

REGULAMINY

1. REGULAMIN

korzystania ze strony internetowej

1. Dokładamy wszelkich starań aby nasza strona zawierała możliwie dużą ilość wyczerpujących informacji. Specyfika naszej działalności powoduje niekiedy czasową niedostępność niektórych produktów i usług. Zachęcamy zatem do kontaktu osobistego, telefonicznego lub poprzez nasz serwis internetowy, chętnie udzielimy wyczerpujących i w pełni aktualnych informacji.
Podane w niektórych pozycjach ceny nie mają ostatecznego charakteru. Cena końcowa jest składową wielu elementów i dostosowujemy ją indywidualnie do każdego zadania i klienta. Często wartość sumaryczna usług jest niższa od sumy jej poszczególnych składowych.
2. Informacje zawarte na stronie nie stanowią oferty w rozumieniu prawa handlowego i nie mogą być przedmiotem potencjalnych roszczeń.

2. REGULAMIN

wypożyczalni sprzętu cateringowego i świadczenia usług dodatkowych.

3. Obowiązki Wypożyczającego.
 - 3.1. Wypożyczający jest zobowiązany do wydania sprzętu loco magazyn, dostarczenia Najemcy sprzętu do wskazanego miejsca lub dostarczenia i montażu sprzętu w zależności od ustaleń stron, w ilości, asortymencie i parametrach określonych w zamówieniu oraz planie wypożyczenia - w terminie i na okres od 1 do 3 dni, chyba że przewidziano inne warunki. Nie zwrócenie sprzętu przez Najemcę w umówionym terminie jest traktowane jako przedłużenie umowy najmu, co skutkuje naliczeniem stosownej opłaty. Przez pojęcie planu wypożyczenia rozumie się przedstawienie Wypożyczającemu (Najemcy) list sprzętu lub rysunku określającego sposób ustawienia, oraz ewentualnie łączenia sprzętu w danym terenie, wykonanego przez Najemcę i zaakceptowanego przez Wypożyczającego, umowy na wykonanie zlecenia, bądź protokołu zdawczo-odbiorczego sprzętu.
 - 3.2. Wypożyczający wykonuje umowę główną zawartą z najemcą tylko i wyłącznie we własnym imieniu i nie odpowiada za działania podmiotów trzecich wykonujących zlecenia Najemcy.
 - 3.3. Wypożyczający zobowiązuje się do wykonania zlecenia zgodnie z jak najlepszą swoją wiedzą fachową oraz techniczną.
 - 3.4. Wypożyczający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy głównej w przypadku stwierdzenia ekstremalnych warunków atmosferycznych, przy których nie jest możliwa normalna eksploatacja lekkich/ciężkich konstrukcji zadaszonych, braku możliwości swobodnego dojazdu do miejsca montażu, nie przygotowania miejsca montażu lub braku dostępu do danego obiektu.

4. Obowiązki Najemcy.

4.1. W celu umożliwienia Wypożyczającemu wykonanie umowy, Najemca zobowiązany jest:

- a) do zabezpieczenia transportowi Wypożyczającego możliwości wjazdu na miejsce wykonania usługi.
- b) do przygotowania terenu zgodnie z wymogami planu wypożyczenia oraz załatwienia wszelkich formalności związanych z uzyskaniem pozwolenia na posadowienie namiotów.
- c) udzielenia pisemnego pełnomocnictwa osobie upoważnionej do nadzoru nad wykonaniem usługi w momencie rozkładania sprzętu i sporządzania protokołu zdawczego.

4.2. Najemcy zobowiązany jest do pokrycia szkód powstałych w okresie umowy wypożyczenia na ogólnych zasadach, a w szczególności:

4.2.1. Szkód nie powodujących całkowitego wyłączenia sprzętu z eksploatacji, czyli:

- a) kosztów dodatkowego czyszczenia plandek, podłóg lub innego sprzętu (w przypadku wykraczającym poza normalny stopień zużycia, zabrudzenia)
- b) kosztów częściowej naprawy (poprzez wymianę brytów, rozdarć, przepaleń i innych uszkodzeń w strukturze poszycia),
- c) kosztów zagubienia bądź uszkodzenia elementów montażowych metalowych (śrub, łączników, lin, odciągów, floków, masztów, ciężarków itp.),
- d) kosztów napraw pocięcia, połamania elementów, trwałego odbarwienia lub jakichkolwiek zmian w strukturze zewnętrznej krzeseł konferencyjnych w ryczałtowej kwocie 36,60 PLN brutto za każdą sztukę.
- e) kosztów napraw pocięcia, połamania elementów, trwałego odbarwienia lub jakichkolwiek zmian w strukturze zewnętrznej i wewnętrznej wpływających na obniżenie walorów estetycznych lub użytkowych stołów, ławo-stołów, barier zaporowych lub innego sprzętu, a w szczególności zastawy stołowej i sprzętu cateringowego (pęknięcia i wyszczerbienia porcelany i szkła, rozdarcia przepalenia lub trwałego zbrudzenia sprzętów takich jak krzesła tapicerowane, pokrowce, obrusy, serwety itd.).

Wycena szkód zostanie dokonana na podstawie protokołu zdawczego w terminie do 3 dni od jego sporządzenia i nie wymaga dodatkowej akceptacji stron. Wartość przedmiotu, usługi lub wartość odtworzeniową (wartość zakupu lub wykonania identycznego lub nowego przedmiotu, tej samej marki i typu) jest określona w cenniku Wypożyczającego i nie podlega negocjacji.

4.2.2. Szkód powodujących całkowite wyłączenie sprzętu z eksploatacji, czyli:

- a) zabrudzeń o charakterze trwałym, których usunięcie spowoduje odbarwienie lub osłabienie trwałości plandeki (napisy z farby, zalanie środkami chemicznymi, przyklejanie banerów, zabrudzenie osadami węgla oraz tłuszczu itp.)
- b) rozdarć, przepaleń (po fajerwerkach, racach itp.) i innych uszkodzeń w strukturze poszycia o wielkości przekraczającej możliwość częściowej naprawy sprzętu bez pogorszenia jego walorów estetycznych i użytkowych.

- c) zagubienia bądź kradzieży sprzętu.

Wycena szkód zostanie dokonana na podstawie protokołu zdawczego według w terminie do 3 dni od jego sporządzenia i nie wymaga dodatkowej akceptacji stron. Wartość odtworzeniową jest określona w cenniku Wypożyczającego i nie podlega negocjacji.

- 4.2.3. Wszelkich kosztów wynikłych na skutek opóźnienia montażu nie wynikających z winy Wynajmującego (wynagrodzenia pracownicze, przestój środków transportu itp.) poniesionych przez Wynajmującego w realnej ich wysokości.
- 4.2.4. Najemca oświadcza, że będzie użytkował sprzęt zgodnie z przeznaczeniem i należyłą starannością i że zostanie on zwrócony w ustalonym terminie, zapakowany starannie i właściwie w dostarczone przez Wynajmującego opakowania transportowe (skrzynki, boksy, pojemniki, opakowania kartonowe i plastikowe) w stanie w jakim został wydany, pomijając naturalne zużycie.
- 4.2.5. Jeżeli dokładne policzenie sprzętu nie jest możliwe bezpośrednio przy zwrocie (jest on zwracany brudny, brak warunków lokalowych itp.) ilości są szacowane przy odbiorze a dokładne komisyjne liczenie następuje w magazynie Wynajmującego.

5. Dodatkowe świadczenia stron.

- 5.1. Wypożyczający może w miarę możliwości wykonać na zlecenie Najemcy szereg usług dodatkowych, nie objętych umową i nie przewidzianych w planie wynajmu, z których Najemca może skorzystać w trakcie wykonywania usługi, a Najemca oświadcza, że rozumie pojęcie zakresu usług dodatkowych i akceptuje ich ceny:
 - a) dowóz sprzętu dodatkowo zamówionego przez Nabywcę, a nie ujętego w umowie,
 - b) wykonanie planu ustawienia sprzętu, pomiary miejsca ustawienia, doradztwo,
 - c) dodatkowy montaż lub demontaż sprzętu,
 - d) dodatkowe przewieszanie lub podwieszanie ścian, sufitów, gali, oświetlenia, etc.
 - e) umieszczanie, zawieszanie dekoracji,
 - f) wszelkie zmiany w planie ustawienia sprzętu dokonywane w trakcie montażu, nie ujęte i nie zgłoszone wcześniej.
- 5.2. W szczególnych sytuacjach (warunki atmosferyczne, lokalowe, zwrot brudnej zastawy itp.) przy zwrocie (wydaniu) sprzętu może wystąpić sytuacja uniemożliwiająca dokładne policzenie sprzętu, określenie jego stanu i sporządzenie protokołu odbiorczego, wtedy dokładne komisyjne liczenie i oględziny następują w magazynach Wypożyczającego lub innym umożliwiającym dokładne liczenie i sprawdzenie sprzętu a Najemca jest informowany niezwłocznie o stanie faktycznym sprzętu.
- 5.3. Wypożyczający nie ponosi odpowiedzialności za straty Najemcy (brak możliwości wykonania lub utrudnienia w wykonaniu zlecenia przez Najemcę, utrata domniemanych korzyści itp.) wynikłe z powodu nieprzewidzianych awarii technicznych wypożyczanego sprzętu (urządzenia chłodnicze, grzewcze i inne).

Jednocześnie wypożyczający deklaruje; w miarę istniejących możliwości; naprawę lub wymianę urządzenia na sprawne.

3. REGULAMIN

świadczenia usług cateringowych.

1. Wszystkie dostarczane przez nas wyroby spożywcze przeznaczone są do spożycia w miejscu i czasie trwania imprezy. Nie ponosimy odpowiedzialności za samodzielne pakowanie, transportowanie i konsumowanie tych produktów poza tym miejscem i czasem.
2. Przy dostawach posiłków każdorazowo określany jest czas dopuszczalności do spożycia.

Niniejsza opracowanie zostało wykonane nakładem sił i środków firmy Alfa-catering.

Zastrzegamy wszelkie prawa do niniejszego opracowania.

Wszystkie informacje w nim zawarte oraz umieszczone na stronie internetowej są objęte ochroną prawną i nie mogą być wykorzystywane, kopiowane, udostępniane osobom trzeci, przez kogokolwiek w części lub całości bez naszej zgody. ®

Regulamin niniejszy stanowi załącznik do każdej usługi wykonywanej przez Alfa-catering, w odnoszącym się do niej zakresie i jest dokumentem obowiązującym dla obu stron.

Regulamin opracowano i zatwierdzono dnia 30.08.2003