

**REGULAMIN SKŁADANIA ZAMÓWIEŃ  
NA TORTY STRAVA**

Regulamin określa zasady dokonywania zamówień na torty.

<b>WYTYCZNE DO ZAMÓWIENIA TORTÓW STANDARDOWYCH</b>	
<b>SPOSÓB ZŁOŻENIA ZAMÓWIENIA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zamówienie na tort składa się poprzez wypełnienie formularza dostępnego na stronie internetowej, mailowo lub osobiście.</li><li>2. Zamówienia od Klientów w formie online przyjmowane są przez 7 dni w tygodniu, 24 godziny na dobę.</li><li>3. W celu dokonania zamówienia Klient podaje następujące dane osobowe:<ul style="list-style-type: none"><li>- imię i nazwisko (i/lub nazwę firmy)</li><li>- adres e-mail</li><li>- numer telefonu kontaktowego</li><li>- ewentualne dane do faktury</li></ul></li><li>4. Podanie danych osobowych przez Klienta jest dobrowolne, jednakże niepodanie danych lub brak zgody na przetwarzanie danych osobowych może uniemożliwić dokonanie przez Klienta złożenie oraz realizację Zamówienia.</li></ol>
<b>ZŁOŻENIE ZAMÓWIENIA PRZEZ FORMULARZ</b>	<p>Aby złożyć zamówienie należy wypełnić formularz zamówienia dostępny na stronie:</p> <p>Poprzez wysłanie formularza nie dochodzi do zawarcia Umowy, złożenie formularza nie jest wiążące. Na podany przez Klienta adres e-mail przyjdzie podsumowanie złożonego zamówienia. Obsługa firmy Strava ma 36h na odesłanie wyceny tortu SMSem lub mailem.</p> <p>Zawarcie umowy z obowiązkiem zapłaty następuje w momencie akceptacji warunków regulaminu oraz wyceny przez Klienta. Po skutecznym złożeniu zamówienia Klient zobowiązany jest do zapłaty całej ceny za tort i odbioru zamówienia w ustalonym terminie. W przypadku chęci dokonania zmian w zamówieniu lub anulowania zamówienia przewidziane są specjalne warunki, opisane w sekcji "zmiany w zamówieniu" oraz "anulowanie zamówienia" poniżej.</p> <p>Kontakt z pracownikiem STRAVA w sprawie złożonego zamówienia: <b>796 414 311; 724 757 144 lub kontakt mailowy: <a href="mailto:biuro.strava@gmail.com">biuro.strava@gmail.com</a> lub <a href="mailto:zamowienia.strava@gmail.com">zamowienia.strava@gmail.com</a></b></p>

<p><b>ZŁOŻENIE ZAMÓWIENIA PRZEZ E-MAIL</b></p>	<p>Aby złożyć zamówienie należy wysłać zamówienie mailowo na adres: <a href="mailto:zamowienia.strava@gmail.com">zamowienia.strava@gmail.com</a></p> <p>Poprzez wysłanie e-maila nie dochodzi do zawarcia Umowy, wysłanie maila z zamówieniem nie jest wiążące. Obsługa firmy Strava ma 36h na odesłanie wyceny tortu SMSem lub mailem. Zawarcie umowy z obowiązkiem zapłaty następuje w momencie akceptacji warunków regulaminu oraz wyceny przez Klienta. Po skutecznym złożeniu zamówienia Klient zobowiązany jest do zapłaty całej ceny za tort i odbioru zamówienia w ustalonym terminie. W przypadku chęci dokonania zmian w zamówieniu lub anulowania zamówienia przewidziane są specjalne warunki, opisane w sekcji "zmiany w zamówieniu" oraz "anulowanie zamówienia" poniżej.</p> <p>Klient samodzielnie konfiguruje zamówienie na tort poprzez wybór dostępnych opcji w formularzu strony internetowej <a href="https://stravacatering.pl/torty/">https://stravacatering.pl/torty/</a>.</p> <p>Aby Zamówić tort należy dokonać wyboru następujących parametrów:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ROZMIAR (ŚREDNICA)</li> <li>2) WYSOKOŚĆ (ILOŚĆ PRZEŁOŻEŃ, TORTY WYSOKIE I NISKIE)</li> <li>3) RODZAJ BISZKOPTU (MAKI PSZENNE LUB BEZ PSZENICY)</li> <li>4) RODZAJ SŁODZIKA</li> <li>5) SMAK</li> <li>6) DEKORACJA</li> <li>7) ALERGIE</li> </ol> <p>Kontakt z pracownikiem STRAVA w sprawie złożonego zamówienia:  <b>796 414 311; 724 757 144</b> lub kontakt mailowy: <a href="mailto:biuro.strava@gmail.com">biuro.strava@gmail.com</a> lub <a href="mailto:zamowienia.strava@gmail.com">zamowienia.strava@gmail.com</a></p>
<p><b>CZAS REALIZACJI</b></p>	<p>Torty standardowe należy zamawiać nie później niż 4 dni robocze przed planowaną datą odbioru do godziny 9:00. Zamówienia na poniedziałek, należy złożyć najpóźniej w piątek do godziny 9:00. Późniejsze złożenie zamówienia może liczyć się z dodatkową opłatą za tort "last minute", wynoszącą 20-30zł (w zależności od charakteru zamówienia).</p> <p><u>UWAGA: czas złożenia zamówienia jest liczony nie od momentu wysłania maila czy formularza, a od momentu akceptacji regulaminu i warunków cenowych dotyczących zamówienia.</u> Jeśli Klient wysłał formularz zamówienia lub wiadomość e-mail w terminie zbliżającym się do terminu czasu realizacji opisanego powyżej, prosimy o kontakt telefoniczny z prośbą natychmiastowej wyceny tortu.</p>

