ERZURUM TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
ETİK GIDA VE MALZEME TEDARİK POLİTİKASI

1. Amaç

Bu politikanın amacı; Erzurum Teknik Üniversitesinin gıda, malzeme ve hizmet alımlarında çevreye duyarlı, insan haklarına saygılı, adil ticaret ilkelerine uygun ve sürdürülebilir tedarik uygulamalarını benimsemesini sağlamaktır.

2. Kapsam

Bu politika; yemekhane, kantin ve kafeterya hizmetleri dahil Üniversitenin tüm gıda alımlarını, kırtasiye, temizlik, laboratuvar, bilgi teknolojileri ve diğer malzeme alımlarını ve bu alanlarda hizmet veren tüm yüklenici ve tedarikçileri kapsar.

3. Dayanak

Bu politika aşağıdaki mevzuat ve belgelere dayanılarak hazırlanmıştır:

- 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu ve 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu
- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
- 2872 sayılı Çevre Kanunu ve Sıfır Atık Yönetmeliği
- 4857 sayılı İş Kanunu ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu
- Türkiye'nin taraf olduğu ILO temel sözleşmeleri

4. İlkeler ve Taahhütler

1. Kamu ihale mevzuatının izin verdiği ölçüde teknik şartnamelere çevresel ve sosyal ölçütler (enerji verimliliği, geri dönüştürülebilirlik, ambalaj azaltımı, gıda güvenliği ve hijyen sertifikaları) eklenir.
2. Kamu ihale mevzuatının izin verdiği ölçüde gıda alımlarında mevsimsel ve taze ürünler tercih edilir; yerel üreticiler ve kooperatifler ihale duyuruları hakkında bilgilendirilerek ihalelere katılımları teşvik edilir.
3. Yüklenici ve tedarikçilerden zorla çalıştırma ve çocuk işçiliği yapılmadığına, çalışanlarına yasal ücret ve güvenli çalışma koşulları sağlandığına ilişkin taahhüt alınır.
4. Sözleşmelere etik ve çevresel uyum hükümleri eklenir ve düzenli olarak denetlenir; aykırılık halinde mevzuattaki yaptırımlar uygulanır.
5. Adil ticaret, organik veya iyi tarım uygulamaları sertifikalı ürünlerin kullanımı teşvik edilir.
6. Satın alma personeline sürdürülebilir ve etik tedarik konusunda düzenli eğitim verilir.
7. Etik dışı uygulamalar Üniversitenin elektronik başvuru sistemi aracılığıyla gizlilik içinde bildirilebilir.

5. Uygulama ve Sorumluluklar

- İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı: Şartnamelerin hazırlanmasından, sözleşmelerin ve tedarikçi denetimlerinin yürütülmesinden sorumludur.
- Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı: Yemekhane ve kantin hizmetlerinde gıda güvenliği ve etik tedarik ölçütlerinin uygulanmasını izler.
- Sürdürülebilirlik ve Sıfır Atık Koordinatörlüğü: Çevresel ölçütlerin belirlenmesine destek verir.

6. İzleme, Raporlama ve Gözden Geçirme

- Gıda hizmeti sözleşmelerinde yükleniciden kullanılan ürünlerin menşeine ilişkin yıllık bilgi istenir. Yerel ürün oranı, sertifikalı ürün alımları ve tedarikçi denetim sonuçları İdari ve Mali İşler 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

ETHICAL SOURCING OF FOOD AND SUPPLIES POLICY

1. Purpose

The purpose of this policy is to ensure that Erzurum Technical University follows environmentally responsible, human rights–respecting, fair-trade-based and sustainable practices when buying food, supplies and services.

2. Scope

This policy covers all food purchases, including dining hall, canteen and cafeteria services, purchases of stationery, cleaning, laboratory, IT and other supplies, and all contractors and suppliers in these areas.

3. Legal Basis

This policy is based on the following legislation and documents:

- Public Procurement Law No. 4734 and Public Procurement Contracts Law No. 4735
- Law No. 5996 on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed
- Environment Law No. 2872 and the Zero Waste Regulation
- Labour Law No. 4857 and Occupational Health and Safety Law No. 6331
- Core ILO conventions to which Türkiye is a party

4. Principles and Commitments

1. As far as public procurement law allows, environmental and social criteria (energy efficiency, recyclability, reduced packaging, food safety and hygiene certificates) are included in technical specifications.
2. As far as public procurement law allows, seasonal and fresh products are preferred in food purchasing, and local producers and cooperatives are encouraged to take part in tenders by being informed of tender announcements.
3. Contractors and suppliers must confirm that they do not use forced or child labour and that they provide their workers with legal pay and safe working conditions.
4. Contracts include ethical and environmental compliance clauses that are audited regularly; breaches lead to the sanctions provided by law.
5. The use of fair-trade, organic or Good Agricultural Practices–certified products is encouraged.
6. Procurement staff receive regular training on sustainable and ethical sourcing.
7. Unethical practices can be reported confidentially through the University’s online application system.

5. Implementation and Responsibilities

- Administrative and Financial Affairs Department: prepares specifications and manages contracts and supplier audits.
- Health, Culture and Sports Department: monitors food safety and ethical sourcing criteria in dining hall and canteen services.
- Sustainability and Zero Waste Coordinatorship: helps set environmental criteria.

6. Monitoring, Reporting and Review

- Food service contracts require contractors to provide annual information on the origin of the products they use. The share of local products, certified purchases and supplier audit results are reported annually by the Administrative and Financial Affairs 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.