

Conditions Générales de Vente

Vente de plats préparés et prestations traiteur — One Love Coop

One Love Coop, société coopérative entreprise sociale agréée (SCES agréée), dont le siège est établi à 5150 Floreffe, rue Célestin Hastir, 107, inscrite au Registre des personnes morales sous le numéro d'entreprise 0725.930.281 et à la TVA sous le numéro BE0725.930.281, ci-après « le Vendeur ».

Article 1 — Champ d'application

Les présentes conditions générales de vente régissent toute commande de plats préparés et toute prestation traiteur (y compris les commandes de buffet) passée auprès de One Love Coop, ci-après « le Vendeur », par tout client professionnel ou particulier, ci-après « le Client ».

Toute commande passée auprès du Vendeur implique l'adhésion pleine et entière du Client aux présentes conditions générales de vente, à l'exclusion de toutes conditions générales d'achat du Client, sauf accord écrit et préalable du Vendeur dérogeant expressément à une ou plusieurs clauses.

Article 2 — Commandes

Toute commande n'engage le Vendeur qu'après confirmation écrite de sa part (courrier électronique, bon de commande signé ou tout autre support équivalent).

Le Client est responsable de l'exactitude des informations communiquées lors de la commande (quantités, dates, lieu de livraison, allergènes déclarés, coordonnées de facturation).

- Commandes standards de plats préparés : délai de confirmation communiqué par le Vendeur au moment de la prise de commande.
- Commandes de buffet : doivent être confirmées au moins 10 jours avant la date de livraison ou de l'événement.
- Le nombre définitif de convives pour une commande de buffet doit être communiqué au Vendeur au plus tard 7 jours avant la date de livraison ou de l'événement. Ce nombre sert de base à la facturation, indépendamment du nombre de convives effectivement présents le jour de l'événement.

Article 3 — Prix

Les prix sont établis en euros. Sauf mention contraire sur le devis ou la confirmation de commande, ils s'entendent hors ou toutes taxes comprises selon l'indication portée sur le document contractuel remis au Client.

Toute prestation complémentaire demandée par le Client après confirmation de la commande (ajout de convives, modification de menu, service supplémentaire, etc.) fait l'objet d'une facturation additionnelle.

Article 4 — Modalités de paiement

Les commandes confirmées sont payables sur facture, dans leur intégralité, sauf modalité différente convenue par écrit entre les parties.

Les factures sont payables à 30 jours à compter de leur date d'émission.

Tout retard de paiement pourra donner lieu, de plein droit et sans mise en demeure préalable, à l'application d'intérêts de retard ainsi que d'une indemnité forfaitaire, dont les taux et montants sont précisés sur la facture ou communiqués sur demande.

Article 5 — Annulation et modification des commandes de buffet

Toute annulation d'une commande de buffet doit être notifiée par écrit au Vendeur. Les conditions financières applicables sont les suivantes :

- Annulation intervenant moins de 6 jours avant la date de livraison : la commande est due à hauteur de 30 % de son montant total.
- Annulation intervenant à moins de 2 jours avant la date de livraison : la commande est due à hauteur de 60 % de son montant total.

Toute réduction du nombre de convives communiquée après le délai fixé à l'article 2 est considérée comme une annulation partielle et traitée selon les mêmes paliers.

Article 6 — Livraison

Les livraisons sont effectuées à la date, à l'heure et à l'adresse convenues lors de la confirmation de commande. Le Client s'assure qu'une personne soit présente pour réceptionner la commande à l'heure convenue.

Le Vendeur ne pourra être tenu responsable des retards de livraison résultant de circonstances indépendantes de sa volonté (conditions de circulation, cas de force majeure, informations erronées communiquées par le Client, etc.).

Toute anomalie constatée à la livraison (produit manquant, non-conformité, détérioration) doit être signalée au Vendeur le jour même de la livraison.

Article 7 — Conservation et consommation des produits

Les plats préparés doivent être conservés dans le respect de la chaîne du froid et consommés dans les délais indiqués sur l'étiquetage ou communiqués par le Vendeur.

Le Vendeur décline toute responsabilité en cas de mauvaise conservation, de rupture de la chaîne du froid ou de consommation au-delà des délais recommandés, dès lors que les produits ont quitté sa garde.

Article 8 — Allergènes

Le Client est tenu de signaler au Vendeur, au moment de la commande, toute allergie ou intolérance alimentaire des convives. La liste des allergènes présents dans les préparations est communiquée sur demande.

Article 9 — Réclamations

Toute réclamation relative à la conformité ou à la qualité des produits livrés doit être adressée par écrit au Vendeur dans les 24 heures suivant la livraison, accompagnée de tout élément permettant d'en apprécier le bien-fondé.

Article 10 — Responsabilité

La responsabilité du Vendeur est limitée au montant de la commande concernée. Le Vendeur ne pourra être tenu responsable des dommages indirects (perte d'exploitation, préjudice d'image, etc.).

Article 11 — Droit applicable et juridiction compétente

Les présentes conditions générales de vente sont soumises au droit belge. Tout litige relatif à leur interprétation ou à leur exécution relève de la compétence exclusive des tribunaux de l'arrondissement judiciaire du siège du Vendeur, sauf disposition légale impérative contraire.

Article 12 — Acceptation

La passation d'une commande, la signature d'un devis ou la confirmation écrite d'une commande vaut acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente.