

IL CONTRATTO RISTORATIVO

di Paola LOBINA

“L'articolo analizza la natura giuridica del contratto di ristorazione così come viene delineata dal Codice del consumo ed è corredato da un primo test di verifica sui contratti. La prossima settimana verranno proposti ulteriori esercizi sulla responsabilità contrattuale ed extracontrattuale attraverso l'analisi di due sentenze relative al contratto di ristorazione.”

PREMESSA

Il contratto ristorativo e gli altri contratti dell'area ristorativa quali il *banqueting*, il *catering* e il contratto di bar, sono ampiamente diffusi nella realtà commerciale. Questi contratti, importati dall'ordinamento statunitense, si sono diffusi in Europa a partire dagli anni Sessanta del Novecento.

Nell'articolo si analizzerà il contratto di ristorazione, cercando di accertarne la natura giuridica e si approfondiranno i rapporti contrattuali che sorgono a seguito della stipulazione del contratto stesso. Si affronterà il tema della responsabilità dell'imprenditore ristorativo con particolare riguardo alla tutela del cliente-consumatore, alla luce del d.lgs. 6 settembre 2005, n. 206, meglio conosciuto come *Codice del consumo*.

L'attività ristorativa è l'attività diretta alla produzione del servizio di ristorazione che consiste, come indicato dalla legge 25 agosto 1991, n. 287, art. 5, nella “som-

ministrazione di pasti e di bevande, comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume, e di latte (svolto dai ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie ed esercizi simili)”.

Il contratto di ristorazione e gli altri contratti afferenti all'area ristorativa sono nati per rispondere alle esigenze dei privati operatori economici. In linea generale per poter comprendere come possa funzionare uno schema contrattuale è necessario assumere, come affermato dagli studiosi, un punto di “vista dinamico e non statico”¹: gli operatori economici variano lo schema tipico per meglio adattarlo alle nuove esigenze e interessi che emergono nella realtà economica e nei traffici commerciali. L'autonomia privata, come è noto ammessa e ri-

conosciuta nel nostro ordinamento (art. 1322 c.c.), consente di adattare o creare nuovi schemi al fine di perseguire specifici interessi e intenti. In tali casi lo scopo pratico o la causa del contratto assume aspetti diversi in base alla ricchezza e alla variabilità dei fini perseguiti dai privati. Sorgono dunque nuovi schemi che non corrispondono ai tipi legali, ma che possiamo definire “tipi sociali” che assumono – quasi sempre negli ultimi anni – la denominazione straniera di origine (per esempio *banqueting*) e ciò “a riprova del fatto che la tipicità sociale non incontra barriere territoriali”².

Il contratto di ristorazione è un contratto giudicato meritevole di tutela nel nostro ordinamento³.



¹ F. Gazzoni, *Manuale di diritto privato*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 1992, pag. 1233.

² F. Gazzoni, *Manuale di diritto privato*, cit., pag. 1233.

³ F. Galgano, *Diritto civile e commerciale*, Cedam, Padova, 1999, vol. I, t. I, pag. 139 che precisa “Per quanto il nostro giudice debba, a rigore, esprimere il giudizio di validità sulla base del nostro ordinamento giuridico ben difficilmente egli riterrà invalido [...] un modello contrattuale ovunque riconosciuto come valido”.

IL CONTRATTO RISTORATIVO: DEFINIZIONE ED ELEMENTI ESSENZIALI

Il contratto ristorativo viene definito, sia in dottrina sia in giurisprudenza, come il contratto atipico in forza del quale una parte, detta *ristoratore*, si obbliga nei confronti di un altro soggetto, detto *cliente*, a fornire la somministrazione di pasti e bevande – generalmente nello stesso luogo ove avviene la produzione – dietro il pagamento di un corrispettivo in denaro.

Dalla definizione possiamo, in linea generale, distinguere gli elementi essenziali del contratto:

- l'accordo;
- la causa; nel contratto possiamo individuare la funzione generale di scambio tra le prestazioni: quella dell'imprenditore, che somministra cibo e bevande e quella del cliente, che paga il prezzo del servizio ma, come vedremo, è necessario individuare la specificità della causa del contratto di ristorazione;
- l'oggetto, ossia l'utilità economica e precisamente la fornitura del pasto, delle bevande e il corrispettivo.

Per quanto riguarda la forma, il contratto di ristorazione è un contratto a forma libera e non vincolata.

Il contratto di ristorazione è un contratto consensuale in quanto si perfeziona con il consenso, ossia attraverso l'accordo delle parti legittimamente manifestato non essendo necessaria la consegna della cosa per il suo perfezionamento.

In forza del contratto si produce un obbligo che può essere adempiuto in seguito. È un contratto oneroso in quanto al vantaggio di una parte corrisponde il sacrificio della controparte e viceversa; è un contratto a prestazioni corrispettive in quanto le prestazioni sono unite da un vincolo di reciprocità ossia una obbligazione è posta a fondamento dell'altra e viceversa.

L'accordo

Parti del contratto di ristorazione sono l'imprenditore ristorativo e il cliente che attraverso l'accordo – di regola manifestato tra persone presenti e nello stesso luogo – danno vita a un rapporto giuridico di tipo patrimoniale.

Il contratto è perfetto nel momento e nel luogo in cui i soggetti si sono scambiati le dichiarazioni reciproche. L'incontro delle dichiarazioni di regola si perfeziona tramite un documento, la comanda, in cui viene annotata l'ordinazione del cliente. Attualmente vengono utilizzati nuovi strumenti per la raccolta e gestione delle comande, per esempio i cosiddetti taccuini elettronici *touch screen* grazie ai quali le ordinazioni vengono inviate direttamente al reparto cucina e alla cassa.

Al contratto stipulato tra persone presenti è assimilabile il contratto stipulato per telefono. In tal caso il luogo del perfezionamento è il luogo nel quale il proponente, tramite la comunicazione telefonica, ha notizia dell'accettazione⁴. Da questo momento scattano gli obblighi reciproci tra le parti.

Nel contratto di ristorazione l'offerta può assumere la forma particolare di offerta a prelievo diretto, che si attua mediante macchine a gettoni o automatici oppure attraverso i servizi cosiddetti *self service* o *free-flow*. In entrambi i casi il contratto si conclude quando il cliente versa il prezzo e precisamente con l'introduzione del denaro richiesto nel distributore e nel pagamento del prezzo del bene prelevato⁵.

⁴ L. Bigliazzi Geri e altri, *Diritto civile*, Utet, t. II, pag. 613.

⁵ In tal senso in giurisprudenza si veda la sentenza della Corte di Cassazione, 3 dicembre 1999, n. 11568.

La causa

Nella premessa, seguendo la distinzione tra tipo legale e tipo sociale, abbiamo qualificato il contratto di ristorazione come un contratto che appartiene al tipo sociale. Il *tipo contrattuale* – come per esempio l'appalto e la vendita – è un modello di operazione economica disciplinato dalla legge. Il *tipo sociale* è un modello che si è affermato nella pratica, ma non è regolato in modo specifico dalla legge.

Parte della dottrina qualifica il contratto di ristorazione come *contratto misto* ad appalto.

Del contratto misto vengono fornite due nozioni: secondo la giurisprudenza nel contratto misto concorrono gli elementi di più negozi tipici che si fondono in un'unica causa. Secondo un'altra impostazione nell'ambito del rapporto concorrerebbero più cause. Per risolvere il problema della disciplina applicabile vengono proposti due criteri, quello dell'assorbimento in base al quale è applicabile la disciplina della figura contrattuale che risulta prevalente o quello della combinazione in base al quale a ciascun elemento verrà applicata la disciplina del tipo cui l'elemento stesso appartiene (criterio della combinazione).

Fonte: C.M. Bianca, *Il contratto*, Giuffrè Editore, Milano, 2000, pag. 480.

In quanto contratto atipico, al contratto di ristorazione si applicheranno in primo luogo le norme del *contratto in generale*, contenute nel Titolo II del Libro IV del codice civile; in secondo luogo, in quanto contratto misto, si potrà applicare la disciplina del tipo nominato con cui presenta maggiori affinità (criterio della combinazione).

Il contratto d'appalto è il contratto in base al quale una parte assume, con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio, in cambio di un corrispettivo in denaro (art. 1655 c.c.). Come può desumersi dalla definizione fornita dal legislatore, *l'organizzazione dei mezzi e materiali* da parte dell'imprenditore e *l'assunzione del rischio economico-giuridico* sono i tratti distintivi del contratto in questione.

