



CONDITIONS GENERALES DE VENTE (PRESTATIONS DE SERVICES – PROFESSIONNELS)

ARTICLE 1 - Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente constituent, conformément à l'article L.441-1 du Code du Commerce, le socle unique de la relation commerciale entre les parties.

Elles ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles l'entreprise « ISABELLE TRAITEUR, 71530 CRISSEY » (Ci-après désigné « Le Prestataire ») fournit aux Clients **professionnels** (« Les Clients ou le Client ») qui lui en font la demande, via le site internet du Prestataire, par contact direct ou via un support papier, les services traiteur.

Toute commande de Services implique, de la part du Client, l'acceptation des présentes Conditions Générales de Vente .

Les renseignements figurant sur les catalogues, prospectus et tarifs du Prestataire sont donnés à titre indicatif et sont révisables à tout moment.

Le Prestataire est en droit d'y apporter toutes modifications qui lui paraîtront utiles.

ARTICLE 2 – Commandes

2.1.- Validation des commandes

Les ventes de Services ne sont parfaites qu'après l'établissement d'un devis et acceptation expresse et par écrit de la commande du Client par le Prestataire, matérialisée par un accusé de réception émanant du Prestataire ainsi que l'encaissement de l'acompte de 30 % du montant total de la commande.

La prise en compte de la commande et l'acceptation de celle-ci sont confirmées par l'envoi d'un mail de confirmation reprenant le détail du menu, cocktail, buffet, ou réception traiteur.

Les données enregistrées dans le système informatique du Prestataire constituent la preuve de l'ensemble des transactions conclues avec le Client. Il devra à ce titre vérifier l'exactitude des informations contenues dans le mail de confirmation.

2.2.- Les modifications de commandes

Le Client a la possibilité de vérifier le détail de sa commande, son prix total et de corriger d'éventuelles erreurs avant de confirmer son acceptation (article 1127-2 du Code Civil). Cette validation implique l'acceptation de l'intégralité des présentes Conditions Générales de Vente et constitue une preuve du contrat de vente.



Le nombre définitif des repas devra être confirmé au Prestataire, 15 jours avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

Les éventuelles modifications de la commande par le Client, ne pourront être prises en compte par le Prestataire que dans la limite de ses possibilités et à condition d'être notifiées par courrier électronique, télécopie ou courrier postal au Prestataire 30 jours au moins avant la date prévue pour la fourniture des Services commandés.

Le cas échéant, ces modifications donneront lieu à l'établissement d'un devis et à un ajustement du prix.

2.3- Annulation et acompte

En cas d'annulation par le Client d'une commande acceptée par le Prestataire, l'acompte de 30 % précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible **et ce, quel que soit le motif de l'annulation, y compris en cas de force majeure, notamment en cas d'annulation liée à une crise sanitaire.**

Si l'annulation par le Client d'une commande acceptée par le Prestataire intervient moins de 15 jours avant la date d'exécution de la prestation, l'intégralité de la prestation sera facturée au Client par le Prestataire et ce **quel que soit le motif de l'annulation, y compris en cas de force majeure, notamment en cas d'annulation liée à une crise sanitaire.**

ARTICLE 3 – TARIFS – REVISION DU PRIX

Les Services proposés par le Prestataire sont fournis aux tarifs en vigueur et préalablement convenus entre les parties et selon le devis établi lors de l'enregistrement de la commande. Les prix sont exprimés en Euros, HT et TTC.

Une facture est établie par le Prestataire et remise au Client lors de la prestation.

Le prix des produits (denrées alimentaires, boissons ...) commandés par le Client dans le cadre de la prestation traiteur pourra être révisé à la hausse en cas d'augmentation significative du coût des matières premières pour toute cause que ce soit, d'origine nationale ou internationale (épidémie, crise sanitaire, conflit etc...). Le cas échéant, le Prestataire informera le Client du montant de l'augmentation du devis initial au moins 30 jours avant la date de la prestation.

Le Client aura alors le choix entre régler le supplément de prix demandé ou conserver le prix initialement convenu moyennant modification des plats ou produits prévus dans la commande d'origine.

Le défaut de réponse du Client dans les 8 jours suivant la proposition écrite du Prestataire vaudra acceptation du nouveau prix.

En cas de refus expresse du client d'accepter l'une ou l'autre de ces deux propositions, la prestation sera annulée, le montant de l'acompte versé au Prestataire (cf Article 2) restant acquis à ce dernier à titre de compensation.



ARTICLE 4 – Facturation et pénalités de retard

Un acompte correspondant à 30% du prix total des Services commandés est exigé lors de la passation de la commande et de sa confirmation dans les conditions visées à l'article 2 intitulé « *Commandes* ».

Les factures sont payables à leur date d'échéance au Prestataire. Possibilité de règlement en espèces (euros uniquement), par carte bancaire (règlement sécurisé), par chèque à l'ordre de « ISABELLE TRAITEUR » ou par virement bancaire.

Pénalités de retard : Pour tout professionnel, en sus des pénalités de retard égales au taux d'intérêt Européen BCE majoré de 10 points, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40.00 € dûe au titre des frais de recouvrements (Art. 441-6, I al.12 du code de commerce et D. 441-5 ibidem).

ARTICLE 5 – Exécution de la prestation

Le Prestataire est tenu à une obligation de moyens et non de résultats.

Les Services commandés par le Client qui comprennent les prestations de traiteur, seront fournis à la date prévue entre le Client et le Prestataire ainsi qu'à l'adresse indiquée par le Client lors de sa commande.