<p><b>MIEJSCE ODBIORU TORTU</b></p>	<p>Przy składaniu zamówienia należy wybrać punkt odbioru tortu. Dostępne lokalizacje: Turlaj Klopa Karmelicka (u. Karmelicka 60), Turlaj Klopa Kazimierz (ul. Ciemna 4), Turlaj Klopa Ruczaj (ul. Bobrzyńskiego 10), Turlaj Klopa Nowa Huta (al. Jana Pawła II 232).</p> <p>Polecamy odbiór w naszej cukierni na ul. Wiarusa 17 w Zielonkach. W tej lokalizacji pracują wykwalifikowane cukierniczki, które są w stanie przyjąć wszelkie reklamacje, zmienić dekorację, czy doradzić w sprawie przewożenia i przechowywania tortu. Odbiory ciast w Turlaj Klopa <u>mogą wiązać się z ryzykiem delikatnych uszkodzeń dekoracji podczas transportu</u>, których nie jesteśmy w stanie naprawić na odległość. Zamówienia z odbiorem w innym punkcie niż Wiarusa 17 biorą Państwo <u>na własną</u></p>
---	--

	<p><u>odpowiedzialność</u>, nie odpowiadamy za transport produktu przez kuriera oraz za obsługę miejsca partnerskiego.</p> <p>Tort odbierany jest osobiście przez Klienta lub przez osobę przez niego upoważnioną. STRAVA nie dowozi tortów bezpośrednio do Klienta. Wyjątkiem mogą być większe cateringi (np. słodkie stoły) czy torty weselne.</p> <p>Odbierający tort akceptuje jego wygląd zewnętrzny oraz jakość wykonania. W razie jakichkolwiek wątpliwości co do wyglądu tortu, <u>należy je zgłosić od razu w chwili odbioru</u>.</p>
<b>REKLAMACJE</b>	<p>Nie przyjmujemy reklamacji dotyczących wyglądu zewnętrznego tortu, jeśli nie został one zgłoszone od razu przy odbiorze tortu. W razie wątpliwości lub zastrzeżeń co do jakości wewnętrznej, należy zgłosić reklamację w dniu odbioru zamówienia (max 1. dzień później). Warunkiem przyjęcia reklamacji do rozpatrzenia, jest dokonanie zwrotu części zamówienia, które jest przedmiotem reklamacji, do oceny przez nasze cukierniczki. Ze względu na delikatny charakter zamówienia, reklamację rozpatrujemy od razu w chwili otrzymania zgłoszenia.</p>
<b>ALERGIE</b>	<p>Prosimy o podanie <u>wszystkich</u> alergenów, które powinniśmy unikać w wypiekach. Nie bierzemy odpowiedzialności za użycie w wypieku składników alergennych, jeśli alergię nie zostały zgłoszone.</p> <p>Przykład: przy zamówieniu tortu kokos malina i alergii na orzechy, prosimy o informację o tejże alergii. Mimo, że nazwa ciasta nie sugeruje, że tort może zawierać orzechy, mogłyby one się pojawić przykładowo w składnikach użytych do dekoracji. Informacja o alergii na orzechy pozwoli nam uniknąć takich sytuacji.</p> <p><u>NIE PRZYJMUJEMY REKLAMACJI, jeśli alergię nie zostaną zgłoszone przy zamówieniu, a w terminie późniejszym (tj. na etapie tworzenia wypieku lub przy jego odbiorze).</u></p>

