

## Marché subséquent 2016-035 modalités de la commande et délais

|  | Frais d'annulation   | Frais de modification   | Frais de remplacement en cas de bris ou de perte  | Délai de modification du nombre de convives   | Délais de livraison jusqu'à 10 convives | Délais de livraison jusqu'à 50 convives | Délais de livraison jusqu'à 200 convives | Délais de livraison à compter de 200 convives |
|--|--|---|---|---|---|---|--|---|
| <p><b>Lot n°1</b><br/>Plateaux repas / Paniers repas</p> <p>-----</p> <p><b>Lot n° 4</b><br/>Petit-déjeuners, pauses café et autres collations</p> | <p><u>Commande sans service</u><br/>A J-1, la totalité de la commande devra être réglée. Au-delà de ce délai, aucune somme ne sera due.</p> <p>-----</p> <p><u>Commande avec services</u><br/>A J-2, le total de la prestation « Alimentaire » devra être réglé (à peu près, 80% du devis global) et la prestation de service n'est pas due.</p> | <p><u>Commande sans service</u><br/>Toute modification de commande passée avant J-2 ne sera pas majorée. Une fois ce délai passé, la prestation modifiée sera facturée en supplément.</p> <p>-----</p> <p><u>Commande avec services.</u><br/>Toute modification de commande passée J-4, ne sera pas majorée. Une fois ce délai passé, la prestation modifiée sera facturée en supplément.</p> | <p>Une estimation sera établie en fonction des prix du marché, afin d'évaluer le coût du préjudice.</p> | <p>24 heures avant le début de la prestation</p>  | <p>24 heures</p>                        | <p>48 heures</p>                        | <p>72 heures</p>                         | <p>72 heures</p>                              |
| <p><b>Lot n°2</b><br/>Prestation cocktails et buffets (froids et chauds) "classique"</p>   | <p>Pas de frais si l'annulation intervient 48 heures avant la prestation pour un maximum de 20 convives. Pour les autres cas 10 % HT de la commande.</p>   | <p>Pas de frais pour un supplément à la commande et 10% du brut HT pour une réduction.</p>  | <p>Frais calculés suivant l'élément endommagé</p>   | <p>Pour un rajout jusqu'au jour de la livraison avant 9h00.</p> <p>-----</p> <p>Pour diminuer le nombre de convives, la veille avant 16h00.</p> | <p>24 heures</p>                        | <p>48 heures</p>                        | <p>72 heures</p>                         | <p>72 heures</p>                              |
| <p><b>Lot n°3</b><br/>Prestation cocktails et buffets (froids et chauds) gamme supérieure.</p>   | <p>Toute annulation à moins de 24 heures sera facturée en totalité</p>   | <p>aucun</p>  | <p>Facturation selon le montant de la location du matériel</p>  | <p>Maximum 48 heures</p>  | <p>24 heures</p>                        | <p>48 heures</p>                        | <p>5 jours ouvrés</p>                    | <p>7 jours ouvrés</p>                         |