

SU – İK Yıllonun Etkinliği Teknik Şartnamesi- 2024

TARİH - SAAT _____ :	26 Aralık 2024 Perşembe 17:00-20:40
YER _____ :	SGM Fuaye ve Dış alan
GARANTİ KİŞİ SAYISI _____ :	550
İKRAM _____ :	Açık Büfe ve Sokak Lezzetleri

BİSTRO MASAÜSTLERİNDE (17:00-20:40 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 (Kaliteli malzeme, çok çeşit, cevizli vs)
Zeytinyağlı-2 çeşit limitsiz(İmam Bayıldı istenmiyor)
Salata(Tercihlerimiz; Mozzarella Peynirli Kiraz Domatesli Roka Salatası Balzamik Sos ile ve İslı Yođurtlu Buđday Salatası-Bu ürün şeffaf prizma kapta servis edilecektir-) ve Zeytinyağlı(Tercihlerimiz; Kuru Kayısı, Bademli Narenciye Soslu Kereviz ve Taze Otlarla harmanlanmış fırınlanmış pancarlı yer elması) çeşitleri üniversite yetkilisi ile mutabık kalarak hazırlanacaktır.
Z.Y. Vişneli Yaprak Sarma 1500 Adet
Köpođlu- Bu ürün şeffaf prizma kapta servis edilecektir- 500 adet

SICAKLAR(Toplamda 6 çeşit)

HİNDİ TANDIR (kişibaşı pişmiş 100 gr.)
KESTANELİ İÇ PİLAV (kişibaşı pişmiş 90 gr.)(ciğersiz)
PEYNİRLİ MİNİ SU BÖREĞİ-kare şeklinde dilimlenmiş-(500 Adet)
İSPANAKLI MİNİ GÜL BÖREĞİ (500 Adet)
VEJETARYEN(Kişibaşı pişmiş 50 gr.) (Tercihimiz; Brüksel Lahana, Karnabahar, Brokoli, Kırmızı Capya Biber, Havuç – Susam ile)
GARNİTÜR – Tercihimiz; TANE SEBZELİ PATATES PÜRESİ-
Vejetaryen ve Garnitür çeşitleri üniversite yetkilisi ile mutabık kalarak hazırlanacaktır.
(Sıcak ve Soğuk Yemeklerin önüne isimlik tarafınızca hazırlanacaktır)

TATLILAR

ELDE GEZECEK;
2 ÇEŞİT YILBAŞI TEMALI (Magnolia-500 adet, Profiterol-500 adet)
Tatlı çeşitleri üniversite yetkilisi ile mutabık kalarak hazırlanacaktır.

EKMEK BÜFESİ

KEPEKLİ VE TAM BUĐDAY ROLL
LAVAŞ VE TIRNAK PİDE

DIŞ ALAN SOKAK LEZZETLERİ

1. Parmesan tekerinde makarna(kişiye özel tek kullanımlık kasede servis edilecektir)-450 pors.
 2. Kestane (kişibaşı pişmiş 100 gr olacaktır, 1000 adet)
 3. Salep(tarçınlı)(180cc tek kullanımlık bardağa konulacaktır 60 litre Sütas markalı)(Sıcak tutucu ekipmandan servis edilecektir)
 4. Boza(sarı leblebi-tarçınlı)(180cc tek kullanımlık bardağa konulacaktır 80 litre Vefa markalı, Vefa Bozacısından günlük taze alınacaktır.)(Mermer sebilden servis edilecektir)
 5. Sıcak Şarap(limitsiz)(Gülör Markalı Şarap ile tarafınızca hazırlanacaktır)
- (Standların önüne isimlik tarafınızca hazırlanacaktır)**

-Sokak lezzetleri orijinal sunumlarına uygun şekilde arabasıyla, kese kağıdı vb. ile servis edilecektir. Servis alanında tek kullanımlık ekipman (kağıt tabak vb.) bulundurulacaktır. Örnek Boza ve Kestane arabası görseli aşağıda paylaşıldı. Tek kullanımlık ekipmanların onayı Üniversite yetkilisinden alınacaktır.

-Her istasyonda peçete, sunulan ürüne uygun soslar(bbq, ketçap, mayonez, hardal, acıso vb.) , garnitürler, baharatlar bulundurulacaktır. Bu ürünleri sokak lezzetine göre çeşitlendirip her ürünün yanına yazabilirsiniz.

KESTANE



BOZA



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(Akmina, Beypazarı veya Sırma)

Su(Saka, Hayat, Hamidiye, Nestle, Pınar, Erikli) – 0,5 litrelik pet şişe

Limonata Çeşitleri 2 çeşit(Böğürtlenli, Pancarlı vb.)

