



RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Marché 2024-2026 – 02

PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES

Responsable chargé de l'analyse des offres :

Delphine TREBOISNEL, gestionnaire adjointe

Publication de la consultation :

Sur Profil acheteur (achatpublic.com) : avis n°4041598, publié le 28/02/2024

Sur BOAMP : avis n°24-10068, publié le 29/01/2024

Sur JOUE : avis 62224-2024, publié le 29/01/2024

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 (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 : BEURRES

Candidat 1	TEAM OUEST
Candidat 2	POMONA PASSION FROID
Candidat 3	ASLG
Candidat 4	SO BREIZH

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	TEAM OUEST	POMONA PF	ASLG	SO BREIZH
Note obtenue	8.02	7.62	7.73	10.00
Note pondérée (30%)	2.41	2.29	2.32	3.00

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

Candidat	TEAM OUEST	POMONA PF	ASLG	SO BREIZH
Note obtenue	7.02	6.50	7.51	7.50
Note pondérée (20%)	1.40	1.30	1.50	1.50

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 lait
- La mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / transformation
- Conditionnement
- Beurre issu de la collecte de lait frais
- Présence ou non de Label

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

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

Candidat	TEAM OUEST	POMONA PF	ASLG	SO BREIZH
Note obtenue	7.00	7.00	7.00	7.00
Note pondérée (50%)	3.50	3.50	3.50	3.50

Classement des candidats LOT 1 :

1	SO BREIZH	8.00
2	ASLG	7.32
3	TEAM OUEST	7.31
4	POMONA PASSION FROID	7.09

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 BEURRES :

SO BREIZH

Montant de l'offre retenue : 12 924.01 €

LOT 2 : CREME FRAICHE

Candidat 1	TEAM OUEST
Candidat 2	ASLG

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	TEAM OUEST	ASLG
Note obtenue	9.74	10.00
Note pondérée (30%)	2.92	3.00

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

Candidat	TEAM OUEST	ASLG
Note obtenue	7.02	7.51
Note pondérée (20%)	1.40	1.50

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 lait
- La mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement
- L'absence d'épaississant
- Le pourcentage de matières grasses
- La présence ou non d'un label

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

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

Candidat	TEAM OUEST	ASLG
Note obtenue	7.00	6.02
Note pondérée (50%)	3.50	3.01

Classement des candidats LOT 2 :

1	TEAM OUEST	7.82
2	ASLG	7.51

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 - 02 CREME FRAICHE :

TEAM OUEST

Montant de l'offre retenue : 16 052.98 €

LOT 3 : OVOPRODUITS :

Candidat 1	TEAM OUEST
Candidat 2	POMONA PASSION FROID
Candidat 3	ASLG
Candidat 4	SO BREIZH

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	TEAM OUEST	POMONA PF	ASLG	SO BREIZH
Note obtenue	10.00	9.41	9.04	8.16
Note pondérée (30%)	3.00	2.82	2.71	2.45

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

Candidat	TEAM OUEST	POMONA PF	ASLG	SO BREIZH
Note obtenue	7.02	6.50	7.51	7.50
Note pondérée (20%)	1.40	1.30	1.50	1.50

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 œufs
- La mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement
- La présence d'un label AB
- Le calibre des œufs pour les œufs durs écalés

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

- Omelette sous vide

Omelette sous vide :

Les omelettes « Cocotine » d'ASLG et POMONA PASSION FROID sont bien dorées et présentent un bel aspect artisanal mais sont décevantes à la dégustation. Celles de SO BREIZH, également de marque « Cocotine » mais porteuses d'un label AB, sont très jaunes et très appétissantes. Ce sont celles qui présentent le meilleur goût. Le produit de marque « Ovoteam » de TEAM OUEST offre un visuel rond et sont plus blanche. Elles sont plus goûteuses que celles d'ASLG et POMONA PF, jugées plus fades.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	TEAM OUEST	POMONA PF	ASLG	SO BREIZH
Omelettes sous vide	5.00	4.00	4.00	7.00

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

Candidat	TEAM OUEST	POMONA PF	ASLG	SO BREIZH
Note obtenue	9.29	9.24	9.24	9.33
Note pondérée (50%)	4.65	4.62	4.62	4.67

Classement des candidats LOT 3 :

1	TEAM OUEST	9.05
2	ASLG	8.83
3	POMONA PASSION FROID	8.74
4	SO BREIZH	8.62

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 - 02 OVOPRODUITS :

TEAM OUEST

Montant de l'offre retenue : 22 794,93 €

LOT 4 : YAOURTS AU LAIT DE VACHE, NATURE OU NATURE SUCRES, ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Candidat 1	TEAM OUEST
Candidat 2	FERME DE KER AR BELEG
Candidat 3	PTITS KORRIGANS
Candidat 4	BIOCOOP
Candidat 5	ASLG
Candidat 6	SO BREIZH

Critère 1 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>KER AR BELEG</u>	<u>PTITS KORRIGANS</u>	<u>BIOCOOP</u>	<u>ASLG</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00	6.40	6.01	8.00	8.94	6.90
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	1.92	1.80	2.40	2.68	2.07

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

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>KER AR BELEG</u>	<u>PTITS KORRIGANS</u>	<u>BIOCOOP</u>	<u>ASLG</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	7.02	8.70	9.00	7.30	7.51	7.50
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.40	1.74	1.80	1.46	1.50	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 du lait
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement (matière du pot, grammage, présentation individuelle)
- Pourcentage de sucre
- Pourcentage de lait
- Présence d'un label AB

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

- Yaourt nature sucré au lait de vache AB

Yaourt nature sucré au lait de vache AB

A l'ouverture, les yaourts de la FERME DE KER AR BELEG et des PTITS KORRIGANS sont très beaux. Leurs textures sont très onctueuses et ils sont bien dosés en sucre. Les yaourts de marque « Kerguillet » proposés par SO BREIZH présentent un packaging trop neutre (pot et opercule blanc) qui ne plaira pas aux élèves. Par ailleurs, le produit n'est pas du tout apprécié : il présente une texture liquide et un goût très acide. Les yaourts de la FERME DE KER AR BELEG, SO BREIZH et LES PTITS KORRIGANS sont les seuls yaourts présentés en individuel. BIOCOOP répond sur un produit de la marque « Malo » présenté en pack de 4 yaourts sécables. Son goût, pas trop sucré, est apprécié mais sa texture est jugée moins lisse que celle des yaourts de la FERME DE KER AR BELEG ou des PTITS KORRIGANS. ASLG a livré un yaourt de marque « Lactel » également présenté en pack de 4 yaourts sécables. A la dégustation, ils sont trop fortement dosés en sucre, tout comme le yaourt « Yeo » de TEAM OUEST qui présente un goût peu agréable.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>TEAM OUEST</u>	<u>KER AR BELEG</u>	<u>PTITS KORRIGANS</u>	<u>BIOCOOP</u>	<u>ASLG</u>	<u>SO BREIZH</u>
Yaourt sucré AB	5.00	8.00	8.00	5.00	5.00	3.00

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>KER AR BELEG</u>	<u>PTITS KORRIGANS</u>	<u>BIOCOOP</u>	<u>ASLG</u>	<u>SO BREIZH</u>
Note obtenue	5.35	8.63	8.35	5.35	5.35	5.15
Note pondérée (50%)	2.68	4.32	4.18	2.68	2.68	2.58

Classement des candidats LOT 4 :

1	FERME DE KER AR BELEG	7.98
2	PTITS KORRIGANS	7.78
3	TEAM OUEST	7.08
4	ASLG	6.86
5	BIOCOOP	6.54
6	SO BREIZH	6.15

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 - 02 YAOURTS AU LAIT DE VACHE, NATURE OU NATURE SUCRES, ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE : FERME DE KER AR BELEG

Montant de l'offre retenue : 47 530.07 €

LOT 5 : YAOURTS AU LAIT DE VACHE, AUX FRUITS, ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Candidat 1	TEAM OUEST
Candidat 2	FERME DE KER AR BELEG
Candidat 3	PTITS KORRIGANS
Candidat 4	BIOCOOP
Candidat 5	ASLG
Candidat 6	SO BREIZH
Candidat 7	POMONA PASSION FROID

Critère 1 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>KER AR BELEG</u>	<u>POMONA PF</u>	<u>PTITS KORRIG.</u>	<u>BIOCOOP</u>	<u>ASLG</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00	6.17	8.35	5.22	4.31	7.53	6.03
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	1.85	2.51	1.57	1.29	2.26	1.81

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

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>KER AR BELEG</u>	<u>POMONA PF</u>	<u>PTITS KORRIG.</u>	<u>BIOCOOP</u>	<u>ASLG</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	7.02	8.70	6.50	9.00	7.30	7.51	7.50
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.40	1.74	1.30	1.80	1.46	1.50	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 du lait
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement (matière du pot, grammage, présentation individuelle)
- Variété de l'assortiment
- Pourcentage de sucre
- Pourcentage de fruits
- Présence d'un label AB

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

- Yaourt aux fruits AB

Yaourt aux fruits AB :

La FERME DE KER AR BELEG propose l'assortiment suivant : fraise, abricot, myrtille, framboise et mangue. Les yaourts sont présentés en individuel. La texture des yaourts est très onctueuse. Les yaourts sont très bons et les saveurs de fruits sont subtiles. Les yaourts aux fruits des PTITS KORRIGANS sont onctueux mais le goût de fruit est un peu trop prononcé. ASLG et POMONA PASSION FROID proposent des yaourts de marque « Lactel » avec un assortiment peu varié : yaourts à la pêche et à la fraise (les yaourts à la vanille et au citron n'étant pas des yaourts aux fruits mais des yaourts aromatisés). Ces produits sont onctueux mais présentent un goût artificiel. TEAM OUEST propose un assortiment de marque « Yeo » dont les saveurs sont jugées trop chimiques et écœurantes par les testeurs. Les yaourts « Kerguillet » de SO BREIZH disposent d'un suremballage en carton qui n'est pas pratique du tout. Par ailleurs, les opercules sont indifférenciés selon les saveurs, ce qui rendra le service aux élèves difficile. Le

yaourt, de plus, est granuleux et très acide. Les yaourts « Le P'tit gallo » de BIOCOOP disposent d'une texture conforme mais le goût de fruits est inexistant.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>TEAM OUEST</u>	<u>KER AR BELEG</u>	<u>POMONA PF</u>	<u>PTITS KORRIG.</u>	<u>BIOCOOP</u>	<u>ASLG</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Yaourts aux fruits AB</u>	5.00	8.00	4.00	7.00	6.00	4.00	3.00

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>KER AR BELEG</u>	<u>POMONA PF</u>	<u>PTITS KORRIG.</u>	<u>BIOCOOP</u>	<u>ASLG</u>	<u>SO BREIZH</u>
<u>Note obtenue</u>	5.30	8.60	4.60	7.00	6.00	4.60	4.20
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.65	4.30	2.30	3.50	3.00	2.30	2.10

Classement des candidats LOT 5 :

1	FERME DE KER AR BELEG	7.89
2	TEAM OUEST	7.05
3	PTITS KORRIGANS	6.87
4	POMONA PASSION FROID	6.11
5	ASLG	6.06
6	BIOCOOP	5.75
7	SO BREIZH	5.41

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 - 02 YAOURTS AU LAIT DE VACHE, AUX FRUITS, ISSUS DE L' AGRICULTURE BIOLOGIQUE :
FERME DE KER AR BELEG

Montant de l'offre retenue : 4 640.21 €

LOT 8 : FROMAGE BLANC BATTU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Candidat 1	TEAM OUEST
Candidat 2	KER AR BELEG
Candidat 3	PTITS KORRIGANS
Candidat 4	BIOCOOP

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	TEAM OUEST	KER AR BELEG	PTITS KORRIGANS	BIOCOOP
Note obtenue	9.31	9.26	10.00	9.07
Note pondérée (30%)	2.79	2.78	3.00	2.72

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

Candidat	TEAM OUEST	KER AR BELEG	PTITS KORRIGANS	BIOCOOP
Note obtenue	7.02	8.70	9.00	7.30
Note pondérée (20%)	1.40	1.74	1.80	1.46

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 lait
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement
- Le pourcentage de matière grasse
- Présence d'un label AB

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

- Fromage blanc battu en pot 1kg AB

Fromage blanc battu AB en pot 1kg :

La FERME DE KER AR BELEG propose un fromage blanc en pot de 1 kg qui a un bel aspect à l'ouverture. Le fromage blanc de BIOCOOP présente une texture plus liquide. Ces deux produits sont jugés trop acides. Le fromage blanc des PTITS KORRIGANS est très crémeux et son goût est doux et agréable malgré une pointe d'acidité. TEAM OUEST a livré un fromage blanc de marque « Vrai » très doux et très crémeux.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	TEAM OUEST	KER AR BELEG	PTITS KORRIGANS	BIOCOOP
Fromage blc battu AB 1 kg	8.00	5.00	6.00	5.00

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

Candidat	TEAM OUEST	KER AR BELEG	PTITS KORRIGANS	BIOCOOP
Note obtenue	7.76	6.67	7.00	6.34
Note pondérée (50%)	3.88	3.34	3.50	3.17

Classement des candidats LOT 8 :

1	PTITS KORRIGANS	8.30
2	TEAM OUEST	8.07
3	FERME KER AR BELEG	7.86
4	BIOCOOP	

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 - 02 : FROMAGE BLANC BATTU ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE :
FERME DES P'TITS KORRIGANS

Montant de l'offre retenue : 2 049.39 €

LOT 9 : YAOURTS AU LAIT DE BREBIS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Candidat 1	BIOCOOP
Candidat 2	ASLG

Critère 1 : Prix des fournitures :

Candidat	BIOCOOP	ASLG
Note obtenue	9.31	10.00
Note pondérée (30%)	2.79	3.00

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

Candidat	BIOCOOP	ASLG
Note obtenue	7.30	7.51
Note pondérée (20%)	1.46	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 du lait
- Mention sur la fiche technique de l'origine du conditionnement / Transformation
- Conditionnement (matière du pot, grammage, présentation individuelle)
- Pourcentage de sucre
- Pourcentage de lait
- Présence d'un label AB

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	BIOCOOP	ASLG
Note obtenue	10.00	7.74
Note pondérée (50%)	5.00	3.87

Classement des candidats LOT 9 :

1	BIOCOOP	9.25
2	ASLG	8.37

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

LOT 9 MF 2024-2026-02 YAOURTS AU LAIT DE BREBIS ISSUS DE L' AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BIOCOOP

Montant de l'offre retenue : 242.12 €

Rapport dressé le 30/05/2024

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

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

