

Contratto di gestione di ristorazione aziendale

Tra la Società committente <...>, con sede in <...>, via <...>, c.f. <...>, nella persona del suo legale rappresentante <...>, qui di seguito chiamato per brevità cliente, da una parte,
e la società appaltatrice <...>, con sede in <...>, via, <...>, c.f. <...>, nella persona del suo legale rappresentante <...>, qui di seguito chiamata per brevità gestore, dall'altra parte,

si conviene e si stipula quanto segue:

Art. 1 - Oggetto del contratto

Il Gestore provvederà al funzionamento del Ristorante aziendale del Cliente sito in <...>.
Tale servizio avrà inizio il <...> e si svolgerà per tutta la durata del presente contratto.

Art. 2 - Durata del contratto

Il presente contratto è a tempo indeterminato. Esso potrà essere risolto in qualsiasi momento da ciascuna delle parti con un preavviso scritto di almeno <...> mesi da comunicarsi all'altra parte mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Art. 3 - Obblighi delle parti

3.1 Obblighi del Gestore

3.1.1. Il Gestore sarà il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato nel servizio di cui all'art. 1.

3.1.2. Il Gestore provvederà all'assunzione del personale necessario al normale funzionamento del ristorante aziendale. Esso, inoltre, si impegna all'osservanza delle leggi e dei contratti collettivi applicabili al lavoro del predetto personale.

3.1.3. Il Gestore provvederà all'approvvigionamento delle derrate alimentari ed al loro stoccaggio nei magazzini del ristorante aziendale, assumendo il rischio del loro naturale deterioramento a condizione che detti magazzini siano idonei al ricevimento ed alla conservazione delle derrate alimentari e che, in particolare sia assicurato dal Cliente il buon funzionamento delle celle frigorifere messe a disposizione.

3.2. Obblighi del Cliente

3.2.1. Il Cliente metterà a disposizione del Gestore i locali e le attrezzature necessarie al funzionamento del ristorante aziendale, garantendone la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di sicurezza e la loro completa efficienza.

Le attrezzature saranno elencate in un inventario da redigersi in contraddittorio fra le parti anteriormente alla data di inizio del servizio previsto nell'art. 1.

Rotture, guasti, e perdite del vasellame frangibile nella misura del 25% annuo e del vasellame infrangibile nella misura del 10% annuo rimarranno a carico del Cliente.

Il Cliente s'impegna, altresì, a tenere i locali e le attrezzature di cui sopra in perfetto stato di efficienza.

3.2.2. Il Cliente assicura il rinnovo delle varie attrezzature della cucina e del ristorante in funzione delle necessità.

3.2.4. Il Cliente assicurerà le forniture di acqua, gas, energia elettrica, generi vari di pulizia, riscaldamento e telefono connessi alla mensa aziendale ed ai magazzini, assumendosi direttamente l'onere.

3.2.5. Il Cliente si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti al Gestore in uno dei seguenti modi:

- entro 15 giorni dal ricevimento delle fatture mensili;

- entro 30 giorni data fattura contro Ricevuta bancaria presentata al Cliente da Banca incaricata dell'incasso;
- entro il giorno 20 di ciascun mese, a titolo di acconto sull'importo dovuto per quel mese, un ammontare pari al <...> per cento del totale fatturato dal Gestore nel mese precedente, al lordo di IVA, mentre il saldo verrà corrisposto entro la fine del mese successivo.

La scelta delle modalità di pagamento sarà definita nelle Condizioni particolari di cui infra.

Il Gestore si riserva la facoltà di sospendere il servizio di mensa con un preavviso di 8 giorni, qualora, nonostante i ripetuti solleciti di pagamento, il Cliente continui a rimanere inadempiente.

3.2.6. Gli scioperi del personale del Cliente o gli altri eventi che per qualsiasi causa possano influire sul normale funzionamento del ristorante aziendale, dovranno essere comunicati al Gestore per iscritto con almeno 48 ore di preavviso.

In mancanza, il Cliente rifonderà al gestore l'intero prezzo del pasto moltiplicato per il numero di pasti predisposti e non consumati.

3.3. Obblighi reciproci

3.3.1. I locali, le attrezzature di cucina e del ristorante, così come tutta la biancheria, dovranno essere mantenuti in perfetto stato di pulizia e conservazione e cura:

- del Gestore per quanto riguarda la cucina e le sue dipendenze, la sala ristorante e la biancheria necessaria al servizio in cucina ed in sala;
- del Cliente per quanto riguarda le immediate adiacenze del ristorante nonché la pulizia dei soffitti, muri, finestre, cappe, filtri, montacarichi, ecc. oltre alla pulizia complementare dei pavimenti con frequenza settimanale, sia nella cucina che nella sala ristorante.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature tutte sarà a carico del Cliente.

Sarà cura del Gestore segnalare immediatamente ogni guasto o difetto di funzionamento delle attrezzature, che richiedano operazioni.

3.3.2. I rifiuti e gli imballaggi saranno trasportati dal gestore all'esterno dell'area aziendale e nelle immediate vicinanze di essa, nel luogo indicato dal Cliente.

Il Cliente provvederà alla rimozione da detto luogo ed al successivo trasporto a destinazione dei rifiuti e degli imballaggi.

Le necessarie opere igieniche di disinfestazione e disinfezione del predetto materiale sia all'interno dell'area aziendale che all'esterno, saranno a carico del Cliente.

3.3.3. L'ingresso nei locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi è riservato al personale del Gestore addetto al servizio.

Avranno, inoltre, libero accesso a detti locali i funzionari del Cliente incaricati di controllare la preparazione, la quantità, la qualità e la distribuzione dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri.

