

RICHIESTA DI PREVENTIVO

(indicare l'edizione normativa per la quale si richiede la prima certificazione, nel caso sia richiesta la certificazione in base all'edizione 2005, sