



Port Said University

THE IMPACT RANKING

SDG2

ZERO HUNGER



SDG2. Zero Hunger Report

End hunger, achieve food security and improve nutrition.

Campus Food Waste

Port Said University has start to implement a comprehensive food waste monitoring and management plan to ensure the sustainable tracking of food waste generated daily from meals provided to students in university housing. This initiative enables the university to maintain an accurate inventory of waste quantities, identify patterns and inefficiencies, and develop targeted strategies to minimize waste while promoting its environmentally sustainable utilization.

Student Hunger

A program in place on student food insecurity/hunger

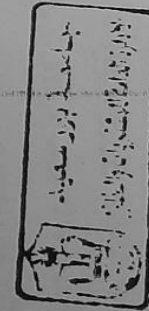
Port Said University, a public university situated in Port Said Governorate, Egypt, accommodates students from neighboring governorates in its university housing facilities, which provide three complimentary meals daily to all residents.

Provide interventions to prevent or alleviate hunger among students

These meals are carefully designed to provide all essential nutrients required for students' health and well-being. They are sourced from high-quality suppliers who strictly adhere to all regulatory standards and legal tender requirements, ensuring both safety and nutritional adequacy.

جدول السحور لشهر رمضان لطلاب المدن الجامعية للعام ٢٠٢١/٢٠٢٠

الأيام	الوجبة المقصورة
السبت	٤ خبز أبيض - فول - لبن - ٢ قطعة جبن نستو - مربى - بيض - جبن أبيض
الأحد	٤ خبز أبيض - فول - لبن - ٢ قطعة جبن نستو - عسل - بيض - جبن أبيض
الاثنين	٤ خبز أبيض - فول - لبن - ٢ قطعة جبن نستو - مربى - بيض - جبن أبيض
الثلاثاء	٤ خبز أبيض - فول - لبن - ٢ قطعة جبن نستو - عسل - بيض - جبن أبيض
الأربعاء	٤ خبز أبيض - فول - لبن - ٢ قطعة جبن نستو - مربى - بيض - جبن أبيض
الخميس	٤ خبز أبيض - فول - لبن - ٢ قطعة جبن نستو - عسل - بيض - جبن أبيض
الجمعة	٤ خبز أبيض - فول - لبن - ٢ قطعة جبن نستو - مربى - بيض - جبن أبيض



Provide sustainable food choices for all on campus, including vegetarian and vegan food

Port Said University ensures that all students residing in university housing have access to adequate and culturally appropriate meals. For instance, during Ramadan, Muslim students are provided with meals scheduled according to fasting times. Similarly, vegetarian meals are offered to Christian students and to those following a vegetarian diet, ensuring that all dietary needs and preferences are accommodated.

تعليمات مكملة لجداول الوجبات

أولاً: مقررات خضر الطهي:

- بطاطس (٢٠٠ جرام)
- كوسة (٢٥٠ جرام)
- * بالنسبة للخضر المجمدة (١٢٠ جرام)

ثانياً: مقررات خضر السلاطة:

تتكون من ثلاثة أصناف على الأقل من بينها صنف الطماطم بوزن متساوي لكل منها.

ثالثاً: مقررات الفاكهة:

- بطيخ (٥٠٠ جرام)
 - كنتالوب (٣٠٠ جرام)
 - (مشمش - خوخ - تفاح - عنب - برقوق - يلح يأنواعه - جوافة) (٢٠٠ جرام)
 - يوسفي ٢ ثمرة بمتوسط وزن (٢٠٠ جرام)
 - برتقال بسرة (٢٠٠ - ٢٥٠ جم)
 - برتقال بلدي - سكري (١٦٥ جرام)
 - برتقال صيفي (١٦٥ - ١٨٠ جرام)
 - موز بلدي إصبعان بمتوسط وزن (١٨٠ - ٢٠٠ جم)
- يجوز للوحدة قبول الموالح أو الموز أقل من الوزن بنسبة ٣% فقط بدون توقيع غرامة.

رابعاً: مكونات (سلاطة الطحينة):

(طحينة ٣٠ جم - ٢ جم بقونس - ٢ جم خل - ١ جم ثوم - ٥ جم زيت - ١ جم ملح - ٠.٥ جم كمون).

خامساً: مكونات (الخبز الأبيض):

(دقيق أبيض ٦٥ جرام - سكر ٢ جرام - لبن بودرة ٠.٥ جرام - زيت ٠.٥ جرام - ملح ٢٥٠. جرام - خميرة فورية ٠.٢٥٠ جرام)

سادساً: (ما يخص الطماطم):

في حالة عدم توافر الطماطم في الأسواق أو سوء المعروض منها أو حسب رغبة الوحدة يتم استبدالها بالصلصة بالمقررات الآتية:

- خضر الطهي - الخضر الجافة والخضر المجمد (يصرف صلصة ١٥ جم).
- المكرونة (١٥ جم).

** ويتم استبدال السلاطة الخضراء بطرشي أو زيتون أخضر أو سلاطة طحينة حسب رغبة الوحدة.

سابعاً: في حالة طلب وجبة محسنة يكون التحسين في حدود مضاعفة مقرر اللحوم أو الدواجن أو الغذاء.

أما بالنسبة للإفطار والعشاء يتم زيادة صنف واحد لكل وجبة ليصبح أربع أصناف بكل وجبة وذلك فيما لم يرد بشأنه تحديد لحدود التحسين بموافقة السيد الأستاذ الدكتور/ نائب رئيس الجامعة لشئون الطلاب في هذا الشأن.

ثامن: على المتعاقد أو مندوبه الحضور إلى إدارة التغذية يوم الخميس من كل أسبوع على الأكثر لاستلام قائمة أصناف الخضار و الفاكهة وفي حالة عدم حضوره أو عدم استلامه يعتبر كأنه أعلن إعلاناً صحيحاً ويتعين عليه تنفيذها وإلا وقعت عليه غرامة.

اسعا: جداول التغذية استرشادية للوحدات وليس للمتعهّد حق المطالبة بتنفيذ ما جاء بها أو حساب كميات الأصناف المطلوبة على أساسها وإنما يتم طلب الأصناف وكمياتها بناءً على أوامر التوريد الصادرة من الوحدات.

عاشراً: أي مخالفات للمواصفات القياسية نتيجة التخليل لأي مادة غذائية يتم توريدها تكون مسئوليتها كاملة على المتعهّد.

- * المتعهّد مسئول عن نقل وتسليم جميع أصناف الأغذية الموردة بمطاعم الجامعة.
- * المتعهّد مسئول مسئولية كاملة عن أي صنف يتم توريده حتى ولو بعد استلامه.
- * يلتزم المتعهّد بتوريد عدد من الموازين الحساسة وميزان طبليّة في كل وحدة من وحدات التغذية عند طلب الوحدة لذلك مع الالتزام بمعايرتها.

حادي عشر: في حالة صيام الأخوة المسيحيين يجوز للوحدة استبدال الأصناف المقررة بأصناف أخرى من المعتاد تناولها في هذه الأيام، أي استبدال صنف اللحم أو الدجاج بالتونة.

- وعند تقديم بطاطس محمرة للصيامي يكون مقرر الفرد ٤٠٠ جم بطاطس + ٤٠ جم زيت للتحمير.

ثاني عشر: أساس محاسبة الجامعة للرجبات المقدمة للموظفين على نفقتهم هو إجمالي التكلفة لأصناف الوجبة مضافاً إليها ٢٠ % (١٠ % مصاريف إدارية + ١٠ % خدمات).

ثالث عشر: يتم تحديد القيمة الإيجارية للمخازن شهرياً لاستهلاك الكهرباء و التلّاجات وخلافه بمعرفة الإدارة الهندسية للجامعة.