Lo schema dell'appalto, come affermato dalla dottrina, è “assai duttile, tanto ciò è vero che caratterizza operazioni economiche diverse”⁶ quali il contratto d'opera, la vendita, la somministrazione.

La riconduzione del contratto di ristorazione al contratto di appalto, con le precisazioni che verranno fatte in seguito, ci consentirà di estendere al primo le considerazioni svolte riguardo al secondo e di effettuare le stesse distinzioni svolte per il contratto d'appalto.

È necessaria però, a questo punto, una precisazione che riguarda il procedimento di qualificazione del contratto in base alla sua causa. Come affermato da illustri studiosi, il problema della causa non si presenta in modo diverso nei contratti tipici e in quelli atipici⁷. È vero che i contratti tipici assolvono *in astratto* a una determinata funzione e pertanto si suole dire che hanno una specifica causa, ma tale funzione va poi valutata avendo riguardo all'atto stipulato in concreto. Nei contratti atipici – come il contratto di ristorazione che stiamo analizzando – si dovrà procedere nello stesso modo.

Come afferma la Corte di Cassazione, con riferimento ai contratti tipici, è pacifico “il principio secondo cui il procedimento di qualificazione del contratto consti di due fasi: ricerca e individuazione della comune volontà delle parti; inquadramento della volontà nello schema legale”⁸.

⁶ F. Gazzoni, *Manuale di diritto privato*, cit., pag. 1081.

⁷ Cfr. C.M. Bianca, *Il contratto*, cit., pag. 704 e L. Bigliazzi Geri e altri, *Diritto civile*, cit., pag. 704.

⁸ Corte di Cassazione, 2 agosto 2002, n. 11602, in Repertorio. Foro Italiano, 2002, voce “Appalto”, n. 12.



Nel nostro caso, trattandosi di un contratto atipico, spetterà all'interprete, una volta appurata la comune volontà delle parti, ricondurre l'operazione al modello legale. Tenendo presente, inoltre, che nel contratto di ristorazione si trovano elementi di diversi contratti e che, in quanto tale, può essere ulteriormente definito come contratto misto, nella seconda fase l'interprete potrà utilizzare i criteri dell'assorbimento o della combinazione come meglio sopra precisato.

Come abbiamo detto il contratto di ristorazione viene ricondotto al contratto d'appalto e precisamente *all'appalto di servizi*, intendendo per servizi le diverse operazioni che vanno dall'allestimento della tavola alla preparazione delle vivande, fino al servizio al tavolo, alla mescolta delle bevande che il ristoratore offre al cliente dietro il pagamento di un corrispettivo.

Come il contratto d'appalto, il contratto di ristorazione presenta caratteri del contratto d'opera e della vendita.

Per quanto riguarda il contratto d'opera, la diversità si ravvisa nel fatto che l'appaltatore deve essere in grado di organizzare i mezzi necessari al compimento del servizio; diventa quindi fondamentale l'elemento della organizzazione.

Nel contratto di ristorazione la dottrina afferma che non sia, invece, *sempre* necessaria l'organizzazione dei mezzi, potendosi ammettere che l'opera o il servizio siano frutto del lavoro prevalentemente proprio del soggetto. Se quindi l'opera e il servizio sono svolti mediante l'organizzazione dell'impresa, il contratto di ristorazione potrà qualificarsi come contratto d'appalto e il soggetto potrà ricondursi alla figura dell'imprenditore commerciale; se invece è prevalente il lavoro proprio dell'esecutore e dei suoi familiari, il contratto potrà qualificarsi come contratto d'opera ai sensi dell'art. 2222 c.c.

Contratto d'opera

Art. 2222 c.c.

Quando una persona si obbliga a compiere verso un corrispettivo un'opera o un servizio, con lavoro prevalentemente proprio e senza vincolo di subordinazione nei confronti del committente, si applicano le norme di questo capo, salvo che il rapporto abbia una disciplina particolare nel libro IV.

Per quanto riguarda la vendita, l'appalto si differenzia da un lato perché ha come oggetto una prestazione di fare (un'opera e un servizio), dall'altro – come indicato dalla Corte di Cassazione e avendo riguardo all'operazione concreta – bisognerà accertare se sia prevalente il lavoro dell'imprenditore rispetto alla fornitura della materia prima⁹. Ne consegue che se la prestazione dell'opera è prevalente sulla fornitura della materia il contratto si qualificherà come appalto.

