**RESTORAN İNŞAATI TEKNİK ŞARTNAMESİ (İŞLETMECİ ARAYIŞI İÇİN)**

**1. GİRİŞ ve AMAÇ**

* **1.1. Projenin Tanımı:** Bu teknik şartname, Restoran olarak işletilecek, natamam restoran inşaatının işletmeciliğini üstlenecek firmaların belirlenmesi amacıyla hazırlanmıştır.
* **1.2. Amaç:** Bu şartnamenin amacı, restoran inşaatının kalan kısımlarının tamamlanması, işletmeye hazır hale getirilmesi ve uzun vadeli işletilmesi için yetkin ve deneyimli işletmecilerin belirlenmesi ve seçilmesidir.
* **1.3. Kapsam:** Bu şartname, restoranın mevcut durumu, tamamlanması gereken işler, teknik gereksinimler, işletmeciden beklenenler ve başvuru süreci hakkında bilgi içermektedir.
* **1.4. Konum:** Tekirdağ İli, Çorlu İlçesi, Muhittin Mahallesi, 288 Ada, 5 Parsel, 28Pıv Pafta arsasında yer alan ikiz binanın Çorlu tarafındaki kısmı.
* **1.5. Alan:** 1. Kat: 392m2, 2. Kat 120m2, Teras 250m2, Bahçe 2076m2.

**2. PROJE HAKKINDA BİLGİLER**

* **2.1. Restoran Konsepti:** Tam zamanlı kahvaltı, Öğle, akşam a la carte
* **2.2. Hedef Kitle:** Ticaret Odası üyeleri (misafir ve çalışanları dahil), aileler, toplantı ve etkinlikler.
* **2.3. Mevcut İnşaat Durumu:**
  + **Tamamlanan Kısımlar:** 3D projeye esas dış cephe, araç park alanı.
  + **Natamam Kısımlar:**  İç dekorasyon, mutfak ekipmanları, zemin kaplamaları, aydınlatma, havalandırma sistemi (altyapısı hariç), WC'ler, bahçe/dış mekan düzenlemesi vb.]
  + **Projeler:** Dış cephe renderları, peyzaj, altyapı tesisat projeleri.

**3. TEKNİK GEREKSİNİMLER VE STANDARTLAR**

* **3.1. Genel Standartlar:**
  + Tüm inşaat ve tesisat işleri, yürürlükteki Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına, ilgili yönetmeliklere (Yangın Yönetmeliği, İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliği, Hijyen Yönetmeliği vb.) ve yerel belediye yönetmeliklerine uygun olarak yapılacaktır.
  + Kullanılacak tüm malzemeler TSE belgeli ve 1. sınıf kalitede olacaktır.
  + İşletmeci, restoranın konseptine ve hedef kitlesine uygun, modern ve fonksiyonel bir tasarım oluşturmakla yükümlüdür.
* **3.2. Mekanik Tesisat:**
  + **3.2.1. Genel Gereksinimler:**
    - Tüm mekanik tesisat işleri, yürürlükteki Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına, ilgili yönetmeliklere (Yangın Yönetmeliği, Sıhhi Tesisat Yönetmeliği, Isıtma ve Havalandırma Tesisatı Yönetmeliği vb.) ve yerel belediye yönetmeliklerine uygun olarak yapılacaktır.
    - Kullanılacak tüm mekanik tesisat malzemeleri TSE belgeli ve 1. sınıf kalitede olacaktır.
    - İşletmeci, restoranın ihtiyaçlarını karşılayacak ve güvenli bir işletme sağlayacak bir mekanik tesisat projesi hazırlamak veya mevcut projeyi güncellemekle yükümlüdür.
    - Mekanik tesisat projeleri, yetkili ve uzman mühendisler tarafından hazırlanacak ve ilgili kurumların onayına sunulacaktır.
  + **3.2.2. Yangın Tesisatı:**
    - Yangın tesisatı aşağıdaki teknik detaylara ve standartlara uygun olarak yapılacaktır:
      * **Yangın Boruları:** TS EN 10255 Orta Seri, düz uçlu, PN25 sınıfında çelik borular kullanılacak, iç ve dış yüzeyleri korozyona

karşı uygun şekilde korunacak ve RAL 3002 kırmızı yağlı boya ile boyanacaktır. Bina dışı yeraltı yangın suyu hatlarında PE100 HDPE borular kullanılacaktır.

* + - * **Yangın Vanaları:** İzlenebilir kelebek vanalar (Wafer tip, UL Listeli FM onaylı), akış anahtarları (UL Listeli FM onaylı), relief valfler (NFPA normuna uygun, FM onaylı) kullanılacaktır. Vanaların konumları izlenebilir ve elektriksel sinyal verebilir özellikte olacaktır.
      * **İtfaiye Su Verme ve Su Alma Ağızları:** İtfaiye su alma ağzı vanaları, yangın dolapları yanında ve itfaiyenin kolayca erişebileceği konumlarda tesis edilecektir. Otomatik damlatma vanaları kullanılacaktır.
      * **Yangın Dolapları ve Sprinkler:** Tesis içinde [Adet Sayısı] adet yangın dolabı (TS EN 671-1 ve TS EN 671-2 standartlarına uygun, 1” 30 metre hortumlu, köşe vanalı, jet/spray/kapama nozullu, 6 kg ABC kuru kimyevi söndürücülü) ve [Alan/İhtiyaç Belirtin] sprinkler sistemi (DN20 çapında K115 141C Sarkık tip sprinkler, UL Listeli FM onaylı) kurulacaktır.
    - İşletmeci, yangın tesisatının projelendirilmesi, malzeme temini, montajı, test ve devreye alma işlemlerini, yukarıda belirtilen şartnameye ve ilgili yönetmeliklere uygun olarak gerçekleştirecektir.
    - İşletmeci, yangın tesisatı için gerekli tüm yasal izinleri ve onayları (belediye, itfaiye vb.) almakla yükümlüdür.
  + **3.2.3. Sıhhi Tesisat (Temiz Su, Gri Su, Atık Su, Yağmur Suyu):**
    - Sıhhi tesisat aşağıdaki teknik detaylara ve standartlara uygun olarak yapılacaktır:
      * **Yer Altı Su Boruları:** Yer altı temiz su hatlarında HDPE (Yüksek Yoğunluklu Polietilen) borular (TS EN 12201-2, PN16), alın kaynağı veya elektrofüzyon kaynağı ile birleştirilecektir.
      * **Plastik Temiz Su Boruları:** Bina içi temiz su tesisatında PPRC (Polypropylene Random Copolymer) borular (TS EN ISO 15874, PN10) kullanılacaktır.
      * **Atık Su ve Yağmur Koruge Boruları:** Atık su ve yağmur suyu hatlarında koruge borular (TS EN 13476, SN8 özelliklerinde) kullanılacaktır. Sızdırmaz contalı bağlantılar sağlanacaktır.
      * **PVC Boruları:** Atık su ve altyapı sistemlerinde PVC borular (TS EN 1452, dubleks tipte) kullanılacaktır. Contalı veya mastikli sızdırmaz bağlantılar yapılacaktır.
      * **Atık Su ve Yağmur Suyu Rögarları:** Plastik rögar (TS EN 13598-1, dayanıklı polimer malzemeden imal) kullanılacaktır. Sızdırmaz contalı bağlantılar ve dayanıklı kapaklar sağlanacaktır.
      * **Yağmur Suyu Filtresi:** Vorteks tipi yağmur suyu filtresi (yatay veya dikey bağlantılı) sisteme entegre edilecektir.
      * **Yangın Pompa ve Hidrofor Dairesi:** Yangın pompaları (24 m³/h kapasiteli, 70 mSS basınca sahip, elektrikli, dizel ve jokey pompa), yangın pompa panoları (TS EN 60204-1 uyumlu, motor koruma, alarm sistemli), dizel pompa aküleri (TS EN 60254-1 uyumlu, 24 saat yedek güç sağlayacak), dizel pompa yakıt tankı (TS EN 13341 uyumlu, yeterli kapasitede) ve hidrofor sistemleri (gri su ve ham su için ayrı, 2x6 m³/h kapasiteli ikiz hidrofor, 40-60 mSS basınç aralığında çalışacak) yukarıda belirtilen detaylara uygun olarak kurulacaktır. Su deposu sızdırmazlık bağlantıları da ilgili şartnameye uygun yapılacaktır.
    - İşletmeci, sıhhi tesisatın projelendirilmesi, malzeme temini, montajı, test ve devreye alma işlemlerini, yukarıda belirtilen şartnameye ve ilgili yönetmeliklere uygun olarak gerçekleştirecektir.
    - İşletmeci, sıhhi tesisat için gerekli tüm yasal izinleri ve onayları (belediye, su idaresi vb.) almakla yükümlüdür.
  + **3.2.4. Isıtma, Soğutma ve Havalandırma (HVAC):**
    - Restoranın tüm alanları için yeterli kapasitede ve enerji verimli bir HVAC sistemi kurulacaktır. Mutfak için ayrı, güçlü bir havalandırma sistemi (davlumbaz, egzoz vb.) gereklidir.
    - HVAC sistemi, [HVAC sistemi için detaylı şartname maddeleri ekleyebilirsiniz. Örneğin: Kullanılacak klima tipleri, havalandırma kanalları, ısıtma sistemi detayları, enerji verimliliği standartları vb.]
    - İşletmeci, HVAC sisteminin projelendirilmesi, malzeme temini, montajı, test ve devreye alma işlemlerini, ilgili standartlara ve yönetmeliklere uygun olarak gerçekleştirecektir.
  + **3.2.5. Gaz Tesisatı:**
    - Mutfakta gaz kullanımı öngörülüyorsa, doğalgaz veya LPG tesisatı ilgili yönetmeliklere (Doğalgaz İç Tesisat Yönetmeliği, LPG Tesisatları Yönetmeliği vb.) uygun olarak kurulacaktır.
    - Gaz tesisatı projesi, yetkili gaz dağıtım şirketi tarafından onaylanacak ve tesisat, sertifikalı firmalar tarafından yapılacaktır.
    - İşletmeci, gaz tesisatı için gerekli tüm yasal izinleri ve onayları (gaz dağıtım şirketi, belediye vb.) almakla yükümlüdür.

**3.3. Elektrik Tesisatı (ÇORLU TSO’nun belirleyeceği danışman ile çalışılarak):**

* + **3.3.1. Genel Gereksinimler:**
    - Restoranın tüm alanları için yeterli kapasitede ve güvenilir bir elektrik tesisatı kurulacaktır.
    - Tüm elektrik tesisatı işleri, yürürlükteki Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına, Elektrik İç Tesisat Yönetmeliği, Elektrik Kuvvetli Akım Tesisleri Yönetmeliği ve ilgili diğer yönetmeliklere ve yerel belediye yönetmeliklerine uygun olarak yapılacaktır.
    - Kullanılacak tüm elektrik malzemeleri TSE belgeli, VDE veya eşdeğer uluslararası standartlara uygun ve 1. sınıf kalitede olacaktır.
    - İşletmeci, restoranın enerji ihtiyacını karşılayacak ve güvenli bir işletme sağlayacak bir elektrik tesisatı projesi hazırlamak veya mevcut projeyi güncellemekle yükümlüdür.
  + **3.3.2. Elektrik Tesisatı İşleri Kapsamı:**
* Jeneratör
* Dış Aydınlatma
* Kamera
* Tüm altyapı ve son ürünler

Aşağıda, elektrik tesisatı işlerinin kapsamını genel olarak gösteren kalemler listelenmektedir. İşletmeciler, bu kalemleri ve genel teknik gereksinimleri dikkate alarak kendi detaylı teknik tekliflerini sunacaklardır.

**Ana Dağıtım ve Kompanzasyon Pano Elektrik Tesisat İşleri (Örnek):**

* + - SH 201-C 6, XLP Şalterler, OFAF Ayırıcılar, Protec Parafudr, XT Serisi Kompakt Şalterler, ENTES Enerji Metreleri, MPR-47S Röleler, MKC-03 Kondansatör Kontrol Rölesi, MCB-30 Kontaktör, SCHRACK Endröle ve Soketleri, GWEST Buton ve Sinyal Lambaları, RGP-15SR Reaktif Güç Kontrol Rölesi, Fan Termostatı, Filtreli Menfez, Aksiyel Fan, Kondansatörler (çeşitli güçlerde), Montajlı Bakır Bara, Perde Saclı Pano, 1x185mm² N2XH Kablo, SKP 185mm², Sarf Malzeme, Montaj ve Devreye Alma.

**Jeneratör Elektrik Tesisat İşleri:**

* + - Trifaze Jeneratör (Kabinli), N2XH Kablo, Nakliye, Sarf Malzeme, Montaj ve Devreye Alma.
  + **3.3.3. İşletmeciden Beklentiler:**
    - İşletmeci, yukarıda belirtilen ve örnek olarak sunulan elektrik tesisatı işlerinin tamamını ve restoranın ihtiyaç duyduğu diğer tüm elektrik tesisatı işlerini, ilgili standartlara ve yönetmeliklere uygun olarak, kendi mali kaynakları ile tamamlamakla yükümlüdür.
    - İşletmeci, kullanılacak malzemelerin marka ve modellerini teknik şartnameye uygun olarak belirleyebilir, ancak tüm malzemeler TSE belgeli ve 1. sınıf kalitede olmalıdır.
    - İşletmeci, elektrik tesisatının projelendirilmesi, malzeme temini, montajı, test ve devreye alma işlemlerini gerçekleştirecektir.
    - İşletmeci, elektrik tesisatı için gerekli tüm yasal izinleri ve onayları almakla yükümlüdür.
* **3.4. Mimari ve İç Dekorasyon:**
  + **Zemin Kaplamaları:** Restoranın farklı alanlarına (mutfak, salon, WC vb.) uygun, dayanıklı, hijyenik ve estetik zemin kaplamaları (seramik, granit, ahşap, laminant vb.) seçilecektir.
  + **Duvar Kaplamaları:** Restoranın farklı alanlarına uygun, kolay temizlenebilir, hijyenik ve estetik duvar kaplamaları (seramik, fayans, boya, duvar kağıdı, ahşap panel vb.) seçilecektir. Mutfak duvarları seramik veya paslanmaz çelik kaplama olmalıdır.
  + **Tavan Kaplamaları:** Restoranın farklı alanlarına uygun, akustik, estetik ve aydınlatma armatürlerine uyumlu tavan kaplamaları (asma tavan, alçıpan tavan, metal tavan vb.) seçilecektir.
  + **Aydınlatma:** Restoranın konseptine ve ambiyansına uygun, enerji tasarruflu ve yeterli aydınlatma sistemi (genel aydınlatma, spot aydınlatma, dekoratif aydınlatma vb.) kurulacaktır. Mutfak, bahçe, peyzaj, otopark, dış aydınlatma ve çalışma alanları için yeterli ve fonksiyonel aydınlatma sağlanacaktır.
  + **Pencereler ve Kapılar:**
    - Isı ve ses yalıtımlı, kaliteli pencere ve kapılar (iç mekan, mutfak, WC vb.) seçilecektir. Mutfak kapıları yangına dayanıklı ve kendiliğinden kapanır özellikte olmalıdır.
    - **Alüminyum Doğrama:** Restoranın dış cephe ve iç mekanlarında kullanılacak alüminyum doğramalar aşağıdaki teknik özelliklere ve standartlara uygun olacaktır:
      * **Profil Özellikleri:** 6060-T5 / 6063-T5 alaşımından, TS 5247 (EN 12020 1) kalite belgeli, "Hassas Tolerans" şartlarına uygun, pencere profilleri minimum 3 odacıklı ve 75mm derinlikte, sürme profilleri minimum 3 odacıklı ve 140mm derinlikte, Avrupa ısı yalıtım köprülü olacaktır. Temel profillerin et kalınlığı 2mm, diğer parçaların et kalınlığı minimum 1.6mm olacaktır.
      * **Mekanizmalar:** Açılır mekanizmalar G-U, ROTO veya SIEGENIA AUBI vb. marka muadili, Avrupa menşeili olacaktır.
      * **Isı Yalıtımı:** Profillerin ısı yalıtım katsayısı (K), cam ünitesinin (K) değerinden düşük olacaktır.
      * **Yüzey Kaplama:** Boyalı profiller Qualicoat şartlarına uygun, polyester esaslı eloksallı boya ile, seçilmiş renkte boyanacaktır.
      * **Üretim ve Montaj:** Köşe birleşimleri özel alüminyum köşe bağlantı elemanları ile preslenecek, epoksilenecek ve sızdırmazlık sağlanacaktır. Su tahliye delikleri ve kapakları bulunacaktır. Fitiller EPDM malzemeden, kesintisiz olacaktır.
      * **Cam:** Gerekli yerlerde lamine ve temperli camlar kullanılacaktır. Tüm camlar Trakya Cam Sanayi patentli ürünler olacaktır.
      * **Performans:** Hava geçirgenliği DIN EN 12153 standardına göre, su geçirimsizliği DIN EN 12155 standardına göre, yapısal performans DIN EN 12179 ve DIN EN 13116 standartlarına göre, yangın yayılımı ve ses izolasyonu şartnamede belirtilen detaylara göre sağlanacaktır.
* **Giydirme Cephe (Varsa):** Giydirme cephe sistemi yukarıda belirtilen özelliklere sahip olacaktır. Kapaklı giydirme cephe sistemi, dıştan camlamalı, ısı yalıtımlı profillerle, çift camlı (lamine+temperli) olarak yapılacaktır.
  + - İşletmeci, alüminyum doğramaların üretimi, montajı ve ilgili tüm işleri yukarıda belirtilen şartnameye ve ilgili standartlara uygun olarak gerçekleştirecektir.
  + **WC'ler:** Hijyenik, modern ve engelli erişimine uygun WC kabinleri, lavabolar, aynalar, armatürler ve aksesuarlar seçilecektir.
  + **Mutfak:** Hijyenik, fonksiyonel ve ergonomik bir mutfak düzeni oluşturulacaktır. Paslanmaz çelik tezgahlar, raflar, evyeler ve ekipmanlar kullanılacaktır. Yeterli depolama alanı sağlanacaktır.
  + **Salon/Misafir Alanı:** Restoranın konseptine uygun masa, sandalye, oturma grupları, dekoratif unsurlar ve bitkiler seçilecektir. Rahat ve davetkar bir atmosfer oluşturulacaktır.

