpretariato, secondo quanto descritto nell'offerta preventivo allegata per un importo complessivo di € 1.024,80 IVA 22% inclusa – CIG ZA519F39DF;
 - CAPURRO RICEVIMENTI (cod. benf. 321), per la fornitura del servizio di catering (cocktail), secondo quanto descritto nell'offerta preventivo allegata per un importo complessivo di € 2.200,00 IVA 10% inclusa – CIG Z0D19F3A15;
- 2) di utilizzare i fondi già subimpegnati al capitolo 15030 “Progetti U.E. Interventi diversi finalizzati” – Codice Siope 1330 – PdC 1.3.2.99.999 (**Simp. 2014.6215.001**) con determinazione dirigenziale 2014/163.0.0./24 del 05/09/2014 nel modo seguente:
- € 1.024,80 IVA 22% compresa a favore della ditta PROMOEST CENTRO TRADUZIONI E CONGRESSI SRL;
 - € 2.200,00 IVA 10% a favore della ditta CAPURRO RICEVIMENTI SRL;
- 3) di stabilire che le somme sopra indicate siano liquidate con emissione di Mod. M1/Rag. relativamente alle fatture emesse da PROMOEST CENTRO TRADUZIONI E CONGRESSI SRL e da CAPURRO RICEVIMENTI SRL;
- 4) di dare atto che i contratti saranno stipulati in modalità elettronica e registrati nell'apposito software del Comune di Genova, ai fini della datazione certa e conservazione permanente;
- 5) di dare atto che le spese impegnate rientrano nell'ambito delle finalità del progetto Harmonise e risultano pertanto soggette a rendicontazione secondo le linee guida finanziarie del 7° Programma Quadro;
- 6) di demandare alla Direzione Pianificazione Strategica Smart City Innovazione d'Impresa e Statistica l'emissione dei relativi ordini e la diretta liquidazione della spesa mediante emissione di richiesta di mandato di pagamento M1/Rag. nei limiti di spesa di cui al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 54 del vigente Regolamento di Contabilità;
- 7) di dare atto che l'impegno è stato assunto ai sensi dell'art. 183 D.Lgs. 267/2000;
- 8) di dare atto che il presente provvedimento è stato redatto nel rispetto della normativa sulla tutela dei dati personali.

IL DIRETTORE
Dott.ssa G. PESCE



Spett.le

Comune di Genova

Direzione Pianificazione Strategica -
Smart City - Innovazione d'Impresa -
Statistica
Ufficio Progetti Sovranazionali

Via Garibaldi 9 - Palazzo Albini
16124 Genova

Genova, 4 maggio 2016

OGGETTO: Offerta per servizio di interpretariato simultaneo It/ En e v.v.

Offerta n. SC0168/16

LINGUE RICHIESTE: ITALIANO/ INGLESE E VV

LOCATION: Sala delle Compere a Palazzo San Giorgio

TEMPI: martedì 24 maggio - - ORARIO 9.30/ 18.30 (si prega dare gentile conferma)

IMPIANTO DI TRADUZIONE (CABINA+CUFFIETTE): Fornite dal committente

➤ **2 INTERPRETI SIMULTANEISTI**

€ 420,00 + iva p.p.

TOTALE PER 2 INTERPRETI: € 840,00 + iva 22%

CONDIZIONI DI LAVORO INTERPRETI:

L'incarico deve essere conferito per iscritto. Pregasi indicare, al momento della conferma, le lingue richieste, l'orario, il luogo di lavoro e la necessità di un eventuale briefing.

L'interprete può lavorare con una sola combinazione linguistica (Es Italiano<>Inglese) per volta.

Gli interpreti hanno una necessità assoluta di accedere a quante più informazioni possibile in anticipo, come presentazioni, materiali illustrativi, programma della conferenza.

Per l'**interpretazione simultanea**, la sala deve disporre di una cabina per ciascuna combinazione linguistica (es. italiano verso inglese e viceversa). La cabina deve essere a norma ISO 2603 nel caso di impianti fissi e a norma ISO 4043 nel caso di impianti mobili. In ogni cabina devono essere presenti almeno due interpreti. La giornata lavorativa dell'interprete simultaneista è di 7 ore. Se si prevede di superare le 7 ore deve essere convocato un terzo interprete per permettere adeguati turni di riposo. Prestazioni con un solo interprete in cabina sono ammesse solo per la durata di un'ora. La giornata di lavoro non è frazionabile. Per la registrazione della traduzione è necessario chiedere preventivamente l'autorizzazione degli interpreti. In caso di accordata autorizzazione, l'interprete si farà corrispondere il 40% in più dell'importo pattuito per la prestazione.

Piazza Piemonte, 2 – 20145 MILANO
Tel.: +39-02-43912468 / Fax: +39-02-48018575

Via G.B. D'Albertis 12/9 – 16143 GENOVA
Tel.: +39-010-5702228 / Fax: +39-010-5702110

congressi@promoest.com
traduzionimi@promoest.com

congressige@promoest.com
traduzioni@promoest.com



FederCongressi
& eventi



VALIDITÀ DELL'OFFERTA:

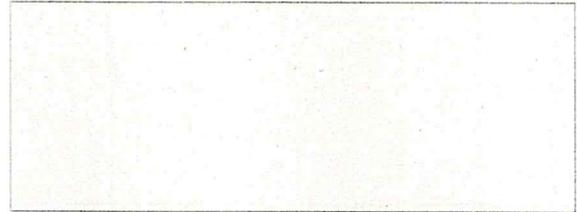
Abbiamo provveduto ad opzionare 2 interpreti professionisti fino al giorno 16 maggio 2016, data entro la quale necessiteremo di una Vs eventuale conferma.

Dopo tale data, sarà necessario verificare nuovamente la disponibilità dell'interprete e le tariffe.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO: 60 gg. d.f.f.m.

Promo-Est S.r.l.

PER ACCETTAZIONE



Piazza Piemonte, 2 – 20145 MILANO
Tel.: +39-02-43912468 / Fax: +39-02-48018575

Via G.B. D'Albertis 12/9 – 16143 GENOVA
Tel.: +39-010-5702228 / Fax: +39-010-5702110