Analizzando l'attività svolta dal ristoratore può dirsi che l'elemento prevalente sia la prestazione offerta dal ristoratore.

Con sicurezza si può affermare che la prestazione offerta dal ristoratore, in termini di complessità, di applicazioni di tecniche e di cognizioni gastronomiche, sia da considerare l'elemento prevalente riguardo all'offerta degli alimenti o dei semilavorati che compongono le vivande.

Fonte: A. Papa, *I contratti dell'azienda ristorativa*, Nerbini, Firenze, 2007, pag. 21.

È difficile, infine, ricondurre il contratto di ristorazione al contratto di somministrazione in base al quale il somministrante si obbliga a eseguire prestazioni periodiche o continuative di cose, contro il corrispettivo di un prezzo (art. 1559 c.c.).

⁹ Corte di Cassazione, 2 agosto 2002, n. 11602, in Repertorio. Foro Italiano, 2002, voce "Appalto", n. 12.



Nel contratto di somministrazione in primo luogo la prestazione è reiterata e ciò presuppone l'esistenza di una organizzazione imprenditoriale¹⁰; in secondo luogo la funzione del contratto consiste nel "bisogno ricorrente e continuativo della somministrazione periodica di cose"¹¹. Tale schema meglio si adatta a un contratto atipico – il *catering* – che ha come oggetto il servizio di ristorazione in treni, aerei, navi adibite a crociera.

L'oggetto

L'oggetto del contratto, come detto sopra, consiste nelle utilità economiche, nei beni, ovvero nelle attribuzioni giuridico-patrimoniali, trasferimento di diritti, al cui conseguimento è

preordinato l'atto di autonomia. In base al codice civile l'oggetto deve essere lecito, possibile, determinato o determinabile (art. 1346 c.c.).

Oggetto del contratto di ristorazione sono da un lato il cibo e le bevande, dall'altro il corrispettivo. Entrambi devono essere determinati e in particolare per quanto riguarda il cibo e le bevande dovrà essere possibile la loro identificazione sia nel tipo, sia nella qualità e nella quantità.

L'oggetto del contratto non va confuso con la prestazione che costituisce il comportamento cui è tenuto il debitore. Comportamento finalizzato al "conseguimento del risultato utile corrispondente al diritto del creditore ossia di quello che si suole definire l'oggetto della prestazione"¹².

La prestazione nel contratto ristorativo consiste nella preparazione delle vivande prodotte con alimentari caldi e freddi e nel servizio al tavolo.

L'oggetto è la fornitura di un bene di consumo di cui si acquisiscono la disponibilità e la proprietà.

Per quanto riguarda il prezzo, l'obbligo del pagamento grava sul cliente-consumatore. Se il prezzo non è determinato consegue la nullità del contratto ai sensi degli artt. 1346 e 1418, comma 2, c.c. Al contratto di ristorazione, infatti, non pare si possa applicare la disposizione integratrice stabilita nel caso in cui non sia determinato il prezzo nelle vendite commerciali¹³.

Gli obblighi imposti agli esercenti dei pubblici servizi

- Art. 180, regolamento T.U.L.P.S 6 maggio 1940, n. 635: "I pubblici esercenti debbono tenere esposte nel locale dell'esercizio, in luogo visibile al pubblico, la licenza e l'autorizzazione e la tariffa dei prezzi".
- Art. 14, comma 1, Codice del consumo: "Al fine di migliorare l'informazione del consumatore e di agevolare il raffronto dei prezzi, i prodotti offerti dai commercianti ai consumatori recano [...] l'indicazione del prezzo di vendita"¹⁴.

¹⁰ G. Cottino, *Del contratto estimatorio. Della somministrazione*, in *Commentario del codice civile*, a cura di A. Scialoja e G. Branca, Zanichelli e Società editrice del Foro italiano, Bologna-Roma, 1970, pag. 81.

¹¹ A. Papa, *I contratti dell'azienda ristorativa*, cit., pag. 21.

¹² Sulla necessità di non confondere i due concetti cfr. L. Bigliazzi Geri e altri, *Diritto civile*, cit., pag. 690.

