



Ügyszám: U1/1407-2/ 2022.

Tárgy: Create 2002 Kft. árajánlata
HACCP rendszer kiépítésére és
oktatásra

Szatymaz Község Képviselő-testülete

Tisztelt Képviselő-testület!

A Szatymazi Polgármesteri Hivatal Főzőkonyha 2023. január 01- től kezdi meg működését. A működés megkezdéséhez szükséges a főzőkonyha és a tálalókonyha tekintetében HACCP rendszer kiépítése, valamint a dolgozók élelmiszerhigiéniai oktatása.

A fenti feladatok ellátására árajánlatot kérünk be a Create 2002 Kft-től, amely jelen előterjesztés mellékletét képezi. E szerint a Főzőkonyha HACCP rendszer kiépítése 65 000.- Ft +27 % ÁFA, a Tálalókonyha HACCP rendszer kiépítése 65 000.- Ft +27 % ÁFA, a dolgozók oktatása 2 500 Ft+ 27 % ÁFA. A Szegedi Kistérség által fenntartott konyha dolgozói létszáma 8 fő így 8 fő oktatási költségét kérjük biztosítani.

Fentiekre tekintettel az alábbi javaslatot terjesztem a T. Képviselőtestület elé.

Határozati javaslat

Szatymaz Község Képviselő-testülete megtárgyalta Create 2002 Kft árajánlatát és az alábbi döntést hozta:

Szatymaz Község Képviselőtestülete elfogadja a CREATE 2002 Kft árajánlatát a Szatymazi Főző- és Tálalókonyha HACCP rendszer kiépítésére és a dolgozók élelmiszerhigiéniai oktatására vonatkozóan.

A képviselőtestület az ajánlat alapján brutto 146 050 Ft-ot biztosít a Polgármesteri Hivatal számára a 2022. évi költségvetés tartaléka terhére

A képviselőtestület felkéri a jegyzőt a szerződés aláírására.

Határidő: 2022. december 31.
Felelős: jegyző

A határozatról értesül:

1. Barna Károly polgármester
2. Dr. Makay Enikő jegyző
3. Gazdálkodás

Szatymaz, 2022. október 12.

Dr. Makay Enikő
jegyző

AJÁNLAT

Ajánlatkérő
Szatymaz Község Önkormányzata
Dr. Makay Enikő
jegyző részére

Szatymaz, 2022. október 10.

Ajánlattevő:
Create 2002 Kft.
6763 Szatymaz, Barackvirág u. 52.
Adószám: 14375961-2-06
Nagygyörgyné Bartók Adrienn ügyvezető
Tel.: 70/318-8711, 62/555-832
www.haccprendszerkiepites.hu
info@haccpkiepites.com

Tisztelt Dr. Makay Enikő!

Árajánlat tárgya:

HACCP rendszer kiépítés:

Főzőkonyha

Tálalókonyha

Élelmiszerhigiéniai oktatás

A dokumentációk elkészítésére vonatkozó szakképzettségünk:

Alulírott Nagygyörgyné Bartók Adrienn (Create 2002 Kft. ügyvezetője) nyilatkozom, hogy a Create 2002 Kft. jogosult HACCP rendszerek készítésére és bevezetésére, felülvizsgálatára.

Nagygyörgyné Bartók Adrienn: HACCP auditor Biz. sz.: 2001/53, élelmiszeripari vm. mérnök,

Csontos Melinda: HACCP rendszergazda Biz.sz.: 25/2007, minőségbiztosítási mérnök

Márton Katalin Biz.sz.: MK-00073/2022/OKL, élelmiszertechnológus- és minőségi mérnök

Barna Zsolt: Munkavédelmi technikus Biz. sorszám: CXB B 144666, Higiéniai tanácsadó

A HACCP RENDSZERKIÉPÍTÉS MENETE 852/2004 EK rendelet szerint:

