



SDG12: Sustainable Consumption and Production

Sustainable Consumption and Production goal number twelve among the sustainable development goals; focuses on ensuring and adopting sustainable production and consumption patterns. To achieve economic growth and sustainable development, we need to rapidly reduce our ecological footprint by changing the ways we produce and consume products and resources.

Efficient management of our shared natural resources and the way we eliminate toxic waste and pollutants are also important efforts to achieve this goal.

Reducing food waste per capita globally by fifty percent at the seller and consumer level is an important development point in creating more efficient production and supply chains. Conducting this study can increase food security and enable the transition to a proper economy that uses resources more efficiently.

Our Strong Practices Regarding the Sustainable Consumption and Production Label are as follows:

Logistics Department Functions

Having important policies that can be applied in the supply of food and materials

Policies and processes are already defined for the disposal and recycling of materials.

Classification and measurement and separation of the supplied materials after use

Preparation of Sustainability Report

The supply chain should be controllable and manageable, especially at the point of purchase.

With our improveable practices, our university can be included in the "GreenMetric World University Ranking" application along with the label study and be included in the "Sustainable and Green University" ranking.

Some of the revisions made by our university regarding the Sustainable Consumption and Production Label are as follows:

The document sent to us by the Logistics department for the transportation of hazardous waste is presented as evidence.



FR03.PS11-01/2018
444 8 500

Müşteri Adı : ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ (MERKEZ)	Tarih : 22.09.2023
Müşteri No : 1207	Talihi No : 2209/24365
Şişli : FERAT YOKSEL	E-Posta : ferat.yoksel@ustadokuzel.edu.tr
Tel : 030 703 21 47	Adres : ALTARZAKDE MEH. HALUK TOKSOY SK. NO:14 34462 İSTANBUL
İşletme : 22.09.2023 tarih ve 2209/24365 nolu teklif başpazarıdır	Tel : 030 703 21 47
Gözetim : 1.337.302.517	

ATIK KODU	ATIK TANIMI	İSLEM KODU	BERTARAF FİYATI (TL/TON)
08 03 17	Tekstil atıklar (çerem atıkları hariç)	RT3	3.000,00 k
15 01 10	Tekstil atıklarının kalıntıları (çerem ya da tekstil atıklarından oluşan)	RT3	3.000,00 k
15 01 10 (rem)	Tekstil atıklarının kalıntıları (çerem ya da tekstil atıklarından oluşan)	RT3	3.000,00 k
15 01 11	Bula kâğıtları, kâğıtlar, dâhil olmak üzere tekstil atıklarının kalıntıları (örneğin sabun) materyali ambalajlar	RT3	8.500,00 k
15 02 02	Tekstil atıklarına katılmayan emeller, fibre materyaller (örneğin polidüzen, kenetlenme ve ağ (Elyen), kenetlenme baskıları, kenetlenme güdükleri)	RT3	3.000,00 k
15 03 13	16.02.09'DAN 16.02.17'YE KADAR OLANLARIN İÇİNDEKİ TEHLİKELİ PARÇALARI İÇEREN İZOKRANİT EKSPANANLAR	RT3	1.000,00 k
16 05 06	Lütfen atıkların kimyasal içeriklerini dâhil tekstil atıklarından oluşan ya da tekstil atıklarından oluşan laboratuvar kimyasalları	RT3	8.500,00 k
20 01 21	Filtreson lambaları ve diğer özel ışık kaynakları	RT3	1.300,00 k

NAKLIYE TL/SEFER (Pansiyel) 26500,00 TL

AKÇIKLAMALAR
Teklif Önerisi Süresi: 10 Gün
Ödeme Şekli: Futura tarihinden itibaren 30 gün içinde banka hesabımıza EFT yoluyla yapılacaktır.
Hesap Bilgileri: ZiraatBank Şişli Şubesi Kurum Hesabı
TR07 0807 0022 0000 7030 000 00
Mikrofilm Hizmet Bedeli: 500,00 TL'dir.
Futura bedeli hesaplarında İSTAC A.Ş. kantar tartımı kullanılmaktadır. Fiyetlerimize % 20 KDV dahil değildir.
"NAKLIYE HİZMETİ İSTEMİYORUM" işaretiyle teklifinizde, nakliye nakliye dahil kabul edilecektir.



