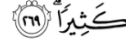




الرؤية

يُؤْتِي الْحِكْمَةَ مَنْ يَشَاءُ وَمَنْ يُؤْتَ الْحِكْمَةَ فَقَدْ أُوتِيَ خَيْرًا



(البقرة-269)

تسعى جامعة العلوم الإسلامية العالمية إلى الجمع بين المعرفة والفضيلة المرتكزة على الإيمان والحكمة، بحيث تكون جامعة إسلامية عصرية شاملة ورائدة في منهجيتها وخطتها الدراسية للتميز كواحدة من أرقى الجامعات على المستويات العربية والإقليمية والإسلامية والعالمية، وذلك من خلال كونها منارة لبحوث الحضارة الإسلامية والفكر الإسلامي، ولتخريج كوادر وعلماء مجتهدين في مختلف تخصصات العلوم الشرعية والإنسانية والطبيعية، متسلحين بالعلم والإيمان بأخلاقيات مهنية عالية وفق تعاليم الشريعة الإسلامية السمحة.

سياسة الاستدامة في استهلاك المواد الغذائية وجلبها

تهدف جامعة العلوم الإسلامية العالمية إلى تنفيذ السياسات المتعلقة بمفاهيم استدامة استهلاك المواد الغذائية وجلبها في كافة إجراءاتها وأنشطتها الداخلية، بما في ذلك الإجراءات والأنشطة المتعلقة بطرح العطاءات الخاصة بتوريد الأغذية إلى الجهات المستفيدة داخل الجامعة وشرائها واستهلاكها.

وتلتزم الجامعة بذلك من منطلق المسؤولية الاجتماعية والاخلاقية المتمثلة بتوجيه عمليات الشراء والتخزين للمواد الغذائية بالجامعة في اتجاه خفض أو منع الهالك قدر الإمكان والتقليل من الهدر في المواد الغذائية، وذلك من خلال دائرة العطاءات المركزية في الجامعة.

ومن المسؤوليات التي تحرص عليها دائرة العطاءات المركزية في الجامعة فيما يتعلق بطرح العطاءات واحالتها والمشتريات:

١. دعم الموردين من فئة صغار المزارعين، بما يتفق مع المسؤولية المجتمعية للجامعة، وبما لا يتنافى مع جودة المنتجات أو التشريعات المنظمة لهذا الشأن، إضافة إلى مراعاة قرب الموردين من الحرم الجامعي، بما يضمن الحد من الكلف المترتبة على النقل وينعكس على خفض استهلاك الوقود.
٢. تشجيع توريد المنتجات غير المعتمدة على الأغلفة البلاستيكية غير القابلة للتحلل، وتشجيع توريد الأغذية المغلفة بمواد قابلة للتحلل، وبالتالي المحافظة على البيئة.
٣. تشجيع الأعمال التجارية صغيرة الحجم ومتوسطة الحجم، ودعمها للتقدم للعطاءات المطروحة من قبل الجامعة.
٤. تشجيع الاستثمارات الجديدة المعتمدة على التكنولوجيا الحديثة ذات المردود الإيجابي على البيئة.

٥. تشجيع العاملين في الجامعة على الاتجاه نحو التعامل مع الأساليب المستدامة فيما يتعلق بالغذاء؛ على سبيل المثال لا الحصر الحد من استهلاك الأغذية ذات الأثر البيئي الكبير (اللحوم)، والحد من استخدام الأغذية المستخدمة للزيوت المهدرجة للحد من المخلفات.
٦. التنبيه على المقاصف والمطاعم داخل الجامعة بضرورة الحد من الفاقد والهالك من الأغذية، والتوجيه بفصل المخلفات العضوية بغرض إرسالها إلى محطات مختصة بتحويلها إلى سماد عضوي.
٧. التأكد من تخزين الأطعمة منخفضة المخاطر على أرفف أعلى من الأطعمة عالية المخاطر، والحفاظ على نظافة مناطق تخزين الطعام وتنظيمها، وذلك للحفاظ على جودة المواد الغذائية، ومنع نمو البكتيريا المسببة للأمراض، وكلاهما يمكن أن يؤدي بسرعة إلى هدر الطعام بسبب تلفها أو انتهاء تاريخ صلاحيتها.
٨. ضمان خروج واستهلاك وتوظيف المنتجات والمكونات التي تم توريدها أولاً في المخزون والإبقاء على تلك التي تم تخزينها مؤخراً، حيث يتم استخدام المخزون القديم أولاً قبل حلول فترة الهدر.
٩. ضمان تدريب طواقم العمل في مقاصف ومطاعم الجامعة على السلوكيات السليمة والمختصة بتقليل هدر الطعام، والاستهلاك السلبي للخامات والمكونات الأساسية للأغذية بما يضمن استدامة المواد الغذائية وتقليل الفاقد منها.