



CONTRATO SERVICIO DE BANQUETERÍA

En Quilpué a _____ entre BANQUETERIA MACARENA ORNELLA CELLA GARRIDO EIRL, Rol 76.518.523-8, representado por MACARENA ORNELLA CELLA GARRIDO, Rut 17.266.512-8, en adelante EL PROVEEDOR y DON _____, RUT _____ en adelante EL CLIENTE (el Proveedor y el Cliente en conjunto, LAS PARTES), se establece el siguiente contrato relacionado a los servicios de banquetes a ser provistos por el Proveedor para el Cliente para el evento identificado en este Contrato (“Evento”).

EL EVENTO:

1.- EL CLIENTE contrata al PROVEEDOR para ejecutar el EVENTO en los siguientes términos:

Lugar:

Fecha de ejecución:

Hora de inicio para los invitados:

Hora de finalización para los invitados:

Cantidad de personas:

Tipo de evento:

2.- La fecha, hora y lugar del evento queda estipulados en este contrato y solo podrán modificarse por mutuo acuerdo de las partes, con al menos 48 hrs de anticipación.

EL PROVEEDOR:

3.- EL PROVEEDOR deberá servir en el transcurso del evento, todos los alimentos y bebestibles contratados por EL CLIENTE, señalados en el anexo definido luego de la degustación. Al término del servicio el proveedor se deberá entregar todos los ALIMENTOS que hayan quedado del servicio contratado. Así mismo, el proveedor se compromete a presentar todos los implementos necesarios para la óptima realización del evento, de acuerdo con lo estipulado en el anexo COTIZACION _____. El proveedor llevara de manera excepcional, bebestibles extra, para asegurar que estos no falten, siendo propiedad del proveedor cualquier excedente al término del servicio.

4.- EL PROVEEDOR deberá presentarse junto a su equipo y lo todo lo necesario para el evento, al menos una hora antes de la hora de inicio para los invitados.



5.- El evento comenzará a la hora estipulada en este contrato. En caso de que, por cualquier motivo, EL CLIENTE, quiera adelantar la hora de inicio avisándole al proveedor al momento que llegar al lugar del evento, EL PROVEEDOR estará en su pleno derecho a no realizar el evento. Dejando a disposición del cliente los alimentos y bebestibles correspondientes.

6.- EL PROVEEDOR realizará el evento durante los horarios estipulados en este contrato, quedando libre de responsabilidad si el evento se atrasa por parte del CLIENTE, no siendo obligado, el proveedor, a restituir este tiempo de atraso.

7.- EL PROVEEDOR podrá dar por terminado el evento antes de la hora de finalización estipulada en este contrato solo bajo las siguientes causales:

- A Petición del cliente.
- Corte de luz
- Corte de agua
- Catástrofes tipo terremoto, incendio, etc.
- Agresiones físicas y/o verbales de parte del cliente o algún invitado hacia cualquier persona del equipo del proveedor.
- Incumplimiento del presente contrato por parte del Cliente.

8.- EL PROVEEDOR se compromete a presentar alimentos aptos para dietas especiales (diabetes, celíacos, veganos, etc) Según lo solicite el cliente. Y se compromete a trabajar bajo su política de cero plásticos, utilizando vajilla descartable compostable, en caso de que el evento lo requiera.

9.- EL CLIENTE podrá solicitar al proveedor la presentación de resolución sanitaria, patente comercial e inicio de actividades ante SII, para verificar el correcto funcionamiento de la empresa.

10.- Es responsabilidad del PROVEEDOR presentar a su equipo correctamente uniformado, contando con garzones, metre, personal de cocina, etc. Acorde al evento y lo señalado en el anexo COTIZACION _____

EL CLIENTE:

11.- Es responsabilidad de EL CLIENTE facilitar al proveedor un lugar para trabajar, que tenga como mínimo toma de corriente y lavaplatos. Este lugar será utilizado como cocina, por lo que deberá tener buen acceso al lugar del evento. EL PROVEEDOR se compromete a entregar este lugar en las mismas condiciones que lo recibe. EL LUGAR ASIGNADO COMO COCINA SERÁ DE USO EXCLUSIVO PARA EL PROVEEDOR Y SU EQUIPO DE TRABAJO.



