EK-5k

GÖTÜRÜ FİYAT TEKLİF MEKTUBU

Tarih: 04.11.2026

T.C.KUZEYDOĞU ANADOLU KALKINMA AJANSI İHALE KOMİSYON BAŞKANLIĞINA

Teklif sahibinin :
(adı soyadı/ticaret unvanı), uyruğu
Açık tebligat adresi
Bağlı olduğu vergi dairesi ve vergi numarası
Telefon ve faks numarası
Elektronik posta adresi (varsa)

Ajansınız tarafından *4.11.2026 15:00:00* tarihinde ihalesi yapılacak olan *İspir Fasülyesiyle Gastronomi Turizminin Geliştirilmesi 42* işine ait ihale dokümanını oluşturulan bütün belgeler tarafımızdan tamamen incelenmiş, okunmuş olup herhangi bir ayrım ve sınırlama yapmadan bütün koşullarıyla kabul edilmiştir *İspir Fasülyesiyle Gastronomi Turizminin Geliştirilmesi 42* işine ilişkin olarak aşağıdaki hususları içeren teklifimizin kabulünü arz ederiz.

1- Taahhüdün yerine getirilmesine ilişkin olarak idari şartnamede teklif fiyata dahil olması öngörülen bütün masraflar teklifimize dahildir.

2- Teklifimiz ihale tarihinden itibaren *30* gün geçerlidir[5].

3- İhale konusu iş için kendimiz veya başkaları adına doğrudan veya dolaylı olarak, asaleten veya vekaleten birden fazla teklif vermediğimizi beyan ediyoruz[6].

4-Aldığınız herhangi bir teklifi veya en düşük teklifi seçmek zorunda olmadığınızı kabul ediyoruz.

5-İhale konusu işle ilgili olmak üzere ajansınız tarafından yapılacak/yaptırılacak diğer işlerde, idarenizin çıkarlarına aykırı düşecek hiçbir eylem ve oluşum içinde olmayacağımızı taahhüt ediyoruz.

6-İhale konusu işin *tamamını* teklif mektubumuz teklif ettiğimiz fiyat üzerinden KDV hariç toplam ..... bedel karşılığında yapmayı kabul ve taahhüt ederiz.

Saygılarımızla

Ad SOYAD/Unvan-(Kaşe)

İmzası

Ek: Teknik Şartname

5- İsteklice, İdari Şartnamenin Tekliflerin geçerlik süresi maddesinde belirtilen süre esas alınarak doldurulacaktır.
6- Teklif vermeye yetkili kişi tarafından ad soyad/unvan yazılarak imzalanacaktır. Ortak girişim (iş ortaklığı veya konsorsiyum) halinde, teklif mektubu bütün ortaklar veya yetki verdikleri kişiler tarafından imzalanacaktır.

TEKNİK VE İDARİ ŞARTNAME

Coğrafi İşaretli İspir Fasulyesiyle Gastronomi Turizminin Geliştirilmesi

Madde 1. Tanımlar:

Bu şartnamede geçen ibarelerden;
Ajans: Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansını,
Yararlanıcı: Kalkınma Ajansının Teknik Destek Programı kapsamında Ajanstan destek almaya hak kazanan gerçek veya tüzel kişileri,
İstekli: Mal veya hizmet alımı veya yapım işleri için teklif veren gerçek veya tüzel kişileri,
Yüklenici: Hizmet alımı işine teklif veren gerçek veya tüzel kişileri veya bunların oluşturdukları ortak girişimleri ifade eder.

Madde 2. Amaç ve Kapsam:

Teknik Destek Programı ile; TRA1 Düzey 2 Bölgesi'ndeki yerel yönetimlerin başta planlama çalışmaları ile bölge plan ve programlarını uygulayıcı veya yerel kalkınma kapasitesini artırıcı faaliyetlerinin yanı sıra Kalkınma Ajansları Proje ve Faaliyet Destekleme Yönetmeliğinin 7/A maddesinde belirtilen başvuru sahiplerinin yerel ve bölgesel kalkınmaya katkıda bulunabilecek çalışmaları için, mevcut imkanları çerçevesinde kendi personeli eliyle ya da hizmet alımı yoluyla; eğitim verme, program ve proje hazırlanmasına katkı sağlama, geçici uzman personel görevlendirme, danışmanlık sağlama, lobi faaliyetleri ve uluslararası ilişkiler kurma gibi kurumsal nitelikli ve kapasite geliştirici teknik destek hizmetleri sağlamak amaçlanmaktadır.

Projede İspir ilçesinin coğrafi işaretli ve önemli yerel ürünlerinden biri olan İspir Fasulyesinin gastronomi turizmi kapsamında daha etkin değerlendirilmesi, ürünün gastronomik değerinin ve bilinirliğinin artırılması, geleneksel kullanımının yanında yenilikçi gastronomi uygulamalarının geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda yiyecek-içecek sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin ve çalışanların yanı sıra mesleki eğitim alan öğrencilerin gastronomi, reçete standardizasyonu, sunum, markalaşma ve dijital tanıtım konularındaki bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi; uygulamalı gastronomi çalışmaları yoluyla İspir Fasulyesinin yerel gastronomi kimliğindeki yerinin güçlendirilmesi amaçlanmaktadır.

Bu teknik ve idari şartnamenin kapsamı, Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı 2026 Yılı Teknik Destek Programı 4. dönemi kapsamında sunulan "Coğrafi İşaretli İspir Fasulyesiyle Gastronomi Turizminin Geliştirilmesi" isimli teknik destek projesi için Madde 9'da belirtilen teknik esaslara uygun hizmetin satın alınmasıdır.

Madde 3. Satın Alımı Yapılacak İşin Adı:

KUDAKA 2026 Yılı Teknik Destek Programı 4. dönemi kapsamında "Coğrafi İşaretli İspir Fasulyesiyle Gastronomi Turizminin Geliştirilmesi" başlıklı projeye ilişkin Hizmet Alımı İşi

Madde 4. Satın Alımı Yapacak Kurumun Adı ve Adresi:
Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı,
Adres : Lalapaşa Mah. Şehit Hurşit Yeşilyurt Sok. No:1 Yakutiye/ERZURUM
Tel : (442) 235 61 11-12
Faks : (442) 235 61 14
E-posta: suat.colak@kudaka.gov.tr info@kudaka.gov.tr

Madde 5. Yüklenicinin genel sorumlulukları:

Yüklenici, işleri gereken özen ve ihtimamı göstererek planlayacak, projelendirecek (sözleşmede öngörüldüğü şekilde), yürütecek, tamamlayacak ve işlerde olabilecek kusurları sözleşme hükümlerine uygun olarak giderecektir.

Yüklenici, işin görülmesi sırasında ilgili mevzuatın izin vermediği insan, hayvan ve çevre sağlığına zarar verici nitelikte malzeme kullanamaz veya yöntem uygulayamaz.

Yüklenici, bu Teknik ve İdari Şartnamede öngörülen yükümlülük ve yasakları ihlâl ederek idareye veya üçüncü kişilere verdiği zarardan dolayı bizzat sorumludur.

Yüklenici, işi Ajans ile yapacağı sözleşmede belirlenen süre içerisinde tamamlamak zorundadır. Aksi durumda Ajansa sözleşme bedeli kadar tutarda tazminat ödemeyi kabul eder.

Hizmet alımı kapsamındaki her türlü fikri mülkiyet hakkı yararlanıcı ve Ajansa aittir.

Hizmet işinin eksik veya hatalı yapılması durumunda iş kapsamında yükleniciye herhangi bir ödeme yapılmayacaktır. Hatalı veya eksik iş, yararlanıcı tarafından Ajansa sunulacak olan nihai rapor dikkate alınarak Ajans tarafından belirlenecektir.

Yüklenicinin hizmet işini yürütmek ile yükümlü personelinin özlük hakları, sağlık işleri, yiyecek ve içecek hakları, her türlü ödeme ve tazminatı, iş güvenliği tedbirlerinden yüklenici sorumludur. Bu konularda yüklenici ve çalışanları Ajanstan hak talep edemez.

Hizmet alımı kapsamında, aynı iş için alternatif teklif sunulamaz. Alternatif teklif içeren teklifler değerlendirmeye alınmayacaktır.

Hizmet alımı kapsamında verilecek eğitim veya danışmanlık hizmetleri, teklif ekinde özgeçmişleri verilen ve teklifte isimleri belirtilen uzmanlar tarafından yürütülecektir. Eğitim veya danışmanlık hizmeti sunacak olan uzmanlar uygulama sürecinde değiştirilemeyecektir. Hizmet sağlayıcı herhangi bir sebeple, taahhüt ettiği hizmeti beklenen nitelikte ve Ajans tarafından belirlenen süre içerisinde sunamaması ve projenin destekleniş amacının istenilen düzeyde gerçekleşmeyeceğinin Ajans tarafından değerlendirildiği durumlarda, hizmete ilişkin sözleşme Ajans tarafından tek taraflı feshedilecektir. Bu durumda istekli veya yüklenici, Ajansa teklif bedelinin (KDV hariç) % 20'si tutarında ceza ödemeyi kabul ve taahhüt eder.

Projeyi akamete uğratacak mücbir sebeplerin ortaya çıkması durumunda ise sözleşme herhangi bir cezai yaptırım uygulanmaksızın Ajans tarafından feshedilebilir. Mücbir sebep olarak kabul edilebilecek haller Kalkınma Ajansları Proje ve Faaliyet Destekleme Yönetmeliğinin 45. Maddesinde yer almaktadır.

Madde 6. Tekliflerin Değerlendirilmesi:

Ajans, 2886 sayılı Devlet İhale Kanunu ile 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu hükümlerine tabi değildir. Mal ve hizmet alımı ile yapım işlerine ilişkin işi ihale edip etmemekte, kısmen ihale etmekte veya dilediğine kısmen veya tamamen vermekte serbesttir. İhalenin tamamen veya kısmen iptal edilmesi nedeniyle isteklilerce Ajanstan herhangi bir hak talebinde bulunulamaz. Tekliflerin değerlendirilmesi sürecinde teklifler mali açıdan ve verilecek hizmetin niteliği açısından değerlendirilecek olup verilen tekliflerde eğitim veya hizmeti verecek personelin niteliği firmanın daha önceki referansları dikkate alınacaktır.

Bu teknik şartname kapsamında hizmet verecek eğitmen(ler)de/danışman(lar)da olması gereken özel şartlar şunlardır:

- Uygulamalı gastronomi eğitimini verecek eğitmenin gastronomi, aşçılık, yiyecek-içecek hizmetleri veya profesyonel mutfak alanında eğitim ya da mesleki yeterliliğe sahip olması ve ilgili alanda en az 3 (üç) yıl mesleki deneyim sahibi olması gerekmektedir. Eğitmenin yemek geliştirme, reçete oluşturma, reçete standardizasyonu ve sunum konularındaki deneyimi özgeçmiş ve referans belgeleriyle desteklenmelidir. Alanında yüksek lisansını tamamlamış olması tercih sebebidir.
- Gastronomi turizmi, coğrafi işaretli ürünler ve yerel ürünlerin tanıtımı konularında eğitim verecek uzmanın turizm, gastronomi, gıda veya ilgili alanlarda eğitim ya da belgelendirilebilir mesleki deneyime sahip olması ve ilgili alanda en az 3 (üç) yıl mesleki deneyimini belgelemesi gerekmektedir. Bu kapsamda ürün hikâyesi oluşturma, dijital içerik geliştirme ve dijital pazarlama konularındaki deneyim de dikkate alınacaktır. Alanında yüksek lisansını tamamlamış olması tercih sebebidir.
- Eğitmen ve danışmanların mesleki deneyimleri; özgeçmiş, iş deneyimini gösteren belgeler, referans yazıları, katılım veya görev belgeleri ya da benzeri kanıtlayıcı dokümanlarla desteklenmelidir. Kalkınma Ajansları tarafından desteklenen projelerde görev almış olmak tercih sebebidir.

Bu teknik şartname kapsamında yüklenici firmada olması gereken özel şartlar şunlardır:

- Yüklenicinin eğitim, danışmanlık veya benzeri hizmetleri sunabilecek faaliyet alanına ve organizasyon kapasitesine sahip olmalıdır. En az 5 (beş) yıllık faaliyet deneyimine sahip olmalı ve bunu resmi belgelerle belgelendirmelidir.
- Yüklenicinin, teknik şartnamede belirtilen eğitim modüllerini gerçekleştirebilecek nitelikte eğitmen ve uzmanları görevlendirebilmesi gerekmektedir.

- Teklif kapsamında görevlendirilecek eğitmen ve uzmanların özgeçmişleri ile ilgili eğitim, mesleki yeterlilik ve deneyimlerini gösteren belgelerin sunulması gerekmektedir.
- Uygulamalı gastronomi eğitimlerinin gerçekleştirilebilmesi için gerekli eğitim ortamı, mutfak ekipmanı ve sarf malzemelerine ilişkin ihtiyaçlar, yararlanıcı ile yüklenici arasında koordinasyon sağlanarak eğitim öncesinde belirlenecektir. Eğitim ortamının ve mevcut ekipmanların uygunluğunun değerlendirilmesi, eksiklerin tespit edilmesi ve ihtiyaçların karşılanmasına yönelik sorumlulukların yararlanıcı ile yüklenici arasında belirlenmesi sağlanacaktır. Yüklenici, üstlendiği sorumluluklar çerçevesinde eğitimlerin planlanan şekilde yürütülmesi için gerekli hazırlıkları yapacaktır.
- Yüklenicinin proje sonunda elde edilen standartlaştırılmış reçeteleri, eğitim dokümanlarını ve teknik şartnamede tanımlanan diğer hizmet çıktılarını teslim etmesi gerekmektedir.

