



## ★ **CONDICIONES GENERALES PEDIDOS**

### **PEDIDOS**

#### **1. Central de pedidos**

Lunes a Domingo 8AM – 8PM

W: 989146744 T: 2640430 E: [pedidos@donmario.com.pe](mailto:pedidos@donmario.com.pe)

#### **2. Tipo de pedido**

*Pedido inmediato para atención en 2 Horas – aplica solo lista inmediata*

*Pedido diferido para atención en 24 Horas*

#### **3. Forma de pedido**

*Para RECOGER en tiendas, 4 locales.*

*Para DELIVERY, Magdalena, Miraflores, San Isidro, San Borja, Surco, DELIVERY GRATIS, el resto de los distritos aplica tarifario.*

#### **4. Reservas**

*Para reservar las mesas del salón, con 36 horas de anticipación.*

### **CONSULTAS**

#### **1. Redes Sociales**

*@bagueteriaddonmario*

#### **2. Web**

*[www.donmario.com.pe](http://www.donmario.com.pe)*

### **MÉTODO DE PAGO**

#### **1. Herramientas de pago**

*POS, Transferencia Bancaria, QR, Pago Link, Efectivo*

*2. Pedidos MAYORES a 80 soles necesitan abono del 50% para confirmación*

*3. Pedidos MENORES a 80 soles NO necesitan abono del 50% para confirmación*

*4. Los precios indicados incluyen IGV.*

*5. Nuestros precios pueden variar sin previo aviso.*

*6. Pedido mínimo para DELIVERY 20 soles*



## ★ TÉRMINOS Y CONDICIONES

*Baguetería Don Mario garantiza sus productos dentro de las fechas detalladas en sus empaques. Esta garantía no cubre aquellos productos maltratados o no conservados adecuadamente por el cliente.*

### **ANULACIONES, CAMBIOS DE FECHA**

- 1. No se aceptan cambios, anulaciones o postergaciones para pedidos inmediatos.*
- 2. Para cambios de fecha de entrega de productos, el cliente deberá solicitarlo por lo menos 24 horas de anticipación.*
- 3. En caso de que el cliente anule su pedido, el cliente deberá asumir el 20% por los costos ocasionados.*
- 4. En caso de que el producto estuviera terminado, el cliente deberá asumir el 50% por los costos ocasionados.*

### **RECLAMOS**

- 1. Se debe presentar obligatoriamente el comprobante de pago.*
- 2. Si el cliente no se encontrara conforme con el producto; sólo se aceptará la devolución dentro de las 24 horas. Habiéndose utilizado sólo una porción y devolviendo el resto. De lo contrario no se aceptará el reclamo.*
- 3. El producto deberá consumirse dentro de la fecha indicada en el envase, pasado ese tiempo no habrá lugar a reclamo, por cualquier cambio en el aspecto y sabor del producto.*
- 4. El cliente deberá recoger el pedido a la hora y fecha indicada, con una tolerancia no mayor de 4 horas, si lo recogiera después de ese lapso, la Empresa no se responsabiliza por algún reclamo posterior.*
- 5. Tolerancia aproximada de 30 minutos. Rango de tiempo para la entrega. Si la movilidad llegara dentro del rango y en el lugar no hubiese quien pueda cancelarlo y recibirlo, procederemos a dejar una notificación en la que se le solicitará contactarse con nosotros a fin de recoger el pedido en nuestras instalaciones. En caso de preferir un reenvío, el cliente asumirá el costo de este, la entrega será reprogramada en un horario fijado por la empresa. Por último, de cancelar el pedido el cliente asumirá el costo del delivery.*



## ★ RECOMENDACIONES

- 1. El tamaño de los productos indicados en nuestra lista, son referenciales, aproximados, no son exactos.*
- 2. Los pesos o presentaciones se indican en el envase.*
- 3. El número de porciones que indicamos, son aproximados, ya que se trata de tamaños comerciales. (ver dibujo de cortes x tamaño) Este tamaño podrá variar de acuerdo con el criterio del cliente.*
- 4. Por ser productos perecibles se recomienda consumirlos antes de las 8 horas de su fabricación y mantenerlos refrigerados (2° a 5° C) en envase cerrado a fin de evitar que absorban olores de otros productos, congelados (-18°C) o en lugares secos según sea el caso. Una vez abiertos, utilizarlos el mismo día.*
- 5. Si solicita un producto que requiera de colores vegetales, debe tomar conocimiento de que estos pueden afectar el sabor de las cremas, lo cual puede generar rechazo a ciertas personas, por eso sugerimos tomarlo en cuenta a la hora de solicitarlo, ya que no aceptamos cambios o devoluciones por este concepto.*
- 6. En el caso de productos que lleven frutas, pasadas 24 horas estas tienden a marchitarse, lo cual ya no es responsabilidad de la empresa.*



