

0352686E
ACADEMIE DE RENNES
LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE ANITA CONTI
ESPLANADE ANITA CONTI
35174 BRUZ CEDEX
Tel : 0223501700

ACTE TRANSMISSIBLE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Objet : Passation de conventions, de contrats et de marchés

Numéro de séance : 6

Numéro d'enregistrement : 42

Année scolaire : 2015-2016

Nombre de membres du CA : 29

Quorum : 15

Nombre de présents : 22

Le conseil d'administration

Convoqué le : 09/05/2016

Réuni le : 24/05/2016

Sous la présidence de : Francois Joussellin

Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-25

Vu

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-10, L.421-14, R.421-20, R.421-54
- le code des marchés publics

Sur proposition du chef d'établissement, le conseil d'administration autorise la passation des conventions, des contrats et des marchés

Pièce(s) jointe(s)

Oui Non Nombre: 1

Libellé de la délibération :

Dégraissage des hottes d'extraction

Contrat concernant le dégraissage des hottes d'extraction de la restauration avec la société ACO.

Résultats du vote

Suffrages exprimés : 22

Pour : 22

Contre : 0

Abstentions : 0

Blancs : 0

Nuls : 0



Services aux entreprises et collectivités

Lycée Général et Technologique Anita Conti

Esplanade Lycée

35170 BRUZ



Dégraissage des hottes d'extraction

Devis n° 16ON2663RH

RESUME DU CONTRAT

Référence : 16ON2663RH

Date d'émission : le 03/05/2016

Type de contrat : Dégraissage des hottes d'extraction

Interlocuteurs Air Control'Ouest :

Suivi technique et commercial :

Olivier NOEL (Tel : 06 17 14 55 44)

Air Control'Ouest (Tel : 02 99 35 32 04 / Fax : 02 99 30 02 37)

Suivi administratif et comptable :

4c rue Lavoisier – 35230 NOYAL CHATILLON

E mail : contact@air-control.fr

Interlocuteurs

Mr MONVOISIN

Lycée général et technologique Anita Conti

Esplanade lycée

35170 BRUZ

Site de l'intervention :

Lycée général et technologique Anita Conti

Esplanade lycée

35170 BRUZ

Date de l'intervention : non définie – à convenir de façon conjointe

Fréquence de l'intervention : ponctuelle

Contraintes techniques : sans objet

Contraintes de production : sans objet

SOMMAIRE

Objet du contrat.....	4
1 Législation et consensus professionnels.....	4
1.1 Eléments législatifs.....	4
1.2 Normes et projets en cours.....	4
1.3 Documents techniques.....	4
1.4 Recommandations.....	4
2 Méthodologie de Dégraissage des réseaux d'extraction de buées grasses.....	5
2.1 Principes généraux.....	5
2.2 Préparation et mise en place de protections.....	5
2.3 Le nettoyage et dégraissage des hottes et réseaux.....	5
2.4 Interventions sur les tourelles et caissons d'extraction	6
2.5 La remise en état et en service des installations.....	6
2.6 Traçabilité des opérations d'entretien.....	6
3. Caractéristiques des installations d'extraction de buées grasses.....	7
3.1 Réseau d'extraction des buées grasses.....	7
4. Devis.....	8
4.1 Coût des prestations.....	8
4.1.1 Devis n° 16ON2663RH - Dégraissage des réseaux d'extraction des buées grasses	8
5. Conditions générales.....	9

Objet du contrat

⌚ **Dégraissage des hottes d'extraction de buées grasses**

Dans le cadre de la lutte incendie, le dégraissage et le nettoyage des systèmes d'extraction de cuisines est rendu obligatoire, conformément à l'article GC 18 section V paru au journal officiel du 22/12/1981. Ce contrat est soumis aux dispositions du décret n° 73-1007 du 31/10/1973 et notamment les articles n°38 et n°75 sur les règlements en matière de sécurité incendie.

1 Législation et consensus professionnels

1.1 Eléments législatifs

- Arrêté du 08 octobre 1987 (voir annexe)
 - Dispositions relevant du règlement sanitaire départemental type relatives à la ventilation des locaux
 - Article GC 18 section V paru au journal officiel du 22/12/1981. Ce contrat est soumis aux dispositions du décret n° 73-1007 du 31/10/1973 et notamment les articles n°38 et n°75 sur les règlements en matière de sécurité incendie
 - L'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène

1.2 Normes et projets en cours

- PR NF EN 12097 (E 51 734) : Ventilation des bâtiments. Réseau de conduits. Prescriptions relatives aux composants destinés à faciliter l'entretien des réseaux de conduits (projet)
- PR NF EN 13779 (E 51 744) : Ventilation des bâtiments. Exigences de performances des systèmes de ventilation et de conditionnement d'air (projet)
- NF T 72 281 : Procédés de désinfection des surfaces par voie aérienne- Détermination de l'activité bactéricide, fongicide et sporicide (1986)

1.3 Documents techniques

- DTU 68.2 : § 6,33 Dispositifs (trappes) de visite : Le conduit doit comporter des dispositifs (tampons démontables) permettant, même en cas de dévoiement, la visite de chaque tronçon rectiligne en vue de la vérification de leur vacuité. D'autre part, les registres, pièges à sons, clapets coupe feu, batteries d'échanges thermiques ... ne sont accessibles et nettoyables que manuellement, ce qui implique la pose d'une trappe de visite pour chacun de ces éléments.

1.4 Recommandations

- ASPEC

- Maintien en propreté des réseaux aérauliques pour les salles propres et environnement maîtrisés apparentés (Mars 2004).
- GHR / COSTIC
Protocole de prélèvement microbiologique de surface des réseaux aérauliques (GHR, Juin 2002).
Diagnostic de la contamination microbiologique des systèmes de ventilation (Etude COSTIC, TOCCI *et al.* Mai 2000).
- COSTIC
La décontamination des réseaux aérauliques : Etat de l'art (Décembre 2001).

2 Méthodologie de Dégraissage des réseaux d'extraction de buées grasses

2.1 Principes généraux

Le nettoyage des réseaux aérauliques est réalisé en émulsionnant les graisses présentes sur les parois et surfaces puis en décrochant les graisses ainsi émulsionnées à l'aide d'un flux d'eau chaude à haute pression, les graisses étant évacuées par le flux d'eau.

2.2 Préparation et mise en place de protections

- Coupure et consignation des installations électriques
- Protection par recouvrement de film polyane de l'ensemble des pianos et matériels de cuisine (confinement et protection de l'environnement et des équipements),
- Les installations électriques à proximité (luminaires, prises de courant), ainsi que le moteur sont protégées par recouvrement étanche et utilisation de produits di électriques.
- Ouverture des trappes de visite¹ et dépose des filtres

2.3 Le nettoyage et dégraissage des hottes et réseaux

- Les filtres et les bacs amovibles de récupération des graisses sont déposés puis décolmatés et nettoyés à la pompe haute pression eau chaude.
- Les graisses sont émulsionnées par pulvérisation de détergents et additifs compatibles avec les matières alimentaires².
- Les hottes et les capteurs sont dégraissés par projection d'eau chaude sous haute pression ou essuyage manuel de l'ensemble des salissures selon l'architecture des locaux. L'ensemble est rincé et aspiré. Un lustrage des surfaces inox des hottes est réalisé.
- le conduit d'extraction³ et le moteurs sont dégraissés par pulvérisation de mousse détergente ou par projection de vapeur basse pression en fonction du type et de l'importance de l'encrassement.

¹ **Article GC 14** : Règles d'installation / § 3 - Les cuisines doivent comporter une extraction d'air vicié, de buées et de graisses, utilisable en cas d'incendie pour assurer le désenfumage, présentant les caractéristiques suivantes : /_ - les conduits doivent être munis de trappes de visite d'au moins 3 décimètres carrés d'ouverture, éloignées d'axe en axe de 3 mètres au plus, avec une trappe à chaque changement de direction de plus de 30° et une à la base de toute partie verticale du conduit munie d'un réceptacle de résidus.

² Les produits utilisés pour cette intervention sont garantis alimentaires. Cependant, AIR CONTROL OUEST ne serait être tenue pour responsable de la détérioration des denrées ou liquides qui n'auraient pas été rangés hors d'atteinte des projections des produits.

³ - AIR CONTROL OUEST se dégage de toute responsabilité concernant la mauvaise étanchéité des conduits d'extraction.

- L'utilisation d'outils spécifiques avec brossage rotatif et projection d'eau haute pression simultanée seront utilisés pour garantir un parfait nettoyage des réseaux en particulier ceux inaccessibles.

2.4 Interventions sur les tourelles et caissons d'extraction

- La tourelle est arrêtée et la commande électrique condamnée (apposition d'un panneau d'arrêt).
- Les installations électriques à proximité (luminaires, prises de courant_) sont protégées par recouvrement étanche.
- les éléments amovibles sont déposés (carter...)
- Les aubes des ventilateurs pouvant être particulièrement encrassées (espaces creux se remplissant facilement), elles sont nettoyées manuellement.
- L'ensemble des éléments est recouvert de mousse détergente et dégraissante puis nettoyé à l'aide d'un nettoyeur haute pression, eau chaude.
- Un rinçage abondant est effectué afin d'éviter tout phénomène d'électrolyse
- Un séchage est réalisé pour éviter tout problème de dilution et de moindre efficacité du désinfectant.
- Le désinfectant⁴ est appliqué par pulvérisation sur les surfaces du caisson.

Contrôles complémentaires

- Vérification de l'état du moteur (courroies, aubes, pales _),
- Vérification du bon état des conduits aérauliques et des conduits collecteurs et manchettes souples
- Vérification des supports (silents blocs_)
- Contrôle visuel des organes de sécurité de l'installation

2.5 La remise en état et en service des installations

- Elimination des déchets, rinçage
- Enlèvement des matériaux de protection
- repose des filtres et éléments amovibles
- Nettoyage des sols et surfaces souillées par l'intervention
- Rinçage des sols et récupération des effluents par aspiration y compris évacuation
- Nettoyage des sols, des caniveaux et des grilles,
- Remise en service des installations essai de bon fonctionnement.

2.6 Traçabilité des opérations d'entretien

Au terme des interventions dans chaque bâtiment, le prestataire fournira un avis de passage et de nettoyage des installations. Cette attestation sera signée par le prestataire et par le responsable de la cuisine.

⁴ Les caractéristiques (composition, spectre d'activité) et fiche de sécurité seront transmis pour approbation préalable au client.

3. Caractéristiques des installations d'extraction de buées grasses

3.1 Réseau d'extraction des buées grasses

Hotte cuisson

- Hotte centrale
- 1 capteur inox 5500x2400x550
- 2x11 filtres à graisses à chocs en inox **non compris dans la prestation**
- 2x4 luminaires
- 2x2 départs verticaux
- 1 gaine d'extraction en galva horizontale en faux plafond de 18ml
- 1 gaine d'extraction en galva horizontale en terrasse de 2ml équipée en trappe de visite
- 1 caisson d'extraction en terrasse

Hotte four

- Hotte adossée
- 1 capteur inox 2000x1800x550
- 5 filtres à graisses à chocs en inox **non compris dans la prestation**
- 1 luminaire
- 1 départ vertical
- 1 gaine d'extraction en galva horizontale en faux plafond de 18ml commune à la hotte cuisson
- 1 gaine d'extraction en galva horizontale en terrasse de 4 ml équipée en trappe de visite commune à la hotte cuisson
- 1 caisson d'extraction en terrasse commun à la hotte cuisson

Hotte lave batterie

- Hotte adossée
- 1 capteur inox 2000x1500x550
- 3 filtres à graisses à chocs en inox **non compris dans la prestation**
- 1 départ vertical
- 1 gaine d'extraction en galva horizontale en faux plafond de 7ml
- 1 gaine d'extraction en galva horizontale en terrasse de 6 ml
- 1 caisson d'extraction en terrasse

Hotte plonge

- Hotte adossée
- 1 capteur inox 4000x1500x550
- 2x3 filtres à graisses à chocs en inox **non compris dans la prestation**
- 2x1 départ vertical

- 1 gaine d'extraction en galva horizontale en faux plafond de 7ml commune à la hotte lave batterie
- 1 gaine d'extraction en galva horizontale en terrasse de 6ml commune à la hotte lave batterie
- 1 caisson d'extraction en terrasse commun à la hotte lave batterie

4. Devis

4.1 Coût des prestations

4.1.1 Devis n° 16ON2663RH - Dégraissage des réseaux d'extraction des buées grasses

Interventions	Montant H.T.		
	2017	2018	2019
Nettoyage hottes et réseaux d'extraction de buées grasses	350,00	350,00	350,00
Prix total H.T. annuel (€)	350,00	350,00	350,00
T.V.A. (20%)	70,00	70,00	70,00
,Prix total T.T.C.	420,00	420,00	420,00

Le client pour accord

Olivier NOEL

5. Conditions générales

ARTICLE 1 – GENERALITES

1 Les présentes conditions générales s'appliquent à toutes les offres qui demeurent valables trois mois à dater de leur émission. Elles sont le cas échéant, précisées et/ou complétées par des conditions particulières convenues par écrit entre les parties à la date de conclusion du marché.

ARTICLE 2 – DEFINITION DE LA PRESTATION

2.1 La prestation est décrite dans le devis ou proposition du contrat. Son exécution comprend à la charge du prestataire, les matériels et produits nécessaires à l'exécution des travaux.

2.2. La prestation est exécutée avec les moyens et le personnel du choix du prestataire et est réalisée dans le cadre d'un contrat d'entreprise.

ARTICLE 3 – MODALITES D'EXECUTION

3.1 Le client s'oblige à se conformer aux dispositions du décret n°92.158 du 20 février 1992 (articles R.237-1 à R237-28 du code du travail) qui précise qu'un plan de prévention définissant les mesures nécessaires pour prévenir les risques auxquels sont exposés les salariés travaillant dans ses locaux devra être établi avant l'exécution des opérations. Ce plan de prévention sera écrit pour les opérations d'une durée supérieure à 400 heures et tous les travaux à plus de 3 mètres.

Les travaux ne pourront débuter qu'après accomplissement de ces formalités dans la mesure où les moyens de prévention définis auront effectivement pris.

3.2 Le client devra mettre à la disposition du personnel du prestataire qui exécutera matériellement les travaux, les installations ou fournitures prévues au chapitre 2 « hygiène » du titre 3 « hygiène et sécurité et conditions de travail » du code du travail, article R.237-16.

3.3 Le client devra mettre à disposition du prestataire dans les locaux où s'exécute la prestation, un local technique fermant à clé, suffisamment vaste et équipé pour recevoir le matériel et les produits de nettoyage. Il est précisé que les consommations d'eau et d'électricité sont fournies gratuitement par le client pour l'exécution de la prestation, les alimentations devant être conformes.

3.4 Le personnel de chaque partie reste sous la dépendance, l'autorité et le contrôle de son employeur. Le prestataire s'engage à appliquer à son personnel exécutant matériellement les travaux l'ensemble des dispositions conventionnelles spécifiques à la profession de la propreté.

3.5 Chaque partie devra communiquer à l'autre le nom du responsable de la société investi du pouvoir de décision dans le domaine sur lequel s'applique la prestation, ainsi que le nom de la personne de sa société habilitée à formuler les réclamations auprès de l'autre partie et auprès de qui doivent nécessairement être adressées les réclamations concernant l'exécution du contrat.

ARTICLE 4 – ASSURANCE. RESPONSABILITE

4.1 Le prestataire n'assure pas sauf disposition contractuelle particulière la garde des locaux dont le nettoyage lui est confiée, même dans le cas où des clés permettant l'ouverture lui sont confiées.

4.2 Le prestataire devra pouvoir apporter la preuve qu'il est régulièrement assuré pour la réparation des dommages dont il pourrait être civilement responsable du fait de l'intervention de son personnel, en précisant le montant de ses garanties. Il est toutefois précisé que tout dommage que pourrait subir le client de ce fait devra être signalé par le client dans un délai de 24 heures à compter de la réalisation, faute de quoi ce dernier s'interdit de rechercher en quoi que ce soit la responsabilité réelle ou prétendue du prestataire.

Le client s'engage tant en son nom que pour celui de ses assureurs à renoncer à tout recours à l'encontre du prestataire au delà des garanties fixées par l'attestation d'assurance délivrée par la compagnie.

4.3 Au cas où les locaux à nettoyer seraient garnis de meubles, matériels ou installations d'une fragilité nécessitant une attention particulière ou d'une valeur dépassant les sommes mentionnées à l'attestation jointe, le client renonce à tout recours contre le prestataire conjointement avec son assureur au delà desdites sommes.

4.4 Les locaux dont le nettoyage est à assurer par le prestataire seront mis à disposition dans un état tel que le personnel d'entretien puisse exécuter son travail dans des conditions normales. En conséquence, le prestataire ne sera notamment pas responsable de l'enlèvement par erreur et de la disparition de tous objets ou papiers se trouvant dans des corbeilles ou récipients dont le contenu est destiné à être jeté, apparemment mis au rebut ou placés de telle manière qu'ils puissent apparaître aux yeux d'un personnel normalement qualifié pour le nettoyage, comme destiné à être jeté.

4.5 Il appartient au client de placer dans des armoires ou bureaux fermés à clef, toute valeur en espèces, en chèque, en effet de commerce, tout document confidentiel ou d'une valeur excédant celle des papiers de commerce habituellement laissés à la disposition du personnel, dans le cas contraire, la responsabilité du prestataire ne serait pas engagée.

4.6 Le client est soumis aux obligations de l'article 432.1.2 du code du travail.

ARTICLE 5 – DUREE.SUSPENSION.RESILIATION

5.1 Le client s'engage à informer le prestataire de la remise en appel d'offres de ce marché quatre mois au moins avant ladite remise, ainsi qu'à notifier la décision du résultat de cet appel d'offres au prestataire deux mois au moins avant la fin d'exécution du marché.

5.2 La durée de la prestation commandée est fixée dans les conditions particulières. Dans le cas où le contrat est à durée déterminée, il est automatiquement reconduit par tacite reconduction et dans les mêmes conditions à son échéance pour des périodes successives de même durée que la durée précédemment fixée sauf résiliation par lettre recommandée avec accusé de réception en respectant un préavis de quatre mois par rapport à la date anniversaire. En cas de non respect, le préavis est toujours dû en totalité. En cas de non exécution du fait d'événements extérieurs au prestataire (coupure EDF, grève du personnel, intempéries ...) le montant de la prestation est dû. En cas de non exécution du fait du prestataire pour cas de force majeure, le contrat pourra être suspendu sans qu'aucune des parties ne puisse demander le versement d'indemnités compensatrices ou de paiement. Ceci étant, en cas de survenance d'un tel événement, les parties peuvent se rapprocher pour éventuellement tenter de faire en sorte que soit assuré, malgré la situation ainsi créée, tout ou partie du travail commandé, mais dans ce cas le coût supplémentaire de ces travaux est à la charge exclusive du client.

5.3 Nonobstant ce qui est indiqué au paragraphe précédent, le non respect d'une obligation du client donne la faculté au prestataire y compris le retard ou le défaut de paiement : de plein droit et sans préavis, par l'envoi d'une simple lettre recommandée, de suspendre l'exécution de tout ou partie des contrats en cours mentionnés dans ladite lettre et ce jusqu'à ce qu'il soit remédié au manquement. Dans ce cas le client reste redevable du montant des prestations non réalisées du fait de son manquement, sans préjudice de dommages et intérêts qui pourraient résulter de ce manquement, et/ou résilier, ou le cas échéant, réduire tout ou partie des contrats en cours par simple lettre recommandée avec avis de réception après expiration de huit jours francs suivant une mise en demeure, également envoyée sous pli recommandé avec accusé de réception, de mettre fin au manquement constaté et resté sans effet.

Dans tous les cas de résiliation ou résolution, toutes les sommes déjà versées par le client seront conservées par le prestataire. En réparation du préjudice subi, le client devra verser le montant correspondant aux prestations qui auraient été effectuées jusqu'au terme du contrat.

5.4 Au moins 15 jours avant la cessation du contrat commercial, le client doit transmettre au prestataire « sortant » les coordonnées du nouveau prestataire.

ARTICLE 6 – REMUNERATION. PAIEMENT

6.1 Tous les travaux sont exécutoires après signature du devis ou du bon de commande. Ils sont exprimés hors taxes. Les taxes sont appliquées en sus selon la réglementation en vigueur. Au cas où celles-ci seraient modifiées, les variations prendraient effet dès leur mise en application. Par ailleurs, le prix ne comprend pas le coût des déplacements et pertes de temps du personnel de nettoyage et tous frais engagés qui résulteraient d'un contreordre tardif de la part du client. Ces frais et débours sont facturés au client en sus du prix et payables à première demande du prestataire.

Les travaux de nuit, c'est-à-dire ceux effectués entre 21h et 6h du matin, ainsi que ceux du dimanche et des jours fériés, sont majorés de plein droit. Ces majorations seront celles de la convention collective nationale lorsqu'un tel contrat existe.

6.2 Les prix sont révisibles de plein droit. Ils le sont automatiquement dès variation d'un des éléments de la formule de révision de prix représentative des coûts de l'entreprise et telle que cette formule figure dans ledit contrat ou, à défaut, deux fois par an. Si du fait de la variation des éléments de la formule de révision de prix, ceux-ci devenaient inférieurs au prix acceptés lors de la dernière révision de prix, les prix en vigueur seront maintenus. En outre, la révision des prix des prestations ci-dessus définie interviendra de plein droit à effet de l'entrée en application d'une loi, d'un décret ou d'un accord de branche dont les dispositions contiendraient une augmentation des salaires et/ou des charges sociales en vigueur lors de la signature du contrat. A cette fin, l'entreprise notifiera au client l'effet de cette révision de prix qui s'appliquera à partir de la première facturation émise postérieurement à ladite notification.

6.3 Sauf dispositions particulières, le montant convenu est mensuel et forfaitaire quel que soit le nombre de jours travaillés dans le mois.

6.4 Sauf convention contraire dans les conditions particulières, les paiements s'entendent comptants, nets, sans escompte ni rabais, à la date de règlement figurant sur la facture. En tout état de cause, les paiements reçus par le prestataire s'imputent par priorité sur les intérêts du capital et sur les prestations les plus anciennes faites par le prestataire au profit du client.

6.5 Pour les travaux de mise en état et d'une façon générale pour les travaux occasionnels ou ponctuels, le tiers du prix TTC doit être payé à la commande, à titre d'acompte, le tiers en cours de travaux et le solde à la fin des travaux. par chèque ou

virement bancaire sur le compte dont les références sont les suivantes : Banque : Crédit Agricole Code Banque : 13606 Code Guichet : 00079 N° de compte : 39781453000 Clé :42

ARTICLE 7 – DECHEANCE DU TERME.GARANTIES.EXIGIBILITE

7.1 Sans préjudice de ce qui indiqué à l'article 6.3 :

Le défaut de paiement à l'échéance d'une somme entraîne de plein droit la déchéance du terme pour tous les montants restants dus au terme de tous les contrats en cours avec le client. Tout montant non acquitté à son échéance donne droit à des intérêts de retard (Cf 9.1).

7.2 Par ailleurs, si le prestataire a des raisons sérieuses ou particulières de craindre la cessation de paiement ou l'insolvabilité du client ou encore si le client ne présente pas à la date d'exécution de la prestation les mêmes garanties financières dont il disposait à la date de la commande, le prestataire pourra subordonner l'exécution de sa prestation ou la poursuite de tout ou partie des contrats en cours à la constitution des garanties à son profit (telle par exemple qu'une caution solidaire) en le faisant savoir au client par simple lettre recommandée.

7.3 En cas de cessation du contrat pour quelle cause que ce soit, toutes les sommes deviennent immédiatement exigibles à la date de cessation dudit contrat.

En outre, en cas d'action du prestataire pour le recouvrement des sommes qui lui seraient dues, tous les frais et honoraires inhérents à cette procédure seront de plein droit à la charge du client sans préjudice de dommages et intérêts éventuels.

ARTICLE 8 – PENALITES DE RETARD ET CALCUL DES TAUX DE PENALITES

8.1 Tout paiement non acquitté à son échéance donne droit à des pénalités de retard exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, sans qu'aucune mise en demeure émanant du prestataire de service soit nécessaire. Sauf disposition contraire qui ne peut toutefois fixer un taux inférieur à une fois et demie le taux de l'intérêt légal, le taux de pénalités de retard est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente, majorée de 7 points de pourcentage (c.com.art.L441-6). Ce taux des pénalités de retard doit être rappelé sur la facture (c.com.art.L441-3).

ARTICLE 9 – LITIGES

Tout différent portant sur l'interprétation, l'exécution du contrat ou de ses suites sera soumis :

Si le demandeur est le prestataire : à la convenance du prestataire, soit et au gré du prestataire devant le tribunal dans le ressort duquel se trouve situé le siège de la Société du prestataire de l'établissement assurant l'exécution matérielle du contrat, soit devant le tribunal compétent du lieu du domicile du client.

Si le demandeur est le client : devant le tribunal compétent dans le ressort duquel se trouve situé le siège de la société du prestataire ou l'adresse de l'établissement assurant l'exécution matérielle du contrat.