

CONTRATTO DI FORNITURA SERVIZIO MENSA AZIENDALE

Tra

FoodService Italia S.r.l., con sede legale in Via della Cucina, 20 - 40100 Bologna, P.IVA 11223344556, rappresentata dal legale rappresentante pro tempore, sig. Paolo Conti, di seguito denominata "Fornitore",

e

TechnoLogica S.p.A., con sede legale in Viale della Tecnologia, 15 - 20125 Milano, P.IVA 99887766554, rappresentata dal legale rappresentante pro tempore, ing. Marta Romano, di seguito denominata "Cliente".

Il presente contratto di fornitura pasti aziendali è stipulato tra FoodService Italia S.r.l., un'azienda specializzata nella preparazione e distribuzione di pasti per mense aziendali, e TechnoLogica S.p.A., una società tecnologica con sede operativa a Milano che intende garantire ai propri dipendenti un servizio mensa di alta qualità.

FoodService Italia S.r.l. possiede una comprovata esperienza nel settore della ristorazione collettiva e dispone di certificazioni in materia di sicurezza alimentare, inclusa la conformità agli standard HACCP e ISO 22000. L'azienda opera con ingredienti freschi e selezionati, garantendo elevati standard qualitativi nella preparazione e consegna dei pasti.

TechnoLogica S.p.A. ha scelto di affidare il servizio di ristorazione aziendale a un partner affidabile e qualificato per migliorare il benessere dei propri dipendenti e garantire una soluzione flessibile ed equilibrata in termini nutrizionali. La scelta del Fornitore è avvenuta attraverso una procedura di selezione basata su parametri di qualità, affidabilità logistica e sostenibilità ambientale.

Considerato che entrambe le parti intendono regolamentare il rapporto di fornitura secondo i termini e le condizioni qui specificati, il contratto è redatto nel rispetto delle normative italiane ed europee in materia di sicurezza alimentare e contrattualistica commerciale.

Servizio di Fornitura Pasti

1. Pianificazione dei Pasti Settimanali Il Fornitore, FoodService Italia S.r.l., si impegna a fornire un servizio di ristorazione aziendale per TechnoLogica S.p.A., garantendo la preparazione e la consegna di pasti equilibrati e variati per il pranzo e la cena dal lunedì al venerdì. Il menu sarà stabilito settimanalmente in collaborazione con il Cliente e seguirà principi di bilanciamento nutrizionale, includendo opzioni vegetariane, proteiche e leggere.

Di seguito, un esempio della pianificazione standard dei pasti settimanali:

Giorno	Pranzo	Cena
Lunedì	Pasta integrale con verdure e pollo alla griglia	Vellutata di zucca e filetto di orata
Martedì	Risotto ai funghi e tacchino al forno	Insalata di quinoa e salmone alla piastra
Mercoledì	Pasta al pesto e scaloppine di vitello	Minestrone di verdure e pollo al curry
Giovedì	Lasagna vegetariana e insalata mista	Orzotto ai carciofi e trota salmonata
Venerdì	Spaghetti alle vongole e insalata di ceci	Cous cous con verdure e filetti di merluzzo

Il menù sarà aggiornato periodicamente per garantire varietà e soddisfare eventuali esigenze specifiche del Cliente e dei dipendenti.

2. Modalità di Consegna e Orari Il Fornitore garantirà la consegna giornaliera dei pasti presso la sede di TechnoLogica S.p.A., situata in Viale della Tecnologia, 15 - 20125 Milano. Il trasporto avverrà tramite veicoli refrigerati e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal Regolamento (CE) 852/2004.

Gli orari di consegna saranno i seguenti:

- **Pranzo:** consegna tra le ore 10:30 e le ore 11:30
- **Cena:** consegna tra le ore 17:30 e le ore 18:30

I pasti verranno consegnati in contenitori termosigillati per garantirne la freschezza e la qualità. Il personale di TechnoLogica S.p.A. sarà responsabile della distribuzione interna ai dipendenti. Eventuali modifiche agli orari di consegna potranno essere concordate tra le parti con un preavviso di almeno 24 ore.