## ★ FICHA TÉCNICA

### **BOCADITOS**

1. El pedido mínimo es de 25 unidades de cada tipo.
2. Los bocaditos en pirotines tendrán un recargo de S/.5.00 (25) unidades.
3. Los pedidos en fuente decorada tendrán un recargo de S/.12.00 (25) unidades.
4. SANDWICH, mantener refrigerados, antes de servir cubrirlos con un secador de manos bien húmedo.
5. BOCADITOS, refrigerar los que tienen crema pastelera y chantilly, los salados servirlos calientes. Tartaletas transportar con cuidado.
6. MINI PANCITO, pedido mínimo es de 25 unidades de cada tipo.
7. Bocaditos y mini pancitos por unidad, solo de vitrina.

### **SALADOS**

1. 1 kilo de pasta cocida rinde aprox para 6 porciones.
2. 1 kilo de salsa congelada rinde aprox para 6 porciones.
3. Las lasagnas de 1 kilo y 2 kilo incluyen 6 panes al ajo.
4. Las lasagnas de 1k rinden aprox para 4-6 porciones.
5. Las lasagnas de 2k rinden aprox para 6-8 porciones.
6. Los pasteles redondos chicos rinden aprox para 6 porciones.
7. Los pasteles redondos grandes rinden aprox para 8-10 porciones.
8. Los pasteles rectangulares familiares rinden aprox para 6-8 porciones.
9. Las pizzas rinden aprox para 8 porciones.
10. Calentar los productos según detalla la etiqueta.

### **CARNES Y EMBUTIDOS DE LA CASA**

1. Pedido mínimo es por paquete de 250 gr.
2. 1 kilo de carne fileteada rinde para 6-8 porciones aprox.
3. Calentar los productos empacados al vacío, sin abrir el empaque, dentro de una olla con agua durante 5 – 8 minutos, luego servir.
4. Aderezos: sal, pimienta, comino, ajo, cebolla, vinagre, especias.  
Sin preservantes.

## TORTAS

Tamaño CUADRADA 25x25x6

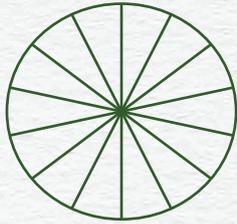
36 porciones

2cm



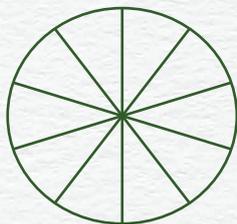
Tamaño REDONDO GRANDE Aro 30

14 porciones



Tamaño REDONDO MEDIANA Aro 24

10 porciones



Tamaño REDONDO CHICA Aro 20

8 porciones





## **NAVIDAD**

1. *Arroces, ensaladas y pures el pedido mínimo es de 500 gr.*
2. *Las vinagretas vienen por separado.*
3. *Para horneado de pavos y cerdos, con recojo y delivery:*
  1. *Cobertura: Miraflores, Magdalena del Mar, Surco, San Borja, San Isidro.*
  2. *Protocolo covid19.*
  3. *Incluye aderezo, fuente, caja, 2 litros de jugo, recojo y delivery.*
  4. *No recibiremos productos congelados.*
  5. *No recibiremos productos con aderezo.*
  6. *No recibiremos productos en tienda, solo por recojo.*
  7. *Solo recibiremos pavos y cerdos dentro de su envoltura original.*
  8. *Capacidad Limitada 60 unidades.*
  9. *Recepción desde el lunes 20 para entregas al día siguiente.*
  10. *No almacenaremos productos más de 24 horas.*
4. *Para horneado de pavos y cerdos, presencial 24 de diciembre:*
  1. *Protocolo covid19.*
  2. *No incluye fuente.*
  3. *No incluye delivery.*
  4. *Incluye aderezo, 1 litro de jugo.*
  5. *No recibiremos productos congelados.*
  6. *No recibiremos productos con aderezo.*
  7. *Solo recibiremos pavos y cerdos dentro de su envoltura original.*
  8. *Recepción el viernes 24 desde las 7am hasta agotar capacidad .*
  9. *Capacidad 60 unidades.*