- A Megrendelő egységének helyszíni feltérképezése, hiányosságok, nem megfelelőségek feltárása, javaslatétel.
- A technológiai folyamatok feltérképezése, folyamatábrák elkészítése a felmérés alapján.
- Veszélyelemzés a teljes technológiai folyamatra, a kritikus szabályozási pontok meghatározása.
- A kritikus pontokra felügyelő eljárások és helyesbítő tevékenységek kidolgozása, azonosítása.
- A dokumentációs rendszer elkészítése.
- A HACCP élelmiszerbiztonsági dokumentációs rendszer átadása.
- A HACCP rendszer felülvizsgálati kötelezettsége: 1 év
- Önellenőrzés

ÉLELMISZERHIGIÉNIAI OKTATÁS

A 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az alábbiakat írja elő:

Oktatás, továbbképzés

4. § (1) Valamennyi élelmiszer-vállalkozónak gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó **dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszer-higiéniai kérdésekben, amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek.**
- (2) Az élelmiszer-előállítás és forgalmazás folyamatában részt vevő személyeknek legalább külön jogszabály szerinti végzettséggel kell rendelkezniük.
- (3) Az élelmiszer-ipari vállalkozó köteles a munkába állást követő egy hónapon belül a munkavállalót a munkakörének megfelelően az élelmiszer-előállításra és -forgalmazásra vonatkozóan megfelelő oktatásban részesíteni.
- (4) Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszeripari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot.
- (5) Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszeripari vállalkozó gondoskodik.
- (6) Amennyiben az élelmiszer-ellenőrző hatóság vizsgálatai során úgy ítéli meg, hogy a dolgozók nem rendelkeznek a területet érintő - a (4) bekezdés szerinti - kielégítő ismeretekkel, előírja az újbóli oktatás szükségességét, amelyet egy hónapon belül teljesíteni kell. Az ellenőrző hatóság ellenőrizheti a megismételt oktatás eredményességét.
- (7) A nem megfelelő oktatásból származó minden felelősség az élelmiszeripari vállalkozót terheli.”

A fenti előírás teljesítése érdekében a szakembereink által az Önök helyszínén megtartásra kerülő oktatást ajánljuk a 68/2007 (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet alapján:

Az általunk az Önök egységében megtartott élelmiszerhigiéniai oktatásunk időtartama 1 óra és számonkéréssel zárul.

A tanfolyam végén a résztvevők tesztet írnak és a részvételtől névre szóló Tanúsítvány kerül kiállításra.

**MUNKÁNKRA ÉS ANNAK JOGSZABÁLYI
MEGFELELŐSÉGÉRE GARANCIÁT VÁLLALUNK!**

Szolgáltatásaink ajánlati ára az Önök tevékenységére vonatkozóan:

Dokumentáció elkészítése

HACCP rendszer kiépítés Főzőkonyha	65.000 Ft+27% Áfa
HACCP rendszer kiépítés Tálalókonyha	30.000 Ft+27% Áfa
Élelmiszerhigiéniai oktatás	2.500 Ft+27% Áfa/fő

Munkánkra és annak törvényi megfelelőségére Garanciát vállalunk, ami azt jelenti, hogy Hatósági kifogás esetén vállaljuk a dokumentáció díjmentes javítását, amibe nem tartozik bele a technológiai változás miatti módosítás, illetve az időközben bekövetkezett törvényi változások sem.

Teljesítési határidő: Az Önök igényei szerint kerül kialakításra

**Rendelje meg most megbízható szolgáltatásunkat
a 70/318-8711-es telefonszámon.**

Bízunk, abban hogy jelen ajánlatunk elnyeri tetszésüket. Amennyiben ajánlatunkkal, szolgáltatásainkkal kapcsolatosan bármilyen kérdésük merülne fel, úgy kérem forduljanak hozzánk bizalommal.

