

Nos conditions générales de vente

Ces conditions générales de vente régissent les rapports entre le client et la SARL DEKEIN, ci-après dénommée HMC TRAITEUR ainsi que l'organisation et la livraison. La confirmation d'une commande signifie que le client accepte ces conditions sans réserve. Les présentes conditions prévalent sur toutes conditions générales d'achat du client. Ces conditions générales sont susceptibles d'évoluer avec le temps le client peut à tout moment les consulter sur le site internet : www.hmc-traiteur.com



Délais

Les commandes seront passées au plus tard 72 heures avant votre réception. Il n'y a pas de minimum de commande, sous condition de règlement des frais de livraison ou d'enlèvement à notre laboratoire de Niort. Toute commande devra être confirmée par un acompte de 30% de la somme totale à régler au moins 1 mois avant la date de commande.

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 d'annulation, y compris en cas de force majeure ou à titre préventif dans le cadre d'épidémie.



Commande

HMC TRAITEUR confirme systématiquement toute commande par courrier électronique. La confirmation de la commande par le client entraîne l'acceptation des présentes conditions, la reconnaissance d'en avoir parfaite connaissance et la renonciation à se prévaloir de ses propres conditions d'achat. Toute commande peut être livrée selon les conditions ou retirée au laboratoire, 7 rue Frida Kahlo 79000 Niort. Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exactitude de la composition de la commande, cordonnées, date et heure de livraison reportées sur la confirmation concernant sa commande. Toute erreur ne pourra être imputée à HMC TRAITEUR dans le cas d'informations erronées non signalées par le client. Si HMC TRAITEUR se trouvait dans l'impossibilité de respecter l'heure de livraison souhaitée, le client en serait informé par tout moyen urgent dont le téléphone en priorité. HMC TRAITEUR se réserve le droit d'annuler toute commande provenant d'un client avec lequel existerait un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.



Paiement

Pour les particuliers, toutes les commandes se paient au grand comptant à la livraison ou par paiement anticipatif au maximum 24h avant livraison. Pour les entreprises, les factures sont à régler au plus tard à réception de facture. Moyens de paiement acceptés : espèces, chèques, chèques repas, virement bancaire français, carte bancaire.



Défaut de paiement

À défaut de paiement à son échéance de tout ou d'une partie d'une facture, le montant impayé sera majoré de plein droit, sans formalités et sans mise en demeure préalable d'une indemnité forfaitaire égale à 10% du montant total de la facture sans que cette indemnité ne puisse être inférieure à 50 €. Le défaut de paiement à l'échéance d'une facture rend toutes les factures immédiatement exigibles. Il confère en outre à HMC TRAITEUR le droit de suspendre les livraisons et de résilier les marchés en cours pour les fournitures restant à livrer. L'acheteur supportera également les frais des services contentieux, ainsi que les frais légaux et judiciaires éventuels.



Contestations

Les éventuelles réclamations concernant les denrées périssables doivent être signalées à réception des marchandises. Une fois ce terme dépassé, chaque livraison est considérée comme en accord avec la

commande. Le client conservera les produits objet de la contestation pour permettre à HMC TRAITEUR une vérification visuelle du bien-fondé de la contestation. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans un délai de 8 jours suivant la livraison, et n'exonère en aucun cas le client du paiement intégral des sommes dues. Dans le cas où la livraison ne pourrait se tenir, totalement ou partiellement, de la part de HMC TRAITEUR, pour cause de force majeure ou autre, ce dernier ne saurait être engagé financièrement au-delà du montant de la prestation prévue et non fournie. Cette indemnisation ne pouvant être liée qu'au préjudice prouvé par le client.



Litiges-juridiction

Les présentes conditions générales sont soumises au droit français. Tous litiges se rapportant à l'interprétation ou à l'exécution des présentes conditions générales seront de la compétence exclusive du Tribunal du commerce de Niort. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs et quels que soient le mode et les modalités de paiement.



Divisibilité

Dans l'hypothèse où l'une des clauses énoncées ou une partie de ces clauses serait nulle ou inopposable au client, seule cette clause ou partie de cette clause devra alors être considérée comme nulle ou inopposable, sans que cela n'affecte la validité et l'applicabilité de toutes les autres parties des présentes conditions.



Assurance

HMC TRAITEUR décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient. Le client est responsable de tout dommage que lui-même ou ses invités pourraient causer. HMC TRAITEUR ne peut être tenu pour responsable des dommages de toute nature, tant matériels qu'immatériels ou corporels, qui pourraient résulter d'une mauvaise conservation ou de la mauvaise utilisation des produits commercialisés. Les accidents intervenants lors d'une manifestation publique seront de la responsabilité des organisateurs, qui doivent être assurés en responsabilité civile à cet effet.



Livraison

Nous nous efforçons d'effectuer la livraison dans la plage horaire demandée par le client. Il faut cependant noter que certains produits demandent une préparation particulière, le client sera dans ce cas prévenu par l'opérateur HMC TRAITEUR du délai de livraison effectif. Les délais de livraison ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité. En cas de retard de plus d'une heure sur l'horaire de livraison prévu sur le bon de commande, les frais de livraison seront intégralement supportés par HMC TRAITEUR, sauf si ce retard est dû à un cas de force majeure ou pour toute autre cause, quelle qu'elle soit, indépendante de la volonté de HMC TRAITEUR, notamment en cas de bouchons, intempéries, grèves, alertes pollution, sinistre affectant ses infrastructures, accident ou en cas d'informations erronées données par le client. En cas de livraison conséquente à effectuer hors de notre zone de livraison, un devis vous sera établi pour les frais de déplacement. La livraison est effectuée par la remise directe au client des produits, à l'adresse et heure indiqués sur le bon de commande. Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande au moment de la livraison.



Conditionnement et conservation

Dans l'hypothèse où le produit livré ne serait pas consommé à la réception, le client conservera sa commande au frigo à une température comprise entre 6 et 10°C. Les produits doivent être consommés dans les 24h00 après la livraison, dans des conditions optimales de conservation. HMC TRAITEUR n'assumera aucune responsabilité résultant de la mauvaise conservation de ses produits après la livraison ou la non consommation dans les délais indiqués. Par mesure d'hygiène, aucun produit alimentaire ne pourra être repris ou échangé.



Prix

Les prix de HMC TRAITEUR sont affichés TTC sauf pour la carte de plateaux repas qui sont en HT, et hors frais de livraison. La TVA appliquée est celle en vigueur. Les prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.



Composition

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de composants venant, directement ou indirectement, de viande de porc. HMC TRAITEUR respecte totalement la législation en vigueur et n'utilise aucun additif dans ses préparations, mais nous ne pouvons toutefois pas garantir l'absence totale d'éléments pouvant déclencher des réactions allergiques chez des personnes sensibles (gluten, sésame, protéines de lait, œufs, épices, fruits exotiques, histamine, nitrites, etc....). Les produits sont transformés dans nos ateliers où des produits tels que des œufs, de l'arachide, du lait, du poisson, des noix, du gluten sont utilisés, et peuvent se retrouver, même comme simple trace, sur notre matériel ou dans nos produits. HMC TRAITEUR respecte les normes d'hygiène HACCP les plus strictes, a toutes les autorisations nécessaires pour la commercialisation de denrées alimentaires, suit une traçabilité totale et procède volontairement à des analyses régulières de ses processus et de ses produits.



Matériel

À l'exception des articles jetables, le matériel qui est remis temporairement au client au moment de la livraison reste la propriété de HMC TRAITEUR. En cas de casse ou perte, le matériel sera facturé au prix coûtant.



Droit de résiliation ou modification

Toute commande passée peut être ajustée ou modifiée par e-mail ou téléphone, au plus tard 1 semaine avant la livraison et/ ou récupération au laboratoire de Niort. Si vous souhaitez encore modifier après ce délai, cela se fait uniquement après accord téléphonique au 05 49 25 56 40. Aucune modification ne pourra être faite dans les 3 jours précédents la commande. En cas d'annulation après cette date, l'acompte restera à votre charge pour frais administratifs. En cas d'annulation dans les 5 jours avant la réception, la somme totale de la commande vous sera facturée dû à la nature périssable de nos produits et ce afin de supporter les frais auprès de nos fournisseurs. Vous pouvez renoncer totalement à votre achat jusque 10 jours calendrier avant la réception en nous adressant un mail à l'adresse contact@hmc-traiteur.com ou par téléphone au 05 49 25 56 40, votre paiement vous sera intégralement restitué.



Conformité

Nous vous rappelons que, comme mentionné, les images présentent sur le site ne sont aucunement une garantie de la présentation des mets que vous recevrez. Les photos de nos produits y sont à titre indicatif et de présentation uniquement, mais reflètent le plus fidèlement possible la réalité de nos produits. HMC TRAITEUR met tout en œuvre pour honorer vos commandes en temps et en heure. Si toutefois des marchandises n'étaient pas disponibles HMC TRAITEUR utilise essentiellement des produits frais, et de ce fait les produits prévus peuvent varier en fonction du marché — HMC TRAITEUR proposera au client, pour autant qu'il le souhaite, de remplacer les produits par des produits comparables. Si le client ne se retrouve pas dans cette proposition, il pourra toujours refuser la proposition sans que cela ne lui occasionne le moindre frais.



Refus de votre commande

La SARL DEKEIN se réserve le droit de refuser l'accès au site, ou d'annuler votre commande, et ce à tout moment. Dans l'éventualité d'une annulation de commande, l'annulation sera faite sans qu'aucun frais ne vous incombe.