

CONTRATO DE RESERVA BODAS Y ESPECIALIDADES

Novia/Cliente:	_____	Pisos:	_____
Novio/Contacto:	_____	Tamaños /Pisos:	_____
Telefono:	_____		_____
Email:	_____		_____
Fecha:	_____		_____
Hora:	_____		_____
Recepción:	_____	Sabores:	_____
Dirección:	_____		_____
	_____		_____
Planificador:	_____	Rellenos:	_____
Teléfono:	_____		_____
Núm. Invitados:	_____	Cubierta:	_____
Hora Entrega:	_____	Decoración Comestible	_____
Paleta de Colores:	_____		_____
	_____	No comestible	_____
	_____		_____

El firmante es responsable de aportar las decoraciones no comestibles listadas en este documento, en la fecha y hora que se acuerde.

MESA DE DULCES

Mesa de Dulces SI NO

Estilo: _____

Comida /Evento: _____

Decorador: _____

Teléfono: _____

Theme: _____

BOCETO DE MESA Y POSTRES

Cupcake 1: _____

Decor/Sabor: _____

Cupcake 2: _____

Decor/Sabor: _____

Cake Pops: _____

Decor/Sabor: _____

Brownies: _____

Decor/Sabor: _____

Trufas: _____

Decor/Sabor: _____

Galletas: _____

Decor/Sabor: _____

Otros: _____

Otros: _____

ACUERDO DE ALQUILER DE EQUIPOS

Si en el pedido se usa algún tipo de material o equipo como columnas, stands, platos especiales, bandejas, se asignará un depósito de seguridad antes de realizar el último pago como garantía de la devolución de los mismos. Este depósito se devolverá cuando el material sea devuelto en las mismas condiciones en las que fueron entregados (dentro de los 5 días siguientes al evento). La garantía será ejecutada si no se devuelve el material antes de la fecha establecida debajo.

FECHA DE DEVOLUCIÓN: _____

DEPÓSITO: _____

MATERIAL A DEVOLVER:

DEPÓSITO DE SEGURIDAD DE EQUIPOS Y MATERIAL (REEMBOLSABLE):

Se requiere la firma de un cheque pagadero a nombre de la empresa en la fecha de su firma (sin post fechar (o la entrega de la cantidad establecida arriba). No se cobrará el cheque o dispondrá del dinero a menos que el material y equipos no sean entregados el día _____, en las condiciones en las que fueron alquilados.

DESCARGO DE REPOSABILIDAD: Evento al Aire Libre

Instrucciones Importantes para exhibir pasteles en exteriores.

- ▶ Los pasteles no deben exponerse nunca a la luz directa del sol y deben moverse si la luz le llega después del expuesto. Es imprescindible que el área de la mesa de dulces esté adecuadamente protegida del sol, preferiblemente con un toldo o techo estructural. Tenga la precaución de tomar organizar estas condiciones previamente con su coordinador de evento o la persona que esté a cargo.
- ▶ El mejor sitio del pastel es contra la pared, elige la pared menos transitada naturalmente para evitar accidentes.
- ▶ El pastel tiene que ser dispuesto sobre una mesa estable y nivelada, al menos a 1,2 metros del suelo.
- ▶ Tome las precauciones necesarias en caso de que se presente un cambio de clima, o si el día es especialmente cálido o lluvioso. En este caso tenga dispuesto un sitio interior donde el pastel pueda ser expuesto si la circunstancias lo ameritan.

Descargo de Responsabilidad por Evento al Aire Libre

He decidido exponer mi pastel al aire libre. Entiendo que las condiciones ambientales no son las ideales para que mi pastel porque puede estar expuesto a insectos, daños accidentales o incluso a su daño total. Entiendo que la empresa que contrato no es responsable de estos daños puesto que la humedad, el calor, viento o incluso una mesa inestable por las condiciones ambientales pueden debilitar la estructura o decoraciones.

Al decidir exponer mi pastel esa exteriores renuncio a mi derecho de solicitar compensación de ningún tipo relacionadas con debilidad estructural, insectos, daños o destrucción en el exterior del pastel.

