

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

INCIDENCIA EN EL PRECIO: Cada presupuesto se basa en la fecha en que se llevará a cabo el evento, el salón donde se realiza y la cantidad de invitados detallada en el mismo. Si por alguna razón se modifica alguno de estos puntos, el costo del servicio podría variar.

DISPONIBILIDAD DE MERCADERÍA: Si por razones ajenas a nuestra empresa, como la falta de disponibilidad de un determinado producto en el mercado, fuera necesario cambiar o modificar algo en el menú, el cambio se realizará sin consultar al cliente, garantizando que será de igual o superior calidad al producto faltante.

ÁREAS DE TRABAJO: El cliente deberá asignar un espacio adecuado según la magnitud del evento para el área de trabajo. En caso de que no exista dicho espacio, se presupuestará su armado. No está permitido el ingreso de personas ajenas al personal de la empresa en las áreas asignadas como cocina o espacios de trabajo.

VIGENCIA: El presente presupuesto tiene una vigencia de 15 días a partir de la fecha de emisión. Vencido dicho plazo, deberá solicitarse una nueva cotización.

COORDINACIÓN DEL EVENTO: Para asegurar un desarrollo eficaz del evento, solicitamos que se nos informe quién será la persona o personas responsables a las que debemos dirigirnos para realizar cualquier consulta. PATA AL HORNO CATERING procederá de la misma forma, presentando al Maitre o coordinador de nuestra empresa, quienes serán los únicos autorizados para evacuar cualquier consulta o efectuar cambios en el organigrama. Solicitamos no comprometer al personal no autorizado para esta función (cocineros, mozos y ayudantes).

COMIDA SOBRANTE: En caso de quedar comida tras el evento, PATA AL HORNO CATERING tiene como norma no llevarse lo sobrante en nuestros recipientes. Rogamos nos indiquen cómo proceder con la comida restante; de no ser así, será desechada. No disponemos de elementos para embalar alimentos. Si alguien desea llevar comida sobrante, deberá firmar un recibo en el que se desliga a la empresa de toda responsabilidad por el manejo de esos alimentos (pérdida de la cadena de frío, etc.), ya que dejarán de estar bajo nuestro cuidado y supervisión.

BEBIDAS: Las bebidas provistas por nuestra empresa son propiedad exclusiva de PATA AL HORNO CATERING. Si sobran botellas, estas no pertenecen al cliente que contrató el servicio. En caso de que sea el cliente quien provea las bebidas, se entregará un recibo que será canjeado al finalizar el evento, tras el control de las botellas (llenas y vacías).

DESCORCHE: Si las bebidas son provistas por el cliente, se cobrará \$25.00 + IVA por descorche y administración.

PERSONAL NO AFECTADO A PATA AL HORNO CATERING: La empresa no contempla en el presupuesto la provisión de comida ni bebidas para músicos, fotógrafos, DJs, artistas, cabinas de traducción, etc. En caso de ser necesario, se presupuestará como adicional.

PROPINAS: Solicitamos que las propinas sean entregadas en un sobre al Maitre. PATA AL HORNO CATERING no está autorizado a recibirlas ni a emitir recibo, salvo que el cliente desee que figuren en la factura, en cuyo caso se deberán contemplar los impuestos correspondientes.

PAGO CON TARJETA DE CRÉDITO O TRANSFERENCIA BANCARIA: No aceptamos pagos por transferencia bancaria con un 10% de recargo. Rogamos solicitar el número de cuenta y CBU, y comunicar la fecha y monto de la transferencia.

FACTURACIÓN: Todos los precios cotizados son netos, no incluyen el IVA. Para la emisión de la factura correspondiente, se requerirá el formulario que acredite la condición del cliente frente al IVA (Formulario 576 y el correspondiente formulario de inscripción de ingresos brutos).

FORMA DE PAGO: Se solicita el 30% como anticipo para reservar la fecha, y el saldo a convenir. De todas formas, el saldo deberá estar cancelado 15 días hábiles antes del evento. El dólar se tomará al valor de cotización tipo comprador de la fecha de pago. La seña no tiene devolución y los precios se ajustarán al 4% mensual al momento del evento.

FECHA DEL EVENTO: Este presupuesto está sujeto a nuestra disponibilidad para la fecha solicitada. El envío del mismo no implica la reserva correspondiente.

EQUIPAMIENTO DE COCINA: El menú y presupuesto han sido diseñados teniendo en cuenta el uso de hornos a gas. Si por algún motivo no es factible utilizarlos, deberemos replantear tanto el menú como los precios. Nuestro presupuesto no incluye hornos eléctricos ni alquiler de hornos a gas.

DURACIÓN DEL SERVICIO TRADICIONAL (5 HORAS)

A) Fiestas de 15 años y casamientos: La contratación de nuestro servicio contempla 10 a 12 horas de trabajo por parte de nuestro personal, incluyendo 8 horas de atención durante el evento y 2 a 4 horas para el armado y desarme. Este tiempo se calcula desde la salida de nuestra cocina. Agradecemos su comprensión para ajustar la organización del evento al tiempo estipulado. Si estima que este tiempo será excedido, rogamos informarlo previamente para su cotización.

B) Otros eventos: Consultar el horario establecido para su evento en particular.

INVITADOS: La cantidad de invitados deberá confirmarse 15 días antes del evento. Las listas de invitados deberán entregarse con un mínimo de 72 horas hábiles de anticipación.

DECLINACIÓN DEL SERVICIO: Si por alguna razón, ya sea de fuerza mayor o cualquier otra, el cliente desiste del servicio, los importes abonados quedarán a favor de PATA AL HORNO CATERING.

LUGAR DEL EVENTO: Los eventos realizados fuera de un radio de 30 km tendrán un costo adicional. Si el evento se realiza en un club de campo o en un lugar de difícil acceso para el personal, se proveerá un transporte especial (minibús), el cual será presupuestado de forma independiente. Asimismo, si el acceso es sin ascensor o de difícil descarga, tendrá un costo extra.