3.3.4. I pasti saranno serviti ai commensali contro il ritiro di buoni-pasto numerati predisposti dal Cliente e da questi ceduti al personale ammesso al ristorante aziendale.

Per consentire al Cliente un esatto controllo dei buoni-pasto ritirati giornalmente dal Gestore, questi li terrà a disposizione del Cliente e ne redigerà una lista mensile sottoponendo il tutto al Cliente per la sua approvazione alla scadenza dell'ultimo giorno del mese.

Art. 4 - Orario ristorante e tipo di servizio

4.1. Il Ristorante aziendale rimarrà aperto tutti i giorni considerati lavorativi dal Cliente; dalle ore <...> alle ore <...> i turni si susseguiranno ad intervalli di <...> (con un intervallo tra il primo entrato e l'ultimo entrato <...> pari ad un flusso di n. <...> persone circa al minuto).

4.2. Il funzionamento del ristorante seguirà la formula self service ed il servizio di sparcchiatura sarà eseguito dai commensali stessi (o da incaricati del Cliente).

Art. 5. - Accesso al ristorante aziendale

L'accesso al ristorante aziendale è consentito per <...>.

Art. 6 - Prezzo del pasto ed altre prestazioni

6.1. Il corrispettivo dovuto al Gestore per i pasti e le altre sue prestazioni, IVA esclusa, è fissato in:

€<...>

€<...>

€<...>

6.2. Sugli anzidetti prezzi sarà applicata l'IVA indipendentemente dalle modalità di incasso mediante fattura o contante..

6.4. I prezzi concordati al paragrafo 6.1. varieranno automaticamente in funzione degli scatti in più della contingenza in ragione di €<...> per punto per quanto riguarda i pasti e €<...> per punto per quanto riguarda generi extra.

La base per la variazione automatica dei prezzi sarà costituita dai punti di contingenza noti al momento della stipulazione del presente contratto.

La variazione decorrerà dal primo giorno del trimestre in cui si sarà verificato l'aumento di contingenza. Il Gestore avrà, comunque la facoltà di rivedere con il Cliente i prezzi in occasione di rinnovi o modifiche al contratto collettivo di lavoro applicabile alla categoria o qualora, per qualsiasi altra causa, si verificano aumenti dei costi di gestione tali da non poter venir assorbiti dalla variazione automatica dei prezzi in funzione degli scatti di contingenza sopra previsti.

Qualora il Cliente non accetti i maggiori prezzi richiesti dal Gestore, questi avrà la facoltà di risolvere il presente contratto con un preavviso di trenta giorni.

A tale effetto farà fede la data di ricevimento da parte del Gestore della lettera raccomandata con ricevuta di ritorno con la quale il Cliente respingerà le richieste di aumento formulate dal Gestore stesso.

Le parti si danno reciprocamente atto che la risoluzione di cui sopra deve intendersi quale risoluzione del contratto per eccessiva onerosità, ai sensi e con gli effetti di cui all'art. 1467 del codice civile.

Pertanto, nessun danno sarà dovuto dal Gestore al Cliente o dal Cliente al Gestore per effetto della risoluzione, restando semplicemente il Cliente obbligato nei confronti del Gestore al pagamento delle fatture dallo stesso emesse sulla base del prezzo in vigore anteriormente alla richiesta di aumento del prezzo.

Art. 7 - Assicurazioni

All'atto della stipulazione del presente contratto, il ristorante aziendale verrà coperto da polizza di responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, nonché da polizza incendio, a cura e spese del Gestore.

Art. 8 - Oneri fiscali

Eventuali oneri fiscali inerenti o connessi a questo contratto, saranno a carico esclusivo del Cliente.

Art. 9 - Modifiche

Tutte le modifiche ad una o più clausole del presente contratto dovranno essere oggetto di accordo scritto.

Art. 10 - Foro competente

Il Foro di <...> è il solo competente in caso di controversie.

Letto, approvato e sottoscritto a <...>, il <...>

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 - 1342 c.c., dichiariamo di aver letto ed esaminato le clausole tutte sopra riportate ed in particolare di approvare le clausole 2. - 3.2.5. - 6.3. - 6.4. 10.

Letto, approvato e sottoscritto a <...>, il <...>

VARIAZIONE A

Condizione particolare integrativa al contratto di gestione di ristorante aziendale

Corrispettivo a carico del dipendente (Art. 6)

Il prezzo dei pasti sarà corrisposto al Gestore dai dipendenti del Cliente; l'ammontare relativo sarà, tuttavia, incassato dal Cliente a cui il Gestore conferisce esplicito mandato con rappresentanza, limitatamente agli incassi di cui sopra.

Il Cliente rilascia al Gestore ampia garanzia fidejussoria relativamente alle somme ad essa dovute dai propri dipendenti, in dipendenza del presente contratto.

VARIAZIONE B

Condizione particolare integrativa al contratto di gestione di ristorante aziendale

Corrispettivo variabile raggugliato ai costi (Art. 6)

Il corrispettivo dovuto al Gestore per ciascun pasto, IVA esclusa, sarà di €<...>, salvo variazioni in più da concordarsi di comune accordo.

Tale corrispettivo verrà calcolato come segue:

- 1) costo delle materie prima e non alimentari utilizzate, calcolato in base ai prezzi come da listino della Società appaltatrice <...>, secondo tabulato lista articoli: <...>;
- 2) costo delle spese di gestione del ristorante aziendale, documentabili a richiesta del Cliente, ivi comprese retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, accantonamento per tredicesima, quattordicesima, ferie, anzianità e relativi aggiornamenti del personale dipendente del Gestore (cuoco, addetti mensa, ispettore), come da tabulato del costo del personale e spese generali;
- 3) maggiorazione percentuale della somma dei punti 1) e 2) pari al 6%.