Cité scolaire de Kerichen
Lycées La Pérouse-Kerichen, Lesven, Vauban
Services Communs

RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Marché 2024-2026 – 01

EPICERIE

Responsable chargé de l'analyse des offres :
Delphine TREBOISNEL, gestionnaire adjointe

Publication de la consultation :
Sur Profil acheteur (achatpublic.com) : avis n°4040666, publié le 01/02/2024
Sur BOAMP : avis n°24-11417, publié le 31/01/2024
Sur JOUE : avis 66691-2024, publié le 01/02/2024

Date et heure limite de dépôt des offres :
Mardi 19 Mars 2024, à 12h00 précises

Délai de validité des offres :
180 jours

RAPPEL GENERAUX SUR L'ANALYSE

Rappel des critères de sélection des offres et de leur pondération :

- Critère 1 : Prix des fournitures : 30 %
- Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale : 20 %
- Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits : 50 %

Critère 1 : Prix des fournitures :

Le critère prix est apprécié sur la base du montant total du bordereau de prix remis par chaque candidat. En cas de discordance entre les prix unitaires et le montant total du bordereau, ce sont les prix unitaires qui seront retenus et le montant total sera corrigé en conséquence. Pour le jugement des offres, c'est le montant total ainsi rectifié qui sera pris en compte pour calculer la note critère prix. Si le candidat ayant présenté l'offre la mieux classée est concerné, il sera invité à fournir un bordereau de prix rectifié. En cas de refus, son offre sera rejetée comme incohérente.

Le candidat le moins disant se verra attribuer la note maximale (10/10). La note obtenue par les autres candidats sera déterminée selon la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = 10 \times \frac{\text{Montant de l'offre du candidat le moins disant}}{\text{Montant de l'offre du candidat}}$$

Les notes ainsi obtenues seront ensuite affectées du coefficient de pondération prévu (30%)

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Ce critère est apprécié au regard :

- Des indications apportées par le candidat sur l'annexe A
- Des indications portées par le candidat sur l'annexe B :
  - Disponibilité des produits : 1 point
  - Modalités de livraison (délais, jours, franco de port, flotte de véhicules…) : 4 points
  - Modalité d'approvisionnement, circuits : 2.5 points
  - Faculté à proposer des produits porteurs de labels de qualité, respectueux de l'environnement, équitables, issus de filières responsables : 1 point
  - Politique en faveur de la réduction ou du recyclage des emballages : 1 point
  - Pratiques protectrices de l'environnement : 0.5 point

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

La qualité des produits a été appréciée à partir de l'étude des fiches techniques et en fonction des échantillons fournis. Les échantillons, préparés selon les indications de la fiche technique sont examinés (aspect, tenue à la cuisson, saveur, rendement, poids…).

Les fiches techniques ont été étudiées au regard des spécifications du marchés. Des critères et des points ont été définis pour chaque lot (la mention de l'origine des produits, labels qualité, qualités nutritionnelles…etc). Lorsque deux fournisseurs répondaient sur un produit identique mais présentaient des fiches techniques différentes, le document le plus récent a été appliqué aux deux.

La note gustative et nutritionnelle finale des produits échantillonnés a été définie de la manière suivante :

- Note fiche technique (30 % de la note finale)
- Note mise par les testeurs lors des tests gustatifs (70% de la note finale)

Les notes obtenues ont ensuite toutes été pondérées au volume financier

ANALYSE DES LOTS

LOT 1 : HERBES AROMATIQUES, SEL ET VINAIGRE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	8.40	10.00
Note pondérée (30%)	2.52	3.00

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- La mention sur la fiche technique de l'origine des matières premières
- La mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / transformation
- Conditionnement
- Pourcentage de matières grasses (pour les arômes bouquet garni, l'arôme patrelle et la chapelure dorée) ou l'examen de la teneur en chlorure de sodium pour le sel
- L'absence, dans les produits proposés, d'huile de palme ou d'huile hydrogénée
- L'absence d'additif alimentaire reconnu nocif

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques.

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	7.25	6.62
Note pondérée (50%)	**3.63**	**3.31**

Classement des candidats LOT 1 :

1	POMONA EPISAVEURS	7.68
2	PRO A PRO	7.35

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 1 au candidat suivant :

LOT 1 MF 2024-2026-01 HERBES AROMATIQUES, SEL ET VINAIGRE :
POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 3 769.36 €

LOT 2 : EPICES ET POIVRE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	10.00	8.55
Note pondérée (30%)	**3.00**	**2.57**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- La mention sur la fiche technique de l'origine des matières premières
- La mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement
- L'absence d'impuretés
- L'absence d'additif alimentaire reconnu nocif
- La conformité de la composition des épices par rapport à la demande

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques.

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	8.47	8.49
Note pondérée (50%)	**4.24**	**4.25**

Classement des candidats LOT 2 :

1	PRO A PRO	8.44
2	POMONA EPISAVEURS	8.19

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 2 au candidat suivant :

LOT 2 MF 2024-2026 - 01 EPICES ET POIVRE :
PRO A PRO

Montant de l'offre retenue : 2 204.47 €

LOT 3 : MOUTARDE, KETCHUP ET SAUCES :

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	8.82	10.00
Note pondérée (30%)	**2.65**	**3.00**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- La mention sur la fiche technique de l'origine des matières premières
- La mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Absence d'additif alimentaire reconnu nocif
- Absence d'huile de palme dans les produits proposés
- % matières grasses, sel, sucre
- % de tomates pour le ketchup
- Condition d'élevage des poules pour la mayonnaise

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 19/05/2022 sur les produits suivants :

- Mayonnaise en seau de 5 kg
- Mayonnaise dose 10 gr
- Ketchup dose 10 gr
- Vinaigrette dose 10 gr

Mayonnaise en seau de 5 kg :

PRO A PRO présente une mayonnaise de la marque « Lesieur ». Sa texture, bien que huileuse, est assez agréable. Cependant, elle présente un goût plus fade que le produit concurrent. La mayonnaise « Amora » de POMONA EPISAVEURS est plus jaune et plus appétissante. Sa tenue est meilleure et son goût, plus prononcé, plaira davantage aux élèves. Par ailleurs, la texture de cette mayonnaise est onctueuse. Les 2 mayonnaises sont fabriquées à partir d'œufs de poules élevées en plein air.

Mayonnaise en dose 10 gr :

L'ouverture du stick « Amora » proposé par PRO A PRO est assez difficile. La mayonnaise présente une couleur grisâtre peu appétissante et son goût n'est pas du tout apprécié (acide). Le produit « Gusto de Brio » proposé par POMONA EPISAVEURS est plus facile à ouvrir. Par ailleurs, la mayonnaise est bien relevée et sa texture est moins huileuse que celle du produit concurrent.

Ketchup en dose 10 gr :

L'ouverture du stick « Amora » proposé par PRO A PRO est assez difficile. Le ketchup est d'une etxture douce mais son goût trop sucré est jugé écoeurant. Le produit « Gusto de Brio » proposé par POMONA EPISAVEURS est plus facile à ouvrir. Par ailleurs le ketchup, que les testeur préfère, présente un bon goût de tomate.

Mayonnaise en dose 10 gr :

L'ouverture du stick « Colona » proposé par PRO A PRO est moins pratique que celle du produit « Gusto de Brio » de POMONA EPISAVEURS. Par ailleurs, la vinaigrette en dose de PRO A PRO présente une texture gélifiée et un goût sucré étrange. La saveur du produit proposé par POMONA EPISAVEURS est plus conforme aux attentes même si sa couleur, très blanche, est peu appétissante.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Mayonnaise seau	5.00	7.00
Mayonnaise dose	2.00	5.00
Ketchup dose	4.00	5.00
Vinaigrette dose	3.00	4.00

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	5.21	6.34
Note pondérée (50%)	**2.61**	**3.17**

Classement des candidats LOT 3 :

1	POMONA EPISAVEURS	7.54
2	PRO A PRO	6.46

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 3 au candidat suivant :

LOT 3 MF 2024-2026 - 01 MOUTARDE, KETCHUP, MAYONNAISE ET SAUCES :
POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 10 508.13 €

LOT 4 : HUILES VEGETALES A USAGE ALIMENTAIRE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS
Candidat 3	ASLG

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	9.12	8.31	10.00
Note pondérée (30%)	2.74	2.49	3.00

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	6.00	6.83	7.34
Note pondérée (20%)	1.20	1.37	1.47

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- La mention sur la fiche technique de l'origine du raffinage
- La mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- Conditionnement
- Absence d'additif alimentaire reconnu nocif
- Absence d'arachide
- Le conditionnement en bouteille en verre pour l'huile d'olive
- Taux d'acides gras saturés
- Taux d'acides gras mono-insaturés

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 28/05/2024 sur les produits suivants :

- Huile d'olive
- Huile de friture en bidon 5 litres

Huile d'olive :

Les huiles d'olive présentées par PRO A PRO et ASLG sont conditionnées en bouteille en verre. L'huile « Gid » de ASLG est très amère. Celle de PRO A PRO, plus douce et plus parfumée est jugée très bonne. POMONA EPISAVEURS propose une huile d'olive « Loumas » qui est conditionnée en bouteille PET, ce qui ne correspond pas à la demande.

Huile de friture en bidon 5 litres :

PRO A PRO et POMONA EPISAVEURS proposent une huile de marque « Frial – Excellence » et ASLG a répondu sur la marque « Gid ». Les testeurs ne notent pas de réelle différence entre les huiles de friture proposées par les candidats.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Huile d'olive	8.00	1.00	4.00
Huile de friture	6.00	6.00	6.00

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	6.89	5.43	5.74
Note pondérée (50%)	3.45	2.72	2.87

Classement des candidats LOT 4 :

1	PRO A PRO	7.39
2	ASLG	7.34
3	POMONA EPISAVEURS	6.58

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 4 au candidat suivant :

LOT 4 MF 2024-2026 - 01 HUILES VEGETALES A USAGE ALIMENTAIRE :
PRO A PRO

Montant de l'offre retenue : 14 560.37 €

LOT 5 : PRODUITS DESHYDRATES A BASE DE POMME DE TERRE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	10.00	8.86
Note pondérée (30%)	**3.00**	**2.66**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la transformation
- Absence d'additif alimentaire reconnu nocif
- Conditionnement
- Absence d'huile de palme
- Taux de matières grasses
- Le pourcentage de pomme de terre
- Le pourcentage de lait entier

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 27/05/2024 sur les produits suivants :

- Purée de pomme de terre

Purée de pomme de terre :

PRO A PRO a livré une purée de marque « Mousline Maggie » et POMONA EPISAVEURS une purée de marque « Toquel ». Les deux présentent un bel aspect et les testeurs ne notent pas de différence visuelle entre les produits. Cependant, à la dégustation, la purée de POMONA EPISAVEURS est insipide tandis que celle de PRO A PRO a un bon gout.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Purée de pommes de terre	7.00	3.00

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.43	4.26
Note pondérée (50%)	3.22	2.13

Classement des candidats LOT 5 :

1	PRO A PRO	7.42
2	POMONA EPISAVEURS	6.16

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 5 au candidat suivant :

LOT 5 MF 2024-2026 - 01 PRODUITS DESHYDRATES A BASE DE POMME DE TERRE :
PRO A PRO

Montant de l'offre retenue : 6 220.07 €

LOT 6 : FECULENTS ET LEGUMES SECS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Candidat 1	BIOCOOP
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	BIOCOOP	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	9.42	10.00
Note pondérée (30%)	2.83	3.00

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	BIOCOOP	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.58	6.83
Note pondérée (20%)	1.32	1.37

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- Label AB
- Conditionnement

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 24/05/2024 sur les produits suivants :

- Riz long blanc étuvé bio en 5 kg
- Couscous grain moyen en 5 kg
- Pâtes coquillettes en 5kg

Riz long blanc étuvé bio en 5 kg :

POMONA EPISAVEURS propose un produit de la marque « Vivien Paille » qui est plutôt fade et dont la texture est un peu trop collante. BIOCOOP répond à l'offre sur un riz de la marque « Geovita ». Ses grains foncés lui confèrent un aspect plus authentique. Il a très bon goût et est le riz le plus parfumé. Les riz ont un rendement identique.

Semoule de couscous grain moyen en 5 kg :

BIOCOOP présente une semoule de la marque « Bia » qui est fine et ferme en bouche. Son grain est très agréable, elle a très bon goût. POMONA EPISAVEURS a livré un produit de marque « Bon & engagé » plus blanche et plus difficile à égrener (grains trop fins). De plus, elle dispose de moins de mâche que le produit concurrent.

Pâtes coquillettes en 5 kg :

Les pâtes coquillettes de BIOCOOP sont plus grosses que celles « Bon & engagé » de POMONA EPISAVEURS ; Elles se tient mieux à la cuisson et sont donc plus adapté au service en collectivité (maintient au chaud plus facile).

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	BIOCOOP	**EPISAVEURS**
Riz long blanc AB	7.00	7.00
Semoule grain moyen	7.00	5.00
Pâtes coquillette	8.00	4.00

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	**BIOCOOP**	**EPISAVEURS**
Note obtenue	7.35	6.31
Note pondérée (50%)	**3.67**	**3.15**

Classement des candidats LOT 6 :

1	BIOCOOP	7.82
2	POMONA EPISAVEURS	7.52

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 6 au candidat suivant :

LOT 6 MF 2024-2026 - 01 : FECULENTS ET LEGUMES SECS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE :

BIOCOOP

Montant de l'offre retenue : 47 052.05 €

LOT 7 : CONSERVES DE LEGUMES ET CONDIMENTS

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	10.00	9.80
Note pondérée (30%)	**3.00**	**2.94**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Produits issus de l'agriculture biologique ou durable
- Le conditionnement
- La teneur en légumes
- Mention « qualité supérieure »
- Absence d'additif reconnu nocif

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 28/05/2024 sur les produits suivants :

- Préparation pour taboulé, agriculture biologique

Préparation pour taboulé, agriculture biologique :

POMONA EPISAVEURS propose une préparation de marque « Garbit » qui est plus blanc que le produit concurrent. PRO A PRO a livré un produit de marque « D'Aucy ». Le produit EPISAVEURS offre un goût de menthe beaucoup trop présent. La préparation de PRO A PRO est jugée meilleure, avec un bon goût de tomate.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Préparation pour taboulé AB	6.00	4.00

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	EPISAVEURS

Note obtenue	7.66	7.04
Note pondérée (50%)	**3.83**	**3.52**

Classement des candidats LOT 7 :

1	PRO A PRO	8.03
2	POMONA EPISAVEURS	7.83

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 7 au candidat suivant :

LOT 7 MF 2024-2026 - 01 : CONSERVES DE LEGUMES ET CONDIMENTS :
PRO A PRO

Montant de l'offre retenue : 32 981.03 €

LOT 8 : CONSERVES DE FRUITS, COMPOTES ET CREMES DESSERT

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	**PRO A PRO**	**POMONA EPISAVEURS**
Note obtenue	10.00	9.07
Note pondérée (30%)	**3.00**	**2.72**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	**PRO A PRO**	**POMONA EPISAVEURS**
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Le conditionnement
- Teneur en fruits
- Teneur en sucre
- Taux de matières grasses
- Absence d'additif reconnu nocif
- La mention d'un label AB

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	**PRO A PRO**	**POMONA EPISAVEURS**
Note obtenue	7.66	8.26
Note pondérée (50%)	**3.83**	**4.13**

Classement des candidats LOT 8

1	POMONA EPISAVEURS	8.22
2	PRO A PRO	8.03

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 8 au candidat suivant :

LOT 8 MF 2024-2026 - 01 CONSERVES DE FRUITS, COMPOTES ET CREMES DESSERT : POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 6 540.92 €

LOT 9 : CONSERVES DE POISSON :

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS
Candidat 3	ASLG

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	7.30	10.00	7.66
Note pondérée (30%)	**2.19**	**3.00**	**2.30**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	6.00	6.83	7.34
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**	**1.47**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement
- Conditionnement
- Label pêche MSC, pêche durable ou équivalent
- Teneur en huile, sauce, eau
- Teneur en poisson
- Teneur en sel
- Rapport P/L
- Zone de pêche
- Type d'huile utilisée
- Absence d'additif alimentaire reconnu nocif

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 24/05/2024 sur le produit suivant :

- Thon au naturel albacore boite 3/1

Thon au naturel albacore en boite 3/1 :

POMONA EPISAVEURS propose un thon en poche jaunâtre avec beaucoup d'eau. Le thon est en miette, il n'y a pas de vrais morceaux et il n'est pas appétissant du tout. La texture est spongieuse et le goût fade. PRO A PRO répond sur un produit de la marque « Saint Elme » qui est trop émietté et humide. ASKEL ASLG présente un thon de la marque « Furic / Keriti » qui a une belle couleur rosée. Sa texture est ferme, sèche et agréable. C'est le seul produit qui présente de vrais morceaux de thon.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Thon albacore	3.00	2.00	7.00

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	4.57	3.30	6.15
Note pondérée (50%)	**2.29**	**1.65**	**3.08**

Classement des candidats LOT 9 :

1	ASLG	6.85
2	POMONA EPISAVEURS	6.02
3	PRO A PRO	5.68

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 9 au candidat suivant :

LOT 9 MF 2024-2026 - 01 CONSERVES DE POISSON :
ASLG

Montant de l'offre retenue : 7 610.66 €

LOT 10 : CONSERVES DE VIANDE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS
Candidat 3	ASLG

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	8.98	10.00	8.59
Note pondérée (30%)	**2.69**	**3.00**	**2.58**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	6.00	6.83	7.34
Note pondérée (20%)	1.20	1.37	1.47

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la viande
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement
- Teneur en matières grasses
- Pourcentage de viande
- Présence d'un label
- Qualité de l'ingrédient principal
- Absence d'additif alimentaire nocif

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 24/05/2024 sur le produit suivant :

- Pâté ou rillettes de volaille sans porc, boite 80 gr

Pâté ou rillettes de volaille sans porc, boite 80 gr

POMONA EPISAVEURS propose un pâté « Mère Lalie » d'une couleur foncée et non appétissant à l'ouverture (présence de gélatine). PRO A PRO répond sur un produit de la marque « Léo et Léa » rose et compact. Ces deux produits, dont le grammage est trop petit,sont jugés très mauvais. ASKEL ASLG présente une rillette de la marque « Hénaff » qui a de vrais morceaux de viande dont le goût est jugé correct.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Pâté ou rillettes volailles	1.00	1.00	5.00

Note qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	7.91	7.85	9.43
Note pondérée (50%)	3.96	3.93	4.72

Classement des candidats LOT 10 :

1	ASLG	8.77
2	POMONA EPISAVEURS	8.30
3	PRO A PRO	7.85

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 10 au candidat suivant :

LOT 10 MF 2024-2026 - 01 : VIANDES EN CONSERVES :

ASLG

Montant de l'offre retenue : 8 512.27 €

LOT 11 : PLATS CUISINES

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	9.95	10.00
Note pondérée (30%)	**2.99**	**3.00**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique du lieu de fabrication
- Conditionnement
- Absence de colorant et de conservateur
- Absence d'additif alimentaire nocif
- Rapport P/L
- Teneur en sel
- Pourcentage de viande, de poisson ou de l'ingrédient principal composant le plat
- Mention sur la fiche technique de l'origine de la viande, du poisson ou de la matière première principale

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques.

