

„Łatwiej odnieść sukces we współpracy z doświadczoną firmą”



GASTRO HACCP

Biskupie Kol. 8A 20-258 Lublin

NIP 712-204-20-55

tel. **606 922 591**

e-mail gastrohaccp@gmail.com

www.gastrohaccp.pl

**OFERTA HACCP DLA BLOKÓW ŻYWIENIA JEDNOSTEK BUDŻETOWYCH –
USŁUGA Z DOJAZDEM DO PLACÓWKI**

PAKIET BEZPIECZNA KUCHNIA

**PRZYGOTOWANIE DOKUMENTACJI GHP/GMP HACCP, SZKOLENIE PERSONELU
ORAZ PRZYGOTOWANIE PLACÓWKI DO KONTROLI SANEPID**

zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

1. Przygotowujemy w pakiecie dokumentację HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GHP GMP) dedykowaną dla Państwa placówki zgodnie z zaleceniami sanepid. Dokumentacja jest przygotowana **rzetelnie i specjalistycznie, zgodnie ze stanem faktycznym, dedykowana dla konkretnego zakładu**. Jesteśmy w stałym kontakcie ze stacjami sanepid i nasze dokumentacje zgodne są aktualnymi wytycznym organów kontrolnych.

2. Przeprowadzimy na miejscu szkolenie dla pracowników - obowiązkowo wymagane przez sanepid, zakończone wydaniem imiennych certyfikatów. Szkolenie prowadzone na bardzo wysokim poziomie merytorycznym przez audytorów z wieloletnim doświadczeniem.

3. Przygotujemy placówkę od A do Z do kontroli sanepid.

4. Co nas wyróżnia na rynku:

- Przeprowadzimy audyt higieniczny lokalu
- Otrzymacie listę wymogów do zrealizowania przy przygotowaniu placówki do kontroli przez sanepid. Następnie krok po kroku doradzimy, jak przygotować konkretny zakład pod względem sanitarnym
- Nasza dokumentacja nie wymaga żadnych zmian - jest gotowa do okazania organom kontrolnym. Na rynku działamy ponad 15 lat, wykonaliśmy już blisko 1000 dokumentacji dajemy 100 % gwarancji odbioru przez Sanepid oraz oferujemy pełną pomoc doradczą
- UWAGA! Aż do momentu odbioru dokumentacji przez sanepid jesteśmy dostępni pod numerem telefonu i adresem e-mail od poniedziałku do piątku w godzinach od 8 do 15 Udzielamy odpowiedzi na wszelkie pytania odnośnie systemu HACCP w lokalu.
- Potwierdzeniem naszej wiarygodności są aktualne referencje zadowolonych klientów na stronie WWW.gastrohaccp.pl

Czas przygotowanie dokumentacji: do 14 dni roboczych od dnia audytu /wersja elektroniczna pdf/.

Koszt usług: 1490 zł +23%VAT, bez względu na liczbę uczestników szkolenia.

W przypadku jednostek budżetowych przedpłata nie jest wymagana, faktura zostanie wystawiona po szkoleniu

Jeżeli akceptujecie Państwo warunki oferty, prosimy o:

1. złożenie zamówienia mailowo po adresem gastrohaccp@gmail.com oraz podanie danych do faktury
2. kontakt telefoniczny w sprawie ustalenia terminu