Groupement de commande des EPLE de l'Hérault.

Lycée Jean Mermoz – **Services mutualisés**

717 av Jean Mermoz-CS 29007

34060 Montpellier cedex 2

Marchés des collectivités locales et de leurs établissements publics

Organisés en application de l'article 25 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 portant modification du code des marchés publics

Dossier de consultation des entreprises

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché de fournitures de Fruits et Légumes

Année 2019 – 2022

Objet des marchés : **Fournitures de fruits et légumes**

(Chaque lot donne lieu à la passation d'un marché séparé)

Coordonnateur :

Groupement de Commandes des EPLE de L'Hérault –

Lycée Jean Mermoz – 717 avenue Jean Mermoz -CS 29007 – 34060 Montpellier Cedex 2

Mail de contact **:** **groupcom.mermoz@ac-montpellier.fr**

Le présent règlement comporte 8 feuillets numérotés de 1 à 9 (+2 annexes).

SOMMAIRE PAGES

ARTICLE 1 DISPOSITIONS GENERALES **3**

1.1 Objet de la consultation 3

ARTICLE 2 PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXECUTION DES PRESTATIONS **3**

2.1 Généralités 3

2.2 Entreposage 3

2.3 Transport 3 à 4

2.4 Présentation de la fourniture à la livraison 4

2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots 4 à 5

2.6 Fréquence minimum de livraison 5

ARTICLE 3 : MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES **6**

3.1 Généralités 6

3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives. 6 à 8

ARTICLE 4 : GARANTIE **8**

ARTICLE 5 : LITIGES **8**

SIGNATURE **8**

Annexe 1

Annexe 2

ARTICLE 1 - DISPOSITIONS GENERALES.

Pouvoir adjudicateur au stade de la passation du marché **:** M. le Proviseur du Lycée Polyvalent Jean Mermoz de Montpellier.

Pouvoir adjudicateur au stade de l'exécution du marché **:** les établissements adhérents au groupement de commandes (liste sur le règlement de consultation)

1.1 Objet du présent CCTP.

Le présent cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de décrire la nature des besoins en fruits et légumes de 1ère, 4ème et 5ème gamme des établissements adhérents au Groupement de commandes des EPLE de l'Hérault.

Ce marché est composé des lots :

- Fruits et légumes frais de 1ère gamme
- Légumes frais de 4ème gamme
- Fruits et légumes de 1ère gamme bio
- Fruits et légumes frais de saison, de 1ère gamme
- Pommes de terre de 4ème et 5ème gamme
- Légumes bio de 4ème gamme

ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXECUTION DES PRESTATIONS.

2.1 Généralités.

- RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- RÈGLEMENT (CE) No 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 07 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la Consommation (modifié) relatif à 1'indication de la date et du lot de fabrication dans 1'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 07 décembre 1984 du secrétaire d'Etat chargé de la Consommation (modifié) relatif à 1'indication de la quantité dans 1'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.
- Décret n°2007-30 du 5 janvier 2007 modifié relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires, et des produits de la mer
- Décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organisme génétiquement modifié »
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Les produits fournis devront être conformes à la réglementation en vigueur. Guide l'achat public de fruits, légumes, pommes de terre à l'état frais du GEMRCN

2.2 Entreposage.

Lors de son entreposage, les denrées alimentaires sont maintenues dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer leur protection et leur bonne conservation. Les conditions de manutention et d'entreposage doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropre à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé.

2.3 Transport.

Le transport des marchandises devra se faire conformément à la réglementation en vigueur applicable à la distribution locale fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène, et respecter les températures de conservation. Il convient de préciser que la cohabitation de caisses de poissons frais ou de plantes avec les fruits et légumes frais à l'état brut lors de leur acheminement par un seul et même véhicule est à proscrire.

2.4 Présentation de la fourniture à la livraison.

Les fournitures livrées feront l'objet d'une vérification quantitative et qualitative

2.5 Prescriptions communes à l'ensemble des lots.

Conditionnement : celui-ci est précisé dans les tableaux de recensement des besoins annexés au CCTP

Emballage : Les emballages doivent répondre aux obligations prévues par la règlementation. Ils doivent satisfaire la règlementation communautaire relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, être propres et non susceptibles de souiller le produit d'une façon quelconque. En cas d'utilisation d'emballages réutilisables, ceux-ci seront prêtés et leur mouvement fera l'objet d'une simple comptabilisation en nombre sans facturation. Les produits devront être livrés dans leur emballage d'origine, aux normes françaises et comportant le marquage normalisé. Le conditionnement devra être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de déchargements.

Etiquetage : Les emballages et les étiquettes doivent être conformes à la réglementation en vigueur, et doivent comporter, de façon visible et clairement lisible, les mentions suivantes rédigées en langue française:

- Nature du produit
- Nom de la variété
- Origine du produit pour tous les produits soumis au règlement CE
- Catégorie de classement lorsqu'elle existe
- Calibre, le cas échéant
- Identification de l'emballeur ou de l'expéditeur
- Identification du lot (le plus souvent jour du conditionnement)
- L'identification du pays pour les produits importés

Produits biologiques : Les produits biologiques proposés devront posséder le label AB et/ou le label Eurofeuille garantissant :

- que l'aliment contient 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques (mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal), dans le cas de produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisé.

- que les produits sont conformes aux règles du système officiel de contrôle et certification

- que les produits portent le nom du producteur, du préparateur ou du distributeur et le numéro d'agrément de l'organisme de certification.

Livraison : Les produits livrés devront être :

- Propres et exempts de toute souillure, terre, résidus d'engrais ou de produits de traitement.
- Sains : dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture
- Sans goût ni odeur anormale.
- De première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation dans les 48 heures à compter de la livraison. Pour une consommation plus longue ou plus courte, celle-ci sera notée sur le bon de commande.

Pour chaque livraison, les fruits et les légumes devront être d'une espèce de même provenance, d'une même variété. Ils seront homogènes et présenteront les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

Si la réglementation n'impose pas de température particulière pour le transport des fruits et légumes frais à l'état brut, il n'en est pas de même pour les denrées alimentaires dites de la 4è et de la 5ème gamme, les pommes de terre pré-frites fraîches réfrigérées doivent être conservées, depuis la fabrication jusqu'à la remise au consommateur à une température comprise entre 1°C et + 4°C.

Les denrées sont transportées dans des véhicules parfaitement propres et équipés de manière à éviter toute souillure. Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles d'une parfaite propreté : mains propres, vêtements propres.

Les fournitures devront être accompagnées d'un bon de livraison sur lequel figurent :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse
- La date de livraison
- La référence de la commande
- La nature exacte de la marchandise
- Le nom de la variété lorsque cette indication est obligatoire ou lorsqu'elle figure sur l'emballage
- La catégorie de classement pour les produits normalisés, et le calibre
- L'origine du produit
- Les quantités livrées (poids net et nombre de colis)
- Les prix unitaires et totaux.

La vérification qualitative porte sur :

- Les conditions de transport (salubrité et propreté notamment)
- La nature de la variété du produit
- Le degré de maturité et de fraîcheur
- La catégorie
- L'homogénéité de la livraison
- La présentation
- L'origine géographique
- La conformité du conditionnement et du marquage

La vérification quantitative porte sur :

- le calibre par référence au bon de commande
- le poids net, tares déduites

2.6 Fréquence minimum de livraison.

Voir Annexe 1

ARTICLE 3 - OPERATIONS DE VERIFICATION.

3.1 Généralités.

Les opérations de vérification et de réception sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 20, 22 à 24 du CCAG/FCS.

Les vérifications qualitatives et quantitatives ainsi que la réception de fournitures seront effectués dans chaque établissement par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

En vue de contrôler la qualité des produits, des prélèvements peuvent être effectués. En cas d'analyses, les frais seront à la charge de l'acheteur, si le produit examiné se révèle conforme aux normes requises (CCTP et tableau des besoins des fournitures courantes), à la charge du titulaire du marché dans le cas contraire.

Ces opérations de prélèvement pourront être décidées par le service acheteur :

- Au moment de la livraison, en présence du titulaire du marché ou de son représentant.
- Eventuellement en cours de marché s'il est constaté que la fourniture est manifestement d'une qualité qui la rend impropre à la consommation ou à l'emploi. Le titulaire du marché pourra alors être convoqué à la prise d'échantillons. En aucun cas, l'absence du titulaire du marché ou de son représentant ne pourra retarder l'opération de prélèvement d'échantillons.

L'admission (ou ajournement, ou réfaction, ou rejet) sera prononcée par le gestionnaire ou son représentant qualifié.

L'acheteur se réserve le droit de faire effectuer des autocontrôles sur l'ensemble des produits livrés. Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré sous un délai fixé par l'acheteur en fonction de l'urgence. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG/FCS relatifs à l'exécution de la fourniture, aux frais du titulaire du marché et à la résiliation à ses torts du marché.

Dans le cadre de la réglementation en vigueur et des moyens techniques disponibles, l'acheteur s'engage à privilégier le choix de produits sans organisme génétiquement modifié (OGM).

3.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.

L'application de l'arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires portant sur les denrées alimentaire d'origine animale et l'arrêté du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires portant sur denrées alimentaires autre que les produits d'origine animale, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, entraîne des exigences lors des livraisons de produits.

Le transporteur se présentera auprès de l'agent chargé de la réception avant de commencer le déchargement.

Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

Contrôle des véhicules de transport

- Nom du transporteur
- Etat de propreté du véhicule et des récipients
- Etat du chargement (absence de produits écrasés ou objets indésirables)
- Température de la caisse réfrigérée

Contrôle qualité des produits

- Etat des conditionnements (sacs fuités ou percés, cartons souillés)
- Etiquetage (nom du produit, estampille, DLC)
- Température de réception des produits
- Nom du titulaire du marché

Les marchandises seront contrôlées en présence du titulaire du marché ou de son délégué chargée de la réception.

Les produits non conformes, ne répondant pas aux spécifications ou à la commande passée dans les conditions déterminées par le présent CCAP, devront être remplacés dans un délai de 24 heures.

Les vérifications qualitatives porteront sur :

- Les conditions de transport (salubrité, propreté, température)
- L'homogénéité de la livraison
- La présentation
- Le conditionnement et l'étiquetage
- La conformité du produit par rapport au bon de commande
- Volume, poids, nombre de pièces.
- La conformité aux normes, règlements et décisions du GEMRCN

La vérification quantitative portera sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de commande.

Vérification qualitative non conforme :

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande passée, l'acheteur pourra :

- Soit refuser : elle sera immédiatement remplacée
- Soit l'accepter avec réfaction du prix, déterminée d'un commun accord, le défaut d'accords entraînant le rejet de la fourniture.

Vérification quantitative non conforme :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'acheteur pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande
- Soit de compléter la livraison dans le cas contraire dans les délais qui lui seront prescrits à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

ARTICLE 4 – GARANTIE.

La fourniture est garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière à compter du jour de l'admission et pendant la durée normale et correcte de conservation du produit.

ARTICLE 5 – LITIGES.

Pour tout litige né dans le cadre de l'exécution du présent marché qui ne pourrait être résolu par la voie de la conciliation, la juridiction compétente est le Tribunal Administratif de Montpellier.

Le candidat reconnaît avoir pris connaissance du présent cahier des clauses techniques et particulières et l'intégrer à l'offre.

A : ……..…….. Le : …….

Cachet de l'entreprise Signature responsable habilité

ANNEXE 1

HORAIRES ET FREQUENCES DES LIVRAISONS

ETABLISSEMENTS ADHERENTS	VILLE		FRUITS ET LEGUMES
Collège Via Domitia	POUSSAN	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 08h00
Lycée Champollion	LATTES	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h30 à 10h30
Lycée Charles Alliés	PEZENAS	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h00
Lycée Charles de Gaulle	SETE	FREQUENCE	5 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 09h00
Lycée de la mer Paul Bousquet	SETE	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 09h00
Lycée Frédéric Bazille Agropolis	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Georges Clémenceau	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/semaine
		HORAIRE	06h30 à 10h30
Lycée Georges Frêche	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 10 h00
Lycée Henri IV	BEZIERS	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 07h00
Lycée Jean Jaurès	ST CLEMENT DE RIVIERE	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h45 à 10h00
Lycée Jean Mermoz	MONTPELLIER	FREQUENCE	
		HORAIRE	
Lycée Joffre	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois/ semaine
		HORAIRE	5h30 à 09h00
Lycée Joliot Curie	SETE	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 07h00
Lycée Joseph Vallot	LODEVE	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Jules Ferry la Colline	MONTPELLIER	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 07h30
Lycée Jules Guesde	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	avant 07h00
Lycée Louis Feuillade	LUNEL	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 10h30
Lycée Marc Bloch	SERIGNAN	FREQUENCE	2 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 10h30
Lycée Pierre Mendès-France	MONTPELLIER	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	06h00 à 09h30
Lycée René Gosse	CLERMONT L'HERAULT	FREQUENCE	2 fois/semaine
		HORAIRE	06h00 à 11h00
Unité de Production culinaire	MONTPELLIER	FREQUENCE	5 fois /semaine
		HORAIRE	05h30 à 10h00
Lycée Victor Hugo	LUNEL	FREQUENCE	3 fois /semaine
		HORAIRE	6h15 à 9h30

Annexe 2

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE
LOT 1 - FRUITS ET LEGUMES FRAIS 1ER GAMME	1	CHAMPIGNON DE PARIS	Fiche tech
	2	CHOUX CHINOIS	Fiche tech
	3	ENDIVES	Fiche tech
	4	POIVRONS ROUGE	**Présentation échantillon**
	5	OIGNON PAILLE	Fiche tech
	6	OIGNON ROUGE	Fiche tech
	7	CELERIS RAVE	Fiche tech
	8	CHOU BLANC	Fiche tech
	9	CHOU ROUGE	Fiche tech
	10	POIVRONS VERT	**Présentation échantillon**
	11	POMME DE TERRE	Fiche tech
	12	ANANAS	Fiche tech
	13	AVOCAT PREMURI	**Présentation échantillon**
	14	BANANE	**Présentation échantillon**
	15	CITRON JAUNE	Fiche tech
	16	CLEMENTINE	Fiche tech
	17	ORANGE	Fiche tech
	18	POMELOS	Fiche tech
LOT 2 - FRUITS ET LEGUMES FRAIS DE SAISON 1ER GAMME	19	PASTEQUE	Fiche tech
	20	ABRICOT	Fiche tech
	21	CERISES	Fiche tech
	22	FRAISES	Fiche tech
	23	MELONS	Fiche tech
	24	PECHES	Fiche tech
	25	NECTARINE	Fiche tech
	26	BRUGNONS	Fiche tech
	27	PRUNES	Fiche tech
	28	TOMATE RONDE CLASSIQUE	**Présentation échantillon**
	29	TOMATE RONDE CLASSIQUE GROSSE	Fiche tech
	30	TOMATE CŒUR DE BŒUF	Fiche tech
	31	TOMATE NOIRE DE CRIMEE	Fiche tech
	32	TOMATE ANANAS	Fiche tech
	33	TOMATE GREEN ZEBRA	Fiche tech
	34	TOMATE CERISE BQ 250	Fiche tech
	35	TOMATE CERISE VRAC	Fiche tech
	36	RAISIN	Fiche tech
	37	COURGETTE	Fiche tech
	38	CONCOMBRE	**Présentation échantillon**
	39	AUBERGINES	Fiche tech
	40	ASPERGES VERTES	Fiche tech
	41	KIWIS	**Présentation échantillon**
	42	POIRE GUYOT	Fiche tech
	43	POIRE COMICE	**Présentation échantillon**
	44	POIRE WILLIAMS	Fiche tech
	45	POIRE PASSE CRASSANE	Fiche tech
	46	POIRE CONFERENCE	Fiche tech
	47	POMME GOLDEN	**Présentation échantillon**
	48	POMME GALA	Fiche tech
	49	POMME GRANNY SMITH	Fiche tech
	50	POMME BRAEBURN	Fiche tech
	51	POMME PINK LADY	Fiche tech
	52	POMME FUJI	Fiche tech

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE
LOT 2 - FRUITS ET LEGUMES FRAIS DE SAISON 1ER GAMME	53	POMME REINETTE DU VIGAN	Fiche tech
	54	CAROTTE	Fiche tech
	55	CHOUX BLANC	Fiche tech
	56	CHOUX FRISE	Fiche tech
	57	CHOUX ROUGE	Fiche tech
	58	OIGNON DOUX	Fiche tech
	59	SALADE BATAVIA	**Présentation échantillon**
	60	SALADE FRISEE	Fiche tech
	61	SALADE LAITUE	Fiche tech
	62	SALADE FEUILLE DE CHENE	Fiche tech
	63	SALADE SCAROLE	Fiche tech
	64	SALADE ICEBERG	Fiche tech
	65	SALADE LOLO ROSSA	Fiche tech
LOT 3 - LEGUMES FRAIS EN 4EME GAMME	66	AUBERGINE RONDELLES	Fiche tech
	67	CAROTTES ENTIÈRES ÉBOUTÉES	**Présentation échantillon**
	68	CAROTTES RONDELLES	**Présentation échantillon**
	69	CAROTTES RÂPÉES	**Présentation échantillon**
	70	COURGETTES RONDELLES	**Présentation échantillon**
	71	CELERI RAVE EPLUCHE	Fiche tech
	72	CELERI BRANCHE EMINCE	Fiche tech
	73	CHOUX ROUGE ÉMINCÉ	Fiche tech
	74	CHOUX BLANC ÉMINCÉ	Fiche tech
	75	CONCOMBRE RONDELLES	Fiche tech
	76	COURGE EN CUBES	Fiche tech
	77	ENDIVES EMINCEE	Fiche tech
	78	NAVET ENTIER EPLUCHE	Fiche tech
	79	RADIS ÉQUEUTÉS	**Présentation échantillon**
	80	RADIS NOIR EPLUCHE CRU	Fiche tech
	81	SALADE MÉLANGÉE	**Présentation échantillon**
	82	SALADE MELANGE JEUNES POUSSES	Fiche tech
	83	SALADE CŒUR DE FRISEE	Fiche tech
	84	SALADE BATAVIA COUPEE	Fiche tech
	85	SALADE ICEBERG	Fiche tech
	86	SALADE CŒUR DE SCAROLE	**Présentation échantillon**
	87	SALADE CŒUR DE LAITUE	Fiche tech
	88	SALADE MULTIFEUILLES	Fiche tech
	89	POIREAUX EN RONDELLE	Fiche tech
LOT 4 - POMMES DE TERRE 4 ET 5EME GAMME	90	FRITES FRAÎCHES PRÉCUITES	**Présentation échantillon**
	91	POMMES DE TERRE LAMELLES SAUTÉES	**Présentation échantillon**
	92	POMME DE TERRE GRENAILLE AVEC PEAU	**Présentation échantillon**
	93	GRATIN DAUPHINOIS	**Présentation échantillon**
	94	POMMES DE TERRE CUBES CUITES	**Présentation échantillon**
	95	POMMES DE TERRE LAMELLES CUITES	**Présentation échantillon**
	96	POMMES DE TERRE RONDES CUITES	**Présentation échantillon**

LOT	N° FICHE TECH	PRODUIT	ECHANTILLON OU FICHE TECHNIQUE
LOT 5 - FRUITS ET LEGUMES 1ERE GAMME BIO	97	AVOCAT PREMURI BIO	Fiche tech
	98	BANANE BIO	**Présentation échantillon**
	99	CAROTTE BIO	Fiche tech
	100	CLEMENTINE BIO	Fiche tech
	101	COURGETTES BIO	Fiche tech
	102	ORANGE BIO	Fiche tech
	103	POIRE COMICE BIO	Fiche tech
	104	POIRE CONFERENCE BIO	Fiche tech
	105	POIRE GUYOT BIO	Fiche tech
	106	POMME DE TERRE BIO	Fiche tech
	107	POMME GALA BIO	Fiche tech
	108	POMME GOLDEN BIO	**Présentation échantillon**
	109	POMME JULIET BIO	Fiche tech
	110	SALADE BATTAVIA BIO	Fiche tech
	111	SALADE LAITUE BIO	Fiche tech
	112	TOMATE BIO	**Présentation échantillon**
LOT 6 - LEGUMES 4EME GAMME BIO	113	CAROTTE RAPEE BIO	Fiche tech
	114	CAROTTES ENTIÈRES ÉBOUTÉES BIO	**Présentation échantillon**
	115	CELERIS RAVE QUARTIER BIO	**Présentation échantillon**
	116	CELERIS RAVE RAPE BIO	Fiche tech
	117	CHOU BLANC EMINCE BIO	Fiche tech
	118	CHOU ROUGE EMINCE BIO	Fiche tech
	119	CONCOMBRE EN RONDELLES BIO	Fiche tech
	120	SALADE COLESLAW BIO	Fiche tech
	121	SALADE MELANGEE BIO	**Présentation échantillon**