

MARCHE PUBLIC DE SERVICES

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE, POUR LES PERSONNES AGEES OU PRESENTANT UN HANDICAP

RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Critère n°3 : Dégustation à l'aveugle

MAITRE D'OUVRAGE: *Communauté de Communes Gally Mauldre*

IMPUTATION BUDGETAIRE : *Budget communautaire*

PROCEDURE DE PASSATION :

Marché passé selon la Procédure adaptée en application des articles L.2123-1, R.2123-1-3° du code de la commande publique.

Accord cadre à bons de commande

Ordonnateur : Monsieur le Président de la C.C. Gally Mauldre
Comptable public assignataire des paiements : Monsieur le Trésorier des MUREAUX
Personne habilité à donner les renseignements prévus aux articles R 2191-59 à R2191-62 du code de la commande publique : Monsieur le Président

Société n°1 SAGERE

	Menu 1A entrée	Menu 1B entrée	Menu 1C entrée	Menu 1D entrée
Saveurs, textures, odeurs	Carottes râpées belle couleur	Carottes râpées	Carottes râpées	Carottes râpées
Qualités gustatives pour le public ciblé	Bon gout de carottes avec du persil	Bon gout de carottes avec du persil	Bon gout de carottes avec du persil	Bon gout de carottes avec du persil
Présentation	Avec du persil	Avec du persil	Avec du persil	Avec du persil
Taille de la portion	Petites barquettes, taille correcte	Petites barquettes, taille correcte	Petites barquettes, taille correcte	Petites barquettes, taille correcte

	Menu 1A plat principal (viande)	Menu 1B plat principal (viande)	Menu 1C plat principal (viande)	Menu 1D plat principal (viande)
Saveurs, textures, odeurs	Pavé de saumon au beurre blanc	Escalope de poulet à la Normande	Escalope de poulet à la Normande	Escalope de poulet à la Normande
Qualités gustatives pour le public ciblé	Facile à découper et macher	Sauce relevée, viande facile à découper et fondante	Sauce relevée, viande facile à découper et fondante	Sauce relevée, viande facile à découper et fondante
Présentation	En barquette avec un bon visuel	En barquette avec un bon visuel	En barquette avec un bon visuel	En barquette avec un bon visuel

Taille de la portion	Taille correct	Bon morceau	Bon morceau	Bon morceau
----------------------	----------------	-------------	-------------	-------------

	Menu 1A plat accompagnement (légumes)	Menu 1B plat accompagnement (légumes)	Menu 1C plat accompagnement (légumes)	Menu 1D plat accompagnement (légumes)
Saveurs, textures, odeurs	Poêlée de légumes (Haricots verts, choux fleurs)	Riz blanc	Riz blanc	Riz/haricots verts
Qualités gustatives pour le public ciblé	Légumes entiers et assaisonnés	Riz cuit à la créole, a point	Riz cuit à la créole, a point	Riz cuit à la créole, a point. Haricots verts assaisonnés
Présentation	En barquette et bon visuel	En barquette	En barquette	Une barquette avec les 2 accompagnements
Taille de la portion	correcte	Copieux	Copieux	copieux

	Menu 1A fromage ou laitage	Menu 1B fromage ou laitage	Menu 1C fromage ou laitage	Menu 1D fromage ou laitage
Saveurs, textures, odeurs	Camembert	Yaourt bio	Yaourt bio	camembert
Qualités gustatives pour le public ciblé	Du gout	Très bon	Très bon	Du gout
Présentation	Part individuelle			Part individuelle
Taille de la portion	normale	normale	normale	normale

	Menu 1A dessert	Menu 1B dessert	Menu 1C dessert	Menu 1D dessert
Saveurs, textures, odeurs	Clafoutis ananas	Eclair au chocolat	Eclair au chocolat	Compote pommes coings
Qualités gustatives pour le public ciblé	Texture d'une crème aux œufs avec des morceaux d'ananas. Pas trop sucré et bon.	Bel éclair, dessus un peu collant mais le choux et la crème à l'intérieur sont bons	Bel éclair, dessus un peu collant mais le choux et la crème à l'intérieur sont bons	Compote sans sucre
Présentation	Dans une barquette	Dans une barquette	Dans une barquette	
Taille de la portion	Taille d'une pâtisserie individuelle comme dans une boulangerie	Taille d'une pâtisserie individuelle comme dans une boulangerie	Taille d'une pâtisserie individuelle comme dans une boulangerie	

Menu C : sans sel et Menu D : diabétique

Impression générale et remarques :

Pas de pain. Menus visuellement attrayants et gustativement bons. Copieux.

Note sur 25 points : 20

Société n°2 : API restauration

	Menu 2A entrée		Menu 2C entrée	Menu 2D entrée
Saveurs, textures, odeurs	Surimi		Surimi	Surimi
Qualités gustatives pour le public ciblé	Couleur tirant sur le gris au lieu du blanc, texture pâteuse.		Couleur tirant sur le gris au lieu du blanc, texture pâteuse.	Couleur tirant sur le gris au lieu du blanc, texture pâteuse.
Présentation	En barquette avec une dosette de mayonnaise à part		En barquette avec une dosette de mayonnaise à part	En barquette avec une dosette de mayonnaise à part
Taille de la portion	correct		correct	correct

	Menu 2A plat principal (viande)		Menu 2C plat principal (viande)	Menu 2D plat principal (viande)
Saveurs, textures, odeurs	Saucisse fumée sauce estragon		Steak haché	Saucisse fumée sauce estragon
Qualités gustatives pour le public ciblé	Saucisse très salée et pas de sauce estragon		Steack sans gout et pas assaisonné	Saucisse très salée et pas de sauce estragon
Présentation	Dans une grande barquette avec les légumes		Dans une grande barquette avec les légumes	Dans une grande barquette avec les légumes
Taille de la portion	correct		correct	correct

	Menu 2A plat accompagnement (légumes)		Menu 2C plat accompagnement (légumes)	Menu 2D plat accompagnement (légumes)
Saveurs, textures, odeurs	Pommes de terres sautées ail persil		Pommes de terres sautées ail persil	Pommes de terres sautées ail persil
Qualités gustatives pour le public ciblé	Pommes de terres surgelées. Aucun ressenti niveau ail et persil. Manque d'assaisonnement		Pommes de terres surgelées. Aucun ressenti niveau ail et persil. Manque d'assaisonnement	Pommes de terres surgelées. Aucun ressenti niveau ail et persil. Manque d'assaisonnement
Présentation	En barquette avec la viande		En barquette avec la viande	En barquette avec la viande
Taille de la portion	correcte		correcte	correcte

	Menu 2A fromage ou laitage	Menu 2B fromage ou laitage	Menu 2C fromage ou laitage	Menu 2D fromage ou laitage
Saveurs, textures, odeurs	Emmental	Emmental	Emmental	Emmental
Qualités gustatives pour le public ciblé	Bon gout d'emmental	Bon gout d'emmental	Bon gout d'emmental	Bon gout d'emmental
Présentation	Dans une barquette	Dans une barquette	Dans une barquette	Dans une barquette
Taille de la portion	correcte	correcte	correcte	correcte

	Menu 2A dessert	Menu 2B dessert	Menu 2C dessert	Menu 2D dessert
Saveurs, textures, odeurs	Cake poire		Cake poire ou compote ou yaourt ?	Cake poire ou compote ou yaourt ?
Qualités gustatives pour le public ciblé	Cake moelleux et avec des morceaux de poire. Pas trop sucré		Cake moelleux et avec des morceaux de poire. Pas trop sucré On ne sait pas s'il y avait une compote ou un yaourt en plus car pas indiqué	On ne sait pas s'il y avait une compote ou un yaourt en plus car pas indiqué
Présentation	Dans une barquette	Dans une barquette	Dans une barquette	Dans une barquette
Taille de la portion	correcte	correcte	correcte	correcte

Menu C : sans sel et Menu D : diabétique

Impression générale et remarques : Plats arrivés en vrac et sans distinction des repas sans sel/diabétique/ normaux. Le nombre de plats était non conforme à la demande. Effort fait sur le dessert. Pas de pain. Surimi gris et consistance particulière. Ensemble moyen. Pas de 2^{ème} menu différent comme demandé.

Note sur 25 points : 13

Société n°3 : DUPONT Restauration

	Menu 3A entrée	Menu 3B entrée	Menu 3C entrée	Menu 3D entrée
Saveurs, textures, odeurs	Potage Clamart (pois cassé)	Potage Clamart (pois cassé)	Salade palmito	Salade palmito
Qualités gustatives pour le public ciblé	Potage limite purée car épais. On a bien le gout du légumes mais aucun assaisonnement	Potage limite purée car épais. On a bien le gout du légumes mais aucun assaisonnement	Beaucoup trop vinaigrée	Beaucoup trop vinaigrée
Présentation	Dans une barquette	Dans une barquette	Dans une barquette trop grande pour la quantité	Dans une barquette trop grande pour la quantité
Taille de la portion	Correcte	Correcte	insuffisante	insuffisante

	Menu 3A plat principal (viande)	Menu 3B plat principal (viande)	Menu 3C plat principal (viande)	Menu 3D plat principal (viande)
Saveurs, textures, odeurs	Filet de merlu sauce citron	Filet de merlu sauce citron	Sauté de veau	Filet de merlu sauce citron
Qualités gustatives pour le public ciblé	Poisson bouilli avec une sauce épaisse ou on ne sent pas le citron	Poisson bouilli avec une sauce épaisse ou on ne sent pas le citron	Morceaux de viande trop cuits et sans aucun gout	Poisson bouilli avec une sauce épaisse ou on ne sent pas le citron
Présentation	En barquette	En barquette	En barquette avec les légumes	En barquette
Taille de la portion	correcte	correcte	correcte	correcte

	Menu 3A plat accompagnement (légumes)	Menu 3B plat accompagnement (légumes)	Menu 3C plat accompagnement (légumes)	Menu 3D plat accompagnement (légumes)
Saveurs, textures, odeurs	Pommes vapeur bio et haricots verts	Pommes vapeur bio et haricots verts	Poelée gourmande de légumes et céréales	Pommes vapeur bio et haricots verts
Qualités gustatives pour le public ciblé	Pommes de terres type et gout « sous vide », haricots verts surgelés. Aucun assaisonnement. Très fade	Pommes de terres type et gout « sous vide », haricots verts surgelés. Aucun assaisonnement. Très fade	Mélange de légumes et céréales non assaisonné et très fade	Pommes de terres type et gout « sous vide », haricots verts surgelés. Aucun assaisonnement. Très fade
Présentation	En barquette	En barquette	En barquette	En barquette
Taille de la portion	correcte	correcte	correcte	correcte

	Menu 3A fromage ou laitage	Menu 3B fromage ou laitage	Menu 3C fromage ou laitage	Menu 3D fromage ou laitage
Saveurs, textures, odeurs	Saint nectaire	Saint nectaire	Gouda sans sel	Saint nectaire
Qualités gustatives pour le public ciblé			Une pâte à la texture collante et sans aucun gout. Aucun intérêt gustatif	
Présentation	En portion individuelle	En portion individuelle	En portion individuelle	En portion individuelle
Taille de la portion	correcte	correcte	correcte	correcte

	Menu 3A dessert	Menu 3B dessert	Menu 3C dessert	Menu 3D dessert
Saveurs, textures, odeurs	Poire	Poire	Poire	Prune
Qualités gustatives pour le public ciblé	Pas mure et pas trop de gout	Pas mure et pas trop de gout	Pas mure et pas trop de gout	Pas mure et pas trop de gout
Présentation	En vrac	En vrac	En vrac	En vrac
Taille de la portion	1 fruit	1 fruit	1 fruit	1 fruit

Menu C : sans sel et Menu D : diabétique

Impression générale et remarques :

Pain industriel, pas de yaourt ou compote que des fruits, plats fades et pas du tout assaisonnés (épices, herbes ..) ; fruits durs. Pas de 2^{ème} menus différent comme demandé. Repas sans aucun gout et peu attrayants.

Note sur 25 points : 10