

USŁUGA CATERINGOWA

§1

1. Azg sp. z o.o. (zwana dalej Wykonawcą) realizuje usługę cateringową na rzecz zamawiającego, który taką usługę wybrał i ją opłacił.
2. Zamawiający wybierając i opłacając usługę cateringową potwierdza, że znane są mu warunki jej realizacji.
3. Zamawiający nie może wybrać samej usługi cateringowej bez zamówienia ze sklepu „Alkohole za Grosze” asortymentu dostępnego na stronie internetowej sklepu.
4. Usługa cateringowa realizowana jest do konkretnego zamówienia uwzględniającego wybrane przez Zamawiającego towary handlowe dostępne na stronie sklepu Alkohole za Grosze.
5. Rezygnacja z wykonania usługi może nastąpić przez każdą ze **Stron**, w każdym czasie, z zachowaniem tygodniowego okresu wypowiedzenia.
6. Rezygnacja po tym terminie obliguje **Zamawiającego** do zapłaty 100 % wartości zamówionej usługi wg par. 4 ust. 2.
7. **Zamawiający** uprawniony jest do rezygnacji z usługi bez zachowania okresu wypowiedzenia w sytuacji, w której **Wykonawca** naruszy obowiązki wyrażone w regulaminie w stopniu oczywistym, w tym zwłaszcza nie realizuje Usługi w sposób odpowiadający obowiązkowi wyrażonemu w regulaminie.
8. Rezygnacja z usługi wymaga formy pisemnej i doręczenia stosownego oświadczenia drugiej **Stronie**

§2

1. **Wykonawca** oświadcza, że posiada wiedzę, doświadczenie, zaplecze finansowe i techniczne niezbędne do realizacji usługi oraz w tym zakresie posiada wszelkie niezbędne wymagane prawem zgody, zezwolenia, koncesje, w szczególności koncesję na sprzedaż NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH NA **Imprezy, UROCZYSTOŚCI**
2. **Wykonawca** oświadcza, że posiada odpowiednie uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do wykonania usługi cateringowej.
3. **Wykonawca** odpowiada za działania i zaniechania personelu skierowanego do wykonania Usługi jak za działania i zaniechania własne.
4. W trakcie wykonywania Usługi **Zamawiający** zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzania jakości usługi świadczonej przez **Wykonawcę**, jak również jakości pracy personelu **Wykonawcy**.
5. **Wykonawca** nie może powierzyć wykonania usługi innemu podmiotowi, bez zgody **Zamawiającego**.
6. W przypadku naruszenia postanowień ust. 5, **Zamawiający** może zrezygnować z usługi ze skutkiem natychmiastowym.

§3

1. **Wykonawca** zobowiązany jest do należytego wykonywania usługi, zgodnie ze złożonym zamówieniem.
2. Usługa cateringowa może być realizowana w różnych wariantach, wybieranych podczas składania zamówienia na stronie internetowej.
3. Minimalne zamówienie na usługę cateringową może być ograniczone do dostarczenia na Imprezę określonej w zamówieniu ilości alkoholu.
4. Zamówienie uznane jest za złożone z chwilą zakończenia procesu jego składania

z obowiązkiem zapłaty i wygenerowania innych dokumentów sprzedażowych pod adresem Wykonawcy www.alkoholezagrosze.pl

5. Zapłata za dostarczone towary cateringowe może nastąpić z chwilą dostawy cateringu na Imprezę LUB PRZELEWEM NA KONTO.

§4

1. Termin realizacji zamówienia zależy od wybranego wariantu asortymentu.
2. W wypadku zamawiania cateringu w wersji wymagającej poczynienia dodatkowych zakupów **Zamawiający**, najpóźniej na 7 dni przed planowanym terminem **Imprezy**, jest zobowiązany do poinformowania **Wykonawcy** o ewentualnych zmianach warunków zamawianych Usług, w tym wskazania liczby osób oraz wariantu ewentualnego menu. Brak wskazania oznacza obowiązywanie zamówienia z załącznika do umowy, generowanego w trakcie składania zamówienia.
3. W przypadku, w którym zamówienie złożone przez **Zamawiającego** obejmować będzie liczbę osób mniejszą aniżeli wskazana w ust. 2 powyżej, lub mniejszą ilość zamówionych towarów, **Wykonawca** może odmówić świadczenia Usług w całości lub w części, o czym poinformuje on **Zamawiającego** niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 6 godzin od daty otrzymania finalnego zlecenia świadczenia Usług.
4. Wszystkie dane dotyczące wariantu cateringu, liczby osób lub rzeczy oraz warunki świadczenia usługi wraz z ceną są generowane na etapie składania zamówienia. Odstępstwa nie przewidziane na stronie internetowej, mogą być uzgadniane indywidualnie.

§5

1. Z tytułu prawidłowego wykonania usługi w ramach Imprezy, **Zamawiający** zapłaci **Wykonawcy** wynagrodzenie wygenerowane w trakcie składania zamówienia.
2. Warunki płatności zamówień indywidualnych będą uzgadniane indywidualnie, przy czym w wypadku cateringu żywnościowego wynagrodzenie obliczane jest jako iloczyn liczby osób, oraz uzgodnionej lub wygenerowanej ceny.
3. **Wykonawca** uprawniony jest do wystawienia faktur VAT i jej dostarczenia Zamawiającemu w dniu Imprezy lub maksymalnie 7 dni po wykonanej usłudze
4. Jeżeli nie wybrano formy zapłaty przy składaniu zamówienia **Zamawiający** zobowiązuje się do zapłaty faktury najpóźniej w dniu dostawy.

§6

1. **Wykonawca** gwarantuje, że Usługi świadczone będą na najwyższym poziomie, w zależności od wybranego wariantu cateringu, w tym m.in.:
 - a) dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, produkty przetworzone takie jak kawa, herbata itp. będą posiadały datę przydatności do spożycia zgodną z datą producenta; potrawy gotowane winny być przyrządzone w czasie odpowiednim dla zachowania norm sanitarnych, itp.;
 - b) dania gorące będą mogły być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemaach – temperatura dań podawanych na ciepło nie będzie niższa niż: 70 °C – zupy, oraz 60 °C – drugie dania;
 - c) dania zimne, desery oraz ciasta będą mogły być podawane na ceramicznych półmiskach, porcelanowych lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych, porcelanowych lub szklanych misach;

- d) do zimnych napojów oraz wody zapewnione mogą być szklanki, do wina – szklane kieliszki, do piwa – szklane kufle, do wódki szklane kieliszki itd.;
- e) wszystkie serwowane dania ciepłe i zimne będą opisane;
- 2. W zależności od potrzeb i rodzaju wybranego wariantu cateringu **Zamawiający** udostępni **Wykonawcy** pomieszczenia socjalne dla osób świadczących Usługi w dniu Imprezy.
- 3. **Wykonawca** zobowiązany jest w szczególności do:
 - a) przestrzegania zasad higieny oraz warunków produkcji i obrotu żywnością, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz.914 z późn.zm.) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy, a także zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 853/2004/WE z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych;
 - b) usuwania oraz utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem Usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;

§7

- 1. Osobami odpowiedzialnymi za nadzór nad realizacją usługi są:
 - a) ze **Strony Zamawiającego** jest Zamawiający
 - b) ze **Strony Wykonawcy**:
 - ☐ Rogalski Grzegorz lub Arkadiusz Piecyk
 - ☐ 602293600 lub 604997773
- 2. **Strony** zgodnie ustalają, że osoby wymienione w ust. 1 mogą podejmować wszelkie czynności i podejmować wiążące decyzje związane z realizacją, w tym upoważnione są do pisemnego potwierdzania prawidłowości realizacji usługi.
- 3. Zmiana osób, o których mowa w ust. 1 wymaga poinformowania w wiadomości e-mail lub w innej formie pisemnej drugiej **Strony** o powstałej zmianie.

§8

Wykonawca jak i Zamawiający nie ponoszą odpowiedzialności, jeżeli Wykonawca lub Zamawiający nie wykonała swoich obowiązków albo wykonała je nienależycie wskutek okoliczności niezależnych od niego, tj. okoliczności, o których nie wiedziała i nie mogła ich przewidzieć lub którym nie mogła zapobiec, pomimo dołożenia najwyższej staranności, w szczególności z uwagi na zmianę przepisów krajowych lub zagranicznych, wydanie lub niewydanie stosownych decyzji przez organy administracji publicznej w kraju lub za granicą, klęski żywiołowe, wojny, zamieszki, blokady dróg, strajki.

§9

[Klauzula salwatoryjna]

Jeżeli postanowienia regulaminu w zakresie usługi cateringowej są albo staną się nieważne albo nieskuteczne, lub regulamin w tym zakresie zawierać będzie lukę, nie narusza to ważności i skuteczności pozostałych postanowień regulaminu w zakresie usługi cateringowej. Zamiast nieważnych albo nieskutecznych postanowień lub jako wypełnienie luki obowiązywać będzie odpowiednia regulacja, która – jeżeli tylko będzie to prawnie dopuszczalne – w sposób możliwie bliski odpowiadać będzie temu, co wynika z regulaminu, lub indywidualnych ustaleń między

Zamawiającym a Wykonawcą, albo temu, co by ustaliły, gdyby zawarły takie postanowienie, pod warunkiem, że jeżeli całość bez nieważnych albo nieskutecznych postanowień zachowuje rozsądną treść.

§10

1. Zarówno Wykonawca jak i Zamawiający zobowiązują się wykorzystywać wszelkie informacje, uzyskane w trakcie realizacji umowy usługi, wyłącznie w celu należytego wykonywania obowiązków i nie przekazywać tych informacji żadnym osobom z wyjątkiem tych, z którymi współdziała w celu realizacji obowiązków wynikających z przepisów prawa i wykonania konkretnej usługi cateringowej.
2. Strony mają obowiązek zachowania poufności także po zakończeniu umowy świadczenia usługi.

§

1. Zmiany uregulowań dotyczących wykonania usługi cateringowej wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W zakresie nieuregulowanym regulaminem w części świadczenia przez AzG Sp.z o.o. usługi cateringowej mają zastosowanie postanowienia Kodeksu cywilnego oraz innych aktów prawa polskiego o charakterze powszechnie obowiązującym.
3. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji usługi będą rozstrzygane przez Wykonawcę i Zamawiającego w sposób polubowny. W przypadku sporu sądowego, Wykonawca i Zamawiający poddadzą go pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby **Wykonawcy**.

