

# Általános vállalási, módosítási és lemondási feltételek

## Rendezvények Chefparade Budapest v28

Érvényes: 2022. 01. 03-tól

### 1. ajánlat, szerződés

Wevoldalunkon történő megkeresésre egyedi ajánlatot adunk, amelynek elfogadása, és e-mail-es visszaigazolása ajánlati áraink és az AVF elfogadásának minősül. Számlázást megelőzőleg, kérésre szerződést kötünk.

### 2. foglalás

Időpont foglalás, módosítás és lemondás e-mailen lehetséges: [rendezveny@chefparade.hu](mailto:rendezveny@chefparade.hu)

A Chefparade két budapesti helyszínen, öt főzőtérrel rendelkezik a céges főzések lebonyolítására, a Páva utcai helyszín 12-20 főig, a Bécsi úti főzőiskolában az emeleti terem 12-24 főig, a Bécsi úti földszinti termék 20-100 főig vehetők igénybe. A megrendelés visszaigazolásában külön jelezzük, hogy mely helyszínünkön és mikor várjuk a csoportot. Ugyanezen információknak feltüntetése a megrendelő dokumentumon is kötelező az ügyfeleink részéről.

### 3. fizetés

A foglalás véglegesítéséhez előleg fizetésével van lehetőség. Az előleg összege a tervezett létszámra megrendelt alaprogram 50%-a. Ez az összeg, a rendezvény után kiállított végszámla összegéből levonásra kerül.

Fizetés a helyszínen készpénzben, vagy bankkártyával utólag, számla ellenében 8 napos határidővel, átutalással vagy bankkártyás bekérő link-kel lehetséges. Tételmegnevezés lehet: rendezvény, csapatépítő főzés, terembérlet ebben az esetben 27% ÁFA-t számolunk; vacsora, étel- italfogyasztás esetén 5% ÁFA + 4% turizmusfejlesztési hozzájárulás tartalommal állítjuk ki számlát.

### 4. szolgáltatás időtartam

Mivel nem hagyományos értelemben vett vendéglátóipari egység vagyunk, nyitva tartásunk a Megrendelő dokumentumban előre leadott kezdéshez és záráshoz igazodik. Programjaink 4 óráskak, illetve hosszuk az esetleges extra szolgáltatásokkal kitölthető. A megrendelt zárás nem lehet később, mint 23.00 óra.

### 5. Választható ételek, receptek:

A rendezvények alkalmával lefőzendő menüsört 10 munkanappal a rendezvény előtt szükséges rögzíteni a Megrendelő dokumentumban.

A választható fogások listája megtalálható honlapunkon, illetve kérésre e-mailen küldjük el. Egyedi menüsor (vagyis a felsorolásban nem szereplő fogások, ételek) választása esetén a recept megírása, tesztelése felárral jár.

A választható fogások száma létszámfüggő, ennek részletes bontását az ajánlatunk tartalmazza.

A Chefparade fenntartja a jogot, hogy az előre lefixált menüsor bármely elemét, vagy alapanyagát változtassa, ha beszerzési/minőségbiztosítási okokból ezt indokoltnak tartja.

### 6. létszámmódosítás / dátummódosítás / lemondás

Legalább 10 munkanappal a rendezvény előtt létszámmódosítást / dátummódosítást / lemondást írásban elfogadunk, és a lehetőségek szerint rugalmasan kezelünk. A 10., rendezvényt megelőző munkanapnál rövidebb időintervallumon belüli program lemondása kötbér köteles. Ebben az esetben az alaprogram teljes költsége képezi a kötbér összegét.

Kevesebb, mint 10 munkanappal a rendezvény előtt létszámcsökkenést nem tudunk figyelembe venni, a megrendelt létszám képezi a számlázás alapját. Másik dátumot a szolgáltatáscomag újbóli megvásárlásával lehetséges foglalni.

A Chefparade fenntartja a jogot, hogy létszámváltozás esetén a rendezvény helyszínét ennek megfelelően változtassa.

### 7. késés

Amennyiben a csoport 30 percnél többet késik a megrendelt időponthoz képest, úgy a Chefparade jogosult a megrendelt, időt igénylő extra szolgáltatások teljesítésétől elállni (pl. gasztrokvíz), amennyiben idő-menedzsment szempontjából úgy látja indokoltnak.

### 8. felárak, számlázás

Karácsonyi szezonban (november 21-december 22.) minden esetben meghatározásra kerül egy minimum fix megrendelési ár, amely létszámtól függően minimum létszámot és/vagy szolgáltatásokat jelenthet. Ennek részleteit az árajánlat tartalmazza. A számlázással kapcsolatos minden információt a megrendelő dokumentumon kell feltüntetni ( tétel megnevezés, fizetés módja, cím, stb...), ezeknek megfelelően készítjük el a végszámlát, melyet utólag (előre nem jelzett változtatás miatt ) nem áll módunkban sztorozni.

### 9. ételérzékenység allergia

A hely „sterilitását” (vagyis hogy eszközeink nem érintkeznek a problémás alapanyaggal) nem tudjuk biztosítani, így felelősséget sem tudunk vállalni. Eszközeink napi szinten érintkeznek liszttel, tejtermékekkel, magvakkal, szójával, rákkal. Gyári fűszerkeverékeink, ízesítőink teljes mentességét szintén nem tudjuk garantálni.

### 10. károkozás

A károkozás és az ebből eredő extra költségek (pl. takarítás, tönkretett eszköz pótlása) teljes egészében az ügyfelet terhelik.

**Chefparade Kft. Budapest**  
**2022. 01. 03.**