

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par les restaurants. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions.

1) Réservations et commandes

Avant tout envoi du bon de réservation, l'entité demandeuse (le client) prend contact avec Mme Chrystel COCHE par téléphone ou par mail afin de vérifier les disponibilités.

Le bon de réservation est à compléter et à retourner signé par le responsable des crédits à la direction des restaurants. (par mail : chrystel.coche@insa-lyon.fr)

Pour les entités internes à l'INSA, le bon de réservation complété et signé vaut accord pour engagement des crédits. Il convient de renseigner correctement les données d'imputation (UB, CR, opération).

Pour les entités externes et après accord de la direction des restaurants, le bon de réservation devra être suivi d'un bon de commande signé. Le bon de commande doit être transmis sous 48h après validation de la réservation.

2) Tarifs et conditions particulières

Les montants mentionnés sur l'intranet sont des tarifs applicables pour l'année en cours. Tous nos prix s'entendent hors taxe. Les taux de TVA en vigueur sont appliqués pour les entités externes à l'INSA soit 10% pour la restauration et les boissons non alcoolisées et 20% pour les boissons alcoolisées.

TARIFS 2018/2019 - Ventilation TVA

Prestations	Tarif HT	Tarif TTC	Ventilation	Taux de TVA	Total HT	TVA	Total TTC
Repas d'affaires	13,00 €	14,46 €	Alimentaires	10%	11,40 €	1,14 €	12,54 €
			Boissons alcoolisées	20%	1,60 €	0,32 €	1,92 €
Cocktail champagne (7 pièces)	18,50 €	20,85 €	Alimentaires	10%	13,50 €	1,35 €	14,85 €
			Boissons alcoolisées	20%	5,00 €	1,00 €	6,00 €
Cocktail vin ou kir (4 pièces)	9,95 €	11,20 €	Alimentaires	10%	7,45 €	0,75 €	8,20 €
			Boissons alcoolisées	20%	2,50 €	0,50 €	3,00 €

3) Délai de réservation et conditions d'annulation des prestations

La demande de réservation doit parvenir dans les délais prévus.

Toute modification ou annulation doit intervenir dans les délais prévus. A défaut, la prestation restera due et fera l'objet d'un transfert d'autorisation d'engagement pour les entités internes et d'une facturation pour les entités externes.

Prestations livrées	Minimum de convives	Délai minimum de réservation avant la prestation	Conditions d'annulation ou de modification (passé le délai, la prestation sera due)
Pause-café simple	20 à 50	1 semaine	3 jours
	+ de 50	3 semaines	3 jours
Pause-café viennoiseries	20 à 50	1 semaine	3 jours
	+ de 50	3 semaines	3 jours
Pause-café mignardises	20 à 50	2 semaines	1 semaine
	+ de 50	3 semaines	1 ½ semaine
Cocktail	20 à 50	2 semaines	4 jours
	50 à 100	3 semaines	1 semaine
	+ de 100	4 semaines	1 ½ semaine

Prestations sur site	Minimum de convives	Délai minimum de réservation avant la prestation	Conditions d'annulation ou de modification (passé le délai, la prestation sera due)
Salons	1 à 15	2 jours	La veille de la prestation avant 15h
	+ de 15	5 jours	La veille de la prestation avant 15h
Plateaux repas	5	1 semaine	4 jours
Buffet	35 à 50	3 semaines	4 jours
	50 à 100	4 semaines	1 ½ semaine
	+ de 100	4 semaines	2 semaines
Repas d'affaires	1 à 30	2 jours	1 jour
	30 à 65	1 semaine	4 jours
	+ de 65	2 semaines	1 semaine
Formule améliorée (service à table)	15 à 50	2 semaines	1 semaine
	50 à 100	3 semaines	1 ½ semaine
	+ de 100	4 semaines	2 semaines
Passage self	1 à 30	2 jours	1 jour
	30 à 65	1 semaine	4 jours
	+ de 65	2 semaines	1 semaine
Panier repas	5	1 semaine	4 jours
Petit déjeuner	1 à 30	2 jours	1 jour
	30 à 65	1 semaine	4 jours
	+ de 65	2 semaines	1 semaine