<b>DODATKOWE INFORMACJE ZWIĄZANE Z ZAMÓWIENIEM TORTU STANDARDOWEGO</b>	
<b>CENA</b>	<p>Ostateczna cena sprzedaży będzie zależna od wybranych opcji dotyczących tortu (rodzaj mąki, rodzaj słodzika, rodzaj mas i ewentualnych dodatków, dekoracji).</p> <p>Cena wyliczana jest na podstawie złożonego zamówienia. W momencie przyjmowania zgłoszenia, osoba przyjmująca wycenia tort i kontaktuje się telefonicznie lub SMS'owo w celu potwierdzenia zamówienia i jego ceny.</p>

<p style="text-align: center;"><b>ZMIANY W ZAMÓWIENIU</b></p>	<p>Zmiany w wyglądzie, smaku czy wielkości tortu można dokonać nie później niż na 96 h przed terminem odbioru tortu. Zgłoszenie zmiany w zamówieniu w terminie późniejszym może okazać się niemożliwe lub będzie wiązało się z obowiązkiem dopłaty w wysokości poniesionych już kosztów związanych ze zmianą danego zamówienia.</p> <p>W celu dokonania zmiany w zamówieniu tortu prosimy o kontakt telefoniczny pod numer: 796 414 311 lub 724 757 144 lub mailowo na adres: <b>biuro.strava@gmail.com</b> lub <b>zamowienia.strava@gmail.com</b>.</p> <p>Potwierdzenie wprowadzenia zmian oraz ich zakres zostanie dokonane poprzez wysłanie na podany przez Klienta adres email. Zmiana w zamówieniu może skutkować zmianą ceny.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ANULOWANIE ZAMÓWIENIA</b></p>	<p>W momencie akceptacji wyceny przez Kupującego następuje zawarcie umowy sprzedaży z obowiązkiem zapłaty.</p> <p>Tort można anulować na 96h przed terminem odbioru bez ponoszenia żadnych kosztów, o ile jego wykonanie nie wiązało się z wykonaniem części dekoracji w terminie wcześniejszym (np. figurek cukrowych). Anulowanie tortu w terminie krótszym niż 96h będzie wiązało się z obowiązkiem zapłaty w wysokości 50% kosztu tortu. Nie odebranie tortu w terminie zamówienia wiąże się z obowiązkiem zapłaty 100% wartości tortu, chyba że strony zgodzą się na inne rozwiązanie sytuacji (np. pojawi się inny klient chętny kupić dany tort, lub ustalone zostanie, że tort zostanie odebrany na dzień kolejny).</p> <p>W celu dokonania anulacji prosimy o jak najszybszy kontakt telefoniczny pod numer: 796 414 311.</p>
<p style="text-align: center;"><b>DEKORACJE</b></p>	<p>Torty zaprezentowane na stronie <a href="https://stravacatering.pl/torty/">https://stravacatering.pl/torty/</a> w galerii są poglądowymi przykładami tortów jakie już wykonaliśmy. Nie dajemy gwarancji wykonania tortów 1:1 z podanymi wzorami.</p> <p>W przypadku gdy dostępna jest opcja wyboru własnej dekoracji (możliwe tylko przy niektórych tortach), zdjęcie należy przesłać na wskazany adres e-mail: <b>biuro.strava@gmail.com</b> lub <b>zamowienia.strava@gmail.com</b>, z podaniem danych zgodnych z arkuszem: imię, nazwisko i numer telefonu. Wygląd zamawianych dekoracji może różnić się od wyglądu dekoracji przesłanej jako inspiracje. Różnice mogą dotyczyć wyglądu, smaku, wielkości, dekoracji (w tym użytych owoców), jednak bez znacznego wpływu na ogólny charakter wyrobu.</p> <p>W zależności od rodzaju dekoracji może być ona jadalna lub niejadalna. W torcie i dekoracji mogą znajdować się wykałaczkę, druciki dekoratorskie lub inne dopuszczone do kontaktu z żywnością elementy – które są niezbędne do użycia w celu wykonania tortu.</p> <p>W sprawie szczegółów w kwestii dekoracji, alergenów itp. prosimy o zaznaczenie ewentualnych alergii w arkuszu w rubryce "ALERGIE" o kontakt telefoniczny pod numer: <b>796 414 311</b> lub <b>724 757 144</b> lub mailowo na adres: <b>biuro.strava@gmail.com</b> lub <b>zamowienia.strava@gmail.com</b>.</p>

