

ZASADY REALIZACJI WYDARZEŃ

§ 1. Definicje i postanowienia ogólne

1. Na potrzeby niniejszego regulaminu przyjmuje się następujące definicje:
 - 1.1. **Regulamin** – niniejszy regulamin;
 - 1.2. **Modern Catering** – PEBE Group sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie kod 31-263, przy ulicy Władysława Łokietka 175, NIP 9452263381, REGON 523429818, telefon: +48 12-307-57-45, poczta elektroniczna: catering@cateringkrakow.pl;
 - 1.3. **Klient** – osoba fizyczna posiadająca pełną zdolność do czynności prawnych, osoba prawna, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, ale mogąca we własnym imieniu nabywać prawa i zaciągać zobowiązania zawierająca z Modern Catering Umowę;
 - 1.4. **Uczestnik** – osoba fizyczna zaproszona na Wydarzenie przez uprawnioną osobę;
 - 1.5. **Umowa** – umowa z Klientem dotycząca świadczenia Usług, w tym szczegółowe zamówienie na świadczenie Usług związanych z Wydarzeniem;
 - 1.6. **Personel** – członkowie personelu Modern Catering, w tym pracownicy, współpracownicy, podwykonawcy;
 - 1.7. **Wydarzenie** – zdarzenie objęte Umową, w trakcie którego Modern Catering zapewnia jedzenie, napoje, lokal lub Obsługę, w szczególności impreza firmowa, wesele, komunia, itp.
 - 1.8. **Usługi** – usługi świadczone przez Modern Catering w ramach Wydarzenia na podstawie Umowy, w szczególności usługi gastronomiczne, cateringowe, barmańskie, kelnerskie, zapewnienie i dekoracja lokalu lub przestrzeni, wynajem lokalu, ustawianie stołów, namiotów i krzeseł.
2. Niniejszy Regulamin określa zasady organizacji i przebiegu Wydarzeń realizowanych przez Modern Catering.
3. Celem Regulaminu jest zapewnienie bezpiecznego przebiegu Wydarzenia, w tym osobistego bezpieczeństwa Uczestników oraz Personelu, jak również ochrona mienia i dobrego imienia Uczestników, Klientów, Personelu oraz Modern Catering.
4. Regulamin stanowi załącznik do każdej Umowy oraz jest dostępny w lokalach, w których Modern Catering realizuje Usługi. Regulaminem dysponuje także Personel.
5. Każdy Klient zobowiązany jest zapoznać się z Regulaminem i zapewnić zapoznanie się z Regulaminem przez Uczestników. W przypadku, w którym Klient nie jest bezpośrednim odbiorcą Usług w ramach Umowy i Wydarzenie realizowane będzie na rzecz innego podmiotu niż Klient, Klient zobowiązuje się, że w umowie wiążącej go z końcowym odbiorcą zobowiąże końcowego odbiorcę do zapoznania się z Regulaminem i zapoznania Uczestników z Regulaminem.
6. Każdy członek Personelu zobowiązany jest zapoznać się z Regulaminem i go przestrzegać. Każdy członek Personelu przyjmuje do wiadomości, że nieprzestrzeganie Regulaminu może

stanowić poważne naruszenie obowiązków wynikających z umowy pomiędzy Modern Catering a członkiem Personelu.

§ 2. Ogólne zasady świadczenia Usług

1. Modern Catering świadczy w ramach Wydarzenia Usługi objęte Umową na zasadach w niej określonych, zgodnie z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa.
2. Modern Catering świadczy w ramach Wydarzenia Usługi przy pomocy Personelu pouczonego o konieczności stosowania Regulaminu.
3. Modern Catering zapewnia w trakcie trwania całego Wydarzenia osobę odpowiedzialną za kontakt z Klientem, która znajduje się na miejscu Wydarzenia i z którą należy kontaktować się we wszystkich sprawach dotyczących przebiegu Wydarzenia.
4. Klient zobowiązany jest najpóźniej w dniu Wydarzenia wskazać osobę odpowiedzialną z ramienia Klienta za wykonanie Umowy i bieżący kontakt w sprawach dotyczących Wydarzenia. Osoba wyznaczona przez Klienta powinna pozostawać osobiście w miejscu Wydarzenia przez cały czas jego trwania. W przypadku konieczności opuszczenia Wydarzenia uprzednio poinformować o tym Modern Catering i wskazać inną osobę, która z ramienia Klienta będzie odpowiedzialna za przebieg Wydarzenia i która przyjmie obowiązki w tym zakresie.
5. Jeżeli Umowa nie przewiduje zapewnienia wyłączności Klienta na korzystanie z lokalu w ramach świadczonych Usług bądź Klient w przypadku Wydarzeń plenerowych nie zapewni we własnym zakresie ochrony terenu, na którym odbywa się Wydarzenie, Klient przyjmuje do wiadomości, że w trakcie Wydarzenia w miejscu, w którym się ono odbywa, w przypadku braku zapewnienia wyłączności lub ochrony, mogą znajdować się osoby inne, niż Uczestnicy.
6. W przypadku, w którym Klient oczekuje, aby w Wydarzeniu uczestniczyły wyłącznie osoby zaproszone, powinien zapewnić ze swojej strony weryfikację zaproszeń.
7. Każdy Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem i go przestrzegać.

§ 3. Zasady świadczenia Usług gastronomicznych i cateringowych

1. Klient zamawiając Usługi cateringowe lub gastronomiczne powinien upewnić się, że zamówione potrawy nie zawierają alergenów, które mogą zaszkodzić Uczestnikom, poinformować Uczestników o alergenach występujących w dostępnych w ramach Wydarzenia potrawach bądź zamówić dodatkową informację dla Uczestników o składzie potraw dostępną w trakcie Wydarzenia.
2. Modern Catering udziela przed Wydarzeniem, a w miarę możliwości także w jego trakcie, wszelkich wymaganych prawem informacji o alergenach znajdujących się w potrawach serwowanych w ramach Wydarzenia.
3. Wszelkie zastrzeżenia dotyczące jakości, rodzaju lub ilości potraw bądź ich zgodności z Umową powinny być zgłaszane przez Klienta niezwłocznie.
4. Serwowane przez Modern Catering potrawy przygotowywane są w profesjonalnych i zaakceptowanych sanitarnie warunkach przez profesjonalnych kucharzy, które nie stanowią jednak warunków ochronnych. Z tego powodu w potrawach dostarczanych przez Modern Catering znajdować mogą się śladowe ilości alergenów spożywczych.

5. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości co do obecności alergenów w potrawie Uczestnik nie powinien jej spożywać i powinien zwrócić się do Personelu o dodatkowe informacje.
6. Modern Catering zachęca do współpracy i wspiera Klientów w zakresie działań zmierzających do ograniczenia marnowania jedzenia i napojów podczas Wydarzenia.
7. Modern Catering zachęca do wprowadzenia kuponów na posiłki i napoje wydawane Uczestnikom i poinformowany z odpowiednim wyprzedzeniem o zasadach realizacji takich kuponów będzie współpracować przy ich weryfikacji i wydawaniu posiłków oraz napojów na ich podstawie.

§ 4. Zasady świadczenia Usług barmańskich i kelnerskich

1. Klient zamawiając w ramach Usług alkohol bądź Usługi barmańskie przyjmuje do wiadomości, że alkohol będzie serwowany Uczestnikom zgodnie z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa.
2. Klient zamawiając w ramach Usług alkohol przyjmuje do wiadomości, że alkohol szkodzi zdrowiu.
3. Personel nie będzie serwował alkoholu osobom niepełnoletnim. Personel ma prawo prosić o potwierdzenie przez Uczestnika swojego wieku dokumentem ze zdjęciem lub wiarygodną aplikacją (np. mObywatel). W przypadku odmowy potwierdzenia wieku przez Uczestnika Personel ma prawo odmówić mu podania alkoholu. Odmowa taka nie może być uznana za naruszenie Umowy.
4. Personel może odmówić podania alkoholu osobie nietrzeźwej.
5. Modern Catering zapewnia w ramach Usług barmańskich serwowanie szerokiego wyboru napojów bezalkoholowych, w tym drinków bezalkoholowych przygotowywanych przez Personel na zamówienie Uczestników.
6. Modern Catering nie odpowiada za alkohol przyniesiony przez Uczestników na Wydarzenie.
7. Modern Catering może odmówić serwowania alkoholu przyniesionego przez Uczestników, o ile nie zostało to objęte Umową. W szczególności Modern Catering może odmówić serwowania alkoholu, które znaki akcyzy są zniszczone, nieczytelne lub brakujące.
8. Uczestnik powinien poinformować Personel świadczący Usługi barmańskie o ewentualnych alergiach pokarmowych związanych z serwowanymi napojami – zarówno alkoholowymi, jak i bezalkoholowymi.

