

REGULAMIN ŚWIADCZENIA USŁUG CATERINGOWYCH

Tekst jednolity obowiązujący od dnia 1 kwietnia 2026 r. | Marka: **CARBAR.PL**

§ 1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

- Niniejszy regulamin określa zasady świadczenia mobilnych usług cateringowych (zwanych dalej „Usługą”) za pośrednictwem marki i strony internetowej carbar.pl (zwanej dalej „Usługodawcą”).
- Klientem może być osoba fizyczna posiadająca pełną zdolność do czynności prawnych (w tym Konsument), osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, zlecająca realizację Usługi (zwana dalej „Zamawiającym”).
- Potwierdzenie rezerwacji terminu, o którym mowa w § 2, oraz wpłata zadatku są równoznaczne z pełną akceptacją i związaniem się postanowieniami niniejszego regulaminu przez Zamawiającego.
- Ze względu na specyfikę działalności gastronomiczno-eventowej, polegającej na rezerwacji unikalnego sprzętu, pojazdów zabytkowych oraz blokowaniu terminów o charakterze ściśle sezonowym, strony zgodnie uznają, że zabezpieczenie terminów ma kluczowe znaczenie dla stabilności finansowej Usługodawcy.

§ 2. REZERWACJA, CZAS TRWANIA USŁUGI, PŁATNOŚCI I HARMONOGRAM

- Podstawą formalnej rezerwacji wybranego terminu jest ostateczne ustalenie szczegółów Usługi za pośrednictwem poczty elektronicznej (kontakt@carbar.pl) oraz wpłata bezzwrotnego zadatku w ustalonej przez strony kwocie (standardowo wynoszącej od 30% do 50% szacowanej wartości zamówienia bazowego lub Minimalnej Kwoty Gwarantowanej).
- Zadatek stanowi gwarancję rezerwacji terminu. W przypadku rezygnacji Zamawiającego z Usługi z przyczyn leżących po jego stronie, zadatek nie podlega zwrotowi pod żadnym tytułem i zostaje zatrzymany przez Usługodawcę jako ryczałtowa rekompensata za wyłączenie terminu z oferty sprzedaży dla innych podmiotów.
- Czas trwania Usługi (wydawania posiłków) w ramach pakietu bazowego wynosi standardowo do 4 godzin od momentu zgłoszenia przez obsługę gotowości do pracy. Każda kolejna rozpoczęta godzina wydawania posiłków podlega dodatkowej opłacie zgodnej z aktualnym cennikiem.
- Opóźnienia z winy Zamawiającego:** Usługodawca nie ponosi odpowiedzialności za obniżenie walorów smakowych, termicznych lub wizualnych serwowanych dań, jeżeli ich wydanie opóźni się z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego (np. przesunięcia w harmonogramie wydarzenia). Czas gotowości do wydawania posiłków liczony jest od ustalonej w zamówieniu godziny, a opóźnienia nie wstrzymują biegu ustalonego czasu trwania Usługi.
- Zastępstwo składników:** Usługodawca dokłada wszelkich starań, aby zrealizować uzgodnione menu w 100%. W przypadku wystąpienia nagłych, niezależnych od Usługodawcy problemów w łańcuchu dostaw, zastrzega on sobie prawo do zastąpienia niedostępnych surowców innymi o zbliżonym profilu smakowym i co najmniej tej samej jakości, bez konieczności uzyskiwania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego.
- Ostateczna liczba porcji i szczegóły muszą zostać potwierdzone najpóźniej na 14 dni przed wydarzeniem. Pozostała kwota wynagrodzenia za usługę bazową (lub zadeklarowaną Minimalną Kwotą Gwarantowaną) płatna jest przelewem na konto bankowe najpóźniej na 14 dni przed wydarzeniem. Zmniejszenie skali zamówienia po tym terminie nie wpływa na obniżenie ostatecznego wynagrodzenia Usługodawcy. **Brak uregulowania płatności końcowej we wskazanym terminie uprawnia Usługodawcę do natychmiastowego odstąpienia od umowy z wyłączeniem winy Zamawiającego i zachowania wpłaconego zadatku w całości.**

7. Ochrona prawna wyceny i zasady prezentacji cen: Wszelkie ceny, kwoty i wyliczenia prezentowane przez Usługodawcę – w tym w szczególności w kalkulatorach na stronie internetowej, w cennikach, w korespondencji e-mail, ofertach indywidualnych oraz podczas jakichkolwiek negocjacji – są wyłącznie cenami netto (bez podatku VAT). W celu ustalenia ostatecznej ceny brutto, do podanej kwoty netto doliczany jest podatek VAT w stawce obowiązującej w dniu powstania obowiązku podatkowego. Zamawiający przyjmuje do wiadomości i bezwarunkowo akceptuje, że powoływanie się na jakąkolwiek kwotę przedstawioną w systemach, cennikach lub na stronie Usługodawcy jako na kwotę brutto jest prawnie bezskuteczne.

8.

Wyczerpanie porcji: Czas trwania Usługi (określony w ust. 3) wyznacza maksymalny czas gotowości personelu do wydawania posiłków. Jeśli zadeklarowana w zamówieniu liczba porcji zostanie wyczerpana przed upływem tego czasu (np. z powodu większej niż zgłoszona liczby gości lub ich ponadprzeciętnej konsumpcji), Usługa uznawana jest za wykonaną w całości i należycie, a czas serwisu dobiega końca. Sytuacja ta nie stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń finansowych, obniżenia ceny lub żądania zwrotu środków ze strony Zamawiającego.

§ 3. REZYGNACJA, ODSTĄPIENIE OD UMOWY I KARY UMOWNE

1. Wszelkie oświadczenia o rezygnacji z Usługi, anulowaniu wydarzenia lub odstąpieniu od umowy przez Zamawiającego wymagają formy dokumentowej (wiadomość e-mail na adres kontakt@carbar.pl) pod rygorem nieważności.
2. W przypadku jednostronnej rezygnacji z Usługi z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, zobowiązany jest on do zapłaty kary umownej według poniższego harmonogramu:

MOMENT ZŁOŻENIA OŚWIADCZENIA O REZYGNACJI	WYSOKOŚĆ KARY UMOWNEJ / SKUTKI FINANSOWE
Powyżej 30 dni przed wydarzeniem	Usługodawca zatrzymuje w całości wpłacony zadatek. Zamawiający nie jest zobowiązany do dopłaty.
Od 14 do 30 dni przed wydarzeniem	Zamawiający płaci karę umowną w wysokości stanowiącej 50% pozostałej kwoty rozliczenia końcowego (wartości zamówienia bazowego lub Minimalnej Kwoty Gwarantowanej, po potrąceniu zadatku).
Mniej niż 14 dni przed wydarzeniem	Zamawiający płaci karę umowną w wysokości stanowiącej 100% pozostałej kwoty rozliczenia końcowego.

3. Kary umowne służą zryczałtowanemu pokryciu szkód z tytułu utraconych korzyści (*lucrum cessans*) oraz poniesionych kosztów logistycznych.
4. W relacjach B2B (Zamawiający będący Przedsiębiorcą), kary umowne w wysokości do 100% wartości umowy są bezwarunkowe i nie podlegają miarkowaniu.

§ 4. WYMAGANIA TECHNICZNE, ZASILANIE I TEREN (SKRAJNIA)

1. Zamawiający udostępnia teren na co najmniej 2 godziny przed planowanym rozpoczęciem wydawania posiłków celem przygotowania strefy.

2. Skrajnia i dojazd: Zamawiający zobowiązany jest zagwarantować drogę dojazdową, bramy wjazdowe oraz miejsce docelowe o parametrach pozwalających na swobodny przejazd i manewrowanie ciężkich pojazdów dostawczych o wysokości co najmniej 3,2 m, szerokości 2,8 m i dopuszczalnej masie całkowitej do 4,5 tony. Koszty ugrzęźnięcia lub niemożliwość rozstawienia sprzętu z winy złych parametrów drogi lub gruntu (brak utwardzenia) obciążają Zamawiającego.

