

ÁRJEGYZÉK: 2019. január 07-től alkalmazandó ÁRJEGYZÉK (NETTÓ összegek)						
Szolgáltatás megnevezése		Új helyszíni	Új helyszíni	Telefonos új	Telefonos új	
		Kiépítés	Felülvizsgálat	Kiépítés	Felülvizsgálat	
HACCP rendszer árak:						
GHP/egyszerűsített HACCP (kocsmá étel nélkül, zöldség hűtés nélkül)		28 000,00 Ft	17 000,00 Ft	25 000,00 Ft	14 000,00 Ft	
HACCP Kereskedelem (kisbolt)		35 000,00 Ft	20 000,00 Ft	28 000,00 Ft	16 000,00 Ft	
HACCP Kereskedelem (ABC hús nélkül)		32 000,00 Ft	20 000,00 Ft	30 000,00 Ft		
HACCP Kereskedelem(szupermarket)		40 000,00 Ft	25 000,00 Ft	32 000,00 Ft		
HACCP Kereskedelem (nagyker)		35 000,00 Ft	25 000,00 Ft	30 000,00 Ft	20 000,00 Ft	
HACCP kiépítés (zöldséges, kocsmá, 100 Ft bolt, fagyizó, pékbolt)		30-32000	20 000,00 Ft	28 000,00 Ft	15 000,00 Ft	
HACCP kiépítés (bűfé 1 termék csoport)		33 000,00 Ft	20 000,00 Ft	28 000,00 Ft	15 000,00 Ft	
HACCP kiépítés (bűfé 2 termék csoport)		35 000,00 Ft	20 000,00 Ft	30 000,00 Ft	15 000,00 Ft	
HACCP kiépítés (bűfé 3 termék csoport)		37 000,00 Ft	20 000,00 Ft	32 000,00 Ft	16 000,00 Ft	
HACCP kiépítés (étterem 50 adag)		35 000,00 Ft	20 000,00 Ft	30 000,00 Ft	16 000,00 Ft	
HACCP kiépítés (étterem 100 adag)		38 000,00 Ft	20 000,00 Ft	32 000,00 Ft	16 000,00 Ft	
HACCP kiépítés (étterem 200 adag)		40 000,00 Ft	22 000,00 Ft	35 000,00 Ft	18 000,00 Ft	
HACCP kiépítés (étterem 300 adag)		42 000,00 Ft	23 000,00 Ft	35 000,00 Ft	18 000,00 Ft	
Ha menü vagy speciális technológia van, akkor a következő kategóriára ugrik az ár!!!						
HACCP kiépítés cukrászda 2 db alap termékkel		33 000,00 Ft	20 000,00 Ft	28 000,00 Ft	18 000,00 Ft	
HACCP Tálaló 50 adagos		30 000,00 Ft	16 000,00 Ft	28 000,00 Ft	14 000,00 Ft	
HACCP Tálaló 100-150 adag		33 000,00 Ft	18 000,00 Ft	28 000,00 Ft	16 000,00 Ft	
HACCP Főzőkonyha (100 adag)		35 000,00 Ft	20 000,00 Ft			
HACCP Főzőkonyha (300 adag)		40 000,00 Ft	20 000,00 Ft			
HACCP Főzőkonyha (400 adag)		42 000,00 Ft	22 000,00 Ft			
HACCP Főzőkonyha (500 adag)		45 000,00 Ft	25 000,00 Ft			
HACCP Főzőkonyha (600 adag)		50 000,00 Ft	25 000,00 Ft			
HACCP Főzőkonyha (800 adag)		55 000,00 Ft	28 000,00 Ft			
HACCP Főzőkonyha (1000 adag)		60 000,00 Ft	30 000,00 Ft			
HACCP Főzőkonyha (1500 adag)		65 000,00 Ft	35 000,00 Ft			
HACCP 1 fős üzem (szik víz, tészta, zöldség daraboló, őstermelői technológia függvénye)		35 000,00 Ft	20 000,00 Ft			
HACCP 2-3 fős növényi üzem		40 000,00 Ft	22 000,00 Ft			
HACCP 10 fős üzem		45 000,00 Ft	25 000,00 Ft			
HACCP nagyobb Növényi üzem, pékség , cukr.		50 000,00 Ft	28 000,00 Ft			
HACCP Állati eredetű üzem (1 fős)		40 000,00 Ft	25 000,00 Ft			
