



Groupement de commandes 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 66, 67 et 68 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 portant modification du code des marchés publics.

Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG), applicables aux marchés publics de Fournitures Courantes et de Services (FCS), approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009.

Dossier de consultation des entreprises

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Marché de fournitures de denrées alimentaires

Année 2019 – 2022

Objet des marchés : *Fournitures de denrées alimentaires.*

(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 : groucom.mermoz@ac-montpellier.fr

Le présent règlement comporte 13 feuillets numérotés de 01 à 13.

<u>SOMMAIRE</u>	PAGES
ARTICLE 1 : DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 Objet de la consultation	3
1.2 Forme du marché	3
1.3 Notification – Prise d’effet et durée du marché	3
ARTICLE 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	4
ARTICLE 3 : MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX ET REGLEMENT	4
3.1 Nature des prestations au regard de la réglementation générale des prix	4
3.2 Modalités d’établissement du prix	4
3.3 Contenu du prix	4
3.4 Prix de règlement :	5
3.4.1 Pour l’ensemble des lots, à l’exception des marchés 1309 et 1310	5
3.4.2 Les offres sur cotations (marché 1309 –Viandes fraîches et marché 1310 – Charcuterie)	5
3.5 Acomptes et avances	5
3.6 Modalités de règlements	6
ARTICLE 4 : MODALITES D’EXECUTION	7
4.1 Conditions de livraisons	7
4.2 Conditions de commandes	7 à 8
4.3 Fréquence minimum de livraison	8
4.4 Pénalités de retard	8
ARTICLE 5 : OPERATIONS DE VERIFICATION	8
5.1 Généralités	8 à 9
5.2 Vérifications qualitatives et quantitatives	9 à 11
ARTICLE 6 : GARANTIE	10
ARTICLE 7 : RESILIATION	11
ARTICLE 8 : DROIT ET LANGUE	11
ARTICLE 9 : SOUS TRAITANCE	11
ARTICLE 10 : ASSURANCE	11
Annexe 1 : <i>Détail des lots</i>	12

ARTICLE 1 - DISPOSITIONS GENERALES

1.1 Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires pour les besoins du Groupement de Commandes des EPLE de l'Hérault dont le coordonnateur au stade de la passation des marchés est Monsieur le Proviseur du lycée polyvalent Jean Mermoz de Montpellier, du 01 septembre 2019 au 31 août 2020, renouvelable par période de 12 mois jusqu'au 31 août 2022 maximum. Les produits dont la nature, les quantités, les unités de mesure, le conditionnement sont précisés sur les tableaux des besoins annexés à chaque CCTP.

Les quantités mentionnées constituent des minima. Les quantités indiquées pourront varier pour chaque lot de plus ou moins 20%

La politique d'achat du Groupement de Commande des EPLE de l'Hérault, s'attache dans le respect des dispositions du droit de la commande publique, à favoriser la traçabilité des approvisionnements.

1.2 Forme du marché

La procédure de consultation utilisé sous forme d'appel d'offre ouverts selon les articles 66, 67,et 68 du décret du 25 mars 2016 portant modification du code des marchés publics (CMP). Les marchés sont des marchés à bons de commande.

La prestation est divisée en 9 marchés et 53 lots. Chaque lot donne lieu à la passation d'un marché séparé.

Le détail des lots figure au tableau en [annexe n°1](#) (*Détail des lots*).

Les candidats pourront répondre à un ou plusieurs marchés, un ou plusieurs lots, en présentant une offre distincte par lot et sont susceptible d'être retenus pour un ou plusieurs lots.

L'offre devra correspondre à la totalité des articles du lot. Les offres ne contenant qu'une partie des articles seront rejetées.

1.3 : Notification – Prise d'effet et durée du marché

Le marché est notifié au titulaire par le coordonnateur du Groupement de Commande. Pour chacun des lots, le marché est conclu du 1^{er} Septembre 2019 au 31 Août 2020, renouvelable deux fois, jusqu'au 31 Août 2022 maximum.

Le pouvoir adjudicateur au stade de la passation des marchés se prononce sur la reconduction par écrit au moins un mois avant la fin de la période initiale.

Le titulaire ne pourra refuser la reconduction du marché.

ARTICLE 2 - PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Les marchés sont constitués par les documents énumérés ci-dessous :

- Le Règlement de la Consultation (*commun à tous les lots*)
- Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) (*commun à tous les lots*)
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) spécifique au marché concerné
- Les tableaux récapitulatifs des besoins
- L'offre du candidat (*dossier du candidat – 5 onglets*).

ARTICLE 3 - MODALITE DE DETERMINATION DES PRIX ET REGLEMENT

3.1 Nature des prestations au regard de la réglementation générale des prix :

Les prestations objet des marchés sont réputées être des produits courants.

Le titulaire du marché s'engage à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis pendant toute la durée du marché. Les caractéristiques devront en toute hypothèse correspondre aux normes en vigueur au moment de la livraison, actualisant éventuellement les caractéristiques techniques indiquées pour chaque article aux tableaux des besoins des fournitures courantes (décision du GEMRCN, normes professionnelles).

3.2 Modalités d'établissement du prix :

Les prix seront calculés et présentés par les candidats dans leurs offres, conformément aux modalités déterminées ci-après :

- L'offre précise pour chaque article le prix net hors TVA, le prix TTC (TVA et taxes parafiscales incluses). Les taux légaux de la TVA et des autres taxes parafiscales sont indiqués à part.
- Le pourcentage de remise consenti sur les prestations hors marchés.
- Les offres sur cotations seront arrondies à 2 décimales.
- Les propositions se font par lot et les prix sont indiqués pour chaque article, en conformité avec l'unité demandée (cf. colonne *UNITE* du tableau de recensement de besoins).

3.3 Contenu du prix

Les prix s'entendent marchandises rendu franco de port, sans frais annexe (facturation, frais administratif...), et sans minimum de quantité commandée, dans les magasins ou autres lieux de stockage.

Sauf dispositions particulières mentionnées au tableau récapitulatif des besoins, ces prix comprennent également les prix d'emballage.

3.4 Prix de règlement :

3.4.1 Pour l'ensemble des lots, à l'exception du marché produits carnés.

Les Prix seront exprimés en Euros.

Les prix sont fermes ou révisables (référence à préciser par le fournisseur) ; ils peuvent être exprimés soit de façon unitaire (deux décimales) soit par coefficient. Les prix sont révisables par période de six mois, au 01 mars et/ou au 01 septembre. La proposition d'augmentation ne devra pas être supérieure à 5 % du prix en cours. Celle-ci devra être justifiée par le titulaire du marché. Le groupement de commandes se réserve le droit de refuser la révision de prix proposée par le titulaire du marché.

Dans le cas d'une offre valorisée en coefficient, le prix de référence devra être indiqué.

Pour l'ensemble des lots, la demande de révision accompagnée obligatoirement du nouveau tarif du catalogue ou des extraits de ce document sera adressée sous pli recommandé au coordonnateur du groupement de commandes des EPLE de l'Hérault au plus tard trente jours avant la date d'échéance.

En cas de désaccord avec le titulaire du marché, la personne responsable du marché se réserve le droit de soumettre le litige au service de la consommation et de la concurrence de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP).

En cas de pénurie alimentaire sur une denrée du marché, le titulaire du marché pourra, de manière exceptionnelle, proposer une modification tarifaire en dehors des délais et de la limite tarifaire prévus à l'alinéa 2 de cet article, sur présentation de justificatifs, par pli recommandé, dans un délai de quinze jours minimum, avant la date d'effet de cette modification.

3.4.2 Les offres sur cotations :

L'offre fait apparaître : les coefficients proposés qui restent fermes et définitifs pendant la durée du marché, les prix de référence, les prix unitaires nets HT et TTC.

En cas de variation des cours (marché viandes fraîches), l'ajustement de prix se fera mensuellement en référence aux cotations moyennes du mois précédent. Le prix ainsi ajusté sera applicable le premier jour du mois suivant la modification et durant tout le mois.

Pour les prix basés sur une cotation, le bordereau de prix devra être accompagné d'une copie de la cotation considérée.

Le montant hors TVA de chaque produit sera obtenu en appliquant le coefficient proposé par le candidat aux cotations de référence. Les coefficients proposés ne feront l'objet d'aucune modification pendant la durée du marché.

Les offres seront établies en référence aux cotations moyennes du mois de Janvier 2019, publiées sur le journal RNM (Réseau des Nouvelles des Marchés), FranceAgriMer.

3.5 Acomptes et avances

Il n'est pas prévu de versement d'acompte ou d'avance au titulaire du marché.

3.6 Modalités de règlement des comptes

Les factures seront déposées sur la plateforme CHORUSPRO (<https://chorus-pro.gouv.fr>) selon la réglementation en vigueur.

Chaque demande de paiement ou facture établie, pour chaque livraison, est fournie à l'établissement qui a reçu livraison des produits commandés. Ces factures comportent, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- La date de la facture
- Le nom et adresse du titulaire du marché
- Le numéro de son compte bancaire (IBAN –BIC)
- Le nom et l'adresse du créancier
- Le numéro du bon de commande
- La désignation précise des fournitures livrées
- La date de livraison
- Le prix unitaire HT
- Le prix total HT
- Le taux du montant de la TVA
- Le prix total TTC

Le premier bon de commande émis par chacun des adhérents du Groupement précise l'adresse à laquelle la facturation devra être adressée.

Les établissements adhérents et leurs agences comptables :

ETABLISSEMENTS ADHERENTS AU GROUPEMENT DE COMMANDE	AGENCES COMPTABLES
Lycée Champollion - LATTES	Lycée Champollion - LATTES
Lycée Charles Alliès - PEZENAS	Lycée Charles Allies - PEZENAS
Lycée Charles de Gaulle - SETE	Lycée Paul Valéry - SETE
Lycée Clemenceau - MONTPELLIER	Lycée Jean Monnet - MONTPELLIER
Lycée Frédéric Bazille - MONTPELLIER	Trésorerie des Matelles - LES MATELLES
Lycée Georges Frêche - MONTPELLIER	Lycée Georges Frêche - MONTPELLIER
Lycée Henri IV- BEZIERS	Lycée Henri IV - BEZIERS
Lycée Jean Jaurès – ST-CLEMENT-DE-RIVIERE	Lycée Jean Jaurès – ST-CLEMENT-DE-RIVIERE
Lycée Jean Mermoz - MONTPELLIER	Lycée Jean Mermoz - MONTPELLIER
Lycée Joffre - MONTPELLIER	Lycée Joffre - MONTPELLIER
Lycée Joliot-Curie - SETE	Lycée Joliot-Curie - SETE
Lycée Joseph Vallot - LODEVE	Lycée René Gosse – CLERMONT- L'HERAULT
Lycée Jules Ferry - MONTPELLIER	Lycée Joffre - MONTPELLIER
Lycée Jules Guesde - MONTPELLIER	Lycée Jules Guesde - MONTPELLIER
Lycée Louis Feuillade - LUNEL	Lycée Louis Feuillade - LUNEL
Lycée Marc Bloch - SERIGNAN	Lycée Marc Bloch - SERIGNAN
Lycée Pierre Mendès France - MONTPELLIER	Lycée Georges Frêche - MONTPELLIER
Lycée Paul Bousquet - SETE	Trésorerie des Matelles - LES MATELLES
Lycée René Gosse - CLERMONT L'HERAULT	Lycée René Gosse – CLERMONT- L'HERAULT
Lycée Victor Hugo - LUNEL	Lycée Louis Feuillade - LUNEL
Unité de Production Culinaire Mermoz - MONTPELLIER	Lycée Jean Mermoz - MONTPELLIER
Collège Via Domitia - POUSSAN	Lycée Joliot-Curie - SETE

Les sommes dues en exécution des marchés seront payées dans le délai maximum prévu par la réglementation en vigueur au moment de la facturation soit 30 jours à réception de la facture.

En cas de désaccord sur le montant de la facture, le titulaire du marché en sera averti par écrit. Le délai de paiement sera alors suspendu jusqu'à l'émission d'une nouvelle facture corrigée et validée conjointement.

En cas de création d'un avoir, celui-ci devra être adressé à l'établissement adhérent dans un délai de 8 jours après notification du désaccord sur le montant de la facture.

ARTICLE 4 - MODALITES D'EXECUTION

4.1 Conditions des commandes

Les commandes seront passées par émission de bons de commandes au fur et à mesure de la survenance des besoins. Les bons de commandes sont signés par l'ordonnateur de l'établissement ou son représentant, transmis par fax, mail ou remis en mains-propri e au titulaire du marché. Ils comporteront :

- La date de la commande
- La référence du marché (comprenant le numéro du lot concerné)
- La désignation précise du produit
- La nature et la quantité à livrer
- Le lieu, la date et l'heure de livraison
- La date de consommation (pour les fruits et légumes)
- Les prix unitaires
- Le montant total HT et TTC du bon de commande

Les jours de livraison possibles seront précisés par le candidat dans son offre.

4.2 Conditions de livraisons

Les livraisons seront effectuées en exécution des bons de commande établis par l'établissement adhérent (en tant que pouvoir adjudicateur au stade de l'exécution des marchés).

Les fréquences des livraisons, par marché et par lot, sont notifiées, par les établissements adhérents, sur l'annexe n° 1 de chaque CCTP (*Horaires et fréquences des livraisons par marché*).

Les fournitures livrées par le titulaire du marché doivent être accompagnées d'un bon de livraison numéroté et comportant notamment :

- La référence à la commande ou au marché
- L'identification du titulaire du marché
- L'identification, les quantités et les prix unitaires des fournitures livrées
- Le numéro du ou des lots de fabrication, dans le cas où la réglementation l'impose en matière d'étiquetage.

Le double du bon de livraison, signé par le gestionnaire ou son représentant, vaudra procès-verbal de réception.

En cas d'impossibilité de livrer dans les délais fixés, le titulaire du marché en visera préalablement l'acheteur afin d'arrêter d'un commun accord une nouvelle date et heure de livraison.

Dans le cas où la livraison serait effectuée à une date différente de celle convenue, l'acheteur se réserve le droit de refuser la livraison, sans préjudice de pénalités. En cas de refus de fournitures pour non-conformité à la commande ou aux stipulations du marché, les frais de retour sont à la charge du titulaire.

Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits notamment les risques afférents au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage.

Le titulaire du marché devra rechercher le circuit de livraison optimal dans un objectif de limitation des gaz à effet de serre (GES).

4.3 Fréquence minimum des livraisons

Voir [annexe n°1 de chaque CCTP](#) (*Horaires et fréquences des livraisons par marché*)

4.4 Pénalité de retard

Les livraisons qui ne répondraient pas aux dispositions du marché seront refusées et devront être remplacées sur mise en demeure écrite au titulaire du marché par le gestionnaire de l'établissement adhérent.

En cas de refus de livraison, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés, d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, l'acheteur se fournira là où il le juge utile. En cas de différence de prix au détriment de l'acheteur, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire du marché et imputée d'office sur le montant du plus proche paiement effectué à son profit, conformément aux dispositions du CCAG/FCS, consultables sur le site internet :

[CCAG FCS 2018](#) → rubrique CCAG → **marché de fourniture courantes et services.**

En cas de non-respect par le titulaire d'un de ses engagements contenus dans son offre, le pouvoir adjudicateur mettra en demeure le titulaire de se conformer à ses engagements, dans un délai de 8 jours francs.

Si le titulaire ne se conforme pas à ses obligations dans le délai prescrit, celui-ci encourt une pénalité exceptionnelle de cent euros (100 €) par manquement

ARTICLE 5 - OPERATIONS DE VERIFICATION

5.1 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 effectuées 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).

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.

5.2 Vérifications qualitatives et quantitatives.

L'application des arrêtés du 21 décembre 2009 et du 08 Octobre 2013, entraîne des exigences lors des livraisons de produits.

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 contenants
- Etat du chargement (absence de produits écrasés ou objets indésirables)
- Température (qui doit être conforme à la réglementation en vigueur).

Contrôle qualité des produits

- Etat des conditionnements (sacs fuités ou percés, emballages cabossés,...)
- Etiquetage (nom du produit, estampille, DLC, DDM,..)
- Température (entre deux conditionnements et à cœur)
- 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 fixé par l'acheteur en fonction de l'urgence.

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
- 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'accord 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.

Dans le cas où les fournitures livrées, objets du présent Marché, représenteraient un danger réel pour les convives, le marché sera résilié aux torts du titulaire.

ARTICLE 6 - 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 7 - RESILIATION

L'acheteur peut prendre une décision de résiliation du marché dans les conditions fixées aux articles 29 à 35 du CCAG-FCS. La résiliation effectuée sur le fondement des articles 30 et 32 du CCAG-FCS ne donne pas lieu au versement d'une quelconque indemnité.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, l'acheteur peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire du marché à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

Dans le cas où les fournitures livrées, objets du présent Marché, représenteraient un danger réel pour les convives, le marché sera résilié aux torts du titulaire.

ARTICLE 8 – DROIT ET LANGUE

En cas de litige et de contentieux, le droit français est le seul applicable. Les parties conviennent que le Tribunal Administratif de Montpellier est seul compétent en cas de litige qui ne pourrait être résolu par la voie de la conciliation.

Tous les documents, fiches techniques, bons de commande, correspondance, factures, etc...doivent être rédigés exclusivement en français.

ARTICLE 9 - SOUS-TRAITANCE

La sous-traitance est interdite dans le cadre du présent marché.

ARTICLE 10 - ASSURANCE

Le titulaire du marché doit justifier qu'il est titulaire d'une assurance responsabilité obligatoire en application de l'article L-241-1 du code des Assurances.

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

A :

Cachet de l'entreprise

Le :

Signature responsable habilité

Annexe 1 : Détail des lots

<i>MARCHE</i>	Numéro du Lot	Dénomination du Lot	<i>MARCHE</i>	Numéro du Lot	Dénomination du Lot
PRODUITS LAITIERS ET OVOPRODUITS	1	Ovoproduits	CHARCUTERIE SAUCISSERIE ROTISSERIE	1	Charcuterie
	2	Fromages		2	Saucisserie
	3	Crèmerie, yaourts et desserts lactés		3	Volailles cuites
PRODUITS D'ÉPICERIE	1	Féculeux et assaisonnements	PRODUITS SURGELES	1	Légumes crus et cuits
	2	Produits appertisés et déshydratés		2	Poissons crustacés et fruits de mer
	3	Fonds et sauces déshydratés		3	Viandes et volailles transformées
	4	Produits petits déjeuners		4	Plats cuisinés
	5	Semi-conserves		5	Entrées, desserts et glaces
FRUITS ET LEGUMES	1	Fruits et légumes frais 1ère gamme	VIANDES FRAICHES	1	Bœuf et veau
	2	Fruits et légumes frais de saison 1ère gamme		2	Viandes bovines hachées
	3	Légumes frais de 4ème gamme		3	Ovin
	4	Pomme de terre de 4ème et 5ème gamme		4	Porc
	5	Fruits et légumes de 1ère gamme bio		5	Volaille
	6	Légumes bio de 4ème gamme		6	Viandes cuites
PAIN ET VIENNOISERIE	1	Pains zone Montpellier	PRODUITS DE CAFETERIA	1	Boissons et sodas de base
	2	Pains zone Sète		2	Sandwichs
	3	Viennoiseries zone Montpellier		3	Pizzas Fraîches
DENREES ALIMENTAIRES LABELLISEES	1	Riz			
	2	Tielle			
	3	Vin			
	4	Jus de fruits artisanaux			
	5	Sodas artisanaux			
	6	Salade de fruits frais			
	7	Fruits séchés artisanaux			
	8	Pains secteur Montpellier			
	9	Pains secteur Béziers/Agde/Sète			
	10	Yaourts fermiers			
	11	Fromages fermiers individuels			
	12	Fromages fermiers à la coupe			
	13	Brandade de morue			
	14	Charcuterie			
	15	Biscuits artisanaux			
	16	Viande fraîche de taureau			
	17	Viande fraîche de boeuf			
	18	Volaille fraîche			
	19	Viande fraîche de porc			