FR03.PS11-01/2018
444 8 500

Müşteri Adı : ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ (MERKEZ)	Tarih : 22.09.2023
Müşteri No : 1207	Talihi No : 2209/24365
Şişli : FERAT YOKSEL	E-Posta : ferat.yoksel@ustadokuzel.edu.tr
Tel : 030 703 21 47	Adres : ALTARZAKDE MEH. HALUK TOKSOY SK. NO:14 34462 İSTANBUL
İşletme : 22.09.2023 tarih ve 2209/24365 nolu teklif başpazarıdır	Tel : 030 703 21 47
Gözetim : 1.337.302.517	

AKÇIKLAMALAR
Teklif Önerisi Süresi: 10 Gün
Ödeme Şekli: Futura tarihinden itibaren 30 gün içinde banka hesabımıza EFT yoluyla yapılacaktır.
Hesap Bilgileri: ZiraatBank Şişli Şubesi Kurum Hesabı
TR07 0807 0022 0000 7030 000 00
Mikrofilm Hizmet Bedeli: 500,00 TL'dir.
Futura bedeli hesaplarında İSTAC A.Ş. kantar tartımı kullanılmaktadır. Fiyetlerimize % 20 KDV dahil değildir.
"NAKLIYE HİZMETİ İSTEMİYORUM" işaretiyle teklifinizde, nakliye nakliye dahil kabul edilecektir.

HAZIRLAYAN
MURAT YAZICI
PAZARLAMA PERSONELİ
muyazici@ustadokuzel.edu.tr
0530 2140620

MÜŞTERİ ONAYI
İmza ve Fırma Kapağı

T.C. ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ
Alınan No: 2209/24365
No:14 Üsküdar/İSTANBUL
Üsküdar/İSTANBUL

HAZIRLAYAN
MURAT YAZICI
PAZARLAMA PERSONELİ
muyazici@ustadokuzel.edu.tr
0530 2140620

MÜŞTERİ ONAYI
İmza ve Fırma Kapağı

T.C. ÜSKÜDAR ÜNİVERSİTESİ
Alınan No: 2209/24365
No:14 Üsküdar/İSTANBUL
Üsküdar/İSTANBUL

İSTANBUL ÇEVRE YÖNETİMİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Paşa Mah. Piyalepaşa Bulvarı No:74 Şişli 34379 İSTANBUL
T: 444 0 500 F: 0212 210 70 33
teklif@istac.com.tr | www.istac.com.tr | Tic.Sic.No: İTO-286383

İSTANBUL ÇEVRE YÖNETİMİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Paşa Mah. Piyalepaşa Bulvarı No:74 Şişli 34379 İSTANBUL
T: 444 0 500 F: 0212 210 70 33
teklif@istac.com.tr | www.istac.com.tr | Tic.Sic.No: İTO-286383

• Visual of the slogan "Share the Meat You Cannot Eat with Your Friends" in the cafeteria



Cafeteria Hygiene Checklist

**YEMEKHANE HİJYEN KONTROL FORMU**

Lokasyon: Merkez Yerleşke

Kontrol Tarihi: 21.12.2022

NO	SORULAR	AÇIKLAMA	SONUÇ
1	Yemekhanenin farklı yapıtı uygun mu? Duvarlar ve zemin düz yataklı, su geçirmez, yıkanabilir, hijyene uygun malzemelerden yapılmış, çatlak olmayan, kolay temizlenebilir ve iletken uygun mu?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
2	Tavan yağurluğu, damlatma, kir birikmesi ve klf olmasına izin vermiyordur, pekiide düzenlenmiş mi?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
3	Bolayana alanında yağ tutucu var mı?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
4	Kapı ve pencereler sızık, hijyene ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde mi, kafes kullanma halinde kafesler ince gözlemlilik, kolay temizlenebilir, sıkı sıkı tutulabilir şekilde mi? Düzemli bakımları yapıyor mu?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
5	Kapılar düzgün yitiriyor, sıvı emmeyen malzemeden, gerektiğinde kendi kendine kapanabilir şekilde mi?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
6	Sıcaklık kontrollerine dair ölçümler kayıtları var mı?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
7	Yeterli el hijyeni sağlanması için imkanlar mevcut mu?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
8	İşyerinde hijyen malzemeleri ve dolabı var mı?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
9	Makine ve ekipman yerleşimi uygun mu?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
10	Uygun temizlik ve dezenfeksiyon yapıyor mu?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
11	Kullanılan kimyasal ve dezenfektanlar gıda endüstrisinde uygun mu? Osmiyon var mı?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
12	Su, deterjan ve dezenfektanlar ile bunların çitirilmesi amacıyla işletim, malzeme, sıvı ve ekipman temizlenmesi ve dezenfeksiyonu sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bolayana engelleyecek önlemler alınmış mı?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
13	Atık yönetimine uygun davranılıyor mu? Atık kovaları uygun mu?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>
14	Birinde zararlılar ile mücadele kapsamında bir plan var mı?		Uygunluk var <input type="checkbox"/> Uygunluk yok <input checked="" type="checkbox"/>