

Objet : Diagnostic hygiène et surveillance du Plan de Maîtrise Sanitaire de votre service de restauration

Dossier suivi par : Sandrine HELAOUET, Jean-Michel LARTIGUE

Tél. : 02.98.10.40.48 - cea@labocea.fr

Madame, Monsieur,

Le service Conseil Expertise Alimentaire de Labocéa intervient régulièrement en restauration collective pour réaliser un diagnostic hygiène en collaboration avec les chefs de cuisine.

Par le biais de cette intervention, nous vérifions ensemble le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène, des Bonnes Pratiques de Fabrication, la bonne compréhension des instructions et procédures et le respect des enregistrements obligatoires. Nous réalisons également un point sur les locaux ainsi que sur le Plan de Maîtrise Sanitaire puisque celui-ci est règlementairement nécessaire.

Ce diagnostic externe pour l'année 2025 vous est proposé avec le document joint à ce courrier.

Depuis 2024 nous proposons en option une restitution du diagnostic. Cette réunion a pour objectif, une fois le rapport du diagnostic reçu, de faire le point avec toute l'équipe sur les axes d'améliorations possibles. C'est un moment privilégié pour échanger avec l'équipe et rendre concret notre action de conseil auprès de tous les intervenants. Nous vous proposons également en option la possibilité de recevoir un plan d'actions qui sera joint au rapport d'audit.

Nous vous laissons nous renvoyer cette proposition signée pour accord, en indiquant le trimestre correspondant au mieux à vos attentes, afin que nous puissions d'ores et déjà retenir la période d'intervention la plus appropriée à votre établissement.

Restant à votre disposition pour toutes informations complémentaires, veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

M. Jean-Michel LARTIGUE
Directeur Pôle Conseil Ingénierie



Coordonnées à compléter :

.....

Dossier suivi par : Jean-Michel LARTIGUE - Sandrine HELAOUET

Renseignements au : 02 98 10 40 48

Devis à retourner à : cea@labocea.fr

Objet : diagnostic hygiène 2025

Document à nous retourner signé

Madame, Monsieur,

Nous vous adressons notre proposition tarifaire pour la réalisation des prestations décrites ci-dessous.

Désignation		P.U. € HT	Quantité	P.U. € TTC
DIAGNOSTICS HYGIÈNE – Merci de cocher le statut qui correspond à votre établissement				
<input type="checkbox"/>	Cuisine satellite	395,00	1	474,00
<input type="checkbox"/>	Restauration collective autonome	570,00	1	684,00
<input type="checkbox"/>	Restauration collective autonome sous dérogation d'agrément sanitaire	745,00	1	894,00
<input type="checkbox"/>	Cuisine centrale (jusqu'à 4 cuisines satellites)	745,00	1	894,00
<input type="checkbox"/>	Cuisine centrale (à partir de 5 cuisines satellites)	1080,00	1	1296,00
Période d'intervention souhaitée				
<input type="checkbox"/> 1 ^{er} trimestre 2025	<input type="checkbox"/> 2 ^e trimestre 2025	<input type="checkbox"/> 3 ^e trimestre 2025	<input type="checkbox"/> 4 ^e trimestre 2025	
<input type="checkbox"/> Audit inopiné (par défaut)			<input type="checkbox"/> Audit averti	

Option : Souhaitez-vous une restitution de l'audit ainsi que la réalisation d'un plan d'actions afin de faciliter la mise en place des actions correctives ?

<input type="checkbox"/>	Restitution de l'audit 2 heures ↳ Cuisine satellite et restauration autonome	260,00	1	312,00
<input type="checkbox"/>	Restitution de l'audit 3 heures ↳ Cuisine centrale	390,00	1	468,00
<input type="checkbox"/>	Impression du plan d'actions joint au rapport d'audit (sans prestation de restitution)	95,00	1	114,00

Vos coordonnées (à compléter impérativement) :

	Site à auditer et Nom du contact pour prise De rendez-vous :	Newsletter envoyée Par mail à :	Rapport d'audit Envoyé par mail à :
Site à auditer :
Contact :
Adresse :
Email :
Téléphone :
Siret :

Conditions générales de vente et fiche prestation diagnostic disponibles sur www.labocea.fr
Validité du présent devis : du 01/12/2024 au 31/12/2025


Informations clients à compléter :
Adresse de facturation (si différente de l'adresse d'envoi du présent devis) :
Numéro d'adhérent OCEADE Bretagne :

Labocéa peut également vous accompagner dans vos démarches de mises en place ou de mises à jour de votre Plan de Maîtrise Sanitaire, de votre dossier d'Agrément Sanitaire, de votre Suivi Qualité ou encore dans votre plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Labocéa possède une déclaration d'activité en tant que prestataire de formation enregistrée sous le numéro 53 22 08549 22 auprès du préfet de région de Bretagne et est également certifié Qualiopi pour ses actions de formations professionnelles n° RNQ /LAB013-001. Dans ce cadre, notre service CEA vous propose donc des formations de sensibilisation à l'hygiène, à la maîtrise documentaire ou à la réduction des gaspillages. Notre service Conseil Expertise Alimentaire détient également la certification ISO 9001, reconnaissance de la bonne mise en œuvre des principes de management de la qualité, de façon à garantir au client un service de haute qualité, pour toutes ses prestations : Audit conseil et formation HQSE pour les acteurs de l'alimentaire (Certificat n° : FR070848-1).

Vous pouvez revenir vers nous afin de nous demander l'élaboration d'un devis adapté et personnalisé à votre établissement dans le cadre de ces actions de formation et d'accompagnements dans vos démarches Hygiène-Qualité-Sécurité Alimentaire et Environnement (accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire...).

Nous espérons que ces propositions répondent à vos attentes et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire. Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

« Bon pour accord » pour le présent devis	Jean-Michel LARTIGUE Directeur Pôle Conseil Ingénierie
Date :	
Nom :	
Fonction :	
Signature :	

Merci de nous retourner le présent devis avant le démarrage des prestations.