§ 5. Sprzęt

1. Wszystkie elementy zastawy zapewniane przez Modern Catering w związku ze świadczeniem Usług, w tym zastawa stołowa, sztućce oraz inne elementy wyposażenia gastronomicznego i stołowego, są własnością Modern Catering.
2. W przypadku, w którym sposób świadczenia Usług zakłada pozostawienie zastawy stołowej w miejscu wskazanym przez Klienta do dyspozycji Uczestników, Klient zobowiązany jest zapewnić możliwość odbioru przez Modern Catering po skończonym Wydarzeniu sprzętu i zastawy stołowej.

3. Kwiaty i wszelkie elementy dekoracji, dostarczane przez Modern Catering stanowią własność Modern Catering.
4. Zabranie elementów dekoracyjnych bądź kwiatów przez Uczestnika lub Klienta każdorazowo wymaga zgody Modern Catering, do której udzielenia upoważniona jest osoba wyznaczona ze strony Modern Catering do kontaktu w sprawie Wydarzenia.

§ 6. Uprawnienia Personelu

1. Personel jest uprawniony do odmowy obsługi osób agresywnych, wulgarnych, stanowiących zagrożenie dla Personelu, siebie, innych Uczestników lub mienia.
2. W każdym przypadku stwierdzenia, że Uczestnik jest nietrzeźwy, nieprzytomny, utrudniony jest kontakt z Uczestnikiem, w szczególności Uczestnik nie odpowiada, śpi lub ma objawy choroby lub zatrucia, Personel powinien bezzwłocznie zgłosić ten fakt osobie odpowiedzialnej po stronie Modern Catering za obsługę Wydarzenia. W przypadku, gdy kontakt taki jest niemożliwy lub utrudniony, a z okoliczności sprawy wynika, że konieczność wezwania pomocy jest pilna, Personel powinien samodzielnie podjąć próbę kontaktu z takim Uczestnikiem i może podjąć decyzję o wezwaniu pogotowia ratunkowego. O wezwaniu pogotowia ratunkowego Personel powinien natychmiast poinformować osobę wyznaczoną z ramienia Klienta za przebieg Wydarzenia oraz osobę odpowiedzialną z ramienia Modern Catering za realizację Umowy.
3. W każdym przypadku, w którym Uczestnik zachowuje się wobec innych Uczestników lub Personelu agresywnie, wulgarnie, lub w inny sposób, który może stanowić zagrożenie dla siebie, innych osób lub mienia, Personel powinien bezzwłocznie zgłosić ten fakt osobie odpowiedzialnej po stronie Modern Catering za obsługę Wydarzenia. W przypadku, gdy kontakt taki jest niemożliwy lub utrudniony, a z okoliczności sprawy wynika, że konieczność wezwania pomocy jest pilna, Personel może samodzielnie podjąć decyzję o wezwaniu Policji, po uprzednim wezwaniu Uczestnika do właściwego zachowania się. O wezwaniu Policji Personel powinien natychmiast poinformować osobę wyznaczoną z ramienia Klienta za przebieg Wydarzenia oraz osobę odpowiedzialną z ramienia Modern Catering za realizację Umowy.

§ 7. Nagrania i zdjęcia

1. Personel zobowiązany jest do powstrzymania się od korzystania z telefonów komórkowych, smartfonów, tabletów i innych osobistych urządzeń tego rodzaju w trakcie Wydarzenia.
2. Personel nie może nagrywać ani robić zdjęć Uczestnikom ani dokumentować przebiegu Wydarzenia w żaden sposób ani w żadnych okolicznościach, z zastrzeżeniem ust. 3.
3. W przypadku, w którym zachowanie Uczestnika może stanowić poważne przestępstwo w rozumieniu przepisów Kodeksu karnego, w szczególności w przypadku agresywnego zachowania Uczestnika, niszczenia mienia, Personel uprawniony może udokumentować takie zachowanie na potrzeby ewentualnego przekazania go odpowiednim służbom. Nagranie takie nie może być przez Personel przesyłane ani przekazywane nikomu poza odpowiednimi służbami. W uzasadnionych okolicznościach i w obecności osoby odpowiedzialnej ze strony

Modern Catering za wykonanie Umowy oraz za jej zgodą Personel może pokazać nagranie Klientowi.