HACCP Állati eredetű üzem (bonyolult termék kategóriától és technológiától függően (3		50-100 000 Ft	30-50000			
Gyártmánylapok/cd-k						
Gyártmánylap(1-5 db)/db		4 000,00 Ft		4 000,00 Ft	3 500 Ft	

Gyártmánylap(5-15 db)/db		3 500,00 Ft		3 500,00 Ft	3 000 Ft
Gyártmánylap(16-30 db)/db		3 000,00 Ft		3 000,00 Ft	2 500 Ft
Gyártmánylap(31-50 db)/db		2 500,00 Ft		2 500,00 Ft	2 000 Ft
Gyártmánylap(51-80 db)/db		2 000,00 Ft		2 000,00 Ft	1 500 Ft
Gyártmánylap CD sütő 80 termék		25 000,00 Ft		25 000,00 Ft	
Gyártmánylap CD sütő 80 termék tápértékszámítással		45 000,00 Ft		45 000,00 Ft	
Gyártmánylap CD cukrász 100 termék		25 000,00 Ft		25 000,00 Ft	
Gyártmánylap CD cukrász 100 termék tápértékszámítással		50 000,00 Ft		50 000,00 Ft	
Gyártmánylap CD húskészítmény 50 termék		22 500,00 Ft		22 500,00 Ft	
Gyártmánylap CD húskészítmény 50 termék tápértékszámítással		40 000,00 Ft		40 000,00 Ft	
Címketanácsadás (termékenként)		5 000,00 Ft		5 000,00 Ft	
Anyaghányad					
Anyaghányad/db		1 000,00 Ft		1 000,00 Ft	
Anyaghányad CD/db étterem		15 000,00 Ft		15 000,00 Ft	
Anyaghányad CD/db étterem tápértékszámítással		28 000,00 Ft		28 000,00 Ft	
Anyaghányad CD/db büfé		12 000,00 Ft		12 000,00 Ft	
Anyaghányad CD/db büfé tápértékszámítással		20 000,00 Ft		20 000,00 Ft	
Anyaghányad CD/db közétkeztető		15 000,00 Ft		15 000,00 Ft	
Anyaghányad CD/db közétkeztető tápértékszámítással		30 000,00 Ft		30 000,00 Ft	
Anyaghányad CD Pizzeria		14 000,00 Ft		14 000,00 Ft	
Tápértékszámítás					
Tápérték számítás egyedi/db		1 000,00 Ft		1 000,00 Ft	
Tápérték számító program /fél hónap bérlés		15 000,00 Ft		15 000,00 Ft	
Tápérték számító program /1 hónap bérlés		30 000 Ft		30 000 Ft	
Tápérték számító program /6 hónap bérlés		60 000 Ft		60 000 Ft	
Tápérték számító program /12 hónap bérlés		90 000 Ft		90 000 Ft	
ISO/IFS/Beszállítói audit					
ISO 9001 Rendszer felkészítése		130-160 000			
ISO 22 000 Rendszer felkészítés		200-240 000			
IFS felkészítés		240-260 000			
Beszállítói audit felkészítése		40-60 000			
Beszállítói audit levezetése, részvétel az auditon		12000/óra			
ÉBÍR rendszer elkészítése		30-50 000			
Éves belső ISO audit lebonyolítása		30-50 000			
Higiéniiai oktatás:					
1 fő		14 000 Ft		4 000,00 Ft	
2-5 fő		8000 Ft / fő		4 000,00 Ft	

6-10 fő				7000 Ft / fő		4 000,00 Ft	
15 fő				6000 Ft / fő		4 000,00 Ft	
20 fő				5000 Ft / fő			
30 fő felett				4000 Ft / fő			
Allergén oktatás:							
1 fő				10 000 Ft		3 000,00 Ft	
2-5 fő				6000 Ft / fő		3 000,00 Ft	
6-10 fő				5000 Ft / fő		3 000,00 Ft	
10 fő felett				egyedi ár		3 000,00 Ft	
Munka / Tűzvédelmi oktatás (külön-külön jegyzőkönyv kell !)							
Csak jegyzőkönyv				2 000,00 Ft		2 000,00 Ft	
1-6 fő esetén				10000 vagy 2500 Ft /fő		10 000 Ft	
10 főtől				1500 Ft / fő		1500 Ft / fő	
Oktatási anyagok							
HACCP és higiéniai oktatási anyag				25 000 Ft		25 000 Ft	
Munka és tűzvédelmi oktatási anyag				25 000 Ft		25 000 Ft	
HACCP+ Munka-tűzvédelmi oktatási anyag				40 000 Ft		40 000 Ft	
Allergén oktatási anyag				30 000 Ft		30 000 Ft	
Tűzvédelem							
Tűzvédelmi szabályzat (5 fő foglalkoztatott esetén már kell) Telephelyszám függvénye (Művészeti,				30- 60 000 Ft			
Tűzriadó terv (szobaszám és emeletek függvénye)				10-30 000			
Menekülési terv készítés				25-35 000			
Kiűrités gyakorlása/ alkalom				30 000,00 Ft			
kiűrités számítás				30000-től			
Egyéb szolgáltatások							
Higiéniai feliratok/db				300 Ft/db			
Söröző, borozó, kávézó, cukrászda csomag:(7 db)				1.600,- Ft + Áfa + utánvét			
Büfés csomag: (18 db)				4.000,- Ft + Áfa + utánvét			
Vendéglátós csomag: (30 db)				6500,- Ft + Áfa + utánvét			
Kereskedő csomag: (21 db)				5.000,- Ft + Áfa + utánvét			
A Népegészségügy által kiadott kötelező dohányzást tiltó tábla				800,- Ft + Áfa + utánvét			
MUNKAVÉDELEM							
Munkavédelmi kockázatelemzés							
Egyszerű egység (kisbolt, büfé 1 személyes egységek)				20 000 Ft - től		18 000 Ft	
Bonyolult egység (3 kül. munkakörtől				22 000 Ft - től		20 000 Ft	
Veszélyes üzem (pl.bőrípar, építőipar				30 000 Ft - től			
Munkavédelmi felülvizsgálat					20 000,00 Ft		18 000,00 Ft
Munkavédelmi szabályzat (javasolt)				20 000 Ft - től			

Egységes átfogó megelőzési stratégia		10 000 Ft		10 000 Ft	
Szolgáltatás megnevezése		Új helyszíni	Új helyszíni	Telefonos új	Telefonos új
		Kiépítés	Felülvizsgálat	Kiépítés	Felülvizsgálat
MUNKAVÉDELEM					
Munkavédelmi felügyelet (baleset kivizsgálás nélkül)		25 000 Ft/ negyedév		25 000 Ft/ negyedév	
Baleset kivizsgálás		egyedi ajánlat			
ÁNTSZ veszélyes anyag bejelentés		5.000,- Ft + áfa/ 10 szer		5.000,- Ft + áfa/ 10 szer	
Kémiai kockázatelemzés					
1-5 szer esetén		16 000 Ft		15 000,00 Ft	
5 szer felett 5 szerenként		2 000 Ft			
Biológiai kockázatelemzés		20-25000		15-18000	
Orvosi vizsgálatok rendje		6-10000 Ft		4-6000	
Egyéni védőeszköz szab.		6-10000 Ft		5-6000	
Működési szabályzat készítése		50.000 Ft-tól			
Legionella kockázatelemzés		25-60 000 Ft/egység + kiszállítás			
Víz mintavétel					
Legionella		14000,-+ gls			
3 komponenses engedélyhez		17000,-+ gls			
üzemi vízminta		20000 től			
eltarthatóság vizsgálat		15 000,00 Ft	tól		
Egyéb költségek:					