congressi@promoest.com
traduzionimi@promoest.com

congressige@promoest.com
traduzioni@promoest.com

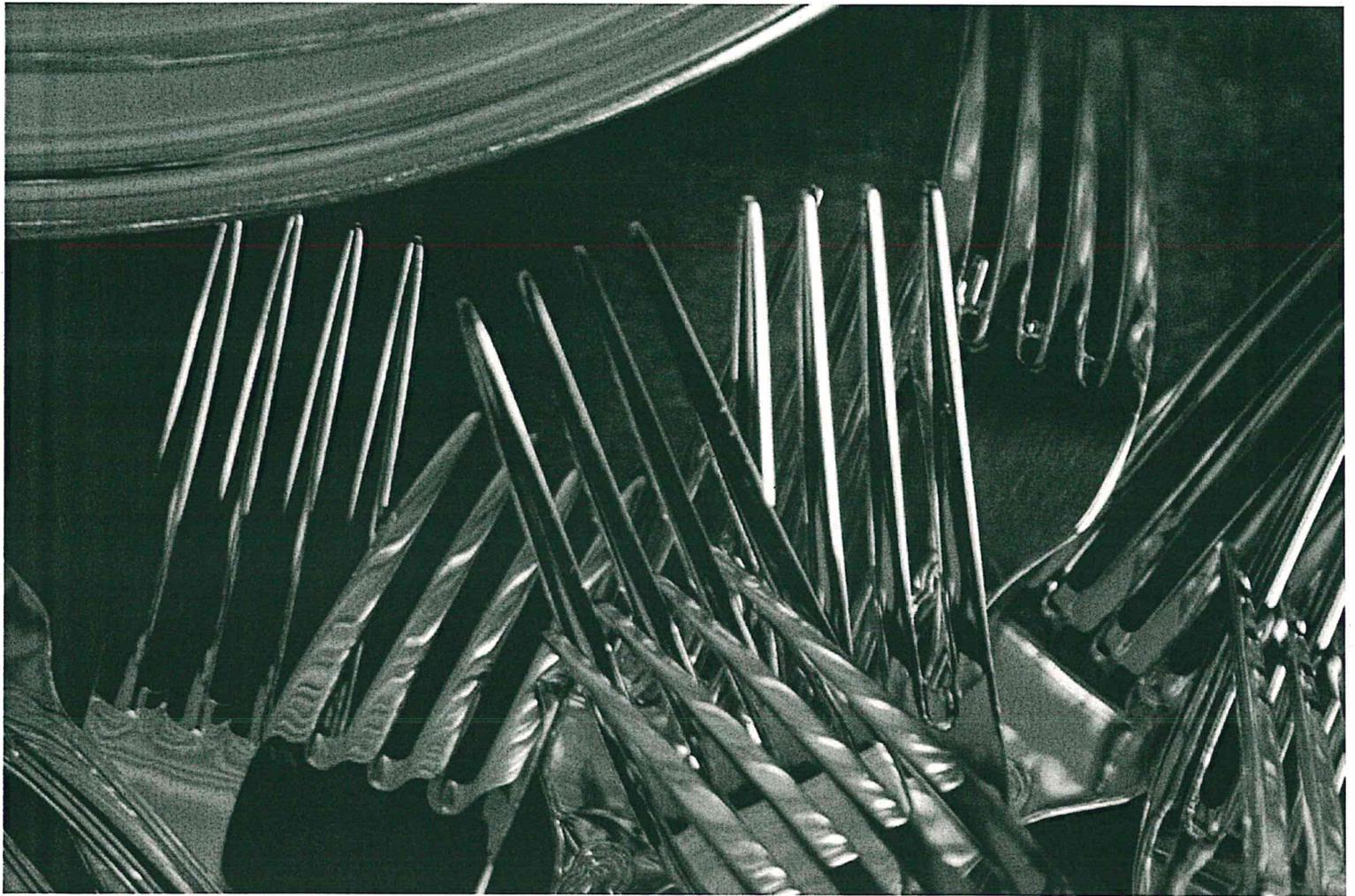


FederCongressi
& eventi

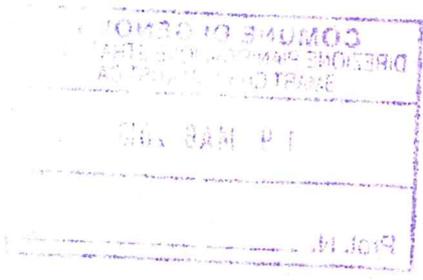


COMUNE DI GENOVA
DIREZIONE PIANIFICAZIONE STRATEGICA,
SMART CITY E STATISTICA
19 MAG 2016
Prot. N. 17480

Capurro
dal 1901 Ricevimenti
QUANDO C'È UNA STORIA



Proposta riservata a Comune di Genova



Genova, 3 maggio 2016

Spettabile

Comune di Genova
Direzione Pianificazione Strategica - Smart
City - Innovazione d'Impresa - Statistica
Ufficio Progetti Sovranazionali

