



Il contratto di catering

Il contratto di catering, nel quale una parte si impegna a fornire all'altra una periodica preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in cambio di un corrispettivo in denaro, rientra nelle forme contrattuali **atipiche**, cioè non espressamente regolate dal Codice Civile, che si limita a menzionarlo nella legge n. 856/86.

Per la sua particolare **natura contrattuale**, i termini legali di riferimento che ne regolano la disciplina sono quelli tipici del contratto di appalto di servizi e di somministrazione di merci. Nel caso di appalti di servizi, è obbligo dell'appaltatore provvedere all'organizzazione del servizio e al reperimento della strumentazione necessaria a fornirlo.

Applicato al catering, questo impianto normativo obbliga l'azienda ristorativa a organizzare il servizio stesso e, in particolare, a procurarsi il personale idoneo per svolgerlo.

La normativa sulla somministrazione, invece, fa riferimento, in particolare, all'art. 1557 che disciplina l'entità della prestazione in sé e di quelle accessorie (allestimento delle cucine, riordino delle sale, smaltimento dei rifiuti, ecc.).

Per quanto riguarda, invece, la **retribuzione**, la si può stabilire in due modi: o con un *forfait integrale* che comprende sia il prezzo delle spese di fornitura sia quello del pasto distribuito, oppure col *doppio forfait*, che prevede una suddivisione dei corrispettivi.

Poiché nella pratica vi sono varie modalità di prestazione del servizio, anche il contratto di catering può presentare diverse configurazioni.

Ristorazione mediante la preparazione dei pasti in loco

È utilizzato per regolare i rapporti con collettività numerose o grandi imprese. La società di catering ha l'obbligo nei confronti del committente di svolgere sia le prestazioni principali (preparazione e somministrazione dei pasti), che quelle accessorie (la pulizia dei locali, il rifornimento di generi alimentari e la loro conservazione).

Fornitura di pasti preconfezionati

È utilizzato per regolare i rapporti con le imprese di dimensioni non grandi che sono in grado di predisporre locali e strutture per il servizio mensa dei dipendenti.

Le scelte del pasto sono riservate all'azienda di catering che confeziona i cibi all'esterno della struttura e ne esegue la consegna. Gli obblighi dell'azienda si limitano, quindi, alla consegna dei pasti ed eventualmente alla pulizia dei locali.

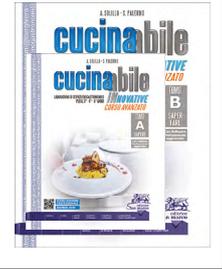
Tickets restaurant

È il contratto che regola la fornitura del servizio dietro presentazione dei buoni pasto rilasciati dalla società di catering. Il pasto può essere somministrato sia dalla società di catering, sia da un'altra azienda a essa collegata (per esempio, un'azienda ristorativa commerciale, come avviene normalmente): in quest'ultimo caso il modello contrattuale è quello del **sub-appalto**.

A. Solillo
S. Palermo
Cucinabile
Innovative
Corso Avanzato



La **natura contrattuale** del catering può assumere varie configurazioni, ma gli elementi costanti comprendono due differenti prestazioni di cui una è rappresentata da un fare (confezionamento dei pasti) e l'altra da un dare (consegna dei pasti al cliente).



**Contratto di catering
(o di fornitura di pasti preconfezionati)**

Tra:

- , con sede a , via , in persona del suo legale rappresentante pro tempore, sig. , p. IVA , d'ora in poi indicata come "Committente", da una parte; e
- , con sede a , via , in persona del suo legale rappresentante pro tempore, sig. , p. IVA , d'ora in poi indicata come "Commissionaria", dall'altra;

