

REGULAMIN DOT. SKŁADANIA ZAMÓWIEŃ NA TORTY

1. Zamówienia na torty należy składać **minimum 3 dni** przed datą odbioru w przypadku tortów artystycznych oraz **2 dni przy tortach tradycyjnych**. W przypadku **tortów komunijnych – zamówienia należy złożyć min. tydzień** przed odbiorem, a przy **tortach weselnych – przynajmniej miesiąc** przed. Złożenie zamówienia w odpowiednim czasie nie gwarantuje przyjęcia zamówienia – w przypadku dużej ilości zamówień Cukiernia ma prawo wstrzymać ich przyjmowanie.
2. **Torty wyceniane są indywidualnie** w zależności od poziomu trudności, użytych materiałów oraz ilości dekoracji. O ostatecznej cenie decyduje obsługa lub osoba odpowiedzialna za przyjmowanie tortów.
3. Waga tortu może się wahać **+/- 20% wagi tortu** ze względu na ręczną produkcję.
4. Minimalna waga tortów **wykończonych śmietaną wynosi ok. 1 kg, a wykończonych masą cukrową wynosi 1,5 kg**. Minimalna waga **tortów z figurkami wynosi 2 kg plus waga figurek**. W zależności od wielkości i liczby figurek, minimalna waga rośnie. Figurki są wyrobem artystycznym, ich waga jest dodawana do wagi tortu przeznaczonej do spożycia.
5. Rezygnacji można dokonać max. 3 dni przed odbiorem zamówienia. Za torty wycenione powyżej 200 zł jest pobierana zaliczka w wysokości 20%. Jeśli tort zostanie odwołany za późno – zaliczka przepada.
6. Wygląd zamawianych tortów może się różnić od wyglądu ze zdjęć zamieszczonych na stronie lub przesłanych przez klienta. Różnice mogą dotyczyć wyglądu i wagi, jednak bez znacznego wpływu na ogólny charakter wyrobu.
7. Produkty cukiernicze należą do produktów szybko zbywalnych (szybko rotujących). Ze względu na ich charakter zwrot nie jest możliwy. Atelier nie odpowiada za nieodpowiednie przechowywanie towaru, skutkujące jego krótkim terminem przydatności do spożycia lub żywotności.
8. Reklamacja może nastąpić po przyniesieniu **kawałka reklamowanego tortu** w celu wyjaśnienia sytuacji i oceny powodu niezadowolenia. Po upływie 48h od momentu odbioru zamówienia reklamacji nie przyjmujemy.
9. Torty zaprezentowane na stronie w galerii są zrealizowanymi do tej pory przykładowymi projektami. Każdy tort tworzymy na indywidualne zamówienie klienta i jesteśmy otwarci, dlatego zachęcamy do konsultowania własnych pomysłów.
10. Cukiernia zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu. Wszelkie zmiany Regulaminu obowiązują od daty opublikowania.