Via Garibaldi 9 - Palazzo Albini 16124 Genova
della Dottssa Laura Noto

Alla cortese attenzione

<l.noto@clickutilityteam.it>

mail

Oggetto

progetto Harmonise

Giorni del Ricevimento

martedì 24 maggio

Location

Palazzo San Giorgio

Servizi ed Ospiti previsti

Coffee break , lunch a buffet, tea break e
Aperitivo per 80/100 Pax

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



I

Coffe break

Caffè Espresso e Caffè Americano

Selezione di Tea aromatizzati

Succhi d'arancia, e di pompelmo

Acqua minerale gasata e naturale

Focaccia genovese

all'olio di frantoio e alla salvia

Canestrelli mignon del Sassello

Lingue di gatto

La mescolanza

capurro
dal 1901 Ricevimenti

2

Coffe break

Caffè Espresso e Caffè Americano

Selezione di Tea e Tisane

Succhi d'arancia di ananasso e di pompelmo

Acqua minerale gasata e naturale

Focaccia genovese

alla cipolla, alla salvia, all'olio di Riviera, alle olive

Bomboloni mignon farciti

alla marmellata, alla crema

Quadrotti di crostata alla marmellata

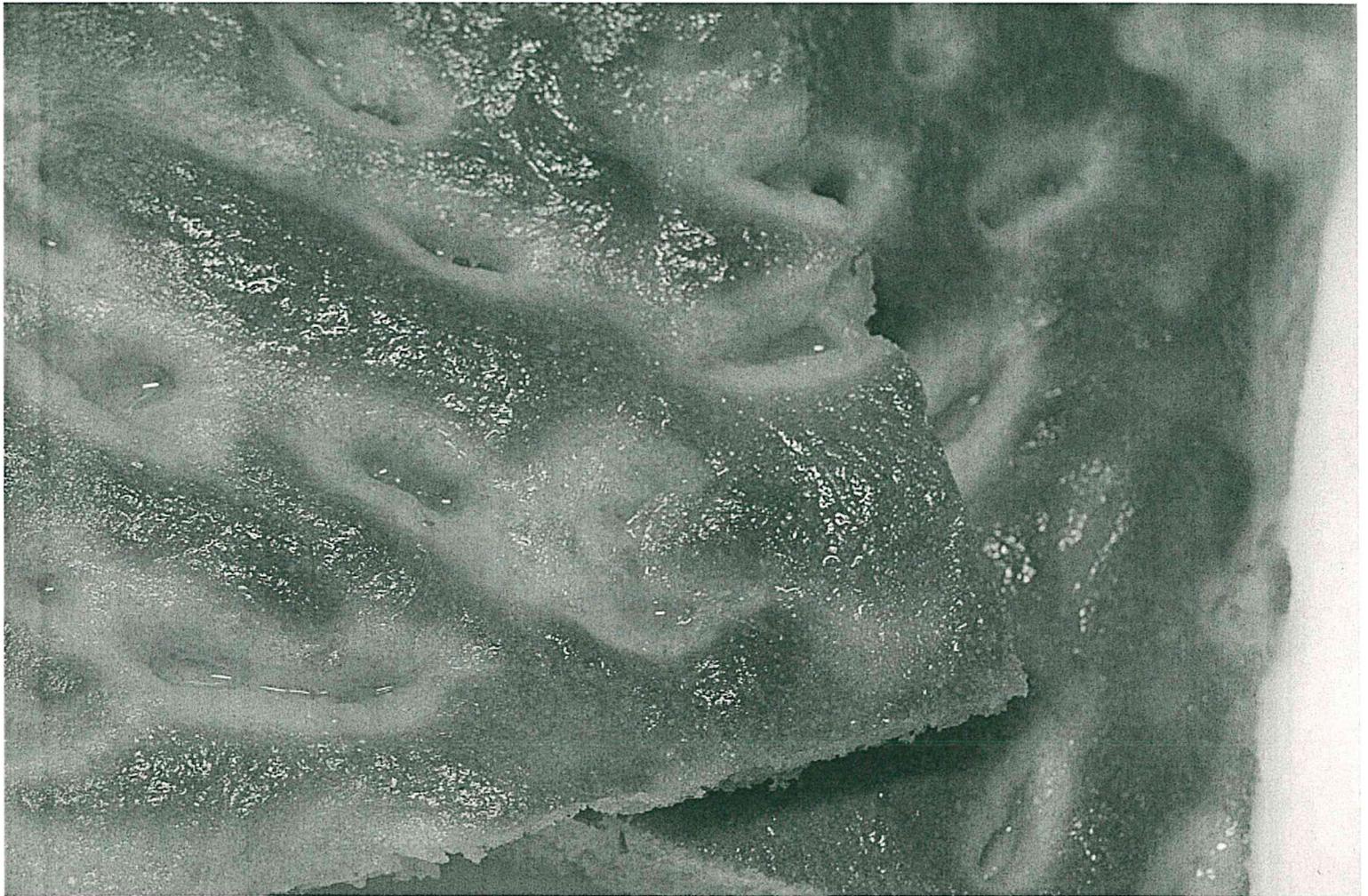
Cantuccini con gocce di cioccolato

Canestrelli mignon del Sassello

Lingue di gatto

La mescolanza

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



capurro

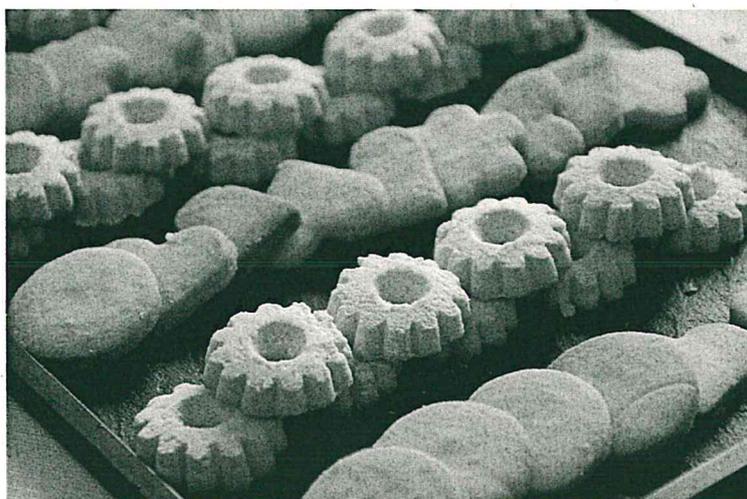
dal 1901 Ricevimenti

Prezzo a Persona IVA 10% esclusa:

