

Yılsonu Etkinliđi Teknik Şartnamesi - 2022

<u>TARİH - SAAT</u> :	27 Aralık 2022 Salı 17:30-20:30
<u>YER</u> :	SGM Fuaye ve Dış alan
<u>GARANTİ KİŞİ SAYISI</u> :	550
<u>İKRAM</u> :	Açık Büfe - Sokak Lezzetleri

BİSTRO MASAÜSTLERİNDE(17:00-20:30 Saatleri arasında)

Kuru Yemiş (Kavrulmuş Fındıkiçi, Kavrulmuş Antep Fıstıkiçi, Kavrulmuş Bademiçi, Çıtır Leblebi
Kuru Meyve (Günkurusu Kayısı, Çekirdeksiz kuru Erik, Kuru Elma)

SOĞUKLAR(Toplamda 6 çeşit)

Salata-2 çeşit limitsiz
Zeytinyağlı-2 çeşit limitsiz(İmam Bayıldı istenmiyor)
Salata ve Zeytinyağlı çeşitleri üniversite yetkilisi ile mutabık kalarak hazırlanacaktır.
Mini Z.Y. Yaprak Sarma 1500 Adet
Mini Mercimek Köftesi 1200 Adet

SICAKLAR(Toplamda 7 çeşit)

HİNDİ TANDIR (kişibaşı pişmiş 100 gr.)
KASAP KÖFTE (kişibaşı: 4' erli)(Kampüste tarafınızca sağlanacak olan mangalda pişirilip, chefin dishlere aktarılacaktır.
KESTANELİ İÇ PİLAV (kişibaşı pişmiş 90 gr.)(ciğersiz)
PEYNİRLİ MİNİ BÖREK(500 Adet)
PATATESLİ MİNİ BÖREK (500 Adet)
VEJETARYEN(Kişibaşı pişmiş 50 gr.)
GARNİTÜR
Vejetaryen ve Garnitür çeşitleri üniversite yetkilisi ile mutabık kalarak hazırlanacaktır.

TATLILAR

ELDE GEZECEK;
2 ÇEŞİT YILBAŞI TEMALI
Tatlı çeşitleri üniversite yetkilisi ile mutabık kalarak hazırlanacaktır.

EKMEK BÜFESİ

KEPEKLİ VE TAM BUĞDAY ROLL
LAVAŞ VE TIRNAK PİDE

DIŞ ALAN SOKAK LEZZETLERİ

- 1.Sucuk (600 adet çeyrek ekme hazırlanacaktır arasında 2 dilim sucuk ve garnitür ile servis edilecektir)
- 2.Islak Hamburger(600 adet hazırlanacaktır)
- 3.Hot Dog(Sosisli)(250 adet hazırlanacaktır, Hot-Dog sosisi %100 dana etinden yapılmış olacaktır, garnitür olarak Amerikan salata ile servis edilecektir)
- 4.Haşlanmış Koçan Mısır(Süt)(300 adet bütün mısır yarıya bölünüp toplam 600 parça hazırlanacaktır) – Tuz ve mısır yaprağı ile servis.
- 5.Kestane (kişibaşı pişmiş 100 gr olacaktır, 600 adet)
- 6.Boza(sarı leblebi-tarçınlı)(180cc tek kullanımlık bardağa konulacaktır 80 litre Vefa markalı)
- 7.Sıcak Şarap(limitsiz)

-Sokak lezzetleri orijinal sunumlarına uygun şekilde arabasıyla, yağlı kağıt, kese kağıdı vb. ile servis edilecektir. Servis alanında tek kullanımlık ekipman(kağıt tabak vb.) bulundurulacaktır.
Tek kullanımlık ekipmanların onayı Üniversite yetkilisinden alınacaktır.

-Her istasyonda peçete, sunulan ürüne uygun soslar(bbq, ketçap, mayonez, hardal, acıso vb.) , garnitürler (domates, kıvrıcık, kornişon turşu, jalepeno biber vb. bu ürünleri sokak lezzetine göre çeşitlendirip her ürünün yanına yazabilirsiniz) , baharatlar(tuz, kekik, toz karabiber, pul biber-acı ve tatlı vb.)