**Dış Cephe ve Tabela:** Restoranın dış cephesi konseptine uygun şekilde düzenlenecek, tabela ve yönlendirme işaretleri yerleştirilecektir. Dış mekan oturma alanı (varsa) düzenlenecektir.

* **3.5. Mutfak Ekipmanları:**
  + İşletmeci, restoranın menüsüne ve kapasitesine uygun, profesyonel mutfak ekipmanlarını (ocaklar, fırınlar, ızgaralar, fritözler, buzdolapları, derin dondurucular, bulaşık makinesi, hazırlık tezgahları, mikserler, kesme makineleri vb.) temin etmek ve kurmakla yükümlüdür.
  + Tüm mutfak ekipmanları CE belgeli ve gıda güvenliği standartlarına uygun olacaktır.

**4. İŞLETMECİDEN BEKLENTİLER**

* **4.1. İnşaatın Tamamlanması:** İşletmeci, bu şartnamede belirtilen ve natamam olarak tanımlanan inşaat işlerini, belirtilen teknik gereksinimlere ve standartlara uygun olarak, kendi mali kaynakları işletmeci ile idarecinin belirleyeceği sürede bitirme koşulu tamamlamakla yükümlüdür.
* **4.2. İşletme Ruhsatı ve İzinler:** İşletmeci, restoranın işletilmesi için gerekli tüm ruhsat ve izinleri (işyeri açma ve çalıştırma ruhsatı, gıda üretim izni vb.) ilgili kurumlardan almakla yükümlüdür.
* **4.3. İşletme Planı ve Konsept:** İşletmeci, restoranın konseptine uygun detaylı bir işletme planı (menü, fiyatlandırma, pazarlama stratejisi, personel planlaması vb.) ve iş bu işletme ÇORLU TSO üyelerine uygun ve kaliteli hizmet etmek amacı ile kurulduğundan işletmenin fiyatlandırmasında ÇORLU TSO dan onay almakla yükümlüdür.
* **4.4. Finansal Güç ve Deneyim:** İşletmecinin, inşaatı tamamlamak ve restoranı başarılı bir şekilde işletmek için yeterli finansal güce ve restoran işletmeciliği deneyimine sahip olması dahilinde hedef tarihi inşaat süresi için cezai şartlar içerecek sözleşme ve teminat mektubu istenilecektir.
* **4.5. İşletme Süresi ve Şartları:** İşletme süresi ve diğer işletme şartları ayrıca belirlenecektir.
* **4.6. Sigorta:** İşletmeci, inşaat süresince ve işletme döneminde gerekli tüm sigortaları (işyeri sigortası, sorumluluk sigortası vb.) yaptırmakla yükümlüdür.
* **4.7. Personel:** İşletmeci, restoranın işletilmesi için gerekli nitelikli personeli (aşçı, garson, yönetici vb.) istihdam etmekle yükümlüdür.

**5. BAŞVURU SÜRECİ**

* **5.1. Şartname Temini:** Bu teknik şartname, Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası Resmi web sayfasından temin edilebilir. (www.corlutso.org.tr)
* **5.2. Başvuru Dosyası İçeriği:** Başvuru dosyası aşağıdaki belgeleri içermelidir:
  + **Başvuru Dilekçesi:** Restoran işletmeciliğine talip olunduğunu belirten resmi dilekçe.
  + **Firma Tanıtım Bilgileri:** Firmanın unvanı, adresi, iletişim bilgileri, vergi numarası, ticaret sicil kaydı vb.
  + **İşletme Planı:** Restoran konseptini, menüyü, fiyatlandırmayı, pazarlama stratejisini, personel planlamasını ve finansal projeksiyonları içeren detaylı işletme planı.
  + **Teknik Teklif:** İnşaatın tamamlanması için öngörülen süre, kullanılacak malzemeler, iş programı ve yaklaşık maliyet (varsa).
  + **Finansal Durum Belgesi:** Firmanın mali gücünü gösteren belgeler (bilanço, gelir tablosu, banka referans mektubu vb.).
  + **Deneyim Belgesi:** Firmanın restoran işletmeciliği deneyimini gösteren belgeler (referanslar, önceki projeler vb.).
  + **Diğer Belgeler:** Ortaklık yapısı, yetkili imza sirküleri
* **5.3. Başvuru Teslim Tarihi ve Yeri:** Başvuru dosyaları KAPALI ZARF USULÜ en geç 26.05.2025 saat 14:00'a kadar Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreterliği'ne (Zafer Mah. Şehitler Cad. No:6 Çorlu / TEKİRDAĞ) elden teslim edilmelidir.
* **5.4. Değerlendirme Süreci:** Başvurular, İşletme planının kalitesi, teknik teklifin uygunluğu, finansal güç, deneyim, referanslar vb. kriterlerine göre değerlendirilecektir. Değerlendirme sonucunda uygun bulunan işletmeciler ile görüşmeler yapılacaktır. Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu, uygun görmesi halinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
* **5.5. İletişim:** Başvuru süreci ile ilgili teknik sorularınız için İç Mimar Gökhan GÜLTEKİN 0543 659 96 59 ile iletişime geçebilirsiniz.

**NOTLAR:**

* Bu teknik şartname taslağı genel bir örnektir. Projenizin özel gereksinimlerine ve yasal düzenlemelere göre detaylandırılması ve güncellenmesi gerekmektedir.
* Şartnamede belirtilen tüm teknik detaylar ve standartlar, uzman bir inşaat mühendisi veya mimar tarafından kontrol edilmeli ve onaylanmalıdır.
* Hukuki açıdan geçerli ve eksiksiz bir şartname oluşturmak için bir hukuk uzmanından destek almanız tavsiye edilir.