3. KRYTYCZNE WYMAGANIA PRĄDOWE: Zamawiający zobowiązany jest bezwzględnie udostępnić sprawne i stabilne przyłącze siłowe 400V o dedykowanym zabezpieczeniu (wtyk 16A lub 32A). Usługodawca kategorycznie wyklucza możliwość podłączenia pieców do gniazd 230V. W przypadku braku gniazda 400V, braku fazy lub awarii instalacji obiektu uniemożliwiających pracę, Usługodawca ma prawo natychmiastowo przerwać realizację Usługi z zachowaniem prawa do 100% wynagrodzenia, traktując to jako wyłączną winę Zamawiającego.

4. Zasady HACCP i bezpieczeństwo sanitarne: Ze względów epidemiologicznych oraz rygorystycznych wymogów systemu HACCP, kategorycznie zabrania się wprowadzania, przechowywania, podgrzewania ani obróbki jakiegokolwiek żywności lub napojów dostarczonych przez Zamawiającego czy osoby trzecie w przestrzeni roboczej food trucka.

5. | Zgody i pozwolenia terenowe: Uzyskanie wszelkich niezbędnych zgód administracyjnych na wjazd, postój pojazdu oraz prowadzenie działalności gastronomicznej na wyznaczonym terenie spoczywa wyłącznie na Zamawiającym. W przypadku nałożenia mandatów, blokady kół lub nakazu opuszczenia terenu przez uprawnione służby (np. Policję, Straż Miejską, zarządcę terenu) z powodu braku stosownych pozwoleń, Usługodawca natychmiast przerywa serwowanie posiłków i zachowuje prawo do 100% ustalonego wynagrodzenia, traktując to jako nienależyte wykonanie umowy ze strony Zamawiającego.

§ 5. FLOTA RETRO, DOJAZD I MONITORING WIZYJNY

1. Usługodawca realizuje zlecenia przy użyciu unikalnej floty zabytkowej. Posiadana flota, ze względu na swój klasyczny urok, nierzadko przyciąga dużą uwagę, gromadząc wokół strefy wydawania niemal wszystkich gości, co wymaga szczególnych środków bezpieczeństwa.

2. Monitoring: Dla zapewnienia najwyższego bezpieczeństwa personelu, mienia oraz prawidłowego przebiegu serwisu w zatłoczonej strefie, pojazdy Usługodawcy są stale wyposażone w system monitoringu wizyjnego (kamery rejestrujące obraz na zewnątrz i wewnątrz pojazdu). Przebywanie w bezpośrednim otoczeniu food trucka stanowi zgodę na objęcie zasięgiem kamer. Nagrania są poufne i służą wyłącznie celom dowodowym oraz zabezpieczającym.

3. Tolerancja czasowa dla pojazdów zabytkowych: Specyfika historycznej motoryzacji wiąże się z niższymi prędkościami przejazdu i podatnością na uwarunkowania drogowe. Zamawiający przyjmuje do wiadomości, że ewentualne niezamierzone spóźnienie pojazdu retro na miejsce wydarzenia o czas do 90 minut, wynikające z warunków w ruchu drogowym lub nagłych komplikacji mechanicznych w trasie, nie stanowi nienależytego wykonania umowy. Czas trwania Usługi (serwisu) zostaje w takim przypadku odpowiednio przesunięty, a sytuacja ta nie uprawnia Zamawiającego do nakładania kar, żądania obniżenia ceny lub odstąpienia od umowy.

4. Podstawienie pojazdu zastępczego (alternatywnego klasyka z floty) w przypadku całkowitej awarii maszyny bazowej stanowi należyte wykonanie umowy. Pojazdy mogą wykazywać drobne, naturalne dla starszej motoryzacji wycieki, za które Usługodawca nie ponosi odpowiedzialności.