¹³ L'art. 1474 c.c. stabilisce che "Se il contratto ha per oggetto cose che il venditore vende abitualmente e le parti non hanno determinato il prezzo, né hanno convenuto il modo di determinarlo, né esso è stabilito per atto della pubblica autorità si presume che le parti abbiano voluto riferirsi al prezzo normalmente praticato dal venditore. Se si tratta di cose aventi un prezzo di borsa o di mercato, il prezzo si desume dai listini o dalle mercuriali del luogo in cui deve essere eseguita la consegna, o da quelli della piazza più vicina".

¹⁴ Nel caso di somministrazione di cibi e bevande non si deve indicare il prezzo per unità di misura (art. 14, comma 5, lett. a, Codice del consumo).

LA FORMA

Il contratto di ristorazione è un contratto a forma libera, infatti per la sua validità non è richiesta la forma scritta. Di regola il contratto viene concluso verbalmente, ma vi sono dei casi in cui le dichiarazioni vengono manifestate attraverso una determinata condotta. In tali casi il contratto si conclude mediante comportamento concludente. Il riferimento è alla vendita *self service* in base alla quale il contratto coincide con la sua stessa esecuzione: predisposizione della merce alla vendita e prelievo di essa da parte del cliente.

LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Come abbiamo visto il contratto ristorativo può essere classificato come contratto a prestazioni corrispettive in quanto tra la prestazione di fare del ristoratore e la prestazione di dare del cliente esiste un nesso di reciprocità: le prestazioni cioè sono poste l'una a fondamento dell'altra.

Il cliente in questo rapporto assume il ruolo di “contraente debole”. È l'imprenditore “che assume l'iniziativa, che dichiara le caratteristiche sia qualitative che quantitative del bene o della prestazione, che determina il prezzo nell'ambito del rapporto dove le condizioni sono, come è stato affermato, ‘preconfezionate’”¹⁵.

“Assicurare un elevato livello di tutela dei consumatori” è il fine del d.lgs. 6 settembre 2005, n. 206, meglio noto come Codice del consumo¹⁶.

Il rapporto contrattuale che nasce dalla richiesta del servizio ristorativo è riconducibile alla normativa introdotta dal Codice del consumo: cessione di un bene di consumo assemblato e rielaborato attraverso la manipolazione degli alimenti che lo compongono e come tale deve essere conforme a ciò che il cliente ha ordinato.

Il contratto ristorativo fa sorgere un rapporto contrattuale stipulato tra un imprenditore e un consumatore avente a oggetto la vendita di un “prodotto destinato al consumatore, anche nel quadro di una prestazione di servizi [...] fornito o reso disponibile a titolo oneroso nell'ambito di un'attività commerciale (art. 3, lett. e, Codice del consumo).

Venditore e consumatore

Venditore: “qualsiasi persona fisica o giuridica pubblica o privata che, nell'esercizio della propria attività imprenditoriale o professionale, utilizza i contratti di cui al comma 1” (art. 128, comma 2, lett. b, Codice del consumo).

Consumatore: “[...] la persona fisica che agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale eventualmente svolta” (art. 3 Codice del consumo).

Se si tiene presente l'oggetto del contratto, ossia il bene specifico, questo si identifica con la preparazione culinaria che può essere ulteriormente definita come bene mobile, materiale, composito. L'oggetto del contratto è un bene di consumo prodotto dal ristoratore nell'ambito di un contratto di appalto o d'opera finalizzato alla fornitura di un bene da fabbricare o da produrre.

¹⁵ B. Tassone, *Vendita al di fuori dei locali commerciali*, in *I nuovi contratti nella prassi civile e commerciale XV: Vendita*, Utet, Torino, pag. 231.

¹⁶ Art. 1 Codice del consumo.

Bene di consumo

Ai fini del presente capo si intende per: “a) beni di consumo: qualsiasi bene mobile, anche da assemblare” (art. 128, comma 2, lett. a, Codice del consumo).

Il contratto di ristorazione, dunque, essendo finalizzato alla fornitura di beni di consumo, è ai fini del Codice del consumo equiparato al contratto di vendita. La definizione del contratto di vendita delineata nel Codice del consumo è una nozione più ampia rispetto a quella stabilita nell’art. 1470 c.c. Infatti l’art. 128 del Codice del consumo equipara al contratto di vendita tutti i contratti a titolo oneroso con i quali il produttore si impegna a procurare al consumatore la disponibilità di un bene di consumo.

