

Condiciones Generales de Contratación de Servicios de Restaurante (ES)

Condiciones Generales de Contratación de RAUSCHENBERGER CATERING & RESTAURANTS MALLORCA GmbH & Co. KG, Sucursal en España (versión de octubre de 2025) - MOTORWORLD MALLORCA

§ 1 Ámbito de aplicación

Las presentes Condiciones Generales de Contratación se aplican a todos los contratos de prestación de servicios de restauración celebrados por la mercantil RAUSCHENBERGER CATERING & RESTAURANTS MALLORCA GmbH & Co. KG, Sucursal en España, (MOTORWORLD en Mallorca) con domicilio social en Palma de Mallorca, camí Vell de Lluçamjor, número 112 CP 07007, N.I.F. n.º W0365180I, inscrita en el Registro Mercantil de Mallorca Hoja PM-102737 IRUS: 1000445379170. Folio electrónico Inscripción 1 y representada por Natascha Flamm.

Las condiciones del contratista se aplican de forma exclusiva, salvo aceptación expresa por escrito de otras condiciones. No serán de aplicación las condiciones generales del contratante o de terceros, salvo acuerdo expreso. En caso de conflicto, prevalecerán las presentes Condiciones Generales.

§ 2 Celebración del contrato, modificaciones contractuales

1. El cliente podrá aceptar las ofertas del contratista para la celebración de un contrato de reserva, dentro de los 10 días siguientes a su recepción, salvo que se establezca otro plazo distinto. La aceptación podrá realizarse por escrito o mediante medios electrónicos fehacientes que dejen constancia documental.

2. Únicamente constituyen el acuerdo íntegro entre las partes contratantes, y por tanto, son determinantes para la relación jurídica entre contratista y el contratante la reserva, incluida estas Condiciones Generales. Esta documentación recoge íntegramente todos los acuerdos entre las partes respecto del objeto del contrato, incluidos los acuerdos verbales de las partes quedan sustituidos por el contrato escrito. Cualquier modificación, adición o pacto accesorio requerirá forma escrita o electrónica fehaciente. Los empleados del contratista no podrán realizar acuerdos orales que modifiquen el contrato, salvo autorización expresa del representante legal o persona apoderada.

3. La celebración del contrato de reserva, así como las adiciones y modificaciones del acuerdo alcanzado, incluidas estas Condiciones Generales, requieren para su validez la forma escrita o electrónica. Salvo los directores generales o apoderados, los empleados del contratista no están autorizados a concertar acuerdos orales que se aparten de ello.

§ 3 Prestaciones, cambio del número de personas, menú y servicios de bufé

1. El contratista se obliga a prestar los servicios contratados en la fecha acordada. En particular, la prestación solo se debe en el momento contractualmente acordado. A solicitud del cliente, el contratista podrá ampliar la prestación de servicios con aplicación de estas Condiciones Generales y, en su caso, de las condiciones de precio y servicio acordadas por separado; sin un acuerdo expreso, el contratista no tendrá derecho a ello.
2. Cualquier modificación superior al 5 % en el número de asistentes deberá comunicarse al contratista al menos cinco días hábiles antes del inicio del evento. Dichas modificaciones requieren la conformidad por escrito del contratista. Salvo pacto en contrario, el precio acordado se incrementará en consecuencia cuando los precios se hayan convenido en función del número de personas. Para una reducción de participantes serán de aplicación las condiciones de cancelación de estas Condiciones Generales.
3. El cliente no podrá introducir a los eventos, para sí o para terceras personas, alimentos o bebidas externas, salvo autorización escrita por el contratista. En caso de autorización, podrá aplicarse una tasa compensatoria y el contratista quedará exento de toda responsabilidad sanitaria posterior.
4. El cliente podrá solicitar modificaciones en el menú hasta diez días antes del evento.
5. En caso de servicio tipo bufé, este se mantendrá durante un tiempo razonable (habitualmente tres horas), salvo circunstancias que comprometan la seguridad alimentaria. La gestión y control sanitario de los alimentos se realizará conforme al Reglamento (CE) 852/2004 y demás normativa española aplicable. En condiciones climáticas adversas, el contratista podrá acortar razonablemente el tiempo de bufé si, por riesgo de cambios microbiológicos en los alimentos ofrecidos, no es posible mantener la oferta por más tiempo. El servicio tipo bufé se dimensiona de forma que, hacia el final del tiempo del servicio, aún quede cierta selección disponible para los últimos invitados.
6. No se permite retirar alimentos no consumidos salvo acuerdo expreso. En tal caso, el contratista quedará exento de responsabilidad sobre su estado una vez entregados. Si en un caso concreto se permite contractualmente retirar alimentos, el contratista solo está obligado a entregar los alimentos sobrantes con la calidad eventualmente mermada por el tiempo de exposición y que puede que ya no sea apta para el consumo.

§ 4 Precios, pago

1. Cada oferta o presupuesto especificará expresamente si los importes incluyen o no el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) conforme a la Ley 37/1992 del IVA. En ausencia de mención expresa, se entenderá que los precios no incluyen el IVA, que se añadirá al tipo vigente en el momento de emisión de la factura.

Cuando en la oferta o presupuesto se indique un precio total estimado, el importe final podrá variar en función del uso efectivo de los servicios durante el evento o de las necesidades reales del cliente. Cualquier servicio, consumo o prestación adicional solicitado por el cliente y no incluido expresamente en la oferta o presupuesto inicial será facturado aparte, aplicándose los precios vigentes en el momento de su prestación.

2. El cliente deberá abonar los importes pactados por los servicios contratados y por los adicionales solicitados. Los pagos se realizarán en euros a la cuenta designada por el contratista. Esto rige también para servicios encargados por el cliente directamente o a través del contratista que sean prestados por terceros y adelantados por el contratista. En particular, esto rige para las reclamaciones de entidades de gestión de derechos de autor.

3. En vista de los gastos previos relacionados con el evento que deben realizarse por anticipado y de la falta de aprovechamiento alternativo de los trabajos preparatorios, podrán exigirse los siguientes anticipos a cargo del cliente:

- a. Un anticipo del 50 % de los costes totales estimados al encargar el pedido;
 - b. Un anticipo adicional del 35 % de los costes totales estimados 4 semanas antes del evento.
 - c. Salvo pacto en contrario y sin perjuicio del derecho a exigir el pago al vencimiento, los anticipos deben abonar-se en la cuenta del contratista a más tardar 14 días antes del evento.
4. Las facturas finales vencerán a los 10 días de su emisión. Los anticipos se tendrán en cuenta en la factura final. No se aplicarán descuentos por pronto pago salvo pacto expreso.
5. La compensación de créditos o retención de pagos solo será posible si la deuda está reconocida o declarada por resolución firme.

§ 5 Desistimiento, cancelación por parte del cliente

1. El desistimiento del cliente del contrato de reserva celebrado con el contratista solo es posible cuando se haya acordado expresamente en el contrato un derecho de desistimiento, exista un derecho legal de desistimiento o el contratista consienta expresamente la resolución contractual. La estipulación de un derecho de desistimiento, así como el eventual consentimiento a la resolución deberán constar por escrito.

2. Si el contratista y el cliente han acordado una fecha hasta la cual es posible desistir sin coste, el cliente podrá desistir del contrato mediante declaración escrita que deberá haber recibido el contratista hasta esa fecha, sin que se generen derechos de pago ni de indemnización a favor del contratista. El derecho de desistimiento expira si no se ejerce hasta la fecha convenida o la legalmente estipulada.

3. Si no se ha pactado un derecho de desistimiento o ya ha expirado, o no exista legalmente un derecho de desistimiento gratuito, regirá lo establecido a continuación en caso de no utilización del servicio.

4. Los costes pactados en el contrato de reserva con independencia del consumo real deberán ser abonados íntegramente por el cliente, si bien se aplicará una deducción global por gastos ahorrados y/o utilización alternativa o falta maliciosa de utilización de mano de obra y/o eventual reasignación de mesas reservadas, escalonada del siguiente modo:

a. Hasta 8 semanas antes del evento: El cliente abonará el 50 % del coste total.

b. Hasta 4 semanas antes: El cliente abonará el 65 % del coste total.

c. Hasta 1 día antes: El cliente abonará el 90 % del coste total.

d. No presentación: El cliente abonará el 100 % del coste total.

El cliente podrá acreditar gastos ahorrados o sustitución de servicios para reducir la penalización.

Las presentes reglas se aplican por analogía en cancelaciones parciales debidas a una menor cifra de participantes en el evento.

En caso de fuerza mayor debidamente acreditada, no procederán penalizaciones.

5. Para reservas en exclusiva, los costes pactados con independencia del consumo real deberán ser abonados íntegramente por el cliente, si bien se aplicará una deducción global por gastos ahorrados y/o utilización alternativa o falta maliciosa de utilización de mano de obra y/o eventual utilización alternativa de espacios del restaurante, escalonada del siguiente modo:

a. Para cancelaciones de hasta 16 semanas inclusive antes del evento: El cliente abonará el 65 % de los costes fijos.

b. Para cancelaciones de hasta 12 semanas inclusive antes del evento: El cliente abonará el 75 % de los costes fijos.

c. Para cancelación hasta 7 semanas inclusive antes del evento: El cliente abonará el 85 % de los costes fijos.

d. Para cancelación hasta 1 semana inclusive antes del evento: El cliente abonará el 95 % de los costes fijos.

e. Para cancelación con menos de 1 semana de antelación o en caso de no presentarse: El cliente abonará el 100 % de los costes fijos.

El cliente podrá acreditar gastos ahorrados o sustitución de servicios para reducir la penalización.

Las presentes reglas se aplican por analogía en cancelaciones parciales debidas a una menor cifra de participantes en el evento.

En caso de fuerza mayor debidamente acreditada, no procederán penalizaciones

§ 6 Desistimiento por parte del contratista

1. Si se ha convenido que el cliente puede desistir del contrato sin coste dentro de un determinado plazo, el contratista, por su parte, estará facultado en ese periodo a desistir del contrato cuando existan ofertas firmes de otros clientes sin reservas de desistimiento y el cliente, tras consulta del contratista con concesión de un plazo razonable, no renuncie a su derecho contractual de desistimiento.

2. Si no se realiza el anticipo (en la medida en que sea debido), el contratista podrá desistir del contrato una vez transcurrido un plazo adicional razonable.

3. Además, sin perjuicio de derechos legales de desistimiento más amplios, el contratista estará facultado a desistir del contrato previa comunicación escrita o electrónica fehaciente y reintegrando los anticipos no consumidos por gastos efectivamente realizados cuando concurren las siguientes causas:

a. Fuerza mayor y otros hechos no previsibles y no imputables al contratista que hagan imposible el cumplimiento del contrato;

b. cuando un evento se reserve de forma culposa con indicaciones engañosas o falsas o con ocultación de hechos esenciales; puede ser esencial, en particular, la identidad del cliente, su solvencia o la finalidad del evento;

c. cuando el contratista tenga motivos fundados para suponer que el evento puede poner en peligro el normal funcionamiento del negocio, la seguridad o el prestigio del contratista ante la opinión pública, sin que ello sea imputable a su ámbito de dirección u organización;

d. cuando el objetivo o motivo del evento sea ilícito.

4. El ejercicio de un derecho de desistimiento no excluye la reclamación de daños y perjuicios.

§ 7 Equipos técnicos, mobiliario y conexiones

1. Si el contratista adquiere o arrienda equipos técnicos o mobiliario para el cliente, lo hará por cuenta y riesgo de este. El cliente será responsable de su uso adecuado y de su devolución en correcto estado.
2. El uso de instalaciones eléctricas propias del cliente requerirá autorización del contratista. Los daños causados por dicho uso serán asumidos por el cliente, en la medida en que el contratista no sea responsable de ellos. El contratista podrá facturar los costes eléctricos generados por el uso de equipos adicionales
3. Las averías en equipos técnicos u otros elementos puestos a disposición por el contratista se subsanarán, en la medida de lo posible, con prontitud. No podrán retenerse ni reducirse pagos, en la medida en que el contratista no sea responsable de dichas averías.

§ 8 Material decorativo aportado

1. Los materiales decorativos aportados deberán cumplir la normativa española de protección contra incendios. El contratista podrá exigir acreditación de su cumplimiento y retirar los elementos que no la aporten. Si no se aporta dicha acreditación, el contratista estará autorizado a retirar el material ya introducido a costa del cliente. Por posibles daños, la colocación y fijación de objetos deberá coordinarse previamente con el contratista.
2. La instalación o fijación de objetos deberá coordinarse previamente con el contratista. Los materiales deberán retirarse tras la finalización del evento, pudiendo el contratista hacerlo a costa del cliente en caso de incumplimiento.

§ 9 Responsabilidad

1. El contratista responderá por daños derivados de dolo o negligencia grave, así como por daños personales. No podrá limitarse la responsabilidad en perjuicio de consumidores.
2. Si durante la prestación del servicio se produjera alguna incidencia o defecto, el contratista, tan pronto como tenga conocimiento de ello o reciba notificación inmediata del cliente, adoptará las medidas necesarias para subsanarlo en el menor plazo posible. El cliente, por su parte, colaborará de forma razonable en la resolución de la incidencia y en la prevención o mitigación de posibles daños. Asimismo, deberá advertir al contratista, con la mayor antelación

posible, de cualquier circunstancia que pudiera ocasionar un perjuicio relevante o un daño de especial gravedad.

§ 10 Disposiciones finales

1. El lugar de cumplimiento y de pago será el domicilio del contratista.
2. Este contrato se regirá por la legislación española. En caso de controversia, si el cliente es empresario, serán competentes los Juzgados del domicilio del contratista; si es consumidor, los de su domicilio.
3. Si alguna cláusula resultara nula o inaplicable, las restantes conservarán su validez. Las partes se comprometen a sustituir la disposición afectada por otra válida que se aproxime a su finalidad económica.
4. Si alguna disposición del contrato o de estas Condiciones Generales fuera o deviniera inválida o nula, o contuviera lagunas, ello no afectará a la validez de las restantes. En la medida en que el contrato o estas Condiciones Generales contengan lagunas, se considerarán convenidas aquellas disposiciones válidas que las partes habrían acordado, según los objetivos económicos del contrato y la finalidad de estas Condiciones, si hubieran conocido tal laguna.

§ 11 Protección de datos personales

Los datos personales facilitados por el cliente serán tratados conforme al Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) y a la Ley Orgánica 3/2018 (LOPDGDD), con la finalidad de gestionar la relación contractual. El responsable del tratamiento es RAUSCHENBERGER CATERING & RESTAURANTS MALLORCA GmbH & Co. KG, Sucursal en España. El cliente podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación y oposición en la dirección camí Vell de Lluçamjor, número 112 CP 07007.