

„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

PAKIET PREMIUM

OFERTA PRZYGOTOWANIA DOKUMENTACJI GHP/GMP HACCP ORAZ PRZYGOTOWANIA LOKALU DO KONTROLI SANEPID – USŁUGA ZDALNA

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. Przygotujemy lokal od A do Z do kontroli sanepid. W ramach usługi **szkolenie live video: PRZYGOTOWANIE LOKALU DO KONTROLI SANEPID**. Czas trwania 2 godziny dydaktyczne + nieograniczony czas na zadawanie pytań. Termin dogodny dla Państwa.
3. Następnie aż momentu odbioru lokalu przez sanepid dostęp do konsultacji telefonicznych (od poniedziałku do piątku w godzinach od 8 do 15).
4. Dla przyszłych pracowników otrzymacie Państwo kody do bezpłatnego szkolenia on-line.
5. Co nas wyróżnia na rynku:
 - Otrzymacie Państwo 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! Aż momentu odbioru lokalu i dokumentacji przez sanepid jesteśmy dostępni pod numerem telefonu i adresem e-mail. Udzielamy odpowiedzi na wszelkie pytania odnośnie systemu HACCP w lokalu.
 - Potwierdzeniem naszej wiarygodności są aktualne referencje zadowolonych klientów na stronie WWW.gastrohaccp.pl

Termin szkolenia do uzgodnienia – wybierzemy termin dogodny dla Państwa, także w weekendy i w godzinach popołudniowych. Czas przygotowanie dokumentacji: do 14 dni roboczych od dnia szkolenia /wersja elektroniczna pdf/.

Koszt całkowity pełnej usługi 979zł netto + 23%VAT

Jeżeli akceptujecie Państwo warunki oferty proszę kliknąć przycisk

ZAMÓW USŁUGĘ PREMIUM