§ 6. BEZPIECZEŃSTWO PERSONELU I ODPOWIEDZIALNOŚĆ PO SERWISIE

1. Ochrona obsługi (Agresywni goście): Usługodawca zastrzega sobie prawo do czasowego wstrzymania wydawania posiłków, a w skrajnych przypadkach do natychmiastowego opuszczenia wydarzenia bez obowiązku zwrotu kosztów, jeżeli uczestnicy zachowują się w sposób agresywny, wulgarny, stwarzają zagrożenie dla zdrowia i

życia personelu (BHP) lub ryzyko uszkodzenia zabytkowego mienia. Brak natychmiastowej i skutecznej reakcji Zamawiającego na zgłoszenie problemu stanowi podstawę do zerwania zlecenia z jego winy.

2. Nadwyżki żywności (Sanepid): Po zakończeniu ustalonego w § 2 czasu świadczenia Usługi, niezjedzone potrawy mogą zostać spakowane w pojemniki i przekazane Zamawiającemu wyłącznie na jego wyraźne życzenie. Z chwilą wydania pojemników "na wynos", pełna odpowiedzialność za prawidłowe przechowywanie żywności (w tym zachowanie łańcucha chłodniczego i terminów przydatności do spożycia) przechodzi bezwzględnie na Zamawiającego. Usługodawca całkowicie wyłącza swoją odpowiedzialność sanitarną za posiłki spożywane po upływie czasu trwania Usługi.

§ 7. WIZERUNEK I PRAWA AUTORSKIE

1. Zamawiający wyraża bezpłatną zgodę na wykonywanie przez Usługodawcę dokumentacji fotograficznej i wideo z zewnątrz pojazdów gastronomicznych (w tym ujęć z drona, jeśli pozwala na to lokalizacja) w trakcie trwania wydarzenia oraz na jej wykorzystanie w celach marketingowych (m.in. na stronach internetowych i w mediach społecznościowych marki CarBar.pl).

2. Usługodawca zobowiązuje się, że publikowane materiały nie będą naruszać prywatności głównych uczestników wydarzenia, a twarze gości będą anonimizowane lub będą stanowić jedynie dalekie tło niestanowiące głównego motywu kadru.

§ 8. SIŁA WYŻSZA, REKLAMACJE I POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Strony zwolnione są z odpowiedzialności za opóźnienia lub brak realizacji usług wynikające bezpośrednio z działania Siły Wyższej (kataklizmy, powódzie, stany wyjątkowe).

2. Wszelkie uwagi reklamacyjne dotyczące jakości posiłków należy zgłaszać bezwzględnie w trakcie trwania wydarzenia u kierownika pojazdu gastronomicznego, pod rygorem utraty prawa do powoływania się na te wady po zakończeniu Usługi. Formalne reklamacje można składać na kontakt@carbar.pl do 7 dni po wydarzeniu.

3. Odpowiedzialność za zapewnienie pojemników na śmieci i wywóz odpadów wygenerowanych przez uczestników w strefie gastronomicznej spoczywa wyłącznie na Zamawiającym.

4. W przypadku sporów z Zamawiającym będącym Przedsiębiorcą (B2B), sądem wyłącznie właściwym do ich rozpoznawania jest sąd właściwy miejscowo dla siedziby Usługodawcy. W sprawach nieuregulowanych zastosowanie ma Kodeks Cywilny.

5. **Warunki atmosferyczne:** Wydarzenia plenerowe obarczone są ryzykiem pogodowym. Złe warunki atmosferyczne (w tym m.in. opady deszczu, silny wiatr, niskie temperatury) nie stanowią działania Siły Wyższej w rozumieniu ust. 1. Nie zwalniają one Zamawiającego z obowiązku zapłaty pełnej kwoty ustalonego wynagrodzenia, ani nie stanowią podstawy do rezygnacji z Usługi bez poniesienia konsekwencji finansowych przewidzianych w § 3.

Dokument stanowi kompletny i jednolity tekst regulaminu świadczenia mobilnych usług cateringowych marki CarBar.pl. Potwierdzenie zamówienia oraz wpłata zadatku stanowią oświadczenie woli o pełnym zapoznaniu się z powyższymi warunkami i ich akceptacji.