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.34	6.00
Note pondérée (50%)	**3.17**	**3.00**

Classement des candidats LOT 11 :

1	POMONA EPISAVEURS	7.37
2	PRO A PRO	7.36

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 11 au candidat suivant :

LOT 11 MF 2024-2026 - 01 : PLATS CUISINES :

POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue 4 402.94 €

LOT 12: DIVERS PRODUITS D'EPICERIE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	8.48	10.00
Note pondérée (30%)	**2.54**	**3.00**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première principale
- Conditionnement
- Rapport P/L
- Absence d'huile de palme
- Taux de matières grasses
- Absence d'additif reconnu nocif

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques.

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	8.67	7.79
Note pondérée (50%)	**4.34**	**3.90**

Classement des candidats LOT 12 :

1	POMONA EPISAVEURS	8.27
2	PRO A PRO	8.08

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 12 au candidat suivant :

LOT 12 MF 2024-2026 - 01 DIVERS PRODUITS D'EPICERIE:
POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 4 638.14 €

LOT 13 : PRÊTS A GARNIR

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	9.74	10.00
Note pondérée (50%)	**2.92**	**3.00**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première principale
- Conditionnement
- Absence d'huile de palme
- Matière grasse utilisée
- Rapport P/L
- Taux de matières grasses
- La mention « pur beurre »
- Absence d'additif reconnu nocif

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 28/05/2024 sur les produits suivants :

- Bouchée traiteur 35gr
- Fonds tartelette sablée 24gr
- Choux à garnir 10gr

Bouchée traiteur 35 gr :

POMONA EPISAVEURS propose des bouchées de la marque « Toquelia » dont le feuilletage est moins joli et plus blanc. Le feuilletage est jugé mou et a un goût d'huile. PRO A PRO présente un produit « Jean Ducourtieux » dont le feuilletage est meilleur et plus léger. Les bouchées sont plus homogènes visuellement et bien dorées. Leur saveur, plus neutre, est jugée préférable.

Fonds tartelette sablée 24 gr :

POMONA EPISAVEURS propose des fonds de tartelettes de la marque « Toquel ». Elles sont pâles, moins appétissantes et leur finition est plus grossière (bords mal dessinés). La tartelette est fade et s'effrite en bouche. Par

ailleurs, le fonds des tartelettes est trop épais. PRO A PRO présente un produit « Jean Ducourtieux » qui est bien doré et appétissant. Les rebords sont plus hauts, ce qui permet de mieux les garnir. La tartelette a plus de mâche de celle de POMONA EPISAVEURS. Elle est très parfumée, croquante et a un très bon goût vanillé.

Choux à garnir 10gr :

PRO A PRO propose un chou à garnir de la marque « Jean Ducourtieux » et POONA EPISAVEUR un chou de la marque « Toquel « . Les deux produits sont jolis et ne présentent pas de différence notable visuellement. A la dégustation, les deux sont jugés croquant et d'un goût agréable.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	EPISAVEURS
Bouchée traiteur 35 gr	6.00	4.00
Fonds tartelette sablée 24gr	7.00	3.00
Chou à garnir 10gr	6.00	6.00

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	4.88	4.26
Note pondérée (50%)	2.44	2.13

Classement des candidats LOT 13

1	PRO A PRO	6.56
2	POMONA EPISAVEURS	6.50

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 13 au candidat suivant :

LOT 13 MF 2024-2026 - 01 PRÊTS A GARNIR :
PRO A PRO

Montant de l'offre retenue : 1 640.64 €

LOT 14 : SUCRE, FARINE, AIDE CULINAIRE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	9.81	10.00
Note pondérée (30%)	2.94	3.00

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	1.20	1.37

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première principale
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement
- Taux de sucre
- Taux de matières grasses
- Rapport P/L
- Absence d'additif reconnu nocif
- Granulométrie pour le sucre
- Le pourcentage de cacao pour les produits chocolatés

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 27/05/2024 sur les produits suivants :

- Miel liquide
- Sucre semoule AB

Miel liquide :

POMONA EPISAVEURS et PRO A PRO proposent le même produit de la marque « Famille Michaud ». Le miel est très liquide et fade. Il a le goût d'un sirop de glucose et n'est pas qualitatif.

Sucre semoule AB :

PRO A PRO propose un sucre de marque « Saint Louis » et POMONA EPISAVEURS un sucre de la marque « Desti ». Les deux présentent un bel aspect avec un grain fin. Les testeurs ne notent pas de différence notable entre les produits jugés qualitatifs.

	PRO A PRO	EPISAVEURS
Miel liquide	4.00	4.00
Sucre semoule AB	7.00	7.00

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	5.29	6.38
Note pondérée (50%)	2.65	3.19

Classement des candidats LOT 14

1	POMONA EPISAVEURS	7.56
2	PRO A PRO	6.79

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 14 au candidat suivant :

LOT 14 MF 2024-2026-01 SUCRE, FARINE ET AIDE CULINAIRE :
POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 7 176.60 €

LOT 15 : PRODUITS PETITS-DEJEUNER

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	9.80	10.00
Note pondérée (30%)	**2.94**	**3.00**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.00	6.83
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première principale
- Conditionnement
- Absence d'huile de palme
- Absence d'additif reconnu nocif
- Teneur en sucre
- Taux de matières grasses
- Teneur en fruits (pour les confitures)
- Présence ou non d'un label

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 28/05/2024 sur les produits suivants :

- Pâte à tartiner
- Flocons d'avoine AB

Pâte à tartiner :

POMONA EPISAVEURS propose une pâte à tartiner de la marque « Gusto de brio ». L'ouverture de la barquette est facile et son aspect est appétissant. La texture est onctueuse et fondante mais le produit est, lui aussi, trop sucré. De plus, il contient de l'huile de palme. PRO A PRO présente un produit de la marque « Saint Mamet » moins sucré et dont le goût est jugé très bon par les testeurs.

Flocons d'avoine AB :

PRO A PRO a livré des flocons de marque « Actibio » qui sont davantage concassés que ceux de marque « Markal » livrés par POMONA EPISAVEURS. Ils disposent de moins de mâche mais sont plus parfumés.

	PRO A PRO	EPISAVEURS
Pâte à tartiner	8.00	2.00
Flocons d'avoine AB	6.00	5.00

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	7.95	7.21
Note pondérée (50%)	**3.98**	**3.61**

Classement des candidats LOT 15

1	PRO A PRO	8.12
2	POMONA EPISAVEURS	7.98

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 15 au candidat suivant :

LOT 15 MF 2024-2026 - 01 PRODUITS PETITS-DEJEUNERS :
PRO A PRO

Montant de l'offre retenue : 16 334.46 €

LOT 16 : PATISSERIES MOELLEUSES ET BISCUITS SECS PUR BEURRE

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS
Candidat 3	GOURMALLIANCE

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	GOURMALLIANCE
Note obtenue	10.00	8.73	5.62
Note pondérée (30%)	**3.00**	**2.62**	**1.69**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	GOURMALLIANCE
Note obtenue	6.00	6.83	7.45
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**	**1.49**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première principale
- Conditionnement et grammage des pâtisseries

- Absence d'huile de palme
- Taux de matières grasses
- Taux de sucre
- Absence d'additif reconnu nocif

Des tests sur échantillons ont été réalisés le27/05/2024 sur les produits suivants :

- Frangipane ou financier aux amandes 45-50 gr
- Gaufre chocolatée 60gr
- Gaufre poudrée 60gr
- Madeleine 35/40 gr
- Brownie 40gr
- Biscuit aux pépites de chocolat 40gr

Frangipane ou financier aux amandes 45/50 gr :

Le gâteau frangipane « Ker Cadélac » proposé par POMONA EPISAVEURS est d'un grammage moindre que ce qui est demandé au bordereau de prix (25 gr). Il est pâteux, compact et trop sucré. Le financier proposé par GOURMALLIANCE est le seul qui a l'aspect d'un financier. Cependant, il n'a pas goût d'amande et sa croûte est très amère. De plus, il n'est pas moelleux du tout. Le gâteau « Ker Cadélac » (40 gr) de PRO A PRO est jugé trop pâteux et collant.

Gaufre chocolatée 60 gr :

POMONA EPISAVEURS et PRO A PRO n'ont pas été en mesure de livrer de gaufre chocolatée. La pâtisserie de GOURMALLIANCE est très pâteuse et très compacte. De plus, elle est excessivement sucrée (présence de perles de sucre à l'intérieur de la gaufre) et présente un goût rance.

Gaufre poudrée 60 gr :

PRO A PRO et POMONA EPISAVEURS présente une gaufre rectangulaire et fine de la marque « Rochet ». Son aspect, trop industriel, déplait aux testeurs. De plus, elle est très sèche et son goût est jugé trop sucré (beaucoup de sucre glace). La gaufre « Atelier des gourmands » de GOURMALLIANCE, bien que plus appétissante visuellement, est très compacte et très dense. Tout comme la gaufre chocolatée, elle est jugée excessivement sucreé (présence de perles de sucre à l'intérieur de la gaufre).

Madeleine 35/40 gr :

POMONA EPISAVEURS propose une madeleine de la marque « Gusto de Brio » qui est jugée mauvaise. De plus, elle est trop petite (25gr). La madeleine « Saint Michel » livrée par PRO A PRO a un très bel aspect. Elle est bien gonflée et très moelleuse. Elle a un très bon goût, légèrement vanillé, et n'est pas trop sucrée. GOURMALLIANCE a livré une madeleine de la marque « Atelier des gourmands » qui est sèche et pâteuse.

Brownie 40 gr :

PRO A PRO et EPISAVEURS ont livré le même produit de la marque « Ker Cadélac ». Bien que moelleux, il est trop petit (30 gr) et le chocolat est trop amer et ne plaira pas aux élèves. Le visuel du produit « Atelier des gourmands » de GOURMALLIANCE est très attrayant et appétissant. De plus, grammage de la pâtisserie est conforme à la demande. Néanmoins, le brownie trop lourd et trop compact, est plutôt décevant à la dégustation.

Biscuit aux pépites de chocolat :

Les biscuits « Ker Cadélac » de PRO A PRO et « Le Ster » de POMONA EPISAVEURS s'apparentent davantage à des cakes. Ils sont secs et beaucoup trop sucrés. Le biscuit de GOURMALLIANCE présente bien avec son aspect de cookie. Cependant, il est décevant à la dégustation. Le gâteau s'effrite et les testeurs ne retrouvent pas du tout le goût des pépites de chocolat.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	EPISAVEURS	GOURMALLIANCE
Frangipane ou financier amandes	4.00	5.00	5.00
Gaufre chocolatée 60gr	0.00	0.00	2.00
Gaufre poudrée 60gr	2.00	2.00	3.00
Madeleine 35-40gr	7.00	3.00	3.00
Brownie 40 gr	4.00	4.00	3.00
Biscuit aux pépites de chocolat	2.00	2.00	4.00

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	GOURMALLIANCE
Note obtenue	3.84	3.64	3.36
Note pondérée (50%)	**1.92**	**1.82**	**1.68**

Classement des candidats LOT 16

1	PRO A PRO	6.12
2	POMONA EPISAVEURS	5.81
3	GOURMALLIANCE	4.86

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 16 au candidat suivant :

LOT 16 MF 2024-2026 - 01 PATISSERIES MOELLEUSES ET BISCUITS SECS PUR BEURRE :
PRO A PRO

Montant de l'offre retenue : 4 909.91 €

LOT 17 : CREPES EMBALLEES

Candidat 1	PRO A PRO
Candidat 2	POMONA EPISAVEURS
Candidat 3	SO BREIZH
Candidat 4	GOURMALLIANCE

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	SO BREIZH	GOURMALLIANCE
Note obtenue	7.62	10.00	8.77	7.03
Note pondérée (30%)	**2.29**	**3.00**	**2.63**	**2.11**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	SO BREIZH	GOURMALLIANCE
Note obtenue	6.00	6.83	7.50	7.45
Note pondérée (20%)	**1.20**	**1.37**	**1.50**	**1.49**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Mention sur la fiche technique de l'origine du lait
- Conditionnement
- Absence d'huile de palme
- Taux de sucre
- Rapport P/L
- Absence d'additif reconnu nocif

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 28/05/2024 sur les produits suivants :

- Crêpe fourrage chocolat-noisette

Crêpe fourrage chocolat-noisette :

SO BREIZH et GOURMALLIANCE n'ont pas été en mesure de livrer la référence proposée au bordereau. PRO A PRO et POMONA EPISAVEURS ont livré une crêpe de marque « Whaouh », assez sèche, dont la texture est élastique. Cependant, le goût est jugé conforme à l'attente et plaira aux élèves.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	SO BREIZH	GOURMALLIANCE
Crêpe fourrage choco-noisette	5.00	5.00	0.00	0.00

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	PRO A PRO	POMONA EPISAVEURS	SO BREIZH	GOURMALLIANCE
Note obtenue	5.60	5.60	1.20	1.20
Note pondérée (50%)	**2.80**	**2.80**	**0.60**	**0.60**

Classement des candidats LOT 17

1	POMONA EPISAVEURS	7.17
2	PRO A PRO	6.29
3	SO BREIZH	4.73
4	GOURMALLIANCE	4.20

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 17 au candidat suivant :

LOT 17 MF 2024-2026 - 01 CREPES EMBALLEES:
POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 2 869.60 €

LOT 18 : JUS DE FRUITS 100% PUR JUS PASTEURISE

Candidat 1	POMONA EPISAVEURS
Candidat 2	ASLG

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	10.00	7.15
Note pondérée (30%)	**3.00**	**2.15**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	6.83	7.34
Note pondérée (20%)	**1.37**	**1.47**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Mention sur la fiche technique de l'origine des matières premières
- Conditionnement
- Jus 100% pur jus
- Jus sans sucre ajouté
- Taux de sucre
- Absence d'additif reconnu nocif

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 28/05/2024 sur les produits suivants :

- Jus d'orange 100% pur jus
- Jus d'orange 100% pur jus AB

Jus d'orange 100% pur jus :

POMONA EPISAVEURS propose un jus d'orange « Gusto de brio » qui est beaucoup trop acide et dont la saveur n'est pas appréciée. Il présente un arrière-goût étrange et âcre PRO A PRO et ASLG ont livré un jus d'orange de la marque « Plein fruit – Sill ». Ce dernier est beaucoup plus doux et plus fruité que le produit concurrent. De plus, il a un bon goût d'orange sans être trop sucré.

Jus d'orange 100% pur jus AB :

POMONA EPISAVEURS et PRO A PRO ont proposé le même produit. Peu sucré, doux et sans pulpe, il plaira aux élèves.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Jus d'orange 100% pur jus	3.00	7.00
Jus d'orange 100% pur jus AB	7.00	7.00

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	POMONA EPISAVEURS	ASLG
Note obtenue	4.87	7.03
Note pondérée (50%)	**2.44**	**3.52**

Classement des candidats LOT 18

1	ASLG	7.14
2	POMONA EPISAVEURS	6.81

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 18 au candidat suivant :

LOT 18 MF 2024-2026 - 01 JUS DE FRUITS 100% PUR JUS PASTEURISE
ASLG

Montant de l'offre retenue : 16 945.35 €

LOT 19 : BOISSONS DIVERSES

Candidat 1	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	10.00
Note pondérée (30%)	**3.00**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.83
Note pondérée (20%)	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement
- Absence d'additif reconnu nocif

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont été notés exclusivement sur fiches techniques.

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

Candidat	**POMONA EPISAVEURS**
Note obtenue	10.00
Note pondérée (50%)	**5.00**

Classement des candidats LOT 19

1	POMONA EPISAVEURS	9.37

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 19 au candidat suivant :

LOT 19 MF 2024-2026 - 01 BOISSONS DIVERSES
POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 5 672.06 €

LOT 20 : LAIT ET CREME UHT

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	TEAM OUEST
Candidat 3	SO BREIZH

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	**ASLG**	**TEAM OUEST**	**SO BREIZH**
Note obtenue	9.29	10.00	9.07
Note pondérée (30%)	**2.79**	**3.00**	**2.72**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	**ASLG**	**TEAM OUEST**	**SO BREIZH**
Note obtenue	7.34	8.00	7.50
Note pondérée (20%)	**1.47**	**1.60**	**1.50**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / transformation
- Taux de matières grasses
- Absence d'additif reconnu nocif

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Les notes ont donc été attribuées sur fiches techniques.

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	ASLG	TEAM OUEST	SO BREIZH
Note obtenue	8.74	8.74	8.56
Note pondérée (50%)	**4.37**	**4.37**	**4.28**

Classement des candidats LOT 20

1	TEAM OUEST	8.97
2	ASLG	8.63
3	SO BREIZH	8.50

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 20 au candidat suivant :

LOT 20 MF 2024-2026 - 01 LAIT ET CREME UHT
TEAM OUEST

Montant de l'offre retenue : 3 409.76 €

LOT 21 : LAIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	TEAM OUEST
Candidat 3	SO BREIZH

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	ASLG	TEAM OUEST	SO BREIZH
Note obtenue	10.00	9.12	9.36
Note pondérée (30%)	**3.00**	**2.74**	**2.81**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	ASLG	TEAM OUEST	SO BREIZH
Note obtenue	7.34	8.00	7.50
Note pondérée (20%)	**1.47**	**1.60**	**1.50**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Origine de la matière première
- Origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement

- Lait issu de l'agriculture biologique

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 16/05/2022 sur les produits suivants :

- 1 : Lait demi-écrémé issu de l'agriculture biologique

Lait demi-écrémé issu de l'agriculture biologique :

SO BREIZH présente un lait de la marque « So Breizh ! » et ASLG un lait de la marque « Le Gall ». Les deux laits ont une texture très agréable en bouche. Ils sont bien onctueux et sont doux. Le produit proposé par TEAM OUEST, de marque « Agrilait », est présenté en brique avec vis et est moins pratique.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	ASLG	TEAM OUEST	SOVEFRAIS
Lait demi-écrémé AB	8.00	6.00	8.00

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

Candidat	ASLG	TEAM OUEST	SO BREIZH
Note obtenue	8.60	7.20	8.60
Note pondérée (50%)	**4.30**	**3.60**	**4.30**

Classement des candidats LOT 21

1	ASLG	8.77
2	SO BREIZH	8.61
3	TEAM OUEST	7.94

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 21 au candidat suivant :

LOT 21 MF 2024-2026 - 01 LAIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ASLG

Montant de l'offre retenue : 4 889.93 €

LOT 22 : PRODUITS SANS GLUTEN

Candidat 1	POMONA EPISAVEURS

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	10.00
Note pondérée (30%)	**3.00**

Critère 2 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	6.83
Note pondérée (20%)	**1.37**

Critère 3 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- Mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement
- Absence d'additif reconnu nocif

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques.

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

Candidat	POMONA EPISAVEURS
Note obtenue	10.00
Note pondérée (50%)	**5.00**

Classement des candidats LOT 22

1	POMONA EPISAVEURS	9.37

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 22 au candidat suivant :

LOT 22 MF 2024-2026 - 01 PRODUITS SANS GLUTEN
POMONA EPISAVEURS

Montant de l'offre retenue : 717.68 €

Rapport dressé le 03/06/2024

La responsable chargée de l'analyse des offres
La Gestionnaire adjointe du lycée la Pérouse – Kerichen
Delphine TREBOISNEL

Pour le pouvoir adjudicateur
La proviseure du lycée La Pérouse – Kerichen
Anne OUNANE

ACADÉMIE DE RENNES
ANNE OUNANE
Proviseure
LYCÉE LA PÉROUSE-KERICHEN