PREMESSO

- che la Commissionaria è una società operante nel settore della ristorazione collettiva e dispone delle necessarie autorizzazioni amministrative, dei mezzi e del personale necessari per la fornitura in maniera continuativa di pasti;
- che la Committente è un'impresa che occupa n. dipendenti ed intende usufruire dei servizi offerti dalla Commissionaria per il pranzo in azienda dei propri dipendenti. Tutto ciò premesso, tra le parti sopra indicate si conviene e si stipula quanto segue:
 1. *Premesse.*
 - 1.1. Le premesse costituiscono parte integrante del presente contratto.
 2. *Oggetto.*
 - 2.1. La Commissionaria si obbliga a fornire alla Committente pasti preconfezionati per tutti i giorni lavorativi della settimana; esclusi, quindi, il sabato e i festivi.
 - 2.2. In particolare, la Commissionaria preparerà nel proprio centro cottura i pasti da fornire alla Committente e provvederà a trasportarli nella sede di quest'ultima, tramite proprio vettore, utilizzando i contenitori gastronomici.
 - 2.3. La distribuzione dei pasti sarà a cura del personale della Committente, il quale provvederà anche alla contestuale consegna dei buoni al vettore della Commissionaria.
 - 2.4. Il pranzo comprenderà un primo ed un secondo piatto, contorno, pane e bevanda.
 - 2.5. Il menu che verrà preparato e distribuito sarà diverso per ciascun giorno della settimana lavorativa ed è quello indicato nell'allegato elenco che, controfirmato da entrambe le parti, costituisce parte integrante del presente contratto.
 3. *Accessori.*
 - 3.1. La fornitura delle posate, dei piatti e dei bicchieri e di quanto necessario al servizio del pranzo, come pure i relativi costi, sono a carico della ditta Commissionaria.
 4. *Corrispettivo.*
 - 4.1. Il prezzo di ogni pasto viene concordato in € oltre a IVA.
 - 4.2. Il prezzo di ogni bevanda potrà essere aumentato in dipendenza ed in proporzione agli aumenti di mercato.
 5. *Pagamenti.*
 - 5.1. Il corrispettivo dovrà essere versato entro giorni trenta dalla fine di ciascun mese, con decorrenza dal
 - 5.2. La Commissionaria fatturerà mensilmente alla Committente i pasti consumati sulla base di buoni consegnati da quest'ultima ai propri dipendenti.
 6. *Revisione dei prezzi.*
 - 6.1. I prezzi potranno essere rivisti, in aumento o in diminuzione, al termine di ogni semestre qualora l'indice Istat, per il periodo suddetto, attesti una variazione del costo della vita superiore al%.
 - 6.2. In tal caso, l'aggiornamento dei prezzi avverrà nella medesima percentuale indicata dall'Istat.
 7. *Durata.*
 - 7.1. Il presente contratto è di anni e si intenderà tacitamente rinnovato per uguali periodi salvo che una parte non faccia pervenire all'altra, con lettera raccomandata a.r., disdetta con preavviso di almeno mesi tre.
 - 7.2. Ciascuna parte può recedere dal contratto in qualsiasi momento, inviando lettera raccomandata a.r. almeno tre mesi prima della data in cui avrà efficacia il recesso.
 8. *Foro competente.*
 - 8.1. Per qualsiasi controversia nascente dalla esecuzione, interpretazione o risoluzione del presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di

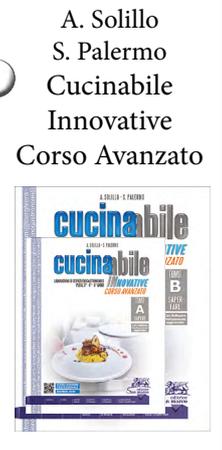
Letto, confermato e sottoscritto.

....., li

La Committente

La Commissionaria

Tratto da: Antonio Malvasi, *Contratti e responsabilità nell'attività di ristorazione*, Maggioli Editore



Contratto di catering (gestione di mensa aziendale)

Tra:

-, con sede a, via, in persona del suo legale rappresentante pro tempore, sig., p. IVA, d'ora in poi indicata come "Committente", da una parte;

e

-, con sede a, via, in persona del suo legale rappresentante pro tempore, sig., p. IVA, d'ora in poi indicata come "Commissionaria", dall'altra;

PREMESSO

- che la Commissionaria è una società operante nel settore della ristorazione collettiva e dispone delle necessarie autorizzazioni amministrative, dei mezzi e del personale necessari per la fornitura in maniera continuativa di pasti, per la loro somministrazione ai commensali e per la pulizia dei locali adibiti a mensa aziendale;
- che la Committente intende usufruire dei servizi offerti dalla Commissionaria per i propri dipendenti. Tutto ciò premesso, tra le parti sopra indicate si conviene e si stipula quanto segue:

1. **Premesse.**
 - 1.1. Le premesse costituiscono parte integrante del presente contratto.
2. **Oggetto.**
 - 2.1. La Commissionaria si obbliga a gestire la mensa aziendale della Committente.
 - 2.2. In particolare, i dipendenti della Commissionaria provvederanno a preparare i piatti nel locale cucina della mensa aziendale della Committente e, quindi, a distribuirli ai commensali.
 - 2.3. Il pranzo comprenderà un primo ed un secondo piatto, contorno, pane e bevanda.
 - 2.4. Il menu che verrà preparato e distribuito sarà diverso per ciascun giorno della settimana lavorativa ed è quello indicato nell'allegato elenco che, controfirmato da entrambe le parti, costituisce parte integrante del presente contratto.
 - 2.5. La Commissionaria si impegna ad offrire ai commensali l'opzione tra due primi e due secondi piatti e ad utilizzare prodotti di qualità media.
3. **Locale cucina ed attrezzatura.**
 - 3.1. La Committente metterà a disposizione della Commissionaria il proprio locale cucina, l'attrezzatura occorrente e la sala mensa.
 - 3.2. La Committente dichiara che il locale cucina risponde ai requisiti di legge in materia di sicurezza sul lavoro e di igiene ed è idoneo all'uso.
 - 3.3. Le manutenzioni ordinarie e straordinarie e così pure i consumi di acqua, gas ed elettricità sono a carico della ditta Committente.
4. **Accessori.**
 - 4.1. La fornitura delle posate, dei piatti e dei bicchieri e di quanto necessario al servizio del pranzo, come pure i relativi costi, sono a carico della ditta Commissionaria.
5. **Pulizia locali.**
 - 5.1. La ditta Commissionaria provvederà a pulire i locali prima e dopo il pranzo ed a mantenerli in buono stato.
 - 5.2. Le spese per i prodotti di pulizia sono a carico della Commissionaria.
6. **Responsabilità.**
 - 6.1. La Commissionaria provvederà a stipulare con primaria compagnia di assicurazione una polizza avente come massimale € contro la responsabilità civile derivante dall'esercizio dell'attività di somministrazione di cibi e bevande.
 - 6.2. Copia del contratto assicurativo dovrà essere consegnata alla committente al momento della sottoscrizione del presente contratto.
7. **Corrispettivo.**
 - 7.1. Il prezzo di ogni pasto viene concordato in € oltre a IVA.
 - 7.2. Il prezzo di ogni bevanda potrà essere aumentato in dipendenza ed in proporzione agli aumenti di mercato.
8. **Pagamenti.**
 - 8.1. Il corrispettivo dovrà essere versato entro giorni trenta dalla fine di ciascun mese, con decorrenza dal
 - 8.2. La Commissionaria fatturerà mensilmente alla Committente i pasti consumati sulla base di buoni consegnati da quest'ultima ai propri dipendenti.
 - 8.3. In ogni caso, la Committente si impegna a pagare un numero di pasti mensili non inferiore a
9. **Revisione dei prezzi.**
 - 9.1. I prezzi potranno essere rivisti, in aumento o in diminuzione, al termine di ogni semestre qualora l'indice Istat, per il periodo suddetto, attesti una variazione del costo della vita superiore al%.
 - 9.2. In tal caso, l'aggiornamento dei prezzi avverrà nella medesima percentuale indicata dall'Istat.
10. **Durata.**
 - 10.1. Il presente contratto è di anni e si intenderà tacitamente rinnovato per uguali periodi salvo che una parte non faccia pervenire all'altra, con lettera raccomandata a.r., disdetta con preavviso di almeno mesi tre.
 - 10.2. Ciascuna parte può recedere dal contratto in qualsiasi momento, inviando lettera raccomandata a.r. almeno tre mesi prima della data in cui avrà efficacia il recesso.
11. **Foro competente.**
 - 11.1. Per qualsiasi controversia nascente dalla esecuzione, interpretazione o risoluzione del presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di

Letto, confermato e sottoscritto.

....., li

La Committente

La Commissionaria

.....

.....

Tratto da: Antonio Malvasi, *Contratti e responsabilità nell'attività di ristorazione*, Maggioli Editore