

Cukiernia - Piekarnia
Jacek Romanowski sp. j.
Wólka Brzezińska 38a

07-440 Goworowo
NIP 758-235-96-06

tel. 517-341-517, 29 761 42 44

www.cukierniaromanowski.pl
zamowienia@cukierniaromanowski.pl



.....

(adres punktu firmowego)

(data złożenia zamówienia)

ZAMÓWIENIE nr

(symbol produkcji P lub J/kolejny nr zamówienia/miesiąc/SKL lub CUK)

Data i godz.

odbioru

Rodzaj/nazwa zamawianego produktu: (np. tort –nazwa, numer z katalogu; babeczki, shoty, lody,
ciasto

itp)

.....

.....

.....

Wygląd produktu: (np. rodzaj uroczystości, napis, kształt - liczba pięter itp)

.....

.....

.....

.....

Smak produktu (np.

śmietankowy)

Waga produktu/liczba sztuk: (przelicznik 1 os. ≈ 100g, nie licząc dekoracji)

.....

.....

Dane kontaktowe klienta: (imię i nazwisko, nr telefonu,
e-mail).....

.....
.....

Kwota pobranej zaliczki/wpłaconej kaucji: (min. kwota 40% wartości zamówienia).....

.....
.....

Oświadczam, że zapoznałem się z Regulaminem.

.....

(podpis zamawiającego)

.....

(podpis przyjmującego)

Regulamin

1. W przypadku gdy produkt nie spełnia oczekiwań wizualnych należy je zgłosić w chwili odbioru. Zamawiającemu przysługuje prawo do nie odebrania produktu gdy ten nie spełnił jego oczekiwań. Odebranie zamówienia jest jednoznaczne z akceptacją wyglądu produktu i późniejsze reklamacje nie będą rozpatrywane.
2. Produkty są wykonywane ręcznie wobec czego reklamacja nie może dotyczyć odcieniów, kolorów, bądź też proporcji, jak również dekoracji, ponieważ zdjęcie, jest tylko przykładem, a nie wzorem w ramach realizacji, który ma zostać odzwierciedlony w 100% procentach.
3. W przypadku zgłaszania reklamacji co do wnętrza produktu (np. pomyłka w smaku itp.) należy to zgłosić w dniu odbioru zamówienia. Reklamacja będzie rozpatrywana tylko po zwrocie zamówienia (należy zwrócić cały produkt a nie jego kawałek, jeżeli ktoś zwraca mniej niż 90% produktu uznajemy, że został zjedzony i tym samym spełnił oczekiwania)
4. W przypadku nie odebrania produktu przez zamawiającego godzi się z utratą zaliczki.
5. Nasze produkty powinny być transportowane i przechowywane w temperaturze 0 - 4° C w miejscu wolnym od obcych zapachów.
Nie ponosimy odpowiedzialności za transport zorganizowany przez zamawiającego oraz za warunki w jakich klient przechowuje produkty.
7. Zamówienia specjalne dotyczące np. tortów piętrowych mogą być organizowane do klienta za dodatkową opłatą.
8. Kaucja zwrotna za stelaż do tortu jest pobierana w kwocie 300 zł. Klient lub osoba wyznaczona przez klienta jest odpowiedzialna za wypożyczony sprzęt. Jeżeli stojak nie zostanie zwrócony lub będzie uszkodzony, depozyt zostaje zatrzymany. Jeżeli depozyt nie pokrywa całej wartości stojaka klient zobowiązany jest dopłacić różnicę.
9. Waga tortu przy odbiorze może się różnić od zakładanej +/-15%, rozliczenie następuje wg wagi finalnej.
10. Osoba, która składa zamówienie na tort akceptuje warunki regulaminu.