Art. 128 Codice del consumo

Ambito di applicazione e definizioni

1. Il presente capo disciplina taluni aspetti dei contratti di vendita e delle garanzie concernenti i beni di consumo.

A tali fini ai contratti di vendita sono equiparati i contratti di permuta e di somministrazione nonché quelli di appalto, di opera e tutti gli altri contratti comunque finalizzati alla fornitura di beni di consumo da fabbricare o produrre.



Il ristoratore ha l’obbligo di consegnare al consumatore beni conformi a quanto stabilito dal contratto.

Il Codice del consumo non fornisce una definizione di “difetto di conformità” (art. 130 Codice del consumo), ma stabilisce delle presunzioni di conformità sulla base di determinati parametri.

L’idoneità è presunta in presenza delle seguenti circostanze:

- a) sono idonei all’uso al quale servono abitualmente beni dello stesso tipo;
- b) sono conformi alla descrizione fatta dal venditore e possiedono le qualità del bene che il venditore ha presentato al consumatore come campione o modello;
- c) presentano la qualità e le prestazioni abituali di un bene dello stesso tipo, che il consumatore può ragionevolmente aspettarsi, tenuto conto della natura del bene e, se del caso, delle dichiarazioni pubbliche sulle caratteristiche specifiche dei beni fatte al riguardo dal venditore, dal produttore o dal suo agente o rappresentante, in particolare nella pubblicità o sull’etichettatura;
- d) sono altresì idonei all’uso particolare voluto dal consumatore e che sia stato da questi portato a conoscenza del venditore al momento della conclusione del contratto e che il venditore abbia accettato anche per fatti concludenti.

Sono vizi di difformità tutti i vizi e i difetti materiali del bene accertati dal consumatore-cliente al momento dell’erogazione del servizio al tavolo, per esempio vivanda troppo cotta o bruciata o non conforme a quanto descritto, ortaggi coltivati e non freschi, cibi alterati ecc.

I rimedi posti a tutela del cliente consumatore sono ampliati; infatti, oltre alla riduzione del prezzo o alla risoluzione del contratto, il cliente può chiedere il ripristino della conformità del bene senza spesa mediante riparazione o sostituzione (art. 130 Codice del consumo).

CONCLUSIONI

Il contratto di ristorazione è un contratto ampiamente diffuso nella realtà commerciale tanto è vero che è stato definito *tipo sociale*. È un contratto che può essere ricondotto al contratto d'appalto dei servizi, intendendo per servizi le diverse operazioni che vanno dall'allestimento della tavola alla preparazione delle vivande, fino al servizio al tavolo, alla miscita delle bevande che il ristoratore offre al cliente dietro il pagamento di un corrispettivo. Abbiamo però precisato, avendo riguardo all'atto stipulato in concreto, che il contratto può essere ricondotto o al contratto d'opera nel momento in cui risulti prevalente il lavoro del ristoratore e in alcuni casi al contratto di vendita, quando la materia sia prevalente rispetto all'opera prestata. Il Codice del consumo semplifica alquanto il problema della qualificazione del contratto con l'equiparazione al contratto di vendita dei contratti di appalto, d'opera ecc., con la conseguenza che al rapporto verranno applicate le norme poste a tutela del contraente debole previste nel Codice del consumo.

TEST DI VERIFICA – PARTE PRIMA

Scelta multipla

- Il contratto con il quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un servizio verso un corrispettivo in denaro, è definito:

