

REGULAMIN

1. Zamówienia należy składać poprzez formularz dostępny na stronie internetowej pracowni.
2. Wprowadzanie zmian w wyglądzie, smaku czy wielkości tortu po przyjęciu zamówienia jest zazwyczaj niemożliwe.
3. Należy przekazać podczas składania zamówienia informację o uczuleniu na konkretne produkty. W takim przypadku możemy zmienić smak, formę lub odmówić przyjęcia zamówienia.
4. Tort w którym są całe owoce (np. wiśnie, maliny) może cieknąć. Jest to naturalny proces puszczania wody przez owoce i nie podlega reklamacji.
5. Jeśli imię osoby dla której jest tort nie wskazuje jednoznacznie płci należy ją wskazać.
6. Gdy tort zostanie wydany lub dostarczony na wielorazowego użytku desce, paterze czy w pojemniku termoizolacyjnym należy je zwrócić pracowni w ciągu 4 dni. Po tym czasie pobrana kaucja przepada.
7. W torcie i dekoracji mogą znajdować się wykałaczki, drucziki dekoratorskie lub inne dopuszczone do kontaktu z żywnością elementy.
8. Torty często wydajemy w kartoniku z rączką jednak jest ona tekturowa i nie zalecamy podnoszenia za nią.
9. W przypadku nieodebrania tortu przepada on po zamknięciu pracowni w dniu odbioru.
10. Zastrzegamy prawo do modyfikowania projektów i wzorów tortów aby dostosować je do naszego stylu, smaku i warunków technicznych.
11. Tort należy spożyć w ciągu 24 godzin od momentu odbioru. Koniecznie należy przechowywać go w lodówce.
12. Dostawy tortów realizujemy w porze dziennej i informujemy na życzenie o godzinach dostawy kilka dni przed terminem (zwykle 2 godzinny zakres godzinowy). Zastrzegamy prawo do zmian godzin w stosunku do tych wskazanych przez zamawiającego w formularzu czy korespondencji. Gdy dostawa nie dojdzie do skutku z powodu siły wyższej (np. awaria samochodu, brak możliwości dojazdu do miejsca, zamknięta droga itd.) informujemy klienta i zwrócony może być jedynie koszt dostawy.
13. Torty z koronką jadalną i wydrukami jadalnymi – może się zdarzyć, że z przyczyn niezależnych od pracowni nie zostaną one wykonane. W ich miejsce zostanie wykonana substytucyjna dekoracja.
14. Termin odbioru tortu może zostać zmieniony jeśli jest więcej niż 7 dni do daty odbioru. W przypadku zmiany terminu gdy jest mniej niż 7 dni może zostać naliczona dodatkowa opłata lub może nie być możliwości dokonania zmiany.
15. Złożenie zamówienia nie jest jednoznaczne z zawarciem umowy cywilno-prawnej a jedynie propozycją jej zawarcia.
16. Podane przez klienta dane osobowe będą wykorzystane jedynie do realizacji składanych zamówień.
17. Kolory tortów mogą się różnić od tych na zdjęciach ponieważ nasycenie barw zmienia się w czasie pod wpływem czynników zewnętrznych.
18. Oferta produktów zamieszczona na stronie www.rogwojskiego.pl lub www.kuptort.pl ma jedynie charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 543 Kodeksu Cywilnego.
19. Cena tortu może ulec zmianie jeśli od przyjęcia zamówienia do realizacji znaczący wzrost odnotują ceny produktów niezbędnych do jego zrobienia.
20. Ceny wyrażone są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.
21. Klient wysyłając pracowni materiały (loga, znaki zastrzeżone i inne) do wykorzystania w pracy nad tortem oświadcza, że posiada do nich wszelkie prawa i zgadza się na ich wykorzystanie przez pracownię.
22. Wszystkie produkty są należycie przechowywane, posiadają wymagane atesty i są legalnie wprowadzone do obrotu w Polsce.
23. W zakładzie używamy czekolad, kakao, orzechów oraz mąk (gluten) i produktów mlecznych (laktoza).
24. Złożenie zamówienia jest równoznaczne z:
 - a. Oświadczeniem o znajomości regulaminu i jego przestrzeganiu.
 - b. Wyrażeniem zgody na zawarcie umowy sprzedaży.
 - c. Obowiązkiem zapłaty. Tort musi zostać opłacony w całości niezależnie od tego czy został odebrany czy nie. W przypadku nieodebrania zamówienia w ciągu 3 dni od daty odbioru przelewem.
 - d. Wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych klienta na potrzeby realizacji zamówienia, zgodnie z art.23 ust.1 Ustawy o Ochronie Danych Osobowych z dnia 29 sierpnia 1997r(Dz. U. Nr 133 z dnia 29.10.1997 r).

