

Voorwaarden deelname door cateraar

- Definities die gelden in deze samenwerking zijn als volgt; Mille Épices is de 'dienstverlener', de cateraar is de 'opdrachtnemer' en de klant is de 'opdrachtgever'.

Over de dienst

- De dienstverlener biedt de opdrachtnemer aan via het platform en maakt het mogelijk voor de opdrachtgever om een offerte aan te vragen. De offerte aanvragen worden door de dienstverlener in behandeling genomen, net als alle communicatie met de opdrachtgever.
- De financiële administratie van een opdracht wordt door de dienstverlener verzorgd.
- Voor de beste presentatie van de opdrachtnemer verzorgd de dienstverlener een fotoshoot, waarbij de opdrachtnemer een aantal gerechten verzorgd en de foto's eigendom van de dienstverlener blijven.
- De dienst wordt aangeboden op basis van no cure no pay, bij bevestiging van een opdracht geldt 15% servicekosten. Deze kosten zijn voor rekening van de opdrachtnemer. Mogelijke extra diensten die worden geleverd door de dienstverlener aan de opdrachtgever, worden rechtstreeks doorberekend aan de opdrachtgever.

Algemene voorwaarden

- De opdrachtnemer staat ingeschreven bij de KVK en is belastingplichtig.
- De opdrachtnemer heeft eigen verantwoordelijkheid voor de administratie. Tenzij er gebruik zou willen worden gemaakt van de administratie dienst door de dienstverlener. Geldende voorwaarden zijn hierop van toepassing, na te gaan bij de dienstverlener.
- De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het uitvoeren van de opdracht, volgens de ordersheet die is verstrekt door de dienstverlener, welke tevens bekend is bij de opdrachtgever.
- De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor het bijhouden van de beschikbaarheid op de gepersonaliseerde profielpagina. Mocht er onverhoopt niet beschikbaarheid voorkomen voor een aanvraag die wordt gedaan, dan kan de opdrachtnemer binnen 12 uur aan de dienstverlener laten weten dat de aanvraag geannuleerd dient te worden. De dienstverlener stelt de opdrachtgever hiervan op de hoogte. Wanneer dit herhaaldelijk voorkomt (bij 3 annuleringen), zal de dienstverlener de samenwerking met de opdrachtnemer verbreken.
- Het annuleren van een bevestigde opdracht heeft tot gevolg dat de samenwerking direct wordt gestopt door de dienstverlener. Gemaakte kosten door opdrachtgever zullen worden verhaald op de opdrachtnemer.
- Bij een offertebedrag hoger dan € 750,00 ontvangt de opdrachtnemer 3 dagen voor aanvang van de opdracht een aanbetaling van 50% van het offertebedrag.
- Na afloop van de opdracht ontvangt de opdrachtnemer het resterende offertebedrag minus de servicekosten, nadat de klant de betaling heeft voldaan. De betalingsspecificatie (factuur uitgereikt door afnemer) kan worden gebruikt voor btw-aangifte en voor de inkomstenbelasting.
- De opdrachtnemer kan de samenwerking ten alle tijde verbreken. Lopende aanvragen en bevestigde opdrachten dienen volgens afspraak uitgevoerd te worden. Ook wanneer deze na de opzegdatum vallen. De servicekosten blijven van toepassing. Vanaf het moment van opzegging zal het profiel niet meer op het platform worden getoond.

Kwaliteitsvoorwaarden

- De opdrachtnemer is bekend met de Europese wetgeving van de 14 aangeduide allergenen (gluten, schaaldieren, ei, vis, pinda, soja, lactose, noten, selderij, mosterd, sesam, zwaveldioxide, lupine en weekdieren). Wanneer de opdrachtgever dieetwensen doorgeeft, dan zal de opdrachtnemer hier rekening mee houden, dan wel voor vervangen van product(en) zorgen.

Voorwaarden deelname door cateraar

- De opdrachtnemer voldoet aan HACCP voorwaarden en is in het bezit van een certificaat. De verantwoordelijkheid hiervoor ligt bij de opdrachtnemer.
- De opdrachtnemer gebruikt disposables voor het leveren van de catering. De disposable verpakking is voorzien van een etiket waarop staat wat erin de verpakking zit en wat de productiedatum is.
- Bij full service catering is de opdrachtnemer verantwoordelijk voor de bereiding van culinair op locatie. Al het benodigde keukenmateriaal en klein schoonmaak spul wordt verzorgd door de opdrachtnemer en de werkplek wordt net zo achter gelaten als aangetroffen.

Cateringvoorwaarden

- Catering door de opdrachtnemer wordt via de dienstverlener aangeboden op basis van bezorging en/of full service, de opdrachtnemer maakt hierin de keuze.
- Onder bezorging van catering wordt verstaan de levering van de gewenste culinaire invulling, zonder aanvullende diensten. Aan de opdrachtgever worden de kosten voor culinair en transport in rekening gebracht.
- Onder full service catering wordt catering verstaan bestaand uit meer diensten naast de culinaire invulling, zoals personeel, etc. Aan de opdrachtgever worden de kosten voor culinair, transport en aanvullende diensten in rekening gebracht.
- De dienstverlener biedt de opdrachtgever aanvullende event services om full service catering volledig uit handen te kunnen geven, in samenwerking met de opdrachtnemer.
- De opdrachtnemer levert haar catering pakket prijzen en menu aan volgens de documenten van de dienstverlener.
- De catering mogelijkheden die kunnen worden aangeboden zijn lunch, borrel en diner. Waarbij verschillende pakketten mogelijk zijn, zoals: buffet, meergangen, shared, etc. De opdrachtnemer bepaald zelf haar aanbod.
- Het menu wordt beoordeeld door de dienstverlener en mogelijk worden gerechten/items van de opdrachtnemer niet aangeboden door de dienstverlener. De reden hiervoor zal worden gedeeld met de opdrachtnemer.
- De opdrachtnemer is verantwoordelijk voor de presentatie van de catering.