



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – PRESTATIONS

Article 1 : Application des Conditions Générales de Vente

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations fournies par TRAITEUR SARAH'ZIN, EURL au capital de 1 000 euros dont le siège social se situe au 21 rue du chêne vert 44160 PONTCHATEAU et immatriculée au registre du Commerce et des Sociétés de SAINT-NAZAIRE sous le numéro 912 634 326. La SARAH'ZIN propose des prestations de services dans le domaine de la crêperie à domicile pour tous événements privés ou professionnels, ci-dessous mentionne « le traiteur », dans le cadre des prestations traiteur décrites dans le devis adressé au client.

Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande. Toute commande implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

Article 2 : Assurances

Le TRAITEUR SARAH'ZIN est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

Article 3 : Exécutions

Le TRAITEUR SARAH'ZIN est tenu à une obligation de moyens et non de résultats.

Le TRAITEUR SARAH'ZIN ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurés de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompétente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive.

Tout contrat sera définitivement validé par le Traiteur à la condition expresse d'une visite scrupuleuse du lieu de réception choisi.

La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les 2 heures.

Le TRAITEUR SARAH'ZIN attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori, la SARAH'ZIN décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu. Lors des prestations en extérieur, si vous ne souhaitez pas prendre la location de barnum, il faudra vous assurer que nous pourrions cuire à l'abris du vent, du soleil ou de la pluie, un arbre même bien feuillu ne fonctionne pas, pour des raisons d'hygiène et le soleil fini toujours par tourner.

Article 4 : Réserveation

La commande du Client est définitivement enregistrée lors de la réception par le traiteur de ce devis dûment paraphé des initiales sur chaque page, daté et signé par le client, revêtu de la mention « Bon pour accord » et le cas échéant du cachet commercial du client, et accompagné d'un acompte de 30% du montant total de la prestation.

Article 5 : Confirmation de réservation

Le client doit confirmer le devis au plus tard :

- si l'événement a lieu dans les TRENTE (30) jours suivants : QUINZE (15) jours ouvrables suivant la date d'émission de celui-ci,
- si l'événement a lieu dans plus de TRENTE (30) jours : au moins QUINZE (15) jours ouvrables avant la date de la réception.
- si l'événement a lieu dans plus de TROIS (3) mois : Dans les 15 jours après réception du devis.

Le nombre exact de couverts et/ou convives prévus pour chaque prestation doit être communiqué par écrit au traiteur, au moment de la confirmation du devis. A défaut, le nombre de couverts figurant sur le devis servira de base de facturation minimum. Il est précisé que les produits non consommés dans le cadre d'un forfait ne peuvent donner lieu à minoration de prix.

Le nombre de convives peut être validé au plus tard le Week end précédent, aucune baisse du nombre de convives ne sera prise en compte au-delà.

A l'inverse une augmentation du nombre sera possible.

Article 6 : Modification des prestations

La prestation/formule sélectionnée reste modifiable d'un commun accord. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit. Faute d'acceptation écrite du traiteur dans les DIX (10) jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminées dans le devis accepté par le client.

Article 7 : Annulation

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après :

Les annulations, de tout ou partie de la commande initiale, doivent être adressées par écrit au traiteur.

- En cas de notification d'annulation, le traiteur conservera l'acompte versé au titre d'indemnité.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 8 jours avant la date de la manifestation, le client devra régler 90% de la totalité du montant de la prestation figurant au devis.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 48 heures avant la date de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Article 8 : Prix

Les tarifs sont exprimés en Euros (€) et en TTC. Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux de 10%, sauf pour les boissons alcoolisées, les locations de matériels qui sont soumises au taux de 20 %.

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant UN (1) mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation et/ou réglementation en vigueur le jour de l'événement, le traiteur se réserve le droit de réviser ces tarifs.

Les tarifs comprennent les denrées alimentaires nécessaire à la prestation, le temps de travail des salariés soit 5 heures par prestation dont 3 heures sur place avec le client.

La carte change tous les ans ainsi que les tarifs, un devis réalisé en N-1 se verra modifié lors de la facturation en N avec les tarifs de l'année en cours, en moyenne 2.85% d'augmentation.

Article 9 : La location de matériels

Si le client ne dispose pas d'endroit abrité du vent, de la pluie, du soleil, le traiteur s'engage à fournir un barnum qui sera facturé 50€ TTC.

La vaisselle (assiette, bolée, couverts 2 pcs) sont mis en location voir carte des tarifs, ils seront récupérés à la fin de la prestation sale, si le client souhaite les conserver ils devront être rendu propre dans les 2 jours après la prestation, pour toute casse ou perte de matériel cela sera facturé au client.

Les crêpiers et crêpières ne débarrassent pas les tables, c'est une location de vaisselle, la prestation de service n'est pas comprise dans le prix, une table sera préparée afin que vous ou vos invités viennent y déposer la vaisselle avant notre départ.

Article 10 : Heures supplémentaires

En cas de dépassement d'horaire fixé dans le devis, les heures supplémentaires seront facturées :

- En journée de 7h00 à 22h00 : au taux de 30 € TTC l'heure, par serveur présent,
- En tarif de nuit de 22h00 à 7h00 : au taux de 40 € TTC l'heure, par serveur présent

Article 11 : Modalités de règlement

A l'échéance de son option de confirmation, le client devra avoir signé le contrat commercial et versé l'acompte de confirmation calculé selon le montant du devis, pour lequel il recevra une facture d'acompte.

Le montant net de cet acompte est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.

Sauf disposition contraire prévue au contrat, les factures du solde sont établies par le traiteur, et sont payables à réception.

En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit au traiteur, le motif de la contestation.

La commande d'extra (boissons...) réclamés par un ou plusieurs participants sera soumise au client ou au responsable de la manifestation présent pour autorisation et facturée.

Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation de pénalités de retard égale à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais que le traiteur serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des équipements de service mis à disposition, à supporter les coûts de remis en état et/ou coûts de remplacement.

Le délai de 20 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement.

Les règlements sont réalisables, par chèque postal ou bancaire, par virement bancaire ou en espèces et exclusivement réglés au TRAITEUR SARAH'ZIN.

Article 12 : Livraison/ Force majeure

La responsabilité de la société TRAITEUR SARAH'ZIN ne pourra être recherchée en cas d'inexécution ou suspension de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses, ...liste non exhaustive) du fait de la survenance d'un événement exceptionnel ou due à des éléments extérieurs tels que notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grèves, intempéries, manifestations, embouteillages... (Liste non exhaustive).

La marchandise reste sous la responsabilité du Traiteur jusqu'à la livraison.

Suite à la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

La livraison et les déplacements sont gratuits jusqu'à 20km, au-delà ils seront facturés.

A partir de 21 km jusqu'à 30 km ils seront facturés 35€ TTC

De 31 à 40 km ils seront facturés 45€ TTC

De 41 à 50km ils seront facturés 55€ TTC

De 51 à 60km ils seront facturés 65€ TTC

Au-delà demander un devis.

Article 13 : Recommandations

Le client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice au personnel et équipement du Traiteur qui les sert.

Ce dernier se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. Le client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation du traiteur ni ne portent atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

Article 14 : Modifications des conditions générales de ventes

Le TRAITEUR se réserve la possibilité de modifier les présentes Conditions Générales de Vente à tout moment. Les conditions applicables sont celles en vigueur à la date de confirmation de la commande. La nullité d'une clause n'entraîne pas la nullité des Conditions Générales de Vente. Le Client est invité à chaque commande à se renseigner sur les modifications éventuelles.

Article 15 : Réclamations et litiges

Les présentes Conditions Générales de Vente sont réputées acceptées sans réserve. Toutes les opérations visées aux présentes Conditions Générales de Vente sont soumises au droit français. En cas de litige, le Client s'adressera en priorité à Le TRAITEUR SARAH'ZIN pour tenter de trouver une solution amiable.

Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée au traiteur dans un délai maximum de CINQ (5) jours après la fin de la manifestation.

En cas de litige, et faute d'accord amiable, toutes contestations relatives à l'exécution des présentes conditions seront de la compétence exclusive du Tribunal de SAINT-NAZAIRE.

Article 16 : Service clients

Pour toute question concernant l'exécution des présentes conditions générales, vous pouvez contacter Le TRAITEUR SARAH'ZIN au 06.61.45.41.51 ou par email : contact@sarahzin.fr

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation des présentes conditions.

L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (devis).

Vous déclarez avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande. La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions.

Article 17 : Informatique et libertés

Le Client est informé de ce que Le TRAITEUR SARAH'ZIN met en œuvre des traitements de données à caractère personnel afin de lui permettre d'assurer la gestion, la facturation, le suivi des dossiers de ses clients et la prospection. Ces données sont nécessaires pour la bonne gestion des clients et sont destinées aux services habilités du cabinet. Conformément à la loi Informatique et libertés, les personnes physiques disposent d'un droit d'accès aux données les concernant, de rectification, d'interrogation, d'opposition pour motif légitime et à la prospection à l'adresse électronique suivante : contact@sarahzin.fr ou par courrier postal à l'adresse du siège social, accompagné d'une copie d'un titre d'identité signé.

Article 18 : Rappel de la législation sur les boissons alcoolisées

Le traiteur rappelle que la vente d'alcool à des personnes mineures de moins de 16 ans est interdite, en vertu de l'ordonnance n°59-107 du 7 janvier 1959 et de la loi n°74-631 du 5 juillet 1974. Toute personne commandant du vin ou de la bière ou toutes formes de boissons alcoolisées s'engage donc à avoir 16 ans révolus à la date de la commande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

Nous espérons que ces informations vous aideront à organiser au mieux votre événement et nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Je certifie avoir lu et accepté les Conditions Générale de ventes de prestations TRAITEUR SARAH'ZIN.

Fait à :

Le / /202

Signature du client :