4. Personel, z zastrzeżeniem ust. 5 poniżej, nie może być fotografowany ani nagrywany i może odmówić obsługi osobom, które nie stosują się do prośby o powstrzymanie się od nagrywania i/lub robienia zdjęć Personelowi.
5. W przypadkach, w których Personel jest częścią większego ujęcia, bądź Umowa zawiera postanowienia wskazujące na prawo Uczestników robienia zdjęć Personelowi, Personel może być nagrywany w granicach wykonywania przez niego obowiązków w ramach Wydarzenia.

§ 8. Pozostałe postanowienia

1. Modern Catering może odmówić uczestnictwa w Wydarzeniu osobie, u której stwierdzono posiadanie broni albo innych przedmiotów niebezpiecznych, w tym materiałów pirotechnicznych, urządzeń emitujących dźwięk itp.
2. Uczestnik powinien pilnować swoich rzeczy osobistych (np. telefonu, torebki, portfela) i nie zostawiać ich bez kontroli.
3. Uczestnik nie powinien pozostawiać swoich napojów bez opieki.
4. Za niepełnoletnich Uczestników odpowiadają ich opiekunowie bądź Klient. W szczególności niepełnoletnim Uczestnikom powinna być zapewniona należyta opieka, zapewniająca, że niepełnoletni Uczestnicy nie będą utrudniać pracy Personelowi i stanowić zagrożenia siebie, Personelowi i dla pozostałych Uczestników.
5. Personel może zwracać się z prośbą do Klienta i Uczestników o opiekę nad niepełnoletnimi Uczestnikami.
6. Uczestnicy nie powinni wchodzić w miejsca nieprzewidziane dla Wydarzenia, w szczególności do miejsc nieprzeznaczonych dla Uczestników.

§ 9. Postanowienia końcowe

1. Niniejszy Regulamin podlega przepisom prawa powszechnie obowiązującego w Polsce.
2. Modern Catering zastrzega sobie prawo zmiany Regulaminu. Regulamin może zostać zmieniony z ważnej przyczyny. Przez ważne przyczyny rozumie się w szczególności:
 - 2.1. konieczność zaktualizowania danych teleadresowych, w tym nazw lub odnośników zamieszczonych w Regulaminie;
 - 2.2. potrzebę dostosowania Regulaminu do zmieniających się przepisów prawa dotyczących kwestii uregulowanych Regulaminem;
 - 2.3. potrzebę wykonania orzeczeń lub decyzji bądź zaleceń uprawnionych sądów lub organów administracji państwowej w kwestiach dotyczących treści uregulowanych Regulaminem;
 - 2.4. zmianę sposobu świadczenia Usług, w tym rozszerzenie bądź ograniczenie zakresu świadczonych przez Modern Catering Usług;
 - 2.5. zmianę warunków organizacyjnych lub procesu świadczenia Usług;

- 2.6. potrzebę usunięcia ewentualnych błędów lub niejasności, gdyby pojawiły się w Regulaminie;
- 2.7. konieczność modyfikacji Regulaminu w celu uniknięcia nadużyć lub naruszeń Regulaminu.
3. Modern Catering poinformuje z wyprzedzeniem o zmianie Regulaminu. Informacja zostanie zamieszczona na stronie internetowej Modern Catering. Zmieniony Regulamin wiąże od daty wskazanej jako data jego wejścia w życie, nie wcześniej niż od dnia jego publikacji.
4. Do Klientów, którzy zawarli Umowę przed wejściem w życie zmiany Regulaminu, stosuje się Regulamin w postaci, która obowiązywała w chwili zawarcia Umowy.
5. W przypadku sprzeczności pomiędzy Regulaminem a Umową, pierwszeństwo ma Umowa.