Firma debajo si el pastel será expuesto en exteriores

Firma del Cliente: _____

Fecha: _____

DESCARGO DE REPOSABILIDAD: Agentes Alérgenos

He pedido que se omitan los siguientes agentes alérgenos alimentarios de mi pedido:

Reconozco que la empresa utiliza regularmente este ingrediente y no se hace responsable de las reacciones alérgicas que pueden ocurrir debido a las trazas que estos elementos alérgicos ocasionen al entrar en contacto con el pastel. También reconozco que aunque la empresa se esforzará por eliminar el contacto con el alérgeno conocido en la medida de sus posibilidades, no es una empresa que se especializa en postres libres de alérgenos, por tanto, un producto 100% libre de alérgenos no puede ser garantizado.

Firma del Cliente: _____

Fecha: _____

DESCARGO DE REPOSABILIDAD: Colores Oscuros

Aplicable a todos los pedidos que incluyan colores oscuros como rojo intenso, azules, púrpuras o negro.

Entiendo que cualquier colorante de alimento oscuro de pasteles tiene el potencial de manchar la mantelería, ropa, muebles, y dientes con los que pueda entrar en contacto. La empresa no se hace responsable de los problemas resultantes de mi elección de color oscuro. También reconozco que la empresa se esforzará para coincidir con precisión los colores que he elegido, sin embargo, algunos tonos de color, especialmente los rojos profundos, azules vibrantes y tonos violetas, puede no tener una coincidencia exacta debido a los colores naturales de base del pastel, glaseado e ingredientes utilizados en la decoración. Entiendo que los colores profundos requieren una cantidad significativa de colorante, lo que puede afectar negativamente al sabor y la calidad del pastel.

Firma del Cliente: _____

Fecha: _____

DESCARGO DE REPOSABILIDAD: Transporte y Entrega

Para los clientes que desean recoger sus pasteles de boda o especiales.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES A TENER EN CUENTA PARA RECOGER SU PEDIDO.

- ▶ Planifica la entrega de forma que coincida con la última hora antes de que se inicie el evento.
- ▶ La mejor forma de transportar un pastel especial es en el maletero de una camioneta o de un vehículo cuyos asientos traseros pueden reclinar de forma tal que el aire pueda llegarle constantemente el pastel. Si ninguna de estas opciones están disponibles se pueden transportar pasteles pequeños, siempre como último recurso, en el reposapiés para evitar la exposición a los rayos solares.
- ▶ Prepara con antelación el maletero del vehículo retirando cualquier objeto que pueda chocar en el maletero y aspirando apropiadamente para evitar que insectos o suciedad entren en contacto con el pastel.
- ▶ Si la temperatura es especialmente calurosa es imperativo que el vehículo cuente con aire acondicionado y que el interior del vehículo haya alcanzado una temperatura lo suficientemente fría como para mantener las condiciones del pastel.
- ▶ Se desaconseja especialmente la presencia de mascotas en el vehículo en el momento del transporte.
- ▶ Se agradece respetar la hora de recogida acordada en la medida de lo posible.
- ▶ A la llegada al evento, elija el área de exposición del pastel en función de temperatura y conveniencia, de forma tal que no esté en contacto directo con el sol y que no esté propensa a accidentes, preferiblemente contra una pared en un área fresca y a la sombra.

He optado por recoger por mis propios medios mi pastel de boda o especialidad. Entiendo que el transporte de este tipo de pasteles requiere satisfacer todos los extremos anteriores y me comprometo a preparar mi vehículo según estas instrucciones.

Reconozco que una vez recogido el pastel, la empresa no es responsable del ningún daño que ocurra durante el transporte. Una vez recogido el pastel, es mi responsabilidad transportarlo directamente al lugar del evento y no dejarlo desatendido en el vehículo bajo ninguna circunstancia ni en otro lugar.

VENTANA DE RECODIGA DEL PASTEL: _____

Firma del Cliente: _____

Fecha: _____

BOCETO PROVISIONAL

El boceto que se incluye arriba es una imagen provisional que se corresponde con las ideas aportadas por la novia. Una vez que se haya aportado el depósito de reserva se le enviará un email con el boceto definitivo para su aprobación. Se admiten cambios hasta un mes antes del evento.

La imagen que acompaña este apartado se corresponde con el estilo y características del pastel que quiero para mi evento a la espera del boceto definitivo para confirmar el diseño y asumo que no podré hacer cambios después dentro del mes que antecede al evento.