25. Jeżeli zamówienie zostało potwierdzone (poprzez wysłanie przelewu lub/i informacja mailowa lub telefoniczna) przez zamawiającego nie może on takiego zamówienia wycofać.
26. Zamówienia niemożliwe do realizacji przez wykonawcę z powodu siły wyższej (np. pandemia, epidemia, stany wyjątkowe, wypadki, katastrofy, zdarzenia losowe, działania żywiołów) będą realizowane w terminie uzgodnionym z klientem po ustaniu przeszkód z uwzględnieniem możliwości produkcyjnych pracowni.
27. Pracownia nie odpowiada za wady powstałe w wyniku złego przechowywania tortu (poza lodówką lub chłodnią) oraz nieostrożnego transportu.
28. W przypadku złożonej reklamacji poszczególne składowe elementy ceny tortu przedstawiają się następująco: smak tortu (pomyłka) 5-10% wartości, napis (jeśli zostało ujawnione przy odbiorze tortu i niemożliwe do poprawienia/dodania - brak lub pomyłka) 10% wartości, kolorystyka (brak uwzględnienia zmian) 10% wartości, kolorystyka (nie dostosowana do płci jeśli była informacja o płci) 50% wartości, kolorystyka (różnice w odcieniach jednej barwy) 0-5% wartości, motyw tortu (całkowita zmiana/pomyłka) 90% wartości.
29. Zastrzegamy sobie prawo do zmiany szczegółów dekoracyjnych czy układu dekoracji na torcie ze względów praktycznych lub estetycznych.
30. W uzasadnionych przypadkach gdy na torcie znajdują się elementy będące wyróżnikami konkretnych osób lub firm klient może żądać aby zdjęcie jego tortu nie zostało umieszczone w Internecie czy mediach. Konieczne jest poinformowanie o tym fakcie pracowni w trakcie składania zamówienia.
31. Na zamówiony towar klient otrzyma przy odbiorze paragon fiskalny lub fakturę VAT.
32. Niektóre z używanych barwników mogą mieć wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.
33. W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia Państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies.
34. Administratorem danych osobowych jest **Róg Wojskiego Krzysztof Knitter z siedzibą w Gdańsku** przy ul. Wojskiego 11c, NIP: 583-257-69-48, Regon: 192988063 zwany dalej Pracownia.
35. Kontakt do Pracowni cukiernia@rogwojskiego.pl
36. Dane osobowe przetwarzane będą w celu:
 - realizacji zamówień;
 - przyjmowania reklamacji;
 - obsługi zgłoszeń;
 - wykonywania umów w zakresie niezbędnym do nawiązania, ukształtowania treści, zmiany, rozwiązania i prawidłowej realizacji składanych przez Ciebie zamówień;
 - kontaktowanie się z Tobą, w tym w celach związanych z dozwolonymi działaniami marketingowymi, poprzez dostępne kanały komunikacji, w szczególności i za Twoją zgodą - przez e-mail oraz telefon;
 - windykacja należności; prowadzenie postępowań sądowych, arbitrażowych i mediacyjnych
 - organizacji konkursów oraz akcji promocyjnych, w których możesz wziąć udział.
37. Dane osobowe nie będą przekazywane do innych podmiotów.
38. Dane osobowe będą przechowywane do czasu cofnięcia zgody nie wcześniej jednak niż będzie to wynikało z aktualnie obowiązujących przepisów prawa.
39. Posiadasz prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawie do przenoszenia danych.
40. Posiadasz prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego gdy uznasz, iż przetwarzanie Twoich danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
41. Podanie danych osobowych jest niezbędne do realizacji zleceń przyjmowanych przez pracownię.
42. Dane nie będą przetwarzane w celu podejmowania zautomatyzowanych decyzji, w tym również w formie profilowania.