İÇECEKLER

1 Lt. lik ambalajda Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Fanta, Coca Cola Zero
1 Lt. lik ambalajda Tropicana, Dimes veya Cappy Meyve Suları (Vişne Portakal, Elma Şeftali)
Maden Suyu(Kızılay, Beypazarı veya Sırma)
Su(Saka, Hayat, Pınar, Erikli) – 0,5 litrelik pet şişe
Limonata Çeşitleri 2 çeşit(Böğürtlenli, Pancarlı vb.)
Tonik: 250 ml cam şişe (Schweppes markalı olacaktır)

Tüm soft içecekler limitsiz servis edilecektir.

Gülör Cabernet Sauvignon: 60 şişe

Gülör Sauvignon Blanc: 50 şişe

Gülör Rose: 20 şişe

Sıcak Şarap: limitsiz

Efes Pilsen Bira(cam şişe 33cl): 350 adet

Tuborg Gold Bira(cam şişe 33cl): 350 adet

İstanblue Vodka(70 cl): 4 şişe

Beefeater Cin (70 cl): 6 şişe

100 ' lük Tekirdağ Altınseri Rakı: 10 şişe

(ARTAN TÜM ALKOLLÜ İÇECEKLER ETKİNLİK SONUNDA ÜNİVERSİTE YETKİLİSİNİN GÖSTERECEĞİ YERE TESLİM EDİLECEKTİR)

NOTLAR:

