

Justificatif
E1 / E2 / E3 / E4 / E5
P1 / P2
X1

Extrait du CCTP

| |
|--|
| Accord-cadre de prestations de restauration collective pour la ville de Carrières-sous-Poissy |
|--|

4.4 Spécifications particulières à certains produits

Les méthodes d'élevages, d'abattages pour l'ensemble des sources d'approvisionnement doivent en conformité avec les critères de la grille d'objectif – Une ville pour les animaux. cf annexe 1

4.4.1 Les fruits et légumes frais sans objet

4.4.2 Les fruits et légumes surgelés sans objet

4.4.3– Les biscuits et pâtisseries de conservation sans objet

4.4.4 Les pâtisseries fraîches sans objet

4.4.5 Les viandes

Le Prestataire et ses fournisseurs doivent respecter la loi et la réglementation en vigueur quant au bien-être animal.

Le Prestataire s'engage à fournir tous les documents officiels qui permettent de suivre la traçabilité complète des viandes. Aucune viande ne doit être passée par un attendrisseur.

Les viandes portent de préférence le label rouge ou une appellation d'origine contrôlée.

- Volailles : Toutes les volailles doivent être labellisées.

4.4.6 Les produits laitiers sans objet

4.4.7 Les charcuteries sans objet

4.4.8 Les poissons

Les poissons seront de préférence en filet. Ils seront réfrigérés ou surgelés ou frais, étiquetés qualité sans arête et sans peau (norme AFNOR NF V 45-074). Ils proviennent de pêche en pleine mer ou de piscicultures agréées. Les filets devront être présentés sans peau, sans tête et calibrés en fonction de la demande. Ils devront toujours être convenablement présentés. Ils devront provenir de filière responsable.

Les poissons surgelés de pêche seront surgelés en mer.

La réglementation sur les méthodes de pêche et la pêche des espèces protégées devra être respectée avec ces évolutions.

Annexe 1 du CCTP



grille-objectifs-uvp
a-web.pdf