**Engedje meg, hogy szaktudásunkkal és
sok éves szakmai tapasztalatunkkal segíthessük munkájukat!**

Üdvözlettel:

CREATE 2002 KFT.
6763 Szatymaz, Barackvirág u. 52.
Adószám: 14378861-2-06
Észl.: 18400010-1000015-1029820

Ugyor István Székely István

CÉGISMERTETŐ

A CREATE 2002 Kft. 2002-ben alakult az összegyűjtött tapasztalatokat felhasználva önálló vállalkozássá.

Tanácsadóink nagy tapasztalattal rendelkező élelmiszeripari mérnökök és egyben kereskedelmi és vállalkozó menedzserek, 2001 óta dolgoznak a minőségbiztosításban.

Rendelkeznek HACCP rendszergazda, valamint HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer auditori tanfolyami végzettséggel.

Szakembereink 2001 óta Magyarország területén számtalan HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert építettek ki a mezőgazdaság élelmiszeripari alapanyagot előállító egységeiben, az élelmiszeripar különböző területein, a vendéglátás teljes területé, nem utolsósorban pedig az élelmiszer kis- és nagykereskedelmi egységekben.

A 2003-2004-es év során a mezőgazdaság, az élelmiszer előállítók, valamint az élelmiszerkereskedők és vendéglátók részére készítettünk számos beruházási, termék nyomkövetési és munkahelyteremtő, valamint különféle EU-s (GVOP, AVOP, stb) fejlesztési pályázatokat pozitív eredménnyel.

2004 elejétől a HACCP képzés mellett Munkahelyi kockázatelemzést, valamint ezek felülvizsgálatát és oktatásokat is végzünk, ehhez rendelkezünk munkavédelmi szakképesítéssel.

A 2006-os évet a Csongrád Megyei ÁNTSZ-el és a Csongrád megyei Állategészségüggyel szoros szakmai együttműködésben dolgoztuk végig, ami a minőségügyi szakmai munkáink mellett az élelmiszerrel dolgozó munkavállalók számára kötelező élelmiszerhigiéniai-környezetvédelmi-minőségügyi tanfolyamok folyamatos szervezését is jelentette.

2007-től cégünk országos szinten szervez és tart élelmiszerhigiéniai oktatásokat az élelmiszerellenőrző hatóságokkal közösen.

2008-ban felvállaltunk egy új küldetést, amivel az élelmiszeres vállalkozások előírásoknak való megfelelését szolgáljuk egyre szélesebb körben, ennek érdekében Szakmai Fórumokat szerveztünk országosan különféle hatóságok részvételével.

2009-től Hatósági szakemberekkel közösen szerkesztett szakmai információs kiadványokat vezetünk be, amivel az ügyfeleink mindig friss információkhoz jutottak.

Szolgáltatásaink:

- HACCP élelmiszerbiztonsági rendszerek kiépítése, bevezetése és oktatása, felülvizsgálata és módosítása a mezőgazdaság, az élelmiszeripar, a vendéglátás, és az élelmiszerkereskedelem széles területén.
- Minőségügyi szaktanácsadás.
- Tervdokumentáció készítés.
- Gyártmánylapok, Anyaghányad-nyilvántartások elkészítése.
- Nyomon-követési rendszerek kidolgozása, bevezetése.
- Munkavédelmi kockázatelemzés elvégzése, felülvizsgálata és egyéb munkavédelmi szolgáltatások nyújtása, Kémiai kockázatbecslések elkészítése
- Higiéniai, HACCP, munkavédelmi oktatások szervezése.

REFERENCIÁINK

Az ország területén számos élelmiszer-előállító, vendéglátó és kereskedelmi egységben dolgoztunk 2002 óta szaktanácsadóként különféle munkákban.