Allestimento con materiali monouso BIO compostabili e servizio

- 1 Coffee break € 4,00
- 2 Coffee break € 6,00

(se con materiali tradizionali maggiorazione di € 0,50)



capurro
dal 1901 *Ricevimenti*

I suggerimenti
per i lunch a buffet

1

Buffet Light

Corone di Riso pilav

...con pomodorino fresco, capperi ed olive

...con caponata di verdure alla provenzale

...con salsa al curry

Insalata di maccheroni con melanzane, pomodorini essiccati e feta

Bresaola con valeriana, rucola e funghi

Insalata di radicchio trevigiano ed indivia belga

con pecorino toscano, uva e gherigli di noci

Cesti con fantasia di pani, focace e grissini

Torta al cioccolato con salsa di fragole allo zenzero

Selezione di vini dalle Cantine di Capurro Ricevimenti

Acqua minerale gasata e naturale

Caffè

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



capurro
dal 1901 Ricevimenti

2

Buffet Light

Lasagnette al pesto

Insalata di penne del pastificio Cocco alle verdure del momento

Insalata d'orzo con salmone marinato all'aneto

Taglieri con mozzarella fior di latte e trecce di bufala

Da abbinare con:

olio extravergine di oliva, olive taggiasche

basilico fresco, pomodorini pendolini conditi

Cesti con fantasia di pani, focacce e grissini

Fragole fresche all'arancia rossa

Cubotti di ananas al pepe rosa

Selezione di vini dalle Cantine di Capurro Ricevimenti

Acqua minerale gasata e naturale

Caffè

capurro
dal 1901 Ricevimenti



capurro
dal 1901 Ricevimenti

3

Buffet Mediterraneo

Lasagnette con zucchine in fiore, melanzane dorate,
pomodorino schiacciato e ricotta salata

Fregola sarda con cime di broccoli, gamberi e pomodorini

Insalata di polpo con le patate all'olio di frantoio

Carpaccio di vitello con lamelle di parmigiano e sedani

La Mozzarella di bufala di Marcianise

La Panzanella alla toscana

Insalata alla Nizzarda con vinaigrette

Cesti con focacce, pani e grissini in gran mostra

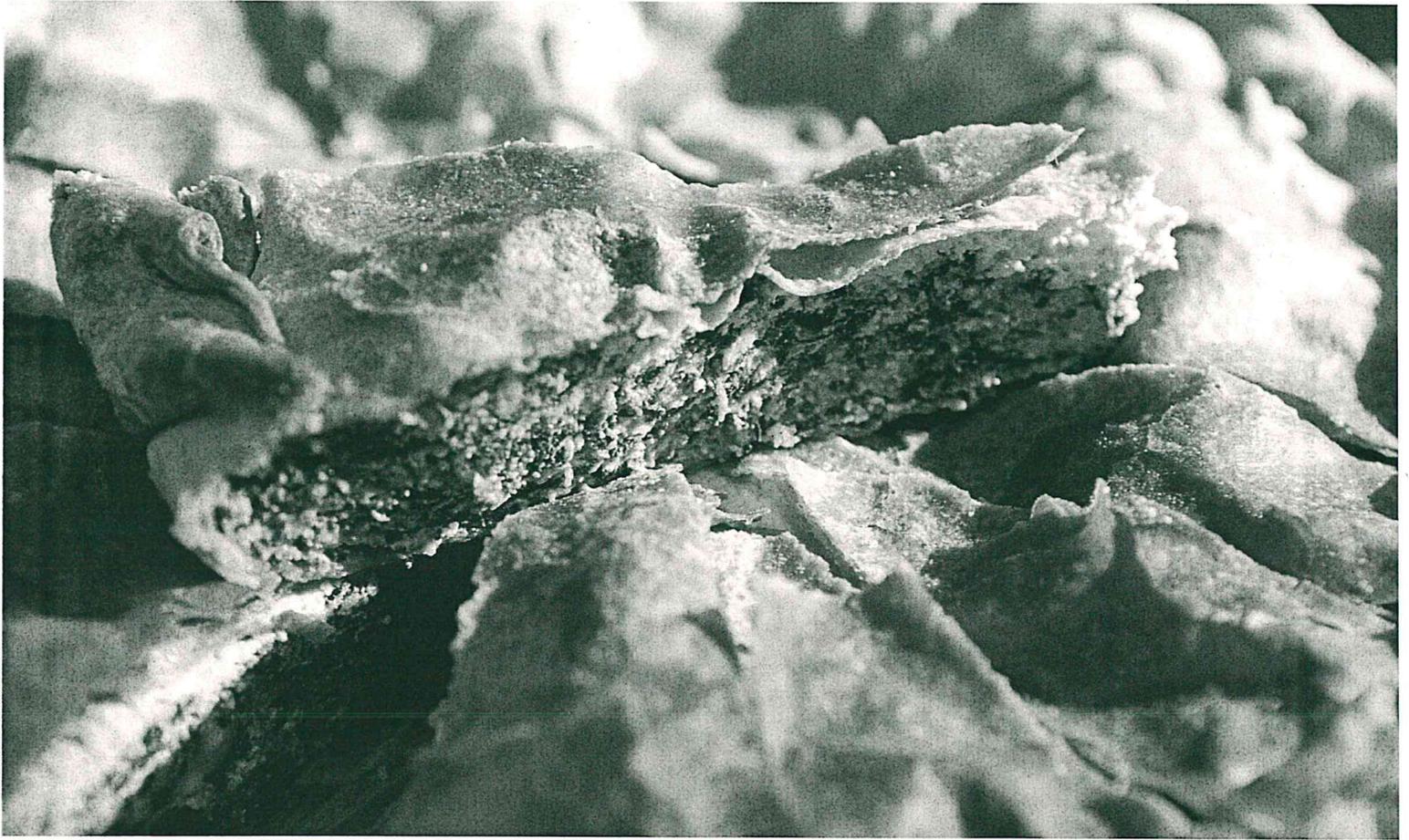
Torta al profumo di limone con salsa ai frutti di bosco

Selezione di vini dalle Cantine di Capurro Ricevimenti

Acqua minerale gasata e naturale

Moka

capurro
dal 1901 Ricevimenti



capurro
dal 1901 Ricevimenti

Prezzi a Persona IVA 10% esclusa:
Allestimento con materiali monouso-BIO compostabili

- 1 Light lunch € 18,00
- 2 Light lunch € 18,00
- 3 Buffet Mediterraneo € 20,00

(se con materiali tradizionali maggiorazione di €2,00)

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



capurro
dal 1901 Ricevimenti



1 - Una proposta di Brindisi

Aperitivi

Cocktail analcolico alla frutta

Prosecco Millesimato il Barro

Kir au Cardinal

Succhi d'arancia e di pompelmo

Acqua minerale gasata e naturale

Stuzzichini

Formaggio grana da scagiettare
con gherigli di noce e grappoli d'uva

Pan brioche farcito in fantasia

Fantasia di microtramezzini:

alla mozzarella, pomodoro e basilico

al pasticcio di tonno e lattuga

all'insalata di pollo, lattughina e salsa tartara

alla bresaola, rucola e salsa aurora

Sfogliatelle salate assortite

all'acciuga, al peperone, al cumino, al sesamo

Spiedini con

cubotti di ananasso al prosciutto di Praga

salame di Orero e formaggetta "primo sale"

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



capurro
dal 1901 Ricevimenti

3- una proposta di cocktail "ligure"

Aperitivi e Bar:

Cocktail analcolico alla frutta

Bianco amaro con scorzetta di limone

Spitz al Corochinato di Prà

Selezione di vini dalle cantine Capurro Ricevimenti

L'angolo dei ripieni e delle torte

Verdurine mignon ripiene ai sapori liguri

Torte in sfoglia:

di bietole con la prescinseua, di cipolle e di riso

Polpettone di patate e fagiolini

Cima di calibro mignon con salsa verde

La panissa strascicata

Taglieri con

salame di Orero e di S. Olcese al taglio

formaggette dolci e piccanti dalla Val d'Aveto e della Valle Scrivia

Cesti con pani agli aromi, grissini rustici e schiacciatina

L'angolo della "fugassa"