12.- EL CLIENTE no podrá incluir en el servicio alimentos de otro proveedor. (ENTENDIENDOSE POR “OTRO PROVEEDOR” CUALQUIER PERSONA AJENA AL EQUIPO DE LA BANQUETERIA DEL PERITO)

13.- EL CLIENTE no podrá adelantar el evento sin el aviso correspondiente estipulado en los puntos 2 y 5 de este contrato.

14.- Es responsabilidad del CLIENTE avisar al proveedor, con al menos una semana de anticipación, si existiese la necesidad de alimentos especiales.

15.- El proveedor designará una PERSONA A CARGO, para la comunicación con EL CLIENTE durante el evento. De modo que ante cualquier inquietud este sea el conducto regular.

16.- EL CLIENTE accederá a una visita técnica del lugar del evento, con al menos una semana de anticipación, en una fecha y hora que acomode a ambas partes. Si por alguna razón, no es posible realizar visita técnica, EL CLIENTE se compromete a enviar al proveedor un video de las instalaciones.

COTIZACION, FORMA DE PAGO Y CANCELACIONES.

17.- Se adjunta el anexo COTIZACION_____ donde se indica los implementos necesarios que proporcionara el proveedor, cantidad de personas, el precio por persona, valor total del evento, y forma de pago. Esta cotización fue revisada por ambas partes y aceptada por EL CLIENTE.

18.- El valor del evento está en CLP y se respetará por los días de vigencia que se estipule en la cotización.

19.- EL CLIENTE pagará a modo de reserva el 60% del total del evento, mediante transferencia electrónica, y tendrá para ello, fecha tope la indicada en la cotización.

20.- EL CLIENTE podrá sumar invitados a su evento, pudiendo confirmar la cantidad final de participantes hasta una semana antes de la fecha del evento. El nuevo saldo por personas extra se sumará al pago final.

Si el número real de asistencia al Evento es mayor al monto establecido, el Proveedor no puede garantizar la disponibilidad de la suficiente cantidad de alimentos y bebidas para todos los asistentes al Evento. Si el número real de invitados presentes es menor al monto establecido, igual se le cobrará al Cliente por el monto total de invitados que había confirmado.

21.- EL CLIENTE no podrá restar personas a su evento una vez pagada la reserva.



22.- EL CLIENTE deberá pagar el 40% pendiente, más el adicional si agrego personas, como fecha límite, el día antes del evento.

23.- EL CLIENTE podrá cancelar su evento SIN RESTITUCIÓN de la reserva. En ninguna circunstancia EL PROVEEDOR se verá obligado a devolver el importe pagado por reserva del evento, ni su equivalente en alimentos o bebestibles.

24.- En caso de cancelación del evento por fuerza mayor, antes del segundo pago. EL PROVEEDOR acepta reagendar el evento. Entiéndase por fuerza mayor: Terremoto, incendio del lugar del evento o vivienda del cliente, accidente y/u hospitalización del cliente o pariente directo. muerte del cliente o pariente directo.

25.- En caso de cancelación del evento por fuerza mayor, después del segundo pago, EL PROVEEDOR entregará al CLIENTE, todos los alimentos y bebestibles correspondientes, pero no habrá devolución del importe pagado. Entiéndase por fuerza mayor: Terremoto, incendio del lugar del evento o vivienda del cliente, accidente y/u hospitalización del cliente o pariente directo. muerte del cliente o pariente directo.

26.- El PROVEEDOR podrá cancelar el evento unilateralmente SOLO en caso de:

A.) El Cliente no respete los pagos acordados. SIN RETRIBUCION DEL PAGO DE GARANTIA EN CASO DE QUE HAYA EXISTIDO.

B.) Incendio del lugar de producción, accidente y/u hospitalización de rep. Legal (chef) o pariente directo. muerte del rep. Legal (chef) o pariente directo. CON RETRIBUCION DE LOS PAGOS QUE EXISTIESEN.

27.- Si a la fecha límite indicada para el pago de reserva, este no se encuentra efectuado, el presente contrato queda nulo.

28.- El incumplimiento de cualquier punto de este contrato faculta al PROVEEDOR de dar término al evento.

28.- El presente contrato se firma de manera digital, con firma electrónica proporcionada por Muysimple.cl. quedando una copia para cada una de las partes.

CLIENTE

Rut _____

Banquetería Macarena Ornella Cella Garrido EIRL

76. 518.523 -8