ERZURUM TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
SU ÜRÜNLERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR TEDARİKİ POLİTİKASI

1. Amaç

Bu politikanın amacı; Erzurum Teknik Üniversitesi yemekhane, kantin ve etkinliklerinde sunulan balık ve diğer su ürünlerinin yasal, izlenebilir ve sürdürülebilir kaynaklardan tedarik edilmesini sağlamak ve aşırı avlanmanın önlenmesine katkıda bulunmaktadır.

2. Kapsam

Bu politika; Üniversite adına yapılan tüm su ürünü alımlarını, yemek hizmeti yüklenicilerini ve kampüsteki tüm yeme-içme işletmelerini kapsar.

3. Dayanak

Bu politika aşağıdaki mevzuat ve belgelere dayanılarak hazırlanmıştır:

- 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ve ticari amaçlı su ürünleri avcılığını düzenleyen tebliğler
- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
- 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu
- FAO Sorumlu Balıkçılık Davranış Kuralları (1995)

4. İlkeler ve Taahhütler

1. Su ürünleri yalnızca yasal avcılık ve yetiştiricilik kurallarına uygun, kayıtlı tedarikçilerden alınır.
2. Av yasağı dönemlerinde ve asgari av boyunun altındaki ürünlerin alımı yapılmaz; nesli tehlikede olan veya aşırı avlanan türler menülere alınmaz.
3. Yemek hizmeti şartnamelerine menşe, avlanma veya yetiştirme yöntemi ve izlenebilirlik belgesi sunma yükümlülüğü eklenir.
4. Ulusal veya uluslararası sürdürülebilirlik sertifikasına sahip ürünler ile alabalık gibi sürdürülebilir yetiştiricilik ürünleri tercih edilir.
5. Tedarikçi belgeleri ve faturalar denetim için saklanır; uygunsuzluk halinde sözleşmedeki yaptırımlar uygulanır.
6. Öğrenci ve personele sürdürülebilir su ürünü tüketimi konusunda bilgilendirme yapılır.

5. Uygulama ve Sorumluluklar

- Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı: Menü planlamasında ve yüklenici denetiminde politikayı uygular.
- İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı: Şartnamelere ilgili hükümleri ekler.
- Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü: Menülerin sağlık ve sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesine destek verir.

6. İzleme, Raporlama ve Gözden Geçirme

- Su ürünü alım miktarları, tedarikçi belgeleri ve sertifikalı ürün oranı Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından yıllık olarak raporlanır.
- Politika en geç üç yılda bir gözden geçirilir.

7. Yürürlük ve Yürütme

Bu politika, Erzurum Teknik Üniversitesi Senatosu tarafından kabul edildiği tarihte yürürlüğe girer ve Üniversitenin internet sitesinde yayımlanır.

Bu politika hükümlerini Erzurum Teknik Üniversitesi Rektörü yürütür.

ERZURUM TECHNICAL UNIVERSITY

SUSTAINABLE SOURCING OF AQUATIC FOOD POLICY

1. Purpose

The purpose of this policy is to ensure that fish and other aquatic food served in Erzurum Technical University dining halls, canteens and events come from legal, traceable and sustainable sources, and to help prevent overfishing.

2. Scope

This policy covers all purchases of aquatic food on behalf of the University, catering contractors and all food outlets on campus.

3. Legal Basis

This policy is based on the following legislation and documents:

- Fisheries Law No. 1380 and the communiqués regulating commercial fishing
- Law No. 5996 on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed
- Public Procurement Law No. 4734
- FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries (1995)

4. Principles and Commitments

1. Aquatic food is bought only from registered suppliers that comply with legal fishing and aquaculture rules.
2. Products caught during closed seasons or below minimum landing size are not bought, and endangered or overfished species are not served.
3. Catering specifications require suppliers to provide origin, catch or farming method and traceability documents.
4. Products with national or international sustainability certification and sustainably farmed products such as trout are preferred.
5. Supplier documents and invoices are kept for inspection, and contractual sanctions are applied in case of non-compliance.
6. Students and staff are informed about sustainable consumption of aquatic food.

5. Implementation and Responsibilities

- Health, Culture and Sports Department: applies the policy in menu planning and contractor oversight.
- Administrative and Financial Affairs Department: adds the relevant clauses to specifications.
- Department of Nutrition and Dietetics, Faculty of Health Sciences: helps assess menus for health and sustainability.

6. Monitoring, Reporting and Review

- Quantities of aquatic food bought, supplier documents and the share of certified products are reported annually by the Health, Culture and Sports Department.
- The policy is reviewed at least every three years.

7. Entry into Force and Execution

This policy enters into force on the date of its adoption by the Senate of Erzurum Technical University and is published on the University website.

The Rector of Erzurum Technical University is responsible for executing this policy.