

„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](mailto:gastrohaccp@gmail.com)

[www.gastrohaccp.pl](http://www.gastrohaccp.pl)

**OFERTA HACCP NA TACY**

**PRZYGOTOWANIE DOKUMENTACJI GHP/GMP HACCP  
SZKOLENIE PERSONELU ORAZ PRZYGOTOWANIE LOKALU DO KONTROLI  
SANEPID – OFERTA Z DOJAZDEM**

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 lokalu zgodnie z zaleceniami sanepid. Dokumentacja HACCP GHP GMP 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 szkolenie dla pracowników w Państwa lokalu - obowiązkowo wymagane przez sanepid, zakończone wydaniem imiennych certyfikatów. Szkolenie prowadzone na bardzo wysokim poziomie merytorycznym przez audytorów z wieloletnim doświadczeniem. Dla przyszłych pracowników kody do bezpłatnego szkolenia on-line.

3. Przygotujemy lokal od A do Z do kontroli sanepid – przeprowadzimy audyt higieniczny

4. Co nas wyróżnia na rynku:

- Przeprowadzimy audyt higieniczny lokalu
- Przygotujemy dla Państwa listę wymogów do zrealizowania przy przygotowaniu lokalu 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 dla różnego typu firm z branży gastronomicznej, dajemy 100 % gwarancji odbioru dokumentacji przez Sanepid oraz oferujemy pełną pomoc doradczą
- UWAGA! Jesteśmy dostępni pod numerem telefonu i adresem e-mail (pn-pt 8-15). Udzielamy odpowiedzi na wszelkie pytania odnośnie systemu HACCP w lokalu aż do pozytywnego odbioru lokalu przez sanepid.
- Potwierdzeniem naszej wiarygodności są aktualne referencje zadowolonych klientów na stronie [WWW.gastrohaccp.pl](http://WWW.gastrohaccp.pl)

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

Koszt całkowity pełnej usługi 1490zł netto + 23%VAT

Jeżeli akceptujecie Państwo warunki oferty, prosimy o kontakt telefoniczny w sprawie ustalenia terminu oraz podanie danych do faktury na adres mailowy [gastrohaccp@gmail.com](mailto:gastrohaccp@gmail.com)

Potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zaliczki w wysokości 50% kwoty za usługę na podstawie faktury pro forma.