

NORMES RELATIVES AU DÉVELOPPEMENT DURABLE
APPEL D'OFFRE 2015 – Université Concordia

L'Université recherche un fournisseur qui a les ressources et l'expertise nécessaires pour satisfaire aux exigences des Normes en matière de Durabilité et d'Approvisionnement et les Normes Nutritionnelles, lui permettant ainsi de participer à des initiatives en matière de développement durable, de mettre en œuvre ces initiatives sur les campus, d'établir et d'atteindre les objectifs requis et d'élaborer et d'appliquer des références en matière de développement durable.

Exigences :

Pendant la durée du Contrat, le fournisseur devra mettre en œuvre des pratiques durables afin d'atteindre, au minimum, les Normes en matière de Durabilité et d'Approvisionnement de l'Université, décrites ci-dessous.

NORMES EN MATIÈRE DE DURABILITÉ ET D'APPROVISIONNEMENT

Concordia reconnaît que les franchisés avec lesquels le fournisseur fait affaires possèdent probablement leurs propres normes en matière de développement durable, cependant, dans la mesure du possible, Concordia exige que ces franchisés suivent les Normes établies par Concordia. Nonobstant ce qui précède, et toute disposition au contraire, le Fournisseur ou ses franchisés ou autre partie occupant ou exploitant un commerce dans les Espaces des Services Alimentaires ne peut vendre aucune eau en bouteille, incluant pour plus de certitude les Espaces des Services de Détail et les Machines Distributrices Automatiques.

- L'utilisation de produits locaux, Biologiques et certifiés doit être indiquée de manière claire sur les produits alimentaires concernés.
- Les matières compostables doivent être approuvées afin d'assurer leur compatibilité avec le Composteur de l'Université.
- Pour les fins de cette section B (Normes relatives au développement durable/engagement communautaire), lorsqu'il est requis qu'un produit (fruit, légume, viande ou autre) soit local (ou locaux dans le cas de plusieurs produits), soit produit localement ou qu'une production soit locale, on entend par « local », « locale », « locaux » ou « localement » qui est produit ou transformé (dans le cas des denrées alimentaires) ou qui est située (dans le cas d'une production) dans un rayon de 500 kilomètres de l'île de Montréal.

Lorsque le terme « [SUIVI] » est indiqué, le fournisseur doit surveiller et mesurer les éléments mentionnés au paragraphe, et présenter à Concordia un rapport à cet égard selon la saison (été, automne, hiver) avant le 30 septembre, le 31 janvier et le 15 juin, respectivement.

Les termes « [AUGMENTATION DE LA CIBLE] » signifient que les objectifs indiqués s'appliquent à la première année de la Durée du Contrat; tous les objectifs indiqués sont accrus au minimum de un pourcent (1 %) le 1^{er} juin de chaque année.

NORMES RELATIVES AU DÉVELOPPEMENT DURABLE
APPEL D'OFFRE 2015 – Université Concordia

Provenance des produits et approvisionnement

Le fournisseur mettra en œuvre les meilleurs efforts commerciaux afin d'atteindre les seuils indiqués ci-dessous en ce qui concerne l'approvisionnement en fruits et légumes locaux et saisonniers (sauf les agrumes et les produits congelés qui ne sont pas visés par les seuils) : **[SUIVI]**

- Été : les fruits et légumes locaux et saisonniers doivent représenter au moins soixante-quinze pour cent (75 %) des produits agricoles achetés par le fournisseur;
- Automne : les fruits et légumes locaux et saisonniers doivent représenter au moins cinquante pour cent (50 %) des produits agricoles achetés par le fournisseur;
- Hiver et printemps : les fruits et légumes locaux et saisonniers doivent représenter au moins vingt-cinq pour cent (25 %) des produits agricoles achetés par le fournisseur.

Le fournisseur mettra en œuvre des efforts raisonnables pour assurer qu'il s'approvisionnera en :

- Fruits et légumes congelés locaux (à titre d'exemple seulement, Arctic Gardens);
- Produits Biologiques;
- Substituts de protéines de soya transformés ou produits localement.

Le fournisseur mettra en œuvre les meilleurs efforts commerciaux pour que son approvisionnement soit conforme à ce qui suit : **[SUIVI]**

- Œufs de poules vivant en liberté uniquement;
- Produits laitiers canadiens;
- Produits issus du commerce équitable/certifiés;
 - Quatre-vingt-dix pour cent (90 %) du café et du thé utilisés par le fournisseur doivent être certifiés équitables. Le fournisseur s'efforcera le plus possible de servir du café issu du commerce équitable (cette disposition ne s'applique pas aux franchises), et le café générique ne sera pas accepté;

Nous avisons le fournisseur que Concordia entend obtenir, pendant la Durée du Contrat, la certification « Campus Équitable » de *Fair Trade Canada* (café, thé, chocolat), et qu'afin de lui permettre d'atteindre ce but, le fournisseur devra respecter les objectifs qui s'y rattachent, soit les objectifs imposés au fournisseur relativement à l'utilisation de produits certifiés équitables.

Le fournisseur utilisera les meilleurs efforts commerciaux pour assurer l'achat de viande et de volaille élevés sans cruauté et s'assurer aussi que les viandes suivantes respectent les sources indiquées ci-dessous : **[SUIVI] [AUGMENTATION DE LA CIBLE]**

- Bœuf : Tout le bœuf doit être de provenance canadienne, dont quinze pour cent (15 %) provenant d'éleveurs du Québec;
- Volaille : Quinze pour cent (15 %) de la volaille doit provenir de producteurs du Québec, dont au moins trois pour cent (3 %) de volaille Biologique;
- Porc : Soixante-dix pour cent (70 %) du porc doit provenir d'éleveurs du Québec. Cette exigence ne s'applique pas aux produits du porc transformés (exemple les saucisses, le bacon ou le pâté).

NORMES RELATIVES AU DÉVELOPPEMENT DURABLE
APPEL D'OFFRE 2015 – Université Concordia

Quatre-vingt-dix pour cent (90 %) des fruits de mer et des poissons utilisés par le fournisseur doivent être certifiés comme étant issus de la pêche durable, notamment dans le cadre du programme Ocean-wise. **[SUIVI] [AUGMENTATION DE LA CIBLE]**

Le fournisseur s'engage à ne servir aucun des poissons ou fruits de mer apparaissant sur la liste rouge de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (UICN) (ou tout autre organisation militant en ce sens), et ce en tout temps.

Aucune eau embouteillée ne doit être vendue ni être accessible dans les Espaces des Services Alimentaires ou dans les Machines Distributrices Automatiques. Le fournisseur doit mettre des pichets et/ou des distributeurs d'eau à la disposition des clients dans les Espaces des Services Alimentaires (Plan de Repas et Service au Détail), et dans la mesure du possible des verres réutilisables. Le fournisseur s'efforcera le plus possible d'utiliser des pichets d'eau et des verres réutilisables dans le cadre des événements du Service de traiteur.