

## Conditions Générales de Vente Entreprises

Les présentes Conditions Générales de Vente de la Société RENAUD Traiteur sont remises au client en même temps que le devis. Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales de vente, sauf dérogation expresse de RENAUD Traiteur.

### - Prise de Commande

Le devis est valable à compter de sa date d'émission pour une durée de soixante (60) jours sous réserve de disponibilité de RENAUD Traiteur au moment de votre confirmation de commande. Les taux de T.V.A. sont mentionnés à titre indicatif. En cas de changement de la législation en vigueur, ils seront modifiés en conséquence.

En cas d'indisponibilité d'un produit objet de la commande, RENAUD Traiteur peut le remplacer par un produit de même nature et de valeur équivalente.

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par RENAUD Traiteur, au plus tard 15 jours avant la date de l'évènement, d'un **exemplaire signé** accompagné du **cachet de votre établissement** et de la **mention manuscrite "Bon pour acceptation"**, ainsi que d'un versement d'arrhes correspondant à 40% du montant total TTC de la prestation.

### - Modifications de Commande

Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles d'annulation. Toutefois, les modifications de commande à la demande du client, peuvent éventuellement être prises en compte par RENAUD Traiteur, dans la **limite de 5 %** si elles interviennent jusqu'à 72h à l'avance (jours ouvrés uniquement) avant la date de la livraison et si elles sont formulées par écrit. En tout état de cause, les modifications ne sont effectives qu'après acceptation écrite de RENAUD Traiteur.

Les tarifs sont établis sur la base des quantités et du timing communiqués par le client au moment de l'établissement du devis. Toute variation de la quantité commandée (à partir de - 5 %) ou du timing (à partir de 30 minutes) fera l'objet d'un ajustement du tarif établi.

### - Tarif - Conditions de paiement - Pénalités de retard

Les tarifs communiqués dans le présent devis s'entendent selon la législation en vigueur à ce jour, notamment concernant le niveau de taxes applicables aux contrats d'extras, indispensables à notre profession.

L'enregistrement de votre commande n'est effectif qu'après le **versement d'arrhes** correspondant à **40%** du montant total de la prestation.

Le **solde devra être réglé à réception de facture**. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture (au-delà de 30 jours date de facture) produit de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard à un taux égal à trois fois le taux de l'intérêt légal par jour de retard (art.III 1 al.3 - Loi n°92.1442 du 31/12/1992), auxquelles s'ajouteront une indemnité forfaitaire de 40,00€ pour frais de recouvrement (Art L441-3 et L441-6 Code du commerce). En cas de retard de paiement, RENAUD Traiteur pourra suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Tout dépassement du timing prévu pour la fin de votre réceptif entraînera une facturation complémentaire du personnel présent au taux horaire préférentiel de 30,00 € H.T. de l'heure.

### - Annulation des prestations pour cas de force majeure

Toute annulation de commande pour cas de force majeure doit forcément être réalisée par courrier recommandé avec accusé de réception en précisant le cas de force majeure. En tout état de cause, les arrhes versées ne sont pas remboursables. Selon la date à laquelle intervient l'annulation, et compte tenu du préjudice lié aux sommes engagées en amont de la date de réception, toute annulation de commande intervenant à moins de 10 jours de l'évènement entraînera la facturation intégrale de la prestation, et ce, quelque soit le cas de force majeure et de façon non limitative (interdictions officielles, intempéries, grèves, attentats ou risque d'attentats). De 11 jours à 1 mois avant l'évènement, le montant des prestations sera de 80 % et à 20 % au-delà d'1 mois. Le client reconnaît avoir pris connaissance de cette clause et l'accepter sans réserve.

### - Hygiène

En cas d'enlèvement de marchandises par le client, le transport et le stockage des denrées doit se faire dans les conditions de réglementation de maintien de la chaîne du froid. Les produits doivent être consommés dans les 24 heures, sous réserve de la non rupture de la chaîne du froid. RENAUD Traiteur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces consignes.

Selon la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire, "les produits maintenus à + de 10°C pendant 2 heures ou plus seront jetés" conformément à la directive du Ministère de l'Agroalimentaire. En cas de demande contraire du client, et ne pouvant garantir la sécurité sanitaire des produits, RENAUD Traiteur sera dégagé de toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire.

### - Excédents denrées alimentaires

En cas d'excédents alimentaires en quantité significative de produits n'ayant pas subi de rupture de la chaîne du froid, RENAUD Traiteur se réserve la possibilité, dans le cadre de son partenariat avec les Restaurants du Cœur, de redistribuer les produits non réclamés par le client. Pour les opérations de grande ampleur, sur demande du client et sous réserve de validation préalable des Restaurants du Cœur, ce don pourra être réalisé au profit du client, RENAUD Traiteur se gardant alors le droit de refacturer le temps passé par ses équipes à reconditionner les excédents alimentaires ainsi que le coût des emballages jetables utilisés.

### - Protection des données personnelles

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 Janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur ses données personnelles. Ces droits peuvent être exercés en s'adressant à RENAUD Traiteur.

### - Litiges

Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française. Tout différend entre RENAUD Traiteur et le client relatif à ces conditions générales de vente, à défaut de solution amiable, sera de la compétence du Tribunal de Commerce du MANS.

### - Responsabilité Sociétale en Entreprise (RSE)

La Société RENAUD Traiteur est engagée dans une démarche de développement durable, avec notamment la réalisation de [son Bilan Carbone depuis 2013 renouvelé tous les 2 ans](#). A ce titre, vous pouvez consulter notre Politique Management Responsable sur notre site internet : [http://www.renaudtraiteur.fr/fichiers/Politique\\_Management\\_Responsable.pdf](http://www.renaudtraiteur.fr/fichiers/Politique_Management_Responsable.pdf)



Les plats "Fait Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.