- BİSTRO MASAÜSTLERİNDEKİ KURUYEMİŞLER VE KURUMEYVELER BELİRTİLEN SÜRE İÇERİSİNDE TÜKENMEYECEKTİR.
- PERSONEL KIYAFETİ; SİYAH KUMAŞ PANTOLON, MAVİ/SİYAH/BEYAZ GÖMLEK, SİYAH KRAVAT ŞEKLİNDE OLACAKTIR.
- PORSELEN, CAM VE GÜMÜŞ KAPLAMA ŞIK EKİPMANLARLA SERVİS EDİLECEKTİR.
- TÜM KURULUMLAR 26.12.2022 PAZARTESİ GÜNÜ SAAT 16:00'A KADAR TAMAMLANMIŞ OLACAKTIR(SOKAK LEZZETİ EKİPMANLARI DA GETİRİLECEKTİR).
- İÇERİYE; 2 ADET ÇİFT GİRİŞLİ YİYECEK BÜFESİ VE 2 ADET İÇECEK BARI KURULACAKTIR.
- SAHNEYE SAAT 15:30'DA 0,5 LİTRELİK PET ŞİŞE SU VE CAM BARDAK KONULUP ETKİNLİK BİTENE KADAR TAKİP EDİLECEK.
- EXTRA 2 ADET SİYAH ÖRTÜLÜ BANKE MASA TALEBİMİZDİR, ETKİNLİĞİN EVSAHİBİ BİRİM KULLANACAK.
- BUZ TARAFINIZCA SAĞLANACAKTIR
- 80 ADET 70 CM ÇAPINDA BİSTRO MASA SİYAH ÖRTÜLÜ TARAFINIZDAN HAZIRLANACAK. 20 ADEDİ DIŞ ALANA KONULACAK ÜZERLERİNE KÜLTABLASI TARAFINIZCA SAĞLANACAKTIR.
- 80 ADET 70 CM ÇAPINDA BİSTRO MASAÜSTLERİNE VE 8 ADET KARE MASA(ÜNİVERSİTEYE AİT) ÜSTLERİNE TUZ , KARABİBER, KURUYEMİŞ VE KIRMIZI RENKLİ PEÇETE TARAFINIZCA HAZIRLANACAKTIR.
- SERVİS PERSONEL(GARSON) SAYISI ENAZ- 35(OTUZ)
- ÜNİVERSİTECE SAĞLANACAK BEYAZ VE KIRMIZI ŞARAPLARIN SERVİSİ TARAFINIZCA YAPILACAKTIR. CAM ŞARAP KADEHİ TEK TİP MİNİMUM 350cc OLACAKTIR. EN AZ 900 ADET KADEH İLE HİZMET VERİLECEKTİR.
- TÜM YİYECEK VE İÇECEKLER SAAT 17:00'DA SERVİSE HAZIR HALDE OLACAKTIR.
- YİYECEK VE İÇECEKLER TALEP EDİLEN MİKTARLARDA HAZIRLANACAK, ETKİNLİK BİTİMİNE KADAR TÜKENMEYECEKTİR.
- YİYECEKLERDEN AYRI KAPLARDA %10 OPSİYON GETİRİLECEK, ÜNİVERSİTE YETKİLİSİ ONAYIYLA SERVİS EDİLECEKTİR.
- MANGALLARIN ALTINA YANMAZ VE ZEMİNE KİRLİLİK BULAŞMASINI ÖNLEYİCİ KORUMA TARAFINIZCA SAĞLANMALIDIR.
- SOKAK LEZZETLERİ KAMPÜSDE ARABALARINDA CANLI PİŞİRİLEREK BÜFEDEKİ CHEF İN DİŞ' LERE AKTARILACAKTIR. DİĞER SICAK YİYECEKLER ÜRETİM YERİNİZDE PİŞİRİLİP ZİNCİR BOZULMADAN KAMPÜSE GETİRİLECEKTİR. YEDEK YİYECEKLERDE SICAK ZİNCİRİ BOZMADAN THERMOBOX VB. EKİPMANDA BÜFELERİN YANINA KONULUP CHEF İN DİŞ DEKİLER BİTTİKÇE TAKVİYESİ YAPILACAKTIR.
- KÖFTE-SUCUKLAR DIŞ ALANDA CANLI MANGALDA PEYDERPEY PİŞİRİLEREK YAN KISIMDAKİ BÜFEDEKİ CHEF'İN DİŞ'E AKTARILIP SERVİS EDİLECEKTİR.
- SERVİSE SUNACAĞINIZ ZEYTİNYAĞLI VE SALATA ÇEŞİTLERİNİ SOĞUK ZİNCİRİ BOZMADAN THERMOBOX VB. EKİPMANLA) GETİRMENİZİ RİCA EDERİZ. GETİRDİĞİNİZ EKİPMANDAN SERVİS BÜFESİNE AKTARILACAKTIR.
- KURUYEMİŞLER; TADIM, PEYMAN, HAYFENE VE MALATYA PAZARI MARKALI OLACAKTIR.
- ETLER: NAMET, PINAR, ÖZERDEN , METRO, GÜNAYDIN VEYA ÜNALET MARKALI OLACAKTIR.
- KÖFTE TAZE KIYMADAN EL YAPIMI HAZIRLANACAKTIR,
- PİRİNÇ: REİS MARKALI GÖNEN BALDO CİNSİ OLACAKTIR.
- HİNDİ: BOLCA, BANVİT, KESKİNOĞLU, ŞEN, CP, MUDURNU MARKALI OLACAKTIR.
- SUCUK: APİKOĞLU, PINAR, POLONEZ, NAMET MARKALI OLACAKTIR.
- TATLILAR ELDE DAĞITILDIKTAN SONRA ARTAN MİKTARLAR BÜFE'NİN ÖN KISMINA KONULACAK.
- YEMEK BÜFESİNDE KETÇAP, MAYONEZ, HARDAL, BBQ SOS , SIZMA ZEYTİNYAĞI, LİMON SOSU, ELMA SİRKESİ, NAR EKŞİSİ, ISLAK MENDİL TARAFINIZCA HAZIRLANACAKTIR.
- MANGALDA PİŞİRİLECEK ÜRÜNLERİN(KÖFTE, KASAP KÖFTE, SUCUK VB.) ADETLERİ ÇİĞKEN KONULDUKLARI KAPLARIN İÇERİSİNDE ÜNİVERSİTE YETKİLİSİNCE KOLAY SAYILABİLECEK ŞEKİLDE HAZIRLANACAKTIR.
- MALZEMELER ETKİNLİK ÖNCESİ MARKA VE MİKTARSAL OLARAK ÜNİVERSİTE YETKİLİSİNCE KONTROL EDİLECEKTİR. KULLANILAN MARKALARIN FATURA İBRAZİ ZORUNLUDUR.
- SERVİSE SUNACAĞINIZ HER ÜRÜNDE KAMPÜSÜMÜZDE İKRAM HİZMETİNİN GERÇEKLEŞTİRİLDİĞİ YERDE 2'ŞER ADET EN AZ 250 gr (ikiyüzelli Gram) OLACAK ŞEKİLDE STERİL NUMUNE ALMA TEKNİKLERİNE UYGUN ŞAHİT NUMUNE ALARAK ÜZERİNDE AŞAĞIDAKİ BİLGİLERİN OLDUĞU ETİKET HAZIRLAYARAK 1'ER NUMUNENİN ÜNİVERSİTE YETKİLİLERİNE TESLİMİ, 1'ER NUMUNE TARAFINIZDA KALACAK ŞEKİLDE SAKLANACAKTIR.

TARİH

ÜRÜN

ALINIŞ TARİHİ/SAATİ

SICAKLIK °C

ALAN KİŞİ

İMZA