



JENŐ KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATÁNAK ALPOLGÁRMESTERE
8146 JENŐ, BATTHYÁNY UTCA 53.

Tel: +36-22/590-004; E-mail: onkormanyzat@jeno.hu

Előterjesztés

Jenő Község Önkormányzat Képviselő-testületének
2026. február 11. napján 8:00 órakor tartandó nyílt ülésére

Tárgy: Megbízás az óvodai főzőkonyha és az iskolai tálalókonyha HACCP
kézikönyvének elkészítésére vonatkozó feladatok elvégzésére
Előterjesztő: Budai Ferenc polgármester
Előkészítő: Dr. Pahola Tünde jegyző

Tisztelt Képviselő-testület!

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 23. § (5) bekezdése előírja, hogy „Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerlánc felügyeleti szerv az e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeletben meghatározottak szerint az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van.” A Jókai Mór Művelődési és Községi Ház tálalókonyhájának minősítésére 2025. 12. 04-én került sor a NÉBIH részéről.

A feltárt hiányosságok között szerepelt, hogy a tálalókonyha nem rendelkezett kidolgozott HACCP rendszerrel, amit el kell készíttetni.

A rendszer kiépítésére árajánlatot kértünk Orbán Tibor Nesztor HACCP vezető auditor, és élelmiszer higiénikustól.

Az árajánlat az előterjesztés mellékletét képezi. Az árajánlatban foglalt árból 50 %-os kedvezményes áron vállalja ajánlattevő a feladat ellátását, így 144 000.-Ft a két egységre (óvodakonyha és tálalókonyha) vonatkozó rendszer kialakítása.

Tisztelt Képviselő-testület!

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet a határozati javaslat elfogadására

Jenő, 2026. február 5.

Budai Ferenc s. k.
polgármester

HATÁROZATI JAVASLAT

Jenő Község Önkormányzat Képviselő-testületének **..../2026. (II....) határozata**

megbízás HACCP rendszerek kialakítására

Jenő Község Önkormányzat Képviselő-testülete megbízást ad Orbán Tibor Nesztor HACCP vezető auditor, élelmiszer higiénikusnak a Hétmérőföldes Óvoda (8146 Jenő, Andrássy u. 3.) főzőkonyhája, és a Jókai Mór Művelődési és Községi Ház tálalókonyhája (8146 Jenő, Andrássy u. 28.) HACCP rendszerének kialakítására 144 000.-Ft megbízási díj ellenében.

A képviselő-testület a felhatalmazza a polgármestert a feladat ellátásához szükséges intézkedések megtételére.

Határidő: folyamatos

Felelős: Budai Ferenc polgármester

Tisztelt Érdeklődő!

Engedje meg, hogy röviden bemutatkozzam:

Orbán Tibor Nesztor vagyok, HACCP vezető auditor és élelmiszer-higiénikus. Több mint 20 éves szakmai tapasztalattal foglalkozom vendéglátó- és élelmiszeripari egységek vezetésével, irányításával és élelmiszerbiztonsági megfelelőségének kialakításával, fenntartásával és hatósági felkészítésével.

Irodám célja, hogy ügyfeleim számára ne csupán kötelező dokumentációt biztosítsunk, hanem valódi, a mindennapi működésben is jól alkalmazható megoldásokat. Munkám során nagy hangsúlyt fektetek a gyakorlatias tanácsadásra melyet a sokéves vendéglátós múltból tudok átadni, valamint a munkatársak oktatására, továbbá, hogy az ellenőrzések ne stresszt, hanem biztonságot jelentsenek az üzemeltetők számára.

Irodánk Székesfehérváron, a Sarló utca 10. szám alatt található, ahol négyfős, magasan képzett és többéves szakmai tapasztalattal rendelkező csapat segíti a munkámat.

Partnereink között megtalálhatók elegáns éttermek és cukrászdák, kisebb vendéglátó- és kereskedelmi egységek, valamint cukrász-, pék- és húsipari üzemek is. Emellett élelmiszer-nagykereskedések, mozgóárusok, kistermelők és más, az élelmiszerlánc különböző területein működő vállalkozások is ügyfeleink közé tartoznak.

Szolgáltatásaim közé tartozik többek között:

- HACCP rendszerek kidolgozása és aktualizálása
- hatósági ellenőrzésekre való felkészítés és képviselő
- higiéniai oktatás a munkavállalók részére
- folyamatos szakmai támogatás és tanácsadás
- üzletek/üzemek kialakítása- átalakítása
- engedélyeztetési eljárások lebonyolítása (önkormányzat, üzem engedély, első betárolási hely stb...)
- EPR- környezetvédelmi termékdíj bevallások, és nyilvántartások
- gyógyszer forgalmazási engedélyeztetés lebonyolítása

Csatoltan küldöm az Önök részére készített ajánlatomat. Szeretném kiemelni, hogy szolgáltatásunk nem a legolcsóbb a piacon, de nem is a legdrágább. Amit kínálunk, az a valódi szakmai tudás és személyes támogatás: nem csupán dokumentációt küldünk postán, hanem többször személyesen felkeressük ügyfeleinket, átadjuk a szükséges ismereteket, és a gyakorlatban is segítjük a működésüket.

Egy esetleges ellenőrzés során sem tűnünk el – ott állunk ügyfeleink mellett, képviseljük őket, és biztosítjuk, hogy minden a szabályoknak megfelelően zajljék. Éppen ezért van közel 700 elégedett partnerünk: mi nem a reklámra, hanem a tényleges, gyakorlati segítségnyújtásra építünk.

Várom a visszajelzésüket, és bízom benne, hogy hamarosan együtt dolgozhatunk.

Üdvözlettel:

Orbán Tibor Nesztor

HACCP vezető auditor, élelmiszer-higiénikus

+36-20/941-88-88

nesztorhaccp@gmail.com



18 éves munkatapasztalatom alapján 4 csomagot dolgoztam ki, melynek elsődleges szempontja partnereim szakmai biztonsága valamint bírságok elkerülése.

Tálaló konyhák

Szolgáltatások:

	Csomagok:			
	Tanácsadói csomag	HACCP csomag	Nyitási csomag	Átalánydíjas csomag **
Teljes helyszíni szakmai tanácsadás az egység kialakítására vonatkozóan tervezési szakaszban VAGY már működő egység esetén, teljes átellenőrzés élelmiszerhigiéniai szempontból egy esteleges bírság elkerülése érdekében a megoldásra tett pontos javaslatok.	✓	✓	✓	✓
Minden felmerülő kérdésre, kérésre válaszolok, hasznos tanácsokkal szolgálok.	✓	✓	✓	✓
Az egyszeri kiszállási díjat.*	✓			
A kétszeri kiszállási díjat.*		✓		
A háromszori kiszállási díjat.*(**)			✓	
Az egységére szabott HACCP rendszert, nyomtatott kézikönyv formában, a napi nyilvántartásokat (dokumentációkat) 3 hónapra előre kinyomtatva, és pdf file formában.		✓	✓	✓
Önellenőrzési terv		✓	✓	✓
Igazolási okirat bekeretezve		✓	✓	✓
HACCP Facebook használatát (folyamatos tájékoztatás az új jogszabályokról + valamint folyamatos hírlevél)		✓	✓	✓
Kötelező higiéniai oktatás „régi minimum vizsga” (egyszeri alkalommal) - online 5 főig.		✓	✓	✓
Mosogatók, kézmosók, kötelező feliratok stb. címke csomagját		✓	✓	✓
Helyi Önkormányzatnál engedélyeztetés (bejelentés köteles tevékenység)				✓
Engedélyeztetés / nyilvántartásba vétel az illetékes Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztályon			✓	✓
FELIR regisztráció			✓	✓
NTAK regisztráció (szükség esetén)			✓	✓
Havi egy alkalommal az egység felülvizsgálata és írásos véleményezése, új dolgozók oktatása				✓
Vállalási ár:	50 000 Ft	119 000 Ft	189 000 Ft	55 000 Ft/hó

Egyéb szolgáltatásaim:

<i>Hatósági ügyintézés - meghatalmazás alapján</i>	30.000 Ft/ alkalom/eljárás
<i>Kötelező higiéniai oktatás „régi minimum vizsga” új munkavállalók esetén létszámtól függetlenül (online)</i>	5.000 Ft/fő
<i>Kötelező higiéniai oktatás „régi minimum vizsga” új munkavállalók esetén létszámtól függetlenül*</i>	50.000 Ft/ alkalom
<i>Eseti - helyszíni szakmai tanácsadás</i>	50.000 Ft/ alkalom
<i>Eseti - egység teljes átellenőrzése élelmiszerhigiéniai szempontból *</i>	50.000 Ft/ alkalom
<i>*Székesfehérvár 25km-es körzetében, ezen kívül:</i>	150 Ft/ km
** Átalány: a feltüntetett ár havonta értendő, éves szerződés kötése esetén érvényes. Havi egy alkalommal az egység felülvizsgálatát tartalmazza valamint a teljes nyitási csomagot is, és az év közben esedékes hatósági ügyintézéseket.	

Fizetési feltételek: Az első találkozáskor 50.000 Ft fizetendő kézpénzben!

A nyitási csomag megrendelésekor az első tanácsadói díj értéke a végösszegből levonásra kerül,
a fennmaradó összeg a munka elvégzésekor kerül számlázásra.

Kérem, a fenti csomagok kiválasztása után szíveskedjen jelentkezni, hogy megbeszélhessük az első személyes találkozást.

Orbán Tibor Nesztor - HACCP vezető auditor

www.nesztorhaccp.hu

E-mail:nesztorhaccp@gmail.com

Mobil: +36-20/941-88-88

Tisztelt Érdeklődő!

Engedje meg, hogy röviden bemutatkozzam:

Orbán Tibor Nesztor vagyok, HACCP vezető auditor és élelmiszer-higiénikus. Több mint 20 éves szakmai tapasztalattal foglalkozom vendéglátó- és élelmiszeripari egységek vezetésével, irányításával és élelmiszerbiztonsági megfelelőségének kialakításával, fenntartásával és hatósági felkészítésével.

Irodám célja, hogy ügyfeleim számára ne csupán kötelező dokumentációt biztosítsunk, hanem valódi, a mindennapi működésben is jól alkalmazható megoldásokat. Munkám során nagy hangsúlyt fektetek a gyakorlatias tanácsadásra melyet a sokéves vendéglátós múltból tudok átadni, valamint a munkatársak oktatására, továbbá, hogy az ellenőrzések ne stresszt, hanem biztonságot jelentsenek az üzemeltetők számára.

Irodánk Székesfehérváron, a Sarló utca 10. szám alatt található, ahol négyfős, magasan képzett és többéves szakmai tapasztalattal rendelkező csapat segíti a munkámat.

Partnereink között megtalálhatók elegáns éttermek és cukrászdák, kisebb vendéglátó- és kereskedelmi egységek, valamint cukrász-, pék- és húsipari üzemek is. Emellett élelmiszer-nagykereskedések, mozgóárusok, kistermelők és más, az élelmiszerlánc különböző területein működő vállalkozások is ügyfeleink közé tartoznak.

Szolgáltatásaim közé tartozik többek között:

- HACCP rendszerek kidolgozása és aktualizálása
- hatósági ellenőrzésekre való felkészítés és képviselő
- higiéniai oktatás a munkavállalók részére
- folyamatos szakmai támogatás és tanácsadás
- üzletek/üzemek kialakítása- átalakítása
- engedélyeztetési eljárások lebonyolítása (önkormányzat, üzem engedély, első betárolási hely stb...)
- EPR- környezetvédelmi termékdíj bevallások, és nyilvántartások
- gyógyszer forgalmazási engedélyeztetés lebonyolítása

Csatoltan küldöm az Önök részére készített ajánlatomat. Szeretném kiemelni, hogy szolgáltatásunk nem a legolcsóbb a piacon, de nem is a legdrágább. Amit kínálunk, az a valódi szakmai tudás és személyes támogatás: nem csupán dokumentációt küldünk postán, hanem többször személyesen felkeressük ügyfeleinket, átadjuk a szükséges ismereteket, és a gyakorlatban is segítjük a működésüket.

Egy esetleges ellenőrzés során sem tűnünk el – ott állunk ügyfeleink mellett, képviseljük őket, és biztosítjuk, hogy minden a szabályoknak megfelelően zajlódjon. Éppen ezért van közel 700 elégedett partnerünk: mi nem a reklámra, hanem a tényleges, gyakorlati segítségnyújtásra építünk.

Várom a visszajelzésüket, és bízom benne, hogy hamarosan együtt dolgozhatunk.

Üdvözlettel:

Orbán Tibor Nesztor

HACCP vezető auditor, élelmiszer-higiénikus

+36-20/941-88-88

nesztorhaccp@gmail.com



18 éves munkatapasztalatom alapján 4 csomagot dolgoztam ki, melynek elsődleges szempontja partnereim szakmai biztonsága valamint bírságok elkerülése.

Étterem

Szolgáltatások:

	Csomagok:			
	Tanácsadói csomag	HACCP csomag	Nyitási csomag	Átalánydíjas csomag **
Teljes helyszíni szakmai tanácsadás az egység kialakítására vonatkozóan tervezési szakaszban VAGY már működő egység esetén, teljes átellenőrzés élelmiszerhigiéniai szempontból egy esteleges bírság elkerülése érdekében a megoldásra tett pontos javaslatok.	✓	✓	✓	✓
Minden felmerülő kérdésre, kérésre válaszolok, hasznos tanácsokkal szolgállok.	✓	✓	✓	✓
Az egyszeri kiszállási díjat.*	✓			
A kétszeri kiszállási díjat.*		✓		
A háromszori kiszállási díjat.*(**)			✓	
Az egységére szabott HACCP rendszert, nyomtatott kézikönyv formában, a napi nyilvántartásokat (dokumentációkat) 3 hónapra előre kinyomtatva, és pdf file formában.		✓	✓	✓
Önellenőrzési terv		✓	✓	✓
Igazolási okirat bekeretezve		✓	✓	✓
HACCP Facebook használatát (folyamatos tájékoztatás az új jogszabályokról + valamint folyamatos hírlevél)		✓	✓	✓
Kötelező higiéniai oktatás „régi minimum vizsga” (egyszeri alkalommal) - online 5 főig.		✓	✓	✓
Mosogatók, kézmósók, kötelező feliratok stb. címke csomagját		✓	✓	✓
Helyi Önkormányzatnál engedélyeztetés (bejelentés köteles tevékenység)			✓	✓
Engedélyeztetés / nyilvántartásba vétel az illetékes Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztályon			✓	✓
FELIR regisztráció			✓	✓
NTAK regisztráció (szükség esetén)			✓	✓
Havi egy alkalommal az egység felülvizsgálata és írásos véleményezése, új dolgozók oktatása				✓
Vállalási ár:	50 000 Ft	169 000 Ft	289 000 Ft	55 000 Ft/hó

Egyéb szolgáltatásaim:

<i>Hatósági ügyintézés - meghatalmazás alapján</i>	30.000 Ft/ alkalom/eljárás
<i>Kötelező higiéniai oktatás „régi minimum vizsga” új munkavállalók esetén létszámtól függetlenül (online)</i>	5.000 Ft/fő
<i>Kötelező higiéniai oktatás „régi minimum vizsga” új munkavállalók esetén létszámtól függetlenül*</i>	50.000 Ft/ alkalom
<i>Eseti - helyszíni szakmai tanácsadás</i>	50.000 Ft/ alkalom
<i>Eseti - egység teljes átellenőrzése élelmiszerhigiéniai szempontból *</i>	50.000 Ft/ alkalom
<i>*Székesfehérvár 25km-es körzetében, ezen kívül:</i>	150 Ft/ km
** Átalány: a feltüntetett ár havonta értendő, éves szerződés kötése esetén érvényes. Havi egy alkalommal az egység felülvizsgálatát tartalmazza valamint a teljes nyitási csomagot is, és az év közben esedékes hatósági ügyintézéseket.	

Fizetési feltételek: Az első találkozáskor 50.000 Ft fizetendő készpénzben!

A nyitási csomag megrendelésekor az első tanácsadói díj értéke a végösszegeből levonásra kerül,
a fennmaradó összeg a munka elvégzésekor kerül számlázásra.

Kérem, a fenti csomagok kiválasztása után szíveskedjen jelentkezni, hogy megbeszélhessük az első személyes találkozást.

Orbán Tibor Nesztor - HACCP vezető auditor

www.nesztorhaccp.hu

E-mail:nesztorhaccp@gmail.com

Mobil: +36-20/941-88-88

HACCP ajánlat

4 üzenet

HACCP Nesztor <nesztorhaccp@gmail.com>

2026. január 15. 16:21

Címzett: jegyzo@urhida.hu

Tisztelt Jegyző Asszony!

Mellékelve küldöm az ajánlatunkat külön a főzőkonyha/étterem valamint a tálalókonyhára.

A HACCP-k így a lista ár szerint a két egységre: 288.000 Ft lenne, de a jó kapcsolatra való tekintettel 50%-os áron el tudom vállalni így akkor 144.000 Ft lenne a két egység.

Valamint fel tudok ajánlani még egy verziót

Havi kontroll, és tanácsadás: így ebben az esetben nem kell fizetni a HACCP-ért, hanem ingyen elkészítjük, viszont havonta megyünk belső ellenőrzésre, amelyről minden esetben írásos leírást készítünk. (hiba feltárása, javítási utasítás)

Ennek a listaára 55.000 Ft/ hó/egység, tehát havi 110.000 Ft helyett 50.000 Ft / hó a két egység.

Ezzel a lehetőséggel többek között már él: (Aba, Bakonycsérnye, Velence, Gárdony, Csákberény, Csókakő, Mór, Kincsesbánya stb...),

Kérdés esetén állok rendelkezésre.

Tisztelettel: **Orbán Tibor Nesztor**

HACCP vezető auditor

mobil: +36-20/941-8888

Tisztelettel: **Varga Kinga**

HACCP auditor

Tisztelettel: **Halász Rita**

Irodavezető

Tisztelettel: **Vadász Bernadett**

Élelmiszermérnök

www.nesztorhaccp.hu

Iroda száma: +36-70/857-85-81

Hétfőtől-Péntekig: 8:00-16:00



2 melléklet

 **tálaló_26.pdf**
346K

 **étterem_26.pdf**
350K

Dr. Pahola Tünde <drpahola@gmail.com>

2026. január 18. 15:14

Címzett: Ferenc Budai <budai.fero@gmail.com>