



RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Marché 2023-2025 - 01

PAIN FRAIS

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) : avis3930464 publié le 15/01/2023

Sur BOAMP : avis 23-6749, publié le 13/01/2023

Sur JOUE : avis 2023/S 013-033140, publié le 13/01/2023

Date et heure limite de dépôt des offres :

Lundi 13 mars, 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 :

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

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 22/05/2023 pour Les Boulangers Bretons et le 23/05/2023 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 sont réguliers mais présentent un aspect industriel. La croûte est craquante mais la mie est jugée trop serrée. Le pain sèche assez rapidement et ne se conserve pas très bien. De plus, la fiche technique de la farine fait état de la présence de xylanase, or, il était demandé un « pain de tradition française » au sens de l'article 2 du décret 93-1074 du 13 septembre 1993. Après contact avec la Fédération de la boulangerie du Finistère ainsi qu'avec les instances nationales compétentes, il apparaît que la xylanase n'a pas fait l'objet d'autorisation pour les pains d'appellation de « tradition française ».

La première fournée de pain de la BOULANGERIE DE L'IROISE était un peu cuite mais la deuxième fournée était très bien. Les pains présentent un bel aspect artisanal et sont de taille homogène. La croûte est un peu dure mais la mie est aérée et bien alvéolée.

Pain moulé tranché :

Le pain moulé des BOULANGERS BRETONS s'apparente davantage à un pain de mie et ne correspond donc pas aux attentes. De plus, il est tranché beaucoup trop finement. Celui par la BOULANGERIE DE L'IROISE est bon et moelleux. Les tranches sont de bonne épaisseur et la croûte est croustillante.

Note obtenue à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BOULANGERIE DE L'IROISE</u>	<u>BOULANGERS BRETONS</u>
Pain individuel BIO	7	5
Pain moulé tranché	6	4

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

Candidat	BOULANGERIE DE L'IROISE	BOULANGERS BRETONS
Note obtenue	7.87	4.69
Note pondérée (50%)	3.94	2.35

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	BOULANGERIE DE L'IROISE	BOULANGERS BRETONS
Note obtenue	8.74	10.00
Note pondérée (30%)	2.62	3.00

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

Candidat	BOULANGERIE DE L'IROISE	BOULANGERIE BRESTOISE
Note obtenue	8.00	8.00
Note pondérée (20%)	1.60	1.60

Classement des candidats LOT 1 :

1	BOULANGERIE DE L'IROISE	8.16
2	BOULANGERS BRETONS	6.95

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 - 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

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

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont été notés sur fiche technique selon les critères énoncés ci-dessus.

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>Note obtenue</u>	7.00	8.00	7.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.50	4.00	3.50

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>Note obtenue</u>	8.14	10.00	6.15
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.44	3.00	1.85

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>Note obtenue</u>	8.00	8.00	9.50
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.60	1.60	1.90

Classement des candidats LOT 2 :

1	BOULANGERS BRETONS	8.60
2	BOULANGERIE DE L'IROISE	7.54
3	LE FOUR DE BABEL	7.25

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 - 01 PAIN FRAIS AUX GRAINES :

BOULANGERS BRETONS

Rapport dressé le 13/06/2023

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

Pour le chef d'établissement
et par délégation

Pour le pouvoir adjudicateur
Le Proviseur du lycée La Pérouse - Kerichen
Olivier CHAMPEL



