



**ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

**Regione Lombardia e Liguria**

**GIORNATA DI FORMAZIONE SU LA TUTELA CONTRATTUALE NEI CONTRATTI DI FORNITURA: ASPETTI LEGALI, RESPONSABILITÀ, CLAUSOLE VESSATORIE. IL CASO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

data: venerdì 12/02/2010

docenti: Avv. Elisa Plutino, Dr.ssa Amina Ciampella

orario: ore 9.00 – 16.30 con pausa pranzo dalle 13,00 alle 14.00

luogo: Aula scuole Centrale del Latte di Brescia spa \_ Via Lamarmora, 189

titolo: la tutela contrattuale nei contratti di fornitura: aspetti legali, responsabilità, clausole vessatorie. Il caso della ristorazione collettiva

**Programma: mattina**

- aspetti generali sui contratti
- l'interpretazione delle clausole contrattuali
- la forma dei contratti
- l'interpretazione dei contratti
- clausole vessatorie
- la responsabilità di natura contrattuali: aspetti, conseguenze e risarcimento del danno
- particolari tipologie di contratti (fornitura, subfornitura, appalto, ecc.)

**Programma: pomeriggio**

- la ristorazione in Europa
- linee di indirizzo per una ristorazione di qualità
- ristorazione come strumento di informazione ed educazione
- capitolato: requisiti ed obiettivi di qualità, di sicurezza, di salute
- norme cogenti e volontarie

Modalità di pagamento: contributo di 65 euro + IVA sono da addebitare sul seguente conto corrente a cui farà seguito la fattura.



*Servizi Integrati per l'Azienda Srl*

IBAN Optima srl: IT 88 Y 05116 54131 0000 00010 680

### **Profilo docenti:**

**avv. Plutino:** Si occupa di valutazione, redazione e revisione di modelli 231 e di consulenza in materia di responsabilità amministrativa degli enti (D.Lgs 231/2001); è altresì componente di Organismi di Vigilanza. Nell'ambito del proprio percorso professionale ha maturato esperienza specifica in materia contrattuale, in diritti d'obbligazione e in assistenza alle imprese ed in procedure arbitrali

**dr.ssa. Ciampella:** Amina Ciampella ha una lunga esperienza professionale nell'ambito della ristorazione in Italia e nei paesi in via di Sviluppo.

Ha diretto per molti anni i servizi delle città di Corsico(MI) e di Genova.

Attualmente svolge attività consulenziale per Aziende ed Enti.

E' componente di Centri di ricerca universitari per i quali presta attività scientifica e di docenza; è consulente di Fiera Genova e Slow Food per eventi ed attività legati alla Ristorazione; è presidente di sottocommissione alimentare UNI per la stesura di linea guida sulla Ristorazione fuori casa; è vicepresidente dell'Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia Liguria

**Si ringrazia:**