La focaccia genovese:

di cipolle, all'olio di frantoio, con le polpe, alla salvia

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



capurro
dal 1901 *Ricevimenti*

4- Un suggerimento
di cocktail rinforzato

Bar:

Aperitivo analcolico alla frutta

Prosecco Millesimato il Barro

Kir Royal

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti

Succhi d'arancia e di pompelmo

Bolle e Stille Lurisia

Appetizers a buffet:

Pane brioche farcito con salmone, nero di lombo, bresaola e caprino,
prosciutto crudo di Parma, salame di Orero, prosciutto cotto, mousse al tonno

A scelta :couvelles con: pecorino e miele, caprino e uva,
crudo e ananas, gamberi e salsa aurora, salame e formaggetta sarda,
gorgonzola sedano e noci, mousse di prosciutto, mousse di tonno ,
mousse di olive taggiasche, mousse di ceci al rosmarino

Quiche mignon a scelta: lorraine, di spinaci, con i gamberi, di zucchine e taleggio,
ai porcini, al radicchio e taleggio, alle erbe di campo, ai formaggi affumicati

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



capurro
dal 1901 Ricevimenti

Finger food in monoporzioni:

Bicchierino con cous cous e piccole verdure alla menta
Ciotoline con panzanella ed acciughe marinate al basilico
Zuppierine con crema di ceci al rosmarino
Cucchiaino con tartara di salmone agli agrumi del momento

Un primo piatto a scelta tra:

Lasagnette con zucchine e taleggio
Crespelline con tagliolini alla crema di basilico
Corone di riso pilav con salsa al curry
Lasagne al pesto con patate e fagiolini
Vellutata di ceci con riso venere
o altri a Vostro piacere

Pasticceria mignon:

Frolline alla frutta fresca e crema pasticcera, Bignoline allo zabaione,
Meringhette al cioccolato, Tartufi all'uvetta e rhum, Bignoline al cioccolato

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



capurro
dal 1901 Ricevimenti

Prezzo a Persona IVA 10% esclusa:
Allestimento con materiali tradizionali e servizio

- 1 Proposta di Brindisi € 16,00
- 2 Cocktail ligure € 20,00
- 3 Cocktail € 25,00



Condizioni generali

Le quotazioni sono ce state fatte per l'insieme degli eventi (congressuale e cena di Gala) e con validità al 31.12.2016.

Le quotazioni indicate sono da intendersi al netto dell'IVA (10%) e sono formulate sulla base dei numeri di Pax indicati per ogni proposta .

Il prezzo unitario rimarrà invariato sino ad una presenza minima del 10% inferiore a detti numeri, nell'eventualità che detta presenza sia inferiore verrà emesso un nuovo preventivo.

La conferma con il numero definitivo di Partecipanti dovrà pervenire entro 5 giorni lavorativi dalla data dell'evento e farà fede per il saldo.

Condizioni di pagamento: acconto 30% alla conferma, e saldo a 30 gg data fattura.

I nostri riferimenti bancari
CAPURRO RICEVIMENTI SRL
BANCA CARIGE
IBAN IT79 Co61 7501 4180 0000 0177 920

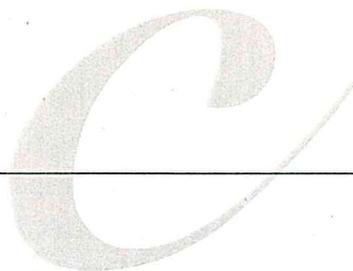
Il preventivo rimarrà valido sino a disponibilità del nostro calendario eventi.

Conferma ed accettazione

Ai fini della definizione si richiede conferma scritta con indicata esatta intestazione della fatturazione ed accettazione delle condizioni di pagamento.

Per accettazione

capurro
dal 1901 Ricevimenti



Sede Legale
Via Pratolongo, 6r • 16131 Genova
telefono 010 3773514
fax 010 3773731

info@capurroricevimenti.it
www.capurroricevimenti.it

Cap. Soc. 101,920,00 I.V.C.C.I.A.A. GE 216829 10/12/73
Tribunale di Genova 19642
Soc. 40341 fasc. 58437 R.E.C. • n 13545 del 15/2/74

Codice Fiscale 00264970062 • Partita Iva n 02531170104



foto.clarabigaretti.it