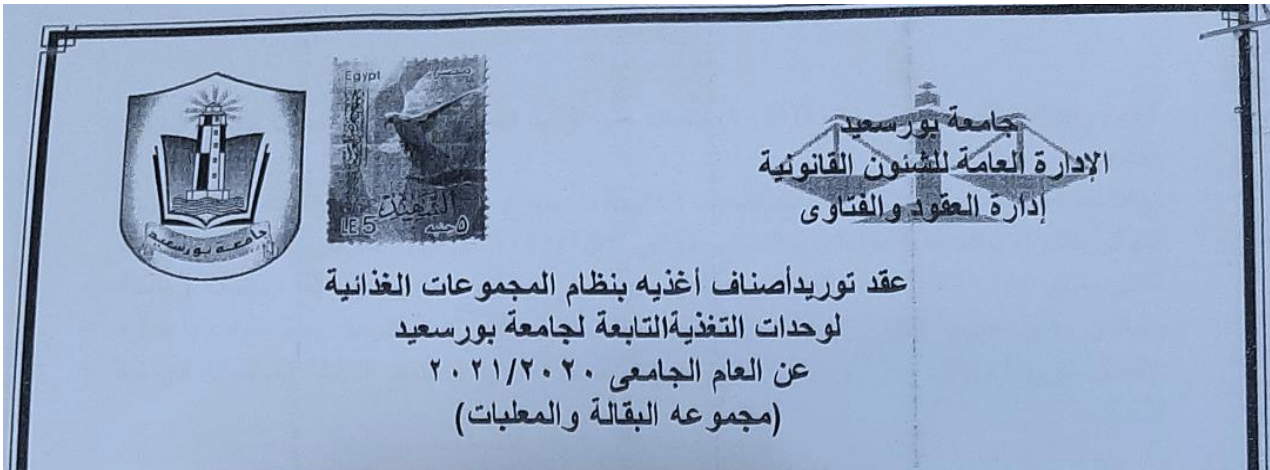
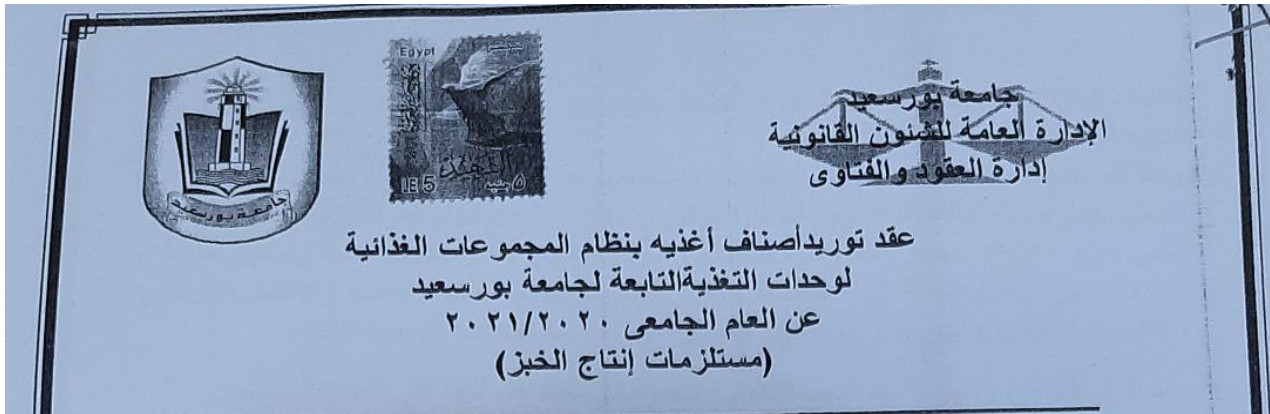
رابع عشر: يتم صرف وجبة العدس ابتداءً من شهر أكتوبر ، على أن يتم استبدال وجبة العدس بوجبة اللحم وخضار الطهي ابتداءً من شهر مايو نظراً لارتفاع درجة الحرارة.

أحمد

جامعة بئر السبع
إدارة الخدمات الطلابية

Provide healthy and affordable food choices for all on campus

Port Said University is committed to providing well-balanced and nutritionally comprehensive meals for students residing in the university dormitories. These meals include a variety of protein sources (meat, poultry, eggs, and cheese), as well as vegetables, fruits, and bread, ensuring that students receive all the essential nutrients for their health and academic performance.





جامعة بورسعيد
الإدارة العامة للشئون القانونية
إدارة العقود والفتاوى

عقد توريد أصناف أغذية بنظام المجموعات الغذائية
لوحدة التغذية التابعة لجامعة بورسعيد
عن العام الجامعي ٢٠٢٠/٢٠٢١
(مجموعه اللحوم)