Il Fornitore si impegna a monitorare e verificare costantemente la qualità del servizio, garantendo la puntualità delle consegne e la corretta conservazione degli alimenti fino al momento del consumo.

Qualità e Sicurezza Alimentare

1. Standard di Qualità e Certificazioni FoodService Italia S.r.l. si impegna a garantire che tutti i pasti forniti siano conformi agli standard di qualità e sicurezza alimentare, nel rispetto della normativa vigente. Il servizio di ristorazione seguirà le direttive stabilite dal Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari e dal Regolamento (UE) 1169/2011 sulla trasparenza delle informazioni nutrizionali e degli allergeni.

L'azienda è certificata secondo gli standard ISO 22000 per la gestione della sicurezza alimentare e segue il protocollo HACCP per la prevenzione dei rischi biologici, chimici e fisici nella preparazione e distribuzione degli alimenti. Ogni ingrediente utilizzato sarà tracciabile e sottoposto a rigidi controlli di qualità, con report periodici disponibili per il Cliente su richiesta.

2. Controlli Igienico-Sanitari e Tracciabilità Tutti gli alimenti saranno selezionati da fornitori accreditati e verificati prima dell'utilizzo in cucina. I pasti saranno preparati in ambienti controllati, con rigorose misure igieniche che comprendono:

- Controllo giornaliero della temperatura degli ingredienti e degli alimenti finiti.
- Pulizia e sanificazione delle aree di preparazione secondo un piano documentato.
- Monitoraggio costante delle scadenze per evitare sprechi e garantire la freschezza dei prodotti.
- Conformità agli standard di conservazione e trasporto, con utilizzo di mezzi refrigerati e contenitori termosigillati.

Tutti i processi saranno supervisionati da un Responsabile della Qualità, che effettuerà ispezioni periodiche per garantire il rispetto delle normative e il mantenimento degli standard qualitativi concordati.

3. Sicurezza degli Allergeni e Personalizzazione dei Pasti Per garantire la massima sicurezza ai dipendenti di TechnoLogica S.p.A., il Fornitore fornirà pasti con etichettatura chiara degli allergeni presenti, come previsto dalla normativa europea. Saranno inoltre disponibili opzioni personalizzate per esigenze alimentari specifiche, tra cui pasti senza glutine, senza lattosio e alternative per diete vegetariane o vegane. Il Cliente potrà comunicare in anticipo eventuali necessità particolari, che saranno integrate nella pianificazione settimanale del menu.

4. Gestione delle Segnalazioni e Reclami In caso di problematiche relative alla qualità del cibo o alla conformità dei pasti forniti, TechnoLogica S.p.A. avrà la possibilità di segnalare tempestivamente eventuali difformità. FoodService Italia S.r.l. si impegna a risolvere eventuali anomalie entro 24 ore dalla segnalazione e a garantire misure correttive per evitare il ripetersi di eventuali inconvenienti.

Il Cliente riceverà report periodici sulla qualità del servizio e potrà richiedere verifiche aggiuntive in qualsiasi momento, al fine di assicurare che il servizio fornito sia in linea con gli standard previsti dal contratto.

Corrispettivo e Modalità di Pagamento

1. Definizione del Corrispettivo Il prezzo concordato per la fornitura dei pasti aziendali da parte di FoodService Italia S.r.l. a TechnoLogica S.p.A. è stabilito in € 7,50 (IVA esclusa) per ciascun pasto completo fornito. Tale importo comprende il costo degli ingredienti, la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione presso la sede del Cliente.

Nel caso di richieste particolari da parte di TechnoLogica S.p.A., come pasti personalizzati per esigenze dietetiche specifiche o menù speciali per eventi aziendali, il costo sarà soggetto a una revisione e concordato di volta in volta tra le parti.

