

Condiciones Generales de Suministro

Nuestra empresa, especializada en la distribución de productos alimentarios italianos en España, proporciona soluciones de almacenamiento, transporte y entrega para clientes del sector Horeca y Grande Cuenta. Contamos con la certificación **IFS Logistic por el almacén de Madrid (Getafe)**, garantizando altos estándares de seguridad y calidad en toda la cadena de suministro.

En particular, en las presentes condiciones generales, establecemos previamente que:

a) Para el ejercicio de la actividad de Transitario, Negrini SL cuenta con la colaboración de transportistas debidamente inscritos en el Registro de Transportistas y Documentación ATP e ITV del vehículo y que cumplan con todos los requisitos técnicos y de calidad. Además, se asegura de verificar su autorización regular, recopilando la documentación necesaria que acredite su inscripción en el Registro, así como el cumplimiento de todos los requisitos previstos por la legislación vigente.

b) Negrini SL, para llevar a cabo su actividad, utiliza instalaciones (almacenes y oficinas) de su propiedad y dispone de un Plan de Autocontrol APPCC, verificado y aprobado por los Organismos Competentes, de acuerdo con el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29/04/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios.

Todo lo anterior considerado, las partes acuerdan lo siguiente:

1. Productos y Condiciones de Entrega

Ofrecemos productos a **temperatura ambiente, frescos y congelados**. Las entregas se realizan en los plazos acordados con el cliente: en caso de que el cliente tenga necesidades especiales en cuanto a los plazos de entrega, deberá indicarlo en el momento del pedido para acordar con el comercial una fecha garantizada de entrega.

El transporte, realizado con vehículos propios o de proveedores calificados por nosotros, se lleva a cabo en condiciones adecuadas según el tipo de producto, en términos de temperatura (mantenimiento de la **cadena de frío** cuando corresponda) e higiene del vehículo.

2. Requisitos de Recepción y Control

Es responsabilidad del cliente verificar la mercancía en el momento de la entrega. En caso de **incidencias o irregularidades** (producto dañado, errores en el pedido, temperatura incorrecta, etc.), se debe informar a la recepción del pedido, antes de firmar el albarán.

3. Condiciones de Almacenamiento

Para garantizar la calidad y seguridad del producto, el cliente debe **almacenar los productos según las temperaturas recomendadas** indicadas en el etiquetado y la documentación del pedido.

4. Devoluciones y Reclamaciones

Las devoluciones solo serán aceptadas en caso de **defectos de calidad o incumplimientos en la entrega**, y siempre dentro del plazo indicado. Se requiere una notificación por escrito con la descripción detallada del problema y evidencia fotográfica.

5. Contacto y Atención al Cliente

Para cualquier consulta, incidencia o solicitud adicional, nuestro equipo está disponible a través de los canales habituales de comunicación.