جامعة بورسعيد
الإدارة العامة للشئون القانونية

عقد توريد (الدجاج والبيض) لتغذية طلاب المدن الجامعية للعام المالي



جامعة بورسعيد
الإدارة العامة للشئون القانونية

عقد توريد (الخضر والفاكهة) لتغذية طلاب المدن الجامعية للعام المالي

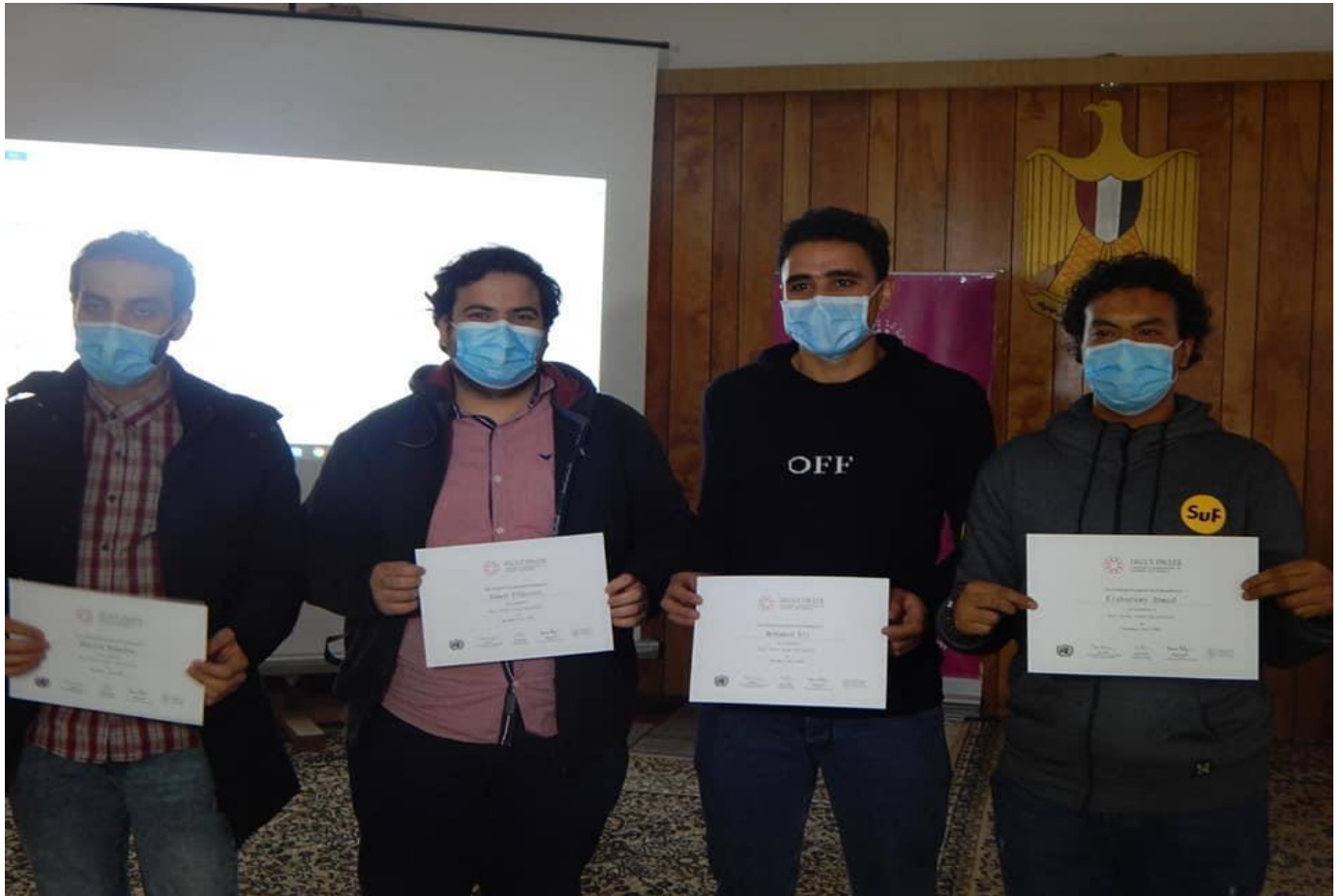
National Hunger

The Entrepreneurship, Innovation, and Sustainability Unit at the Faculty of Engineering, Port Said University, had the honor of serving as a judge for the Hult Prize Sinai University Competition hosted at the Faculty of Engineering. The competition featured seven entrepreneurial projects, all aimed at addressing hunger, in alignment with the United Nations Sustainable Development Goals.

The Wandering Minds Project, which simultaneously addresses food waste management and providing nutritious meals for the homeless, won first place and advanced to the international competition.

The Volt in Food Project, which focuses on providing specialized meals for individuals with specific health conditions, including the elderly, people with disabilities, and individuals with autism, won second place and progressed to the regional competition.

The Green Project, which aims to collaborate with African communities to utilize the fertility of African soil and provide organic food at minimal cost, won third place and advanced to the regional competition.





customer relationship

Rating system

offers

customer segments

mass marketing

poor people

rich people

middle income people

value proposition

low cost

various way of contact

Healthy product