2. Modalità di Fatturazione FoodService Italia S.r.l. emetterà fattura elettronica a cadenza mensile, riepilogando il numero totale dei pasti forniti nel mese di riferimento. La fattura sarà trasmessa al Cliente entro il decimo giorno del mese successivo alla fornitura.

TechnoLogica S.p.A. si impegna a verificare l'esattezza dei dati riportati nella fattura e, in caso di eventuali discrepanze, a comunicare tempestivamente al Fornitore le necessarie correzioni entro cinque giorni dalla ricezione della stessa.

3. Termini e Modalità di Pagamento Il pagamento dovrà essere effettuato entro 30 giorni dalla data di emissione della fattura, tramite bonifico bancario sul conto corrente indicato da FoodService Italia S.r.l. Eventuali ritardi nei pagamenti superiori ai 10 giorni dalla scadenza prevista comporteranno l'applicazione di interessi di mora calcolati secondo il tasso legale vigente ai sensi del D.Lgs. 231/2002 in materia di ritardi nei pagamenti tra imprese.

In caso di mancato pagamento reiterato, FoodService Italia S.r.l. avrà il diritto di sospendere temporaneamente la fornitura dei pasti fino alla regolarizzazione dei pagamenti in sospeso, previa comunicazione scritta al Cliente con un preavviso di almeno 7 giorni.

4. Revisione del Corrispettivo Le parti convengono che il corrispettivo unitario per pasto potrà essere soggetto a revisione annuale, sulla base dell'andamento dei costi delle materie prime e della logistica. Eventuali adeguamenti saranno concordati con almeno 60 giorni di anticipo rispetto alla data di applicazione della variazione e dovranno essere formalizzati con un accordo scritto tra le parti.

TechnoLogica S.p.A. potrà richiedere la revisione delle condizioni economiche nel caso di modifiche significative nelle esigenze di fornitura, come un incremento o una riduzione rilevante del numero di pasti giornalieri richiesti.

Condizioni Generali

Il presente contratto di fornitura tra FoodService Italia S.r.l. e TechnoLogica S.p.A. è stato redatto con l'intento di stabilire un rapporto di collaborazione trasparente e duraturo, garantendo un servizio di qualità e conforme alle normative vigenti. Entrambe le parti si impegnano a rispettare i termini e le condizioni pattuite, collaborando attivamente per l'ottimizzazione del servizio e la risoluzione tempestiva di eventuali problematiche.

1. Durata e Rinnovo del Contratto La durata del presente contratto è stabilita in 24 mesi, con decorrenza dal 1° luglio 2025 fino al 30 giugno 2027. Alla scadenza, il contratto potrà essere rinnovato previo accordo scritto tra le parti, con eventuali aggiornamenti sulle condizioni economiche e operative.

2. Clausola Risolutiva In caso di inadempienza grave da parte di una delle due parti, il contratto potrà essere risolto anticipatamente previa comunicazione scritta con un preavviso di almeno 30 giorni. Costituiscono cause di risoluzione immediata:

- Il mancato rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare;
- Ritardi reiterati nelle consegne non giustificati;
- Mancato pagamento delle fatture entro il termine stabilito, salvo diversa pattuizione scritta;

- Violazioni contrattuali che compromettano il corretto svolgimento del servizio.

3. Modifiche e Comunicazioni Qualsiasi modifica al presente contratto dovrà essere formalizzata per iscritto e sottoscritta da entrambe le parti. Le comunicazioni ufficiali dovranno essere inviate via PEC o raccomandata A/R agli indirizzi indicati dalle parti contraenti.

4. Foro Competente Per qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione o dall'esecuzione del presente contratto, le parti convengono di adire il Foro di Milano, quale foro esclusivamente competente.

5. Accettazione e Firma del Contratto Il presente contratto, redatto in duplice copia, viene letto, approvato e sottoscritto da entrambe le parti, che dichiarano di aver compreso e accettato integralmente le condizioni qui riportate.

Milano, [Data di sottoscrizione]

Per FoodService Italia S.r.l.

Paolo Conti

Per TechnoLogica S.p.A.

Marta Romano