

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Nos prestations sont soumises aux présentes conditions générales qui prévalent sur toutes autres conditions, sauf dérogation formelle et expresse de notre part.

1. Définition

Les présentes conditions générales de vente sont remises sur simple demande. Ainsi, le fait de passer commande implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions de vente. Celles-ci prévalent à tout autre.

2. Devis et commandes

Un devis est remis systématiquement au client afin de déterminer ses besoins. Ce document de vente détermine avec précision l'ensemble de la prestation.

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par le traiteur de la confirmation écrite. Afin de confirmer sa commande, le client retournera au traiteur son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature, et si tel est le cas, son cachet commercial.

De plus, afin de permettre l'enregistrement de sa commande, le client joindra, lors du retour du devis, un chèque d'acompte de 30% du montant TTC du devis prévisionnel.

3. Modification de la commande

Toute modification de commande doit intervenir au minimum sept jours ouvrés avant la date de la réception. Le nombre définitif de convives doit être communiqué au traiteur dans le même délai. Ce nombre de convives servira de base à la facturation, et ce, même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, s'il s'avérait que le nombre de convives est supérieur et que le traiteur n'en est pas informé suffisamment tôt, celui-ci ne pourrait assurer une prestation satisfaisante ; portant préjudice au client, à ses convives et à l'image du traiteur. Ainsi, à titre de dédommagement, le traiteur serait contraint de tenir compte du nombre réel de convives présent lors de la réception à la facturation.

4. Tarifs, conditions de paiement et pénalités de retard

Les tarifs indiqués sur le devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable 3 mois. Passé ce délai, et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs pourront y être revus, respectant le tarif général Metsens.

Sauf accord, les règlements seront effectués ainsi : acompte de 30% lors de la commande, acompte de 40% 15 jours avant la date de la réception et le solde à la réception de la facture. Afin de faciliter les paiements, un échéancier peut être étudié avec les clients, dans la limite que 60% du montant total de la prestation soit payé 15 jours avant ladite réception. Toutes les factures sont payables au comptant. Le non règlement des échéances entraînera, pour les échéances d'avant réception, une suspension de la réservation, et pour celles d'après réception, des pénalités de retard égales à 1,5 fois le taux d'intérêt légal.

Les tarifs exprimés sur nos supports de communication (carte, site Internet, publicité...) sont TTC (5,5 % pour l'alimentaire, 19,6% pour les boissons alcoolisées et le matériel). Ils sont donnés, au même titre que les visuels de produits, à titre d'information, et peuvent être modifiés sans préavis.

Conformément aux usages de notre profession, le montant du devis et de la facture intégrera la participation aux frais de fonctionnement demandés par certains lieux de réception. Ce taux est variable selon les lieux.

5. Matériel et emballages

Les tarifs du traiteur ne comprennent ni le service, ni la préparation des assiettes, ni la vaisselle. Toutes ces prestations sont disponibles en supplément. Dans ce cas, l'assurance du traiteur ne couvre pas les risques de perte, de casse, de dégradation ou de disparition. Plus généralement, l'assurance de tout le matériel du traiteur ou des convives reste à la charge du client et à ses frais.

Afin de couvrir certains dommages, les matériels les plus coûteux nécessitent le dépôt d'une caution, entièrement restituée au retour de ceux-ci. L'ensemble des cautions devront être jointes au règlement à J-15. En cas de dégradation, le traiteur se réserve le droit de prélever une somme forfaitaire sur la caution, à titre de dédommagement. L'ensemble du matériel du traiteur doit être rendu dans les 48 h suivant la réception.

De même, les consignes et emballages de bouteilles non retournés au traiteur dans les 48 h suivant la réception seront facturés.

6. Livraison

Les tarifs ne comprennent pas la livraison. Au-delà de 50 kilomètres de distance entre le lieu de réception et notre laboratoire, il sera facturé 1,00€ TTC par personne tous les 10 kilomètres supplémentaires à ajouter au tarif du menu lors de la signature du contrat.

De plus, par mesure d'hygiène, toute marchandise non consommée ne pourra être reprise ou échangée. Passé un délai de 48h, les marchandises non consommées devront être détruites, le traiteur ne pouvant être tenu responsable de la mauvaise conservation des produits. De même, lors d'une réception avec service, le personnel de cuisine devra détruire les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande expresse du client et en l'échange de la signature d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Plus généralement, il est recommandé de ne pas conserver des marchandises livrées en liaison chaude ou réchauffées par le client, et de conserver les produits frais à une température maximum de +3°C, conformément à la législation en vigueur.

Les marchandises non livrées par Metsens voyagent aux risques et périls du client. Il appartient donc à celui-ci de prendre les dispositions nécessaires.

Parallèlement, tout retard ou avance sur l'horaire de livraison convenu ne pourra occasionner le non paiement partiel ou intégral du montant de la facture ou le refus des marchandises.

La société Metsens pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer en raison d'un cas de force majeure (émeute, manifestation, grève, blocage, difficultés à circuler, conditions climatiques dangereuses, sinistre sur les installations du traiteur, ou tout autre problème pouvant mettre en danger l'intégralité physique du personnel du traiteur).

7. Droit de bouchon et autres prestations complémentaires

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Le traiteur ne pouvant alors être tenu responsable de mauvais accords mets/vins.

De plus, la reprise des poubelles ou des bouteilles vides non consignées n'est pas comprise dans la prestation. Si cette reprise était demandée par le client, elle serait facturée au tarif en vigueur au moment de la commande.

8. Annulation de commande

Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements suivants sont appliqués :

Entre trois mois et deux mois avant la réception : restitution intégrale des sommes déjà versées.

Entre deux mois et un mois avant la réception : indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 30% des acomptes déjà versés.

Entre un mois et sept jours ouvrés avant la réception : indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 80% des acomptes déjà versés.

Entre sept jours et trois jours ouvrés avant la réception : indemnité forfaitaire à verser au traiteur, égale à 100% des acomptes déjà versés

Au-delà de trois jours ouvrés avant la réception : facturation de 100% du montant TTC de la commande par le traiteur.

9. Préparation et service

Les tarifs exprimés sur l'ensemble de nos documents commerciaux ne comprennent ni préparation ni service. Selon les souhaits du client, ces prestations peuvent être proposées. Elles pourront alors être effectuées par une société prestataire partenaire. Cette société fonctionne selon ses propres conditions de vente ; Metsens ne pourra être tenu responsable d'incidents occasionnés par celle-ci.

10. Redevance SACEM

Conformément aux lois du 11 mars 1957 et du 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge de l'organisateur, c'est-à-dire à la charge du client. La déclaration correspondante doit être effectuée par le client auprès de la SACEM, société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique. Metsens dégage toute responsabilité.

11. Litiges

Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées sans réserve. En cas de litige, seul le tribunal de Marseille (13) est compétent.