<p><b>SPOSÓB ZAPŁATY</b></p>	<p>Klient dokonuje zapłaty za tort gotówką, kartą płatniczą (tylko w przypadku bezpośredniego odbioru z cukierni na Wiarusa 17) lub przelewem bankowym na numer konta wysłany SMS'em.</p> <p>Zadatek w wysokości 30% ceny, pobierany jest w przypadku tortów powyżej 300zł.</p>
<p><b>SPOSÓB PRZECHOWYWANIA</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Torty powinny być przechowywane w pudełku, w temperaturze 2-4 stopni celsjusza. Strava nie bierze odpowiedzialności za wygląd, smak i jakość tortów przechowywanych w innej temperaturze.</li> <li>2. Przechowywanie tortów w innej temperaturze może skutkować: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. zepsuciem się tortu i rozwojem bakterii</li> <li>b. spadkiem jakości smaku tortu</li> <li>c. uszczerbkami w dekoracji (kremy tracą stabilność, tort może się "rozjechać", krem z zewnątrz może popękać, nie utrzymać ciężaru dekoracji)</li> </ol> </li> <li>3. Torty polecamy odbierać w dzień przyjęcia, nie poleca się odbierać tortów w przeddzień imprezy, ponieważ może to skutkować m.in. uszczerbkami w dekoracji (krem z zewnątrz może "popękać" w momencie gwałtownych zmian temperatury, w przypadku zbyt dużej wilgotności ozdoby z masy cukrowej mogą nawilgnąć i stracić stabilność, w przypadku zbyt niskiej wilgotności niektóre dekoracje mogą obeschnąć, niektóre dekoracje mogą stracić kolor z uwagi na niestabilny charakter naturalnych barwników, świeże owoce mogą się zepsuć)</li> <li>4. Termin przydatności tortu to 2 dni liczone od daty odbioru tortu podanej przy zamówieniu (przy zmianie terminu tortu na dzień późniejszy, w momencie kiedy prace dotyczące wykonania tortu już się rozpoczęły, data liczona jest od pierwotnej daty odbioru tortu). Strava nie bierze odpowiedzialności za jakość tortu zjedzonego w terminie późniejszym.</li> <li>5. Tort należy przewozić w pozycji poziomej, najlepiej na podłodze lub w bagażniku (wiele siedzeń aut jest lekko pochyłych), w możliwie jak najniższej temperaturze. Doradzamy korzystać z klimatyzacji w aucie lub specjalnych pojemników termicznych, szczególnie w momencie dłuższego transportu. Unikać ekspozycji tortu na słońce.</li> </ol>

<p><b>WYTYCZNE DO ZAMÓWIENIA TORTÓW NIESTANDARDOWYCH</b></p>	
<p><b>SPOSÓB ZŁOŻENIA ZAMÓWIENIA</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zamówienie na tort niestandardowy (tj. piętrowy, weselny, lub ze specjalną, bogatą dekoracją) składa się wyłącznie mailowo lub osobiście.</li> <li>2. Zamówiony tort obowiązują te same punkty regulaminu, jakie obowiązują przy zamówieniach tortów standardowych, z wyjątkiem: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) czas realizacji - zamówienia na torty specjalne należy składać z conajmniej 20 dniowym wyprzedzeniem</li> <li>b) czas do dokonywania anulacji: anulować zamówienie można najpóźniej na 14 dni przed odbiorem. Jeśli przez firmę Strava zostały z tytułu anulacji poniesione jakieś koszty (np. zakup lub wykonanie elementów do dekoracji), kwota poniesionych kosztów zostanie pobrana od wniesionej przez zamawiającego zaliczki.</li> <li>c) czas do dokonywania zmian: zmiany w zamówieniu można wprowadzać</li> </ol> </li> </ol>

	<p>najpóźniej na 14 dni przed odbiorem tortu. Jeśli przez firmę Strava zostały z tytułu zmian poniesione jakieś koszty (np. zakup lub wykonanie elementów do dekoracji), kwota poniesionych kosztów zostanie pobrana od wniesionej przez zamawiającego zaliczki.</p> <p>d) Sposób zapłaty: w momencie potwierdzenia złożenia zamówienia pobierana jest zaliczka w wysokości 30% wartości tortu.</p>
--	---