Tout aliment non fourni par le Prestataire pourra être servi par ses équipes avec une éventuelle surfacturation. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent pour autant sous la responsabilité du client. Le Prestataire refusera le service à tout moment s'il estime que cette marchandise serait susceptible de lui porter préjudice et ce sans indemnité d'aucune sorte à reverser au client.

Aucun droit de bouchon ne sera réclamé par le prestataire. Si le vin est fourni par le Client, le Prestataire ne pourra être tenu responsable des mauvais accords mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

ARTICLE 6 – Location de matériel

LOCATION ou prêt de matériel (vaisselle, tables, chaises, *etc.*) : la remise d'un chèque à titre de caution sera réclamée au Client. Un inventaire contradictoire sera effectué avant et après chaque prise de matériel, en présence du Client, de manière à éviter toute contestation ultérieure. Tout matériel perdu ou cassé sera facturé au client.

Prestations : Une facture pourra vous être adressée ultérieurement, après le retour de matériel et vérification, suite à la casse, perte ou détérioration.

Nous attirons notamment votre attention sur les dégâts occasionnés sur les nappes (Scintillant, bougie, cigarettes, Peintures ou feutres...), et sur la casse de verres en fin de soirée.



ARTICLE 7 – Respect des règles d’hygiène

7.1. Prestation sans service en personnel

Le Client deviendra responsable des marchandises livrées dès leur réception, le transfert de possession entraînant celui des risques. Compte tenu du caractère alimentaire et périssable des marchandises livrées, l’acheteur s’engage à respecter les règles d’hygiène en vigueur de manière notamment à stocker les marchandises aux températures règlementaires imposées avant consommation et à éviter tout risque de contamination des denrées.

Le traiteur décline à cet égard toute responsabilité concernant les dégradations des marchandises survenues postérieurement à la livraison et dues à une application déficiente de la réglementation sanitaire par le client ou ses cocontractants.

7.2. Prestation avec service de personnel

À l’issue de la prestation, en l’absence d’une protection des denrées ou d’une maîtrise continue des températures à une température inférieure ou égale à celle maximale fixée par la réglementation en vigueur, les denrées devront être détruites.

ARTICLE 8 – Taxe sur la valeur ajoutée

Les prestations de traiteur (repas, buffets, cocktails, livraison de plateaux repas et boissons non alcoolisées) avec service en personnel et/ou location de matériel seront soumises au taux de la taxe sur la valeur ajoutée en vigueur de 10 %.

En revanche, les simples livraisons de marchandises (sans service de personnel et/ou location de matériel) seront soumises au taux de TVA de 5,5%.

Les boissons alcoolisées seront assujetties au taux normal de TVA (20%).

ARTICLE 9 – Livraison

Toute anomalie concernant la livraison de la commande devra impérativement être indiquée sur le bon de livraison sous forme de réserves manuscrites accompagnée de la signature du Client. Le Client devra parallèlement confirmer cette anomalie en adressant au traiteur dans les deux jours ouvrables suivants la date de livraison, un courrier recommandé avec accusé de réception exposant lesdites réclamations.



ARTICLE 10 – Limitation de responsabilité du traiteur

La responsabilité du Prestataire ou de ses partenaires, ne peut être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou plusieurs de ses obligations résulte d'un cas de force majeure.

Le Prestataire dégage également toute responsabilité sur les éventuels oublis ou erreur concernant des commandes adaptées à certaines demandes particulières : allergique, sans sel, hallal, casher, etc.

Le prestataire décline également toute responsabilité en cas de vol de fonds, valeur, perte et dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les participants adultes ou mineurs est du ressort de l'organisateur de l'événement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait.

En cas d'animation musicale, le Client sera redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

Le Prestataire s'engage à respecter les locaux qui accueilleront la prestation. A cet effet, le Client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre du Prestataire et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants.

ARTICLE 11 – Allergènes

Conformément à la réglementation en vigueur, le Prestataire communiquera au Client les informations nécessaires concernant les allergènes contenus dans les denrées commandées. (Disponibles également sur notre site Web : www.isabelle-traiteur.com)

Le personnel de service présent le cas échéant, sera en mesure de fournir toute information utile.

ARTICLE 12 – Protection des données à caractère personnel

Dans le cadre de la fourniture de la prestation, le Prestataire est conduit à solliciter des données personnelles concernant le Client.

Ces données font l'objet d'un traitement par la Société, représentée par M .Olivier Chevé, en sa qualité de Gérant, considérée comme étant le responsable de ces traitements.

En signant le présent contrat, le Client autorise la Société à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'exécution du contrat, à l'accomplissement par la Société des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.



En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, le Client bénéficie de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Le Client peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

- à M. Olivier Chevé, Gérant de la société Isabelle Traiteur, en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : contact@isabelle-traiteur.com

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, le Client a enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

ARTICLE 13 - Droit applicable - Langue

Les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations qui en découlent entre le Prestataire et le Client sont régies par et soumises au droit français.

Les présentes Conditions Générales de Vente sont rédigées en langue française.

ARTICLE 14 – Litiges

14.1.- Tentative de conciliation amiable

En vue de trouver ensemble une solution à tout litige qui surviendrait dans l'exécution du présent contrat, les contractants conviennent de résoudre amiablement au préalable le litige et ce par tout moyen. La phase de règlement amiable constitue un préalable obligatoire à l'introduction d'une action en justice entre les parties. Toute action introduite en justice en violation de la présente clause serait déclarée irrecevable.

14.2.- Juridictions compétentes

Tous les litiges auxquels le présent contrat et les accords qui en découlent pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résolution, leurs conséquences et leurs suites seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun.