



RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Marché 2025-2027 - 01

PAIN FRAIS

Responsable chargé de l'analyse des offres :

Karine LE BERRE, Gestionnaire déléguée du Lycée La Pérouse - Kerichen

Publication de la consultation :

Sur profil acheteur (achatpublic.com) : avis4172249 publié le 01/02/2025

Sur BOAMP : avis 25-11519, publié le 30/01/2025

Sur JOUE : avis 71719-2025, publié le 03/02/2025

Date et heure limite de dépôt des offres :

Lundi 10 mars 2025, 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 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits, leur conditionnement et leurs labels officiels de qualité : 50 %
- Critère 2 : Prix des fournitures : 30%
- Critère 3 : Qualité de la prestation, circuits d'approvisionnement et politique environnementale : 20%

Critère 1 : Critère qualité gustative et nutritionnelle des produits, conditionnement et labels officiels de qualité :

La qualité des produits est appréciée à partir de l'étude des fiches techniques, des indications spécifiques apportées par le candidat (labels qualité, filière nutrition, agriculture biologique...), des indications relatives au conditionnement, en fonction des échantillons fournis et, le cas échéant, à partir des tests gustatifs.

Les échantillons, préparés selon les indications de la fiche technique, sont examinés (aspect, tenue à la cuisson, saveur, rendement poids...).

Les fiches techniques sont étudiées au regard des spécifications du marché, aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur, aux guides, recommandations et spécifications du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) ainsi qu'aux décisions et

recommandations du GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés sur les Denrées Alimentaires). Au travers des fiches techniques l'absence de composant altérant les qualités organoleptiques (aspect, goût, ...) est étudiée, ainsi que les qualités nutritionnelles des produits (pourcentage de matière grasse, rapport P/L...etc). Une vigilance particulière est également accordée à l'absence d'additif alimentaire dans les produits proposés par les soumissionnaires. Les produits contenant les additifs ou ingrédients ci-contre seront particulièrement pénalisés : E621, E120, E150c, E150d, glutamate, huile de palme et huile hydrogénée.

La note « qualité gustative et nutritionnelle » d'un produit échantillonné sera définie de la manière suivante :

$$(\text{note à l'issue du test gustatif} \times 70 \%) + (\text{note obtenue sur fiche technique} \times 30\%) = \text{note} / 10$$

Critère 2 : 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 à l'article 10.2.1.

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement et politique environnementale :

Ce critère est apprécié au regard des indications portées par le candidat sur l'annexe B :

- Relatives à la disponibilité des produits et aux modalités de livraison
- En matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture
- Sur sa faculté à proposer des produits porteurs de labels de qualité, respectueux de l'environnement, équitables, issus de filières responsables...etc.
- Sur sa politique environnementale, notamment en faveur de la réduction ou du recyclage des emballages.

Le candidat pourra également fournir tout document établissant ses performances en matière de circuits courts ou de développement durable.

Le candidat ayant présenté l'offre la mieux classée sera retenu, à condition qu'il produise les documents demandés dans les délais fixés (voir article 11).

ANALYSE DES LOTS

LOT 1 : PRODUITS BOULANGERS DU QUOTIDIEN

Candidat 1	BOULANGERIE DE L'IROISE
Candidat 2	BOULANGERS BRETONS

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine de la FARINE
- 2 : L'utilisation d'une farine 100% blé et sa qualité nutritionnelle
- 3 : La présence d'un label AB pour la farine
- 4 : La conformité du grammage
- 5 : Le rapport P/L
- 6 : L'absence d'additif ou d'améliorant de panification

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 06/05/2025 pour Les Boulangers Bretons et le 05/05/2025 pour la Boulangerie de l'Iroise sur les produits suivants :

- Pain individuel, issu de l'agriculture biologique
- Pain moulé tranché

Pain individuel BIO :

Les pains individuels livrés par les BOULANGERS BRETONS ne sont pas tous réguliers. Certains sont bien cuits et d'autres ont une croûte très pâle. La taille n'est pas homogène. Ils peuvent aller de 45g à 75g. Cependant, la croûte est craquante, la mie bien aérée pour les pains bien cuits. Le goût est très satisfaisant.

Les pains livrés par la BOULANGERIE DE L'IROISE ont un aspect bien gonflé et doré. Le pain est appétissant. Ils présentent une taille homogène (en moyenne 50g). La croûte est un peu dure mais la mie est aérée et bien alvéolée. Le goût est légèrement salé.

Pain moulé tranché :

Le pain moulé livré par les BOULANGERS BRETONS n'est pas celui prévu au marché. Un pain moulé bio avec une farine T65 a été livré alors qu'un T80 était annoncé. Il ne peut donc pas être évalué. Celui de la BOULANGERIE DE L'IROISE est correct. La croûte est croustillante mais la mie est molle, caoutchouteux. Les tranches sont régulières.

Note obtenue à l'issue des tests gustatifs :

	BOULANGERIE DE L'IROISE	BOULANGERS BRETONS
Pain individuel BIO	7	7
Pain moulé tranché	5	0

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

Candidat	BOULANGERIE DE L'IROISE	BOULANGERS BRETONS
Note obtenue	7.87	6.93
Note pondérée (50%)	3.94	3.46

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	BOULANGERIE DE L'IROISE	BOULANGERS BRETONS
Note obtenue	10	9.75
Note pondérée (30%)	3	2.93

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	BOULANGERIE DE L'IROISE	BOULANGERIE BRESTOISE
Note obtenue	10	10
Note pondérée (20%)	2	2

Classement des candidats LOT 1 :

1	BOULANGERIE DE L'IROISE	8.94
2	BOULANGERS BRETONS	8.39

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 2025-2027 - 01 PRODUITS BOULANGERS DU QUOTIDIEN :

BOULANGERIE DE L'IROISE

LOT 2 : PAIN FRAIS AUX GRAINES, AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Candidat 1	BOULANGERIE DE L'IROISE
Candidat 2	BOULANGERS BRETONS
Candidat 3	LE FOUR DE BABEL
Candidat 4	BOULANGERIE LE SIGNOR
Candidat 5	BOULANGERIE CANEVET

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine de la FARINE et DES GRAINES
- 2 : La conformité du grammage
- 3 : La présence d'un label pour la farine et les graines
- 4 : Le pourcentage de graines
- 5 : Le rapport P/L
- 6 : L'absence d'additif

Ils ont été notés sur fiche technique selon les critères énoncés ci-dessus.

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 12/05/2025 les produits suivants :

- Pain aux graines, agriculture biologique

Pain aux graines, agriculture biologique :

La BOULANGERIE CANEVET n'a pas livré le pain proposé. L'évaluation n'est pas faite pour ce fournisseur directement exclu. La Boulangerie LE SIGNOR a livré un pain aux sésames et un pain aux graines de lin alors qu'il est demandé un seul type de pain aux graines. Aucun des pains n'est tranché. Le fournisseur n'est pas retenu. La BOULANGERIE DE L'IROISE propose un pain avec très peu de graines. La croute comme la mie sont très claires. Les testeurs le trouvent fade. Les BOULANGERS BRETONS ont un pain doré avec une mie serrée et peu de graines visibles. Il n'est pas apprécié. LE FOUR DE BABEL apporte un pain doré avec des graines bien visibles, nombreuses et variées. La mie est aérée, appétissante et parfumée. Les avis sont unanimes chez les testeurs pour choisir ce pain aux graines.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BOULANGERIE DE L'IROISE</u>	<u>BOULANGERS BRETONS</u>	<u>LE FOUR DE BABEL</u>	<u>LE SIGNOR</u>	<u>CANEVET</u>
Pain aux graines, agriculture biologique	3	4	8	0	0

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

<u>Candidat</u>	<u>BOULANGERIE DE L'IROISE</u>	<u>BOULANGERS BRETONS</u>	<u>LE FOUR DE BABEL</u>	<u>LE SIGNOR</u>	<u>CANEVET</u>
<u>Note obtenue</u>	4.20	4.90	8.00	2.10	2.40
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.10	2.45	4	1.05	1.20

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BOULANGERIE DE L'IROISE</u>	<u>BOULANGERS BRETONS</u>	<u>LE FOUR DE BABEL</u>	<u>LE SIGNOR</u>	<u>CANEVET</u>
<u>Note obtenue</u>	6.97	7.51	6.47	5.42	10
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.09	2.25	1.94	1.62	3

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>BOULANGERIE DE L'IROISE</u>	<u>BOULANGERS BRETONS</u>	<u>LE FOUR DE BABEL</u>	<u>LE SIGNOR</u>	<u>CANEVET</u>
<u>Note obtenue</u>	10	10	10	10	9.50
<u>Note pondérée (20%)</u>	2	2	2	2	1.90

Classement des candidats LOT 2 :

1	LE FOUR DE BABEL	7.94
2	BOULANGERS BRETONS	6.70
3	BOULANGERIE DE L'IROISE	6.19
4	BOULANGERIE CANEVET	6.10
5	LE SIGNOR	4.67

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 2025-2027 - 01 PAIN FRAIS AUX GRAINES :

LE FOUR DE BABEL

Rapport dressé le 03/06/2025

La responsable chargée de l'analyse des offres

La gestionnaire déléguée du Lycée La Pérouse - Kerichen

Karine LE BERRE



Pour le pouvoir adjudicateur

La Provisseure du lycée La Pérouse – Kerichen

Anne OUNANE