Firma del Cliente: _____

Fecha: _____

POLITICA DE DEVOLUCIONES

Si en el momento de la entrega o recogida, Usted no está 100% satisfecho con la aspecto del pastel, Usted no está obligado a aceptar el pastel. Si elige no aceptar el pastel se le devolverá el dinero íntegro de la misma forma que ha hecho el pago. Si prefiere hacer alguna modificación, dependiendo de la modificación que se solicite puede que esto represente recargo sobre el precio.

Una vez que el pastel es aceptado y entregado, puede traer nuevamente el pastel para hacer ajustes pero esto también estará sujeto a recargos sin que asumamos responsabilidad alguna de los daños que se produzcan en estos transportes.

Por otro lado, si la devolución se pretende hacer en función del sabor del pastel o de los rellenos, la devolución se fijará en función de la porción de pastel que sea devuelta a la empresa.

Entiendo la política de devoluciones de la empresa y asumo los extremos necesarios para recibir algún tiempo de reembolso en función del diseño o sabor del pastel.

Firma del Cliente: _____

Fecha: _____

- El depósito inicial para la reserva de fecha es de _____ y es no reembolsable independientemente del motivo de cancelación siendo su objeto la reserva de la fecha. La cantidad restante debe ser entregada antes de _____, de no hacerlo el contrato queda automáticamente anulado sin que las cantidades objeto de depósito deban ser reembolsadas.
- Las cancelaciones recibidas dentro de los 15 días antes del evento puede que no sean objeto de reembolso y en ningún caso se reembolsará ninguna cantidad de dinero si la cancelación se hace a menos de 72 horas de la fecha de celebración del evento. En todo caso de cancelación la empresa se reservará como mínimo el 10% del precio presupuestado que cubre los gastos iniciales en los que incurre la empresa y como compensación por la reserva de fecha. Este porcentaje se incrementará cuanto mas tarde se notifique la cancelación del pedido.
- El pastel debe estar completamente cancelado al menos una semana antes del evento y en esa fecha ya no se aceptan cambios de estilo, sabor o tamaño en el pastel.
- Los pagos extemporáneos pueden ocasionar cambios y sustituciones en el pedido original.
- El precio del transporte para este pedido es de _____ y se suma al presupuesto del pastel que debe ser satisfecho a mas tardar una semana antes del evento.
- Si ha decidido recoger el pastel y prefiere que no hagamos la entrega, Usted asume la responsabilidad sobre las condiciones del pastel en el transporte, DESACONSEJAMOS ENFÁTICAMENTE que asuma Usted el transporte a menos que cuente con experiencia.
- Tampoco somos responsable después de hayamos entregado y hecho el montaje del pastel, es su responsabilidad el ofrecer las condiciones para que el pastel se mantenga adecuadamente, lo que incluye una mesa estable y una temperatura inferior a los 22 grados Centígrados.
- Se desaconseja ubicar el pastel en exteriores, si lo hace asume Usted el riesgo.
- En caso de aportar flores naturales incluiremos la decoración sin cargo adicional. Usted se compromete a aportar flores frescas y reconoce que las flores no son un producto comestible y que puede que contengan pesticidas, insectos, suciedad u otros contaminantes.
- En ocasiones hacemos fotos de nuestros pasteles y nos reservamos el derecho de usar cualquier fotografía para exhibición o promoción sin que esto represente ninguna compensación para Usted, aunque nos comprometemos a utilizar fotos del pastel final solo cuando ya se haya celebrado su evento.
- Nuestros productos puede que entren en contacto con productos como la leche, nueces, trigo, soja y otros productos que pueden causar alergias. Usted se compromete a notificar a sus invitados del riesgo de producirse reacciones alérgicas y liberarnos de cualquier responsabilidad.
- La empresa se reserva el derecho de ejercitar licencias artísticas con el fin de garantizar la integridad estructural del pastel.
- El cumplimiento de este acuerdo es imperativo para que la empresa sea responsable de alguna responsabilidad, estando sujeto a disputas laborales, huelgas, accidentes, caso fortuito o fuerza mayor y otras causas que escapen al control de la empresa.
- Si habiendo cumplido todos los extremos del contrato Usted considera que la calidad del pastel no está

“Entiendo las condiciones y términos establecidos en este contrato y soy la persona responsable de hacer los pagos y de tomar todas las decisiones relacionadas con este pedido”I

Firma del Cliente: _____

Fecha: _____