<input type="checkbox"/> a) agenzia	<input type="checkbox"/> c) appalto
<input type="checkbox"/> b) somministrazione	<input type="checkbox"/> d) mandato
- La vendita è:
 - a) il contratto che ha per oggetto il trasferimento della proprietà di una cosa verso il corrispettivo di un prezzo
 - b) il contratto con il quale una parte si obbliga a far godere all'altra una cosa mobile verso un determinato corrispettivo
 - c) il contratto che ha per oggetto il reciproco trasferimento della proprietà di cose da un contraente all'altro
 - d) il contratto con il quale una parte si obbliga, verso corrispettivo di un prezzo, a eseguire, a favore dell'altra, prestazioni continuative di cose
- A norma del codice civile, quando la cosa venduta non ha le qualità promesse, il compratore:
 - a) ha diritto di ottenere la risoluzione del contratto secondo le disposizioni generali sulla risoluzione per inadempimento, anche se il difetto di qualità non ecceda i limiti di tolleranza stabiliti dagli usi
 - b) ha diritto di ottenere l'accertamento della nullità del contratto, purché il difetto di qualità ecceda i limiti di tolleranza stabiliti dagli usi
 - c) ha diritto di ottenere la rescissione del contratto secondo le disposizioni generali sulla rescissione, purché il difetto di qualità ecceda i limiti di tolleranza stabiliti dagli usi
 - d) ha diritto di ottenere la risoluzione del contratto secondo le disposizioni generali sulla risoluzione per inadempimento, purché il difetto di qualità ecceda i limiti di tolleranza stabiliti dagli usi
- Nell'appalto, la materia necessaria a compiere l'opera deve essere fornita:
 - a) dall'appaltatore, ma solo se si tratta di appalto di opera di modico valore
 - b) dall'appaltatore, solo se l'opera in oggetto è prodotta abitualmente da quest'ultimo
 - c) dal committente, se non è diversamente stabilito dalla convenzione o dagli usi
 - d) dall'appaltatore, se non è diversamente stabilito dalla convenzione o dagli usi
- Il contratto con il quale una parte si obbliga, verso corrispettivo di un prezzo, a eseguire, a favore dell'altra, prestazioni periodiche o continuative di cose, è definito:

<input type="checkbox"/> a) vendita a consegne ripartite	<input type="checkbox"/> c) somministrazione
<input type="checkbox"/> b) lavoro autonomo	<input type="checkbox"/> d) appalto
- Salva una diversa volontà delle parti, il debitore che nell'adempimento dell'obbligazione si vale dell'opera di terzi, è tenuto a rispondere per i danni causati da costoro?
 - a) sì, ma solo se derivano da fatto colposo dell'ausiliare
 - b) sì, ma solo se derivano da fatto doloso dell'ausiliare
 - c) no, in nessun caso
 - d) sì, tanto nel caso in cui derivino da fatto doloso, quanto nel caso in cui derivino da fatto colposo dell'ausiliare

Domanda a risposta chiusa

Definisci il contratto di ristorazione e individua a quale schema viene ricondotto dalla dottrina e a quale schema contrattuale viene ricondotto nel Codice del consumo.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SOLUZIONI

Scelta multipla

1. c. appalto (art. 1655 c.c.)
2. a. il contratto che ha per oggetto il trasferimento della proprietà di una cosa verso il corrispettivo di un prezzo (art. 1470 c.c.)
3. d. ha diritto di ottenere la risoluzione del contratto secondo le disposizioni generali sulla risoluzione per inadempimento, purché il difetto di qualità ecceda i limiti di tolleranza stabiliti dagli usi (art. 1497 c.c.)
4. d. dall'appaltatore, se non è diversamente stabilito dalla convenzione o dagli usi (art. 1658 c.c.)
5. c. somministrazione (art. 1559 c.c.)
6. d. sì, tanto nel caso in cui derivino da fatto doloso, quanto nel caso in cui derivino da fatto colposo dell'ausiliare (art. 1228 c.c.)

Domanda a risposta chiusa

Il contratto di ristorazione è il contratto atipico in forza del quale un soggetto detto ristoratore si obbliga a somministrare cibi e bevande, di solito nello stesso luogo dove avviene la produzione, dietro il pagamento di un corrispettivo. La dottrina inquadra tale schema contrattuale nel modello del contratto di appalto e precisamente dell'appalto di servizi intendendo con il termine "servizi" le diverse operazioni che vanno dall'allestimento della tavola alla preparazione delle vivande, fino al servizio al tavolo, alla mescolta delle bevande che il ristoratore offre al cliente dietro il pagamento di un corrispettivo.

Occorre precisare però che nella realtà, e dunque avendo riguardo all'atto stipulato in concreto, è possibile qualificare il contratto di ristorazione come contratto d'opera. Mentre nell'appalto l'elemento caratteristico è l'organizzazione dei mezzi, nel contratto d'opera il servizio o l'opera può essere il frutto del lavoro prevalente del ristoratore e dei suoi familiari. Per poter inquadrare il contratto di ristorazione nel contratto di vendita sarà necessario, invece, riferirsi alla prevalenza della prestazione dell'opera rispetto all'offerta della materia.

Il Codice del consumo, al fine di accordare una maggiore tutela al cliente-consumatore, equipara il contratto di appalto al contratto di vendita.