Tüm soft içecekler limitsiz servis edilecektir.

Gülör Cabernet Sauvignon: 72 şişe(Üniversite yetkilisince size teslim edilecektir)

Gülör Sauvignon Blanc: 72 şişe(Üniversite yetkilisince size teslim edilecektir)

Gülör Rose: 20 şişe(Üniversite yetkilisince size teslim edilecektir)

Sıcak Şarap: limitsiz

Tuborg Gold Bira(cam şişe 33cl): 1000 adet

100 'lük Tekirdağ Altınseri Rakı: 16 şişe

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

NOTLAR:

- BİSTRO MASAÜSTLERİNDEKİ KURUYEMİŞLER VE KURUMEYVELER BELİRTİLEN SÜRE İÇERİSİNDE TÜKENMEYECEKTİR.
- BİSTRO MASALAR ÜNİVERSİTECE SAĞLANACAKTIR.
- PERSONEL KİYAFETİ; SİYAH KUMAŞ PANTOLON, MAVİ/SİYAH/BEYAZ GÖMLEK, SİYAH KRAVAT ŞEKLİNDE OLACAKTIR.
- PORSELEN, CAM VE GÜMÜŞ KAPLAMA ŞİK EKİPMANLARLA SERVİS EDİLECEKTİR.
- TÜM KURULUMLAR 25.12.2024 ÇARŞAMBA GÜNÜ SAAT 15:00'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
- BİSTRO ÜSTLERİNE; KÜLTABLASI, TUZ , KARABİBER, KURUYEMİŞ VE KIRMIZI RENKLİ PEÇETE TARAFINIZCA HAZIRLANACAKTIR.
- SERVİS PERSONEL(GARSON) SAYISI ENAZ- 35(OTUZ)
- ÜNİVERSİTECE SAĞLANACAK ROSE, BEYAZ VE KIRMIZI ŞARAPLARIN SERVİSİ TARAFINIZCA YAPILACAKTIR. CAM ŞARAP KADEHİ TEK TİP MİNİMUM 350cc OLACAKTIR. EN AZ 1200 ADET KADEH İLE HİZMET VERİLECEKTİR.
- TÜM YİYECEK VE İÇECEKLER SAAT 16:45'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 PIŞİRİLEREK BÜFEDEKİ CHEF İN DİSH' LERE AKTARILACAKTIR. DİĞER SICAK YİYECEKLER ÜRETİM YERİNİZDE PIŞİRİLİP ZİNCİR BOZULMADAN KAMPÜSE GETİRİLECEKTİR. YEDEK YİYECEKLERDE SICAK ZİNCİRİ BOZMADAN THERMOBOX VB. EKİPMANDA BÜFELERİN YANINA KONULUP CHEF İN DİSH DEKİLER BİTTİKÇE TAKVİYESİ YAPILACAKTIR.
- 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.
- PİRİNÇ: REİS MARKALI GÖNEN BALDO CİNSİ OLACAKTIR.
- HİNDİ: BOLCA, BANVİT, KESKİNOĞLU, ŞEN, CP, MUDURNU MARKALI OLACAKTIR.
- TATLILAR ELDE DAĞITILDIKTAN SONRA ARTAN MİKTARLAR BÜFE'NİN ÖN KISMINA KONULACAK.
- YEMEK BÜFESİNDE KETÇAP, MAYONEZ, HARDAL, BBQ SOS , SIZMA ZEYTİNYAĞI, LİMON SOSU, SOYA SOS, ELMA SİRKESESİ, NAR EKŞİSİ, ISLAK MENDİL TARAFINIZCA HAZIRLANACAKTIR.
- MALZEMELER ETKİNLİK ÖNCESİ MARKA VE MİKTARSAL OLARAK ÜNİVERSİTE YETKİLİSİNCE KONTROL EDİLECEKTİR. KULLANILAN MARKALARIN FATURA İBRAZI ZORUNLUDUR.
- ETKİNLİĞİ GERÇEKLEŞTİRECEK FİRMA 20.12.2024 CUMA GÜNÜ SAAT 13:00 DA TUZLA KAMPÜS SGM DE ÜNİVERSİTE YETKİLİSİNE TÜM ÇEŞİTLERDEN TADIM YAPTIRACAKTIR, SERVİSTE KULLANACAĞI TÜM EKİPMANLARDAN(TABAK VB.) 1'ER NUMUNE GETİRECEKTİR..
- SERVİSE SUNACAĞINIZ HER ÜRÜNDEN KAMPÜSÜMÜZDE İKRAM HİZMETİNİN GERÇEKLEŞTİRİLDİĞİ YERDE 2'SER 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