Jelentősebb Élelmiszerbiztonsági munkáink (HACCP) az ország különböző területein:

- *EMMI Szőlő utcai Javító Intézet Budapest . HACCP felülvizsgálat, Higiéniai oktatás*
- *EMMI Károlyi István Gyermekközpont Fót – HACCP felülvizsgálat, Higiéniai oktatás*
- *GESZ XVIII. ker. Óvodák, Általános Iskolák konyhái HACCP felülvizsgálat, Higiéniai oktatás*
- *Gyöngyös Város Önkormányzatának Tálaló és Főzőkonyháinak HACCP rendszer felülvizsgálata*
- *Accapella Cukrászda – Szeged, HACCP rendszer felügyelet, Higiéniai oktatás*
- *Rossmann Magyarország Kft. HACCP felülvizsgálat*
- *Alexandra Könyvruházak, HACCP rendszer kiépítés*
- *Szent Ágoston Katolikus Általános Iskola és Óvoda HACCP felülvizsgálat, Higiéniai oktatás*
- *Toldi Korház Cegléd, - HACCP felülvizsgálat*
- *Lőrincz Város Kft. HACCP kiépítés, HACCP felülvizsgálat*
- *Subway üzlethálózat – országos komplex szolgáltatás*
- *Öregkőrössi Halászsárda – Szeged, HACCP rendszer felülvizsgálat, oktatás*
- *Babusgató Családi Napközi, Budapest HACCP rendszer kiépítés*
- *Polgármesteri Hivatal Humán Szolgáltató Intézet konyhái és tálalókonyhái, Dunaharaszti (HACCP rendszer kiépítés és felügyelet)*
- *Egyesített Szociális Szolgáltató Központ, Cegléd (HACCP rendszer kiépítés és felügyelet)*
- *Deszki Tüdőszanatórium Konyhája (HACCP rendszer felügyelet)*
- *Sárga Borház Csárda, Mád*
- *Gia Kft borászati üzeme – Eger /Borászati üzem HACCP rendszer kialakítás/*
- *Tállyai Szőlészeti és Borászati Szövetkezet - Tállya*
- *Szarvasker kft, Kisvárda - Húsnagykereskedelmi HACCP rendszer kialakítás*
- *Tiger Stores Hungary Kft. – Budapest, HACCP rendszerek kialakítása, felügyelete.*
- *Ószentiván Turisztikai Szociális Szövetkezet – Tiszasziget – HACCP kiépítés, higiéniai oktatás*
- *Hódmezővásárhelyi Működtető és Szolgáltató Nonprofit Zrt.- Főző- és Tálalókonyhák HACCP felügyelete*
- *SZKTT Koordinációs Központ Szatymaz – HACCP kiépítés, HACCP felügyelet, Higiéniai oktatás*
- *Boschi Ker Kft. Zöldségfeldolgozó üzem Szatymaz, HACCP kiépítés, HACCP felügyelet*
- *R-Coop 3 Kft. Fűszercsomagoló üzem Szeged – HACCP felügyelet*
- *Lapker Zrt. Budapest – HACCP felügyelet*
- *Matusz-Vad Zrt. Budapest – Nagykereskedelem – HACCP felügyelet*
- *Prorag Agrárcentrum Lászlópuszta – HACCP felügyelet*

Cégünkre jellemző:

A Create 2002 Kft. elkötelezett annak érdekében, hogy tanácsadói szolgáltatásaink minősége maradéktalanul megfeleljen ügyfeleink igényeinek és elvárásainak, ennek érdekében munkatársaink szakmai továbbfejlődéséhez a feltételeket biztosítjuk, és folyamatosan követjük a jogszabályi változásokat.

Cégünk sokoldalú szolgáltatásaival lehetővé vált, hogy régi és új ügyfeleink szaktanácsadást igénylő problémáival bizalommal fordulhatnak hozzánk és ajánlanak tovább partnereiknek.

A közös munka reményében sok sikert kívánunk!

Üdvözlettel:

CREATE 2002 Kft.
6763 Szatymaz, Barackvirág u. 52.
Adószám: 143739915-0-08
Bérsz.: 18400010-10000515-10295828

Üdvözlettel Székely Péterrel