Dokumentáció átírás		5500 Ft / dokumentáció		5500 Ft / dokumentáció	
Kiszállási díj + postaköltség		5000 Ft/alkalom			
GLS kiszállítás 1 napos		800,- Ft + Áfa		800,- Ft + Áfa	
utánvét GLS-el		2 000,00 Ft			
KOMPLEX CSOMAGOK:					
		helyszíni		telefonos	
Kis Komplex dokumentációk (1-3 fő létszám)(HACCP+MV+KK+Evsz+Ovsz)		60000 + kiszállítás	Önellenőrzéssel 75+kisz	50 000 + posta	Önellenőrzéssel 65+posta
Oktatási csomag mellé: HACCP + MV + TV+ allergén		6000,-	Különengedéllyel+okt atással 85+kisz	6000,-	
Komplex dokumentációk (3-5 fő létszám)(HACCP+MV+KK+Evsz+Ovsz)		65000 + kiszállítás	Önellenőrzéssel 80+kisz	55 000 + posta	Önellenőrzéssel 70+posta
Kis Munkavédelmi csomag (1-3 fős cég) MK+ KK+ Osz+ Esz)		40000,- + kiszállítás		35000 + posta	
Munkavédelmi csomag (3-5 fős cég) MK+ KK+ Osz+ Esz)		45000,- + kiszállítás		40000+ posta	
Oktatási csomag mellé: MV + TV		5000,-		5000,-	
Kiegészítő szolgáltatásaink:					
Kiszállási díj		5 000,00 Ft			
Előzetes rajz egyeztetés on-line				5 000,00 Ft	
Előzetes konzultáció elméleti helység nélkül		15 000,00 Ft			
Kialakítási tanácsadás 50 fő befogadóig vendégl.- kereskedő/ alkalom		20 000,00 Ft			

Kialakítási tanácsadás 1-3 fős üzem/ alkalom		20 000,00 Ft		
Kialakítási tanácsadás 5-8 fős üzem/ alkalom		23 000,00 Ft		
Kialakítási tanácsadás 10-15 fős üzem/ alkalom		25-28000		
Tervdokumentáció üzemekhez		22-25000 Ft		
Technológiai leírás vendéglátáshoz étterem / bővítéshez		18 000,00 Ft		
Technológiai leírás vendéglátáshoz büféig / bővítéshez		15 000,00 Ft		
Különengedély dokumentáció termékkör alapján		5-10000 Ft		
Önellenzési terv alap doksi telefonon			15 000,00 Ft	
Mintavételi terv		15 000 Ft		
Nyomonkövetés		12-15000 Ft		
Intézkedési terv készítés			10 000 Ft	
Vészhelyzeti terv (havaria)		10 000 Ft		
Takarítási protokoll		20-25000 Ft	20-25000 Ft	
Élelmiszer önellenzés kis egységek		25 000,00 Ft		
Élelmiszer önellenzés éttermek egységek		30 000,00 Ft		
Élelmiszer önellenzés hálózatok egységek		50-80000		
Élelmiszer önellenzés közétkeztető 1 főző+1-2 tálaló egységek		30 000,00 Ft		
Élelmiszer önellenzés közétkeztető nagy konyha 1-2 tálaló		40 000,00 Ft		
Élelmiszer önellenzés közétkeztető 1 főző+sok tálaló egységek		50-80000		
Önellenzési helyszíni audit elvégzése egymagában		25 000,00 Ft		
Önellenzési audit elvégzése on-line			15 000,00 Ft	
Önellenzési audit elvégzése HACCP felülvizsgálat mellett		15 000,00 Ft		
HACCP átírás			14 000,00 Ft	
Komplex átírás			30 000,00 Ft	
Dohánybolt komplex doksi			40 000,00 Ft	