



RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Marché 2023-2025 - 03

PREPARATIONS ELABOREES ET **REFRIGEREES**

Responsable chargé de l'analyse des offres :

Delphine TREBOISNEL, gestionnaire adjointe du lycée La Pérouse - Kerichen

Publication de la consultation :

Sur profil acheteur (achatpublic.com) : avis 3930538, publié le 14/01/2023

Sur BOAMP : avis 23-5663, publié le 12/01/2023

Sur JOUE : avis 2023/S 012-032102, publié le 12/01/2023

Date et heure limite de dépôt des offres :

Lundi 13 mars 2023, 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 : 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, sel, sucre, 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 le délai fixé (voir article 11).

ANALYSE DES LOTS

LOT 1 : VIANDES CUITES

Candidat 1	BIGARD
Candidat 2	ESPRI RESTAURATION
Candidat 3	ASLG

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 matière première
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : Conditionnement ou calibre du produit
- 4 : Conformité des produits à la norme AFNOR NF 46-003
- 5 : La mention de la qualité supérieure du produit
- 6 : Le taux de viande maigre
- 7 : Viande issue d'animaux de 6 mois d'âge maximum pour les produits à base de porc
- 8 : L'alimentation 100% végétale des animaux pour les produits à base de dinde
- 9 : La mention d'un Label (Label rouge, BBC...etc.)
- 10 : L'absence d'additif et de colorant alimentaire connu comme étant nocif pour la santé

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 22/05/2023 sur les produits suivants :

- Rôti de filet de dinde cuit
- Rôti de porc cuit

Rôti de filet de dinde cuit :

ESPRI RESTAURATION propose un rôti trop gros, d'aspect compact. Il est fade et s'effrite à la dégustation. Le rôti de marque « Socopa » d'ASLG a un bel aspect. Il est bon mais trop salé. Le rôti de BIGARD est homogène. Il est moelleux, bien assaisonné. Les épices et aromates sont bien équilibrés.

Rôti de porc cuit :

ESPRI RESTAURATION propose un rôti de porc dont la poche est pleine d'exsudat. Malgré cela, le produit est très sec et il est fade. Le rôti de marque « Socopa » d'ASLG a un bel aspect et une texture moelleuse. Le rôti de BIGARD est celui qui est le plus appétissant. Il a bon goût. Ces deux derniers rôtis sont jugés qualitatifs par les testeurs.

Note obtenue à l'issue des tests gustatifs :

	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>
Rôti de dinde	6	7	5
Rôti de porc	8	8	5

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>
<u>Note obtenue</u>	7.58	8.23	6.35
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.79	4.12	3.18

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>
<u>Note obtenue</u>	9.03	10.00	9.01
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.71	3.00	2.70

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>BIGARD</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>
<u>Note obtenue</u>	6.75	8.50	6.70
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.35	1.70	1.34

Classement des candidats LOT 1 :

1	BIGARD	8.82
2	ASLG	7.85
3	ESPRI RESTAURATION	7.22

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 2023-2025 - 03 VIANDE CUITE :

BIGARD

LOT 2 : SAUCISSES CUITES

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	BERNARD
Candidat 3	SOVEFRAIS
Candidat 4	A2S

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 matière première
- 2 : La confection en boyau naturel
- 3 : Conformité de la présentation, du conditionnement et du grammage
- 4 : Présentation individuelle et non en chapelet

- 5 : Le pourcentage de viande
- 6 : Le pourcentage de gras
- 7 : Le rapport P/L
- 8 : Le pourcentage de plasma
- 9 : L'absence d'additif et de colorant alimentaire connu comme étant nocif pour la santé
- 10 : la présence d'un label éligible « Egalim »

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 23/05/2023 sur les produits suivants :

- 1 : Saucisse de Francfort type Knacki

Saucisse de Francfort, type Knacki :

A2S propose des saucisses « salaisons Stemmelen » qui sont de couleur jaune et très peu appétissantes. Elles sont dures, caoutchouteuses et beaucoup trop salées. BERNARD et SOVEFRAIS fournissent le même produit de marque « Jean Floc'h, code 1883 ». Les saucisses sont assez grosses (60 gr) et plutôt difficiles à couper en raison du boyau qui est très dur. Nous servons actuellement ce produit et il ne plaît pas du tout aux élèves. ASLG propose également une saucisse de marque « Jean Floc'h » mais d'un code produit différent (366). Il s'agit d'un produit dont le grammage est conforme à la demande (50gr). De plus, le produit est sans boyau, ce qui plaît davantage aux testeurs. Le goût de la saucisse, moins salé est jugé comme étant le meilleur.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>ASLG</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>A2S</u>
Saucisse Francfort	7	5	5	3

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>A2S</u>
<u>Note obtenue</u>	5.63	4.99	4.98	3.92
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.82	2.50	2.49	1.96

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>A2S</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00	9.59	7.94	8.36
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.88	2.38	2.51

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SOVEFRAIS</u>	<u>A2S</u>
<u>Note obtenue</u>	6.75	8.00	8.25	8.47
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.35	1.60	1.65	1.69

Classement des candidats LOT 2 :

1	ASLG	7.17
2	BERNARD	6.98
3	SOVEFRAIS	6.52

4	A2S	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° 2 au candidat suivant :

LOT 2 MF 2023-2025 - 03 SAUCISSES CUITES :

ASLG

LOT 3 : VOLAILLE PANEE :

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	TEAM OUEST
Candidat 3	SOVEFRAIS

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 viande
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : L'absence d'huile de palme
- 4 : L'alimentation des animaux 100% végétale, garantie sans OGM
- 5 : Le rapport P/L
- 6 : L'absence d'additifs reconnus nocifs pour la santé

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 22/05/2023 sur les produits suivants :

- 1 : Aiguillettes de poulet panées cuites

Aiguillettes de poulet panées cuites :

ASLG et TEAM OUEST fournissent des aiguillettes de marque « LDC – Le Gaulois », dont la panure bien que fine et appétissante manque de croustillant. Cependant, les aiguillettes sont bonnes et leur goût assez relevé est très apprécié des testeurs. Les aiguillettes « Galliance » de SOVEFRAIS sont un peu trop grosses mais elles sont bien dorées et appétissantes. Elles sont cependant très décevantes à la dégustation : la panure colle aux dents, le poulet est sec et présente un goût de bouillon de volaille très écœurant.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	ASLG	TEAM OUEST	SOVEFRAIS
Aiguillettes panées	6	6	4

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

Candidat	ASLG	TEAM OUEST	SOVEFRAIS
Note obtenue	6.30	6.30	4.60
Note pondérée (50%)	3.15	3.15	2.30

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	ASLG	TEAM OUEST	SOVEFRAIS
Note obtenue	7.10	8.68	10.00
Note pondérée (30%)	2.13	2.60	3.00

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

Candidat	ASLG	TEAM OUEST	SOVEFRAIS
Note obtenue	6.75	7.39	8.25
Note pondérée (20%)	1.35	1.48	1.65

Classement des candidats LOT 3 :

1	TEAM OUEST	7.23
2	SOVEFRAIS	6.95
3	ASLG	6.63

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 2023-2025 - 03 VOLAILLE PANEE :

TEAM OUEST

LOT 4 : VOLAILLE ELABOREE

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	TEAM OUEST
Candidat 3	SOVEFRAIS

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 viande
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : L'absence d'huile de palme
- 4 : L'alimentation des animaux 100% végétale, garantie sans OGM
- 5 : Le rapport P/L
- 6 : L'absence d'additif reconnu nocif pour la santé

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 22/05/2023 sur les produits suivants :

- 1 : Grignotes de poulet cuites à la mexicaine

Grignotes de poulet cuites à la mexicaine :

TEAM OUEST proposent des grignotes « Galliance » plus grosses que les produits concurrents. Elles sont moins appétissantes, grasses et leur goût, trop fort en paprika n'est pas apprécié. ASLG et SOVEFRAIS répondent sur un produit de marque « Le Gaulois » qui est bien orangé, a un bel aspect et est appétissant. Elles sont bien relevées et leurs goûts est très apprécié des testeurs

	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Grignotes mexicaines	6	4	6

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	6.62	5.23	6.65
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.31	2.62	3.33

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	7.81	10.00	8.45
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.34	3.00	2.54

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	6.75	7.39	8.25
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.35	1.48	1.65

Classement des candidats LOT 4 :

1	SOVEFRAIS	7.52
2	TEAM OUEST	7.10
3	ASLG	7.00

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 2023-2025 - 03 VOLAILLE ELABOREE :

SOVEFRAIS

LOT 5 : NEMS DE POULET ET ACCOMPAGNEMENTS

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	ESPRI RESTAURATION

Candidat 3	SOVEFRAIS
------------	-----------

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 viande
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : L'absence d'huile de palme
- 4 : La composition des nems (recette)
- 5 : Le rapport P/L
- 6 : L'absence d'additif reconnu nocif pour la santé

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 23/05/2023 sur les produits suivants :

- Nems de poulet

Nems de poulet :

Les testeurs ne remarquent pas de différence visuelle notable entre les nems « Agis – Espri restauration » proposés par ASLG et ESPRI RESTAURATION et ceux de marque « Took Took » fournis par SOVEFRAIS. Néanmoins, à la dégustation, ceux de SOVEFRAIS sont très décevants. Ils sont pâteux, secs, écœurants et gras. Ils sont composés, en grande partie, de peau de poulet. Les nems « Agis », sont, quant à eux, croustillant et bien parfumés.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>ASLG</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
Nems de poulet	7	7	4

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	7.60	7.60	5.20
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.80	3.80	2.60

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	4.72	7.81	10.00
<u>Note pondérée (30%)</u>	1.42	2.34	3.00

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	6.75	6.70	8.25
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.35	1.34	1.65

Classement des candidats LOT 5 :

1	ESPRI RESTAURATION	7.48
---	--------------------	------

2	SOVEFRAIS	7.25
3	ASLG	6.57

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 2023-2025 - 03 NEMS DE POULET ET ACCOMPAGNEMENTS :

ESPRI RESTAURATION

LOT 6 : PRODUITS DE LA MER TRANSFORMES

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	TEAM OUEST
Candidat 3	SOVEFRAIS

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine de la matière première
- 2 : Mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 3 : Le pourcentage de surimi et/ou de poisson
- 4 : Le rapport P/L
- 5 : Le pourcentage de sel
- 6 : La garantie d'un fumé au bois de hêtre
- 7 : L'absence de polyphosphate
- 8 : L'absence d'additifs et/ou colorants reconnus nocifs pour la santé

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 23/05/2023 sur les produits suivants :

- Surimi en rouleau
- Surimi en miettes

Surimi en rouleau :

Les produits proposés sont identiques (marque « Compagnie des pêches de Saint Malo ») bien que celui de TEAM OUEST présente un packaging identique. Les surimis sont similaires à la dégustation : texture un peu pâteuse mais dont le goût est plutôt bon.

Surimi en miettes :

Les produits proposés sont identiques (marque « Compagnie des pêches de Saint Malo »). La découpe est plutôt de bonne taille et régulière. Les surimis sont similaires à la dégustation. La texture est agréable et le goût est conforme à l'attente.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	ASLG	TEAM OUEST	SOVEFRAIS
Surimi en rouleau	7	7	7
Surimi en miettes	7	7	7

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

Candidat	ASLG	TEAM OUEST	SOVEFRAIS
Note obtenue	8.09	7.94	7.85
Note pondérée (50%)	4.05	3.97	3.93

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	ASLG	TEAM OUEST	SOVEFRAIS
Note obtenue	10.00	9.55	9.60
Note pondérée (30%)	3.00	2.87	2.88

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

Candidat	ASLG	TEAM OUEST	SOVEFRAIS
Note obtenue	6.75	7.39	8.25
Note pondérée (20%)	1.35	1.48	1.65

Classement des candidats LOT 6 :

1	SOVEFRAIS	8.46
2	ASLG	8.40
3	TEAM OUEST	8.32

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 2023-2025 - 03 : PRODUITS DE LA MER TRANSFORMES :

SOVEFRAIS

LOT 7 : CHOUCROUTE FRAICHE

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	A2S
Candidat 3	ASLG
Candidat 4	SOVEFRAIS

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 2 : Conformité du conditionnement
- 3 : Conformité de la recette (cuite et cuisinée au vin blanc)
- 4 : Le pourcentage de sel

- 5 : Le pourcentage de choux
- 6 : Le rapport P/L
- 7 : L'absence d'additif et/ou de colorant reconnus nocifs pour la santé

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

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	6.00	7.00	8.00	5.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.00	3.50	4.00	2.50

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	6.47	6.50	10.00	9.15
<u>Note pondérée (30%)</u>	1.94	1.95	3.00	2.75

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

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>A2S</u>	<u>ASLG</u>	<u>SOVEFRAIS</u>
<u>Note obtenue</u>	8.00	8.47	6.75	8.25
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.60	1.69	1.35	1.65

Classement des candidats LOT 7 :

1	ASLG	8.35
2	A2S	7.14
3	SOVEFRAIS	6.90
4	BERNARD	6.54

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 2023-2025 - 03 : CHOUCROUTE FRAICHE :

ASLG

LOT 8 : PRODUITS A BASE DE PROTEINES VEGETALES

Candidat 1	ASLG
Candidat 2	ESPRI RESTAURATION
Candidat 3	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 2 : La conformité du conditionnement et du grammage
- 3 : L'absence d'OGM
- 4 : L'absence de méthycellulose dans la composition du produit
- 5 : Le rapport P/L
- 6 : L'absence de colorant et/ou d'additif alimentaire

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 :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>ESPRI RESTAURATION.</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	8.00	7.00	8.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.00	3.50	4.00

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>ESPRI RESTAURATION.</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	5.92	10.00	7.62
<u>Note pondérée (30%)</u>	1.78	3.00	2.29

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

<u>Candidat</u>	<u>ASLG</u>	<u>ESPRI RESTAURATION.</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	6.75	6.70	7.39
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.35	1.34	1.48

Classement des candidats LOT 8 :

1	ESPRI RESTAURATION	7.84
2	TEAM OUEST	7.77
3	ASLG	7.13

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 2023-2025 - 03 PRODUITS A BASE DE PROTEINES VEGETALES :

ESPRI RESTAURATION

LOT 9 : PATES ET RAVIOLIS FRAIS BIOLOGIQUES

Candidat 1	LIORAVI
------------	---------

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

<u>Candidat</u>	<u>LIORAVI</u>
<u>Note obtenue</u>	8.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.00

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>LIORAVI</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.00

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

<u>Candidat</u>	<u>LIORAVI</u>
<u>Note obtenue</u>	7.11
<u>Note pondérée (50%)</u>	1.42

Classement des candidats LOT 9 :

1	LIORAVI	8.42
---	---------	------

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 2023-2025 - 03 PATES ET RAVIOLIS FRAIS BIOLOGIQUES :

LIORAVI

Rapport dressé le 09/06/2023

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



Pour le pouvoir adjudicateur
Le proviseur du lycée La Pérouse – Kerichen
Olivier CHAMPEAU