Madde 7. Satın Alım İşinin Uygulama Süresi:

2026 Yılı içerisinde, Madde 9'da belirtilen teknik esaslara uygun olarak isteklinin teklifinde belirteceği tarihlerde hizmet alımı yapılacaktır. **Hizmetin uygulaması her halükarda yüklenici ile sözleşme imzalandıktan sonraki 6 (altı) ay içerisinde olmalıdır.**

Madde 8. Teklif Verme Yeri ve Geçerlilik Süresi:

Tekliflerin verilme yeri, Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı, Lalapaşa Mah. Şehit Hurşit Yeşilyurt Sok. No:1 Yakutiye/ERZURUM adresidir.
Teklifler Ajansa elden teslim edileceği gibi, posta veya faks yoluyla da gönderilebilir.
Tekliflerin geçerlilik süresi en az **30 (otuz) gün** olmalıdır.

İstekliler; ayrıca oda faaliyet belgesi, ticaret sicil gazetesi ve yetkiliye ait imza sirküsü fotokopilerini teklif zarfında bulundurmalıdır.

Madde 9. Sağlanacak Hizmetin Teknik Esasları:

Yükleniciye, vereceği danışmanlık hizmeti dışında ilave bir ödeme yapılmayacaktır. Teknik destek faaliyetlerinin gerçekleştirilebilmesi için gerekli projenin yazımı/çizimi sırasında ihtiyaç duyulan her tür yazılımsal ve donanımsal ekipman ve diğer gereklilikler yüklenici firma tarafından sağlanacaktır. Her türlü ulaşım, ibate, iaşe masrafları ve her türlü vergi, resim ve harç giderleri yüklenicinin kendi sorumluluğundadır.

Hizmetin Cinsi: "Coğrafi İşaretli İspir Fasulyesiyle Gastronomi Turizminin Geliştirilmesi" konusunda eğitim hizmetinin alınması.

Hizmetin Niteliği:

Proje kapsamında İspir Fasulyesinin gastronomi turizminde değerlendirilmesine yönelik toplam 18 saat süreli, 3 günlük yüz yüze eğitim programı gerçekleştirilecektir.

Eğitim, Erzurum ili İspir ilçesinde gerçekleştirilecek olup günlük 6 ders saati üzerinden toplam 18 ders saatinden oluşacaktır. Eğitime yaklaşık 25 kişinin katılması öngörülmektedir.

Eğitimin hedef grubunu; İspir ilçesinde yiyecek-içecek ve gastronomi alanında faaliyet gösteren işletme sahipleri ve çalışanları, ilgili meslek grupları ile mesleki ve teknik eğitim kapsamında Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında öğrenim gören öğrenciler oluşturacaktır.

Eğitim teorik bilgi aktarımının yanı sıra uygulamalı gastronomi eğitimi, atölye çalışması, örnek uygulamalar, soru-cevap ve katılımcı çalışmalarını içerecektir.

Eğitim kapsamında İspir Fasulyesinin gastronomik değeri ve gastronomi turizmindeki yeri, yerel ve coğrafi işaretli ürünlerin turizmde değerlendirilmesi, ürün hikâyesi oluşturma, menü geliştirme, reçete standardizasyonu, porsiyonlama ve sunum teknikleri ele alınacaktır.

Uygulamalı gastronomi bölümünde İspir Fasulyesinin doğru hazırlanması ve pişirilmesi, geleneksel reçetelerin uygulanması, yenilikçi gastronomik ürünlerin geliştirilmesi, modern mutfak teknikleri, tabaklama ve görsel sunum çalışmaları gerçekleştirilecektir.

Program kapsamında ayrıca yerel gastronomi ürünlerinde markalaşma, dijital tanıtım, sosyal medya kullanımı, gastronomi fotoğrafçılığı, çevrim içi görünürlük ve dijital içerik oluşturma konularına yer verilecektir.

Eğitim sonunda katılımcıların İspir Fasulyesinin gastronomik kullanımına yönelik bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi, örnek geleneksel ve yenilikçi uygulamaların gerçekleştirilmesi ve ürünün tanıtımına yönelik örnek dijital içeriklerin oluşturulması hedeflenmektedir.

Eğitim Müfredatı

Eğitim Müfredatı	**Eğitimin Konusu**	**Günlük Ders Saati**	**Eğitimin Süresi (gün)**	**Toplam Ders Saati**	**Katılımcı Sayısı (Kişi)**
Konu 1	Gastronomi Turizmi ve İspir Fasulyesinin Gastronomik Değeri	2	1	2	25
Alt Konu	Gastronomi turizmi; yerel ve coğrafi işaretli ürünlerin turizmdeki önemi; İspir Fasulyesinin gastronomik potansiyeli; ürün hikâyesi ve destinasyon kimliği				
Konu 2	Menü Geliştirme, Reçete Standardizasyonu ve Sunum Teknikleri	4	1	4	25
Alt Konu	Menü geliştirme; standart reçete; porsiyonlama; hijyen ve gıda güvenliği; geleneksel reçeteler; servis ve sunum teknikleri				
Konu 3	İspir Fasulyesi Uygulamalı Gastronomi	6	1	6	25

	Workshopu				
Alt Konu	Hazırlama ve pişirme teknikleri; geleneksel ve yenilikçi reçeteler; modern mutfak uygulamaları; tabaklama ve görsel sunum				
Konu 4	Yerel Gastronomi Ürünlerinde Markalaşma ve Dijital Tanıtım	4	1	4	25
Alt Konu	Markalaşma; ürün hikâyesi; sosyal medya; gastronomi fotoğrafçılığı; çevrim içi görünürlük ve dijital içerik oluşturma				
Konu 5	Uygulamalı Dijital İçerik Atölyesi ve Genel Değerlendirme	2	1	2	25
Alt Konu	Ürün fotoğraflama; örnek sosyal medya içeriği hazırlama; ürün hikâyesinin dijital içeriğe dönüştürülmesi ve genel değerlendirme				
Toplam		18	3	18	25

Madde 10. İşin Teslimi ve Şartları
Yararlanıcı tarafından yüklenicinin hizmet uygulamasının geciktirilmesi durumunda bu gecikme işin bir kısmının veya tamamının zamanında bitirilmesini etkilerse işin süresi, gecikmeyi karşılayacak şekilde işin ilgili kısmı veya tamamı için uzatılır. Yüklenici bu nedenle sözleşme bedelinin artırılmasını veya sözleşmede öngörülenler dışında kendisine bir ödemede bulunulmasını isteyemez.

Yüklenicinin iş için görevlendirdiği uzman veya personel, üstlenmiş olduğu işin devamı süresince işin başından ayrılamaz. Bu uzman(lar) veya personel(ler)in ayrılmasını gerektiren mücbir sebeplerde Ajansın ve Yararlanıcının onaylayacağı başka bir uzmanın görevlendirilmesi ile iş tamamlanacaktır. Mücbir sebep olarak kabul edilebilecek haller Kalkınma Ajansları Proje ve Faaliyet Destekleme Yönetmeliğinin 45. Maddesinde yer almaktadır.

Eğitim ve danışmanlık hizmeti kapsamında hazırlanan eğitim materyalleri, standartlaştırılmış reçeteler ve diğer hizmet çıktıları teslim edilecektir. İş, belirtilen çıktıların eksiksiz teslim edilmesi ve uygun bulunmasıyla tamamlanmış sayılacaktır.

Madde 11. Ödeme Şekli ve Ödeme Evrakına Eklenecek Belgeler:

Ödemeler, yararlanıcı kurum/kuruluş tarafından düzenlenen nihai rapor da değerlendirmeye alınarak, Ajans tarafından belirlenen **hak ediş tutarı ve hak edişe uygun düzenlenmiş faturalara istinaden yapılacaktır**. Hizmet sözleşmesinde belirlenen tutar ile ajans tarafından belirlenen hak ediş oranının çarpımı sonucunda bulunacak olan tutar, ödemeye esas olan tutar olacaktır. Ajans tarafından belirlenen hak ediş oranı yükleniciye bildirildikten sonra, hizmet işine istinaden fatura tanzim edilecektir.

Bu hizmet alımı kapsamında yapılacak danışmanlık hizmeti **Erzurum ili İspir ilçesi** sınırları içerisinde **yüz yüze** gerçekleştirilecektir.

Yararlanıcılar, teknik destek faaliyetinin tamamlanmasını müteakip en geç 1 ay içerisinde faaliyetin değerlendirmesinin yapıldığı nihai raporu Ajansa sunacaklardır. Nihai raporun onaylanması sonrasında ödeme, firma tarafından fatura (9/10 tevkifat uygulanacaktır) ve borcu yoktur yazılarının Ajansa teslim edilmesini müteakip yüklenicinin bildireceği banka hesabına hizmet bedeli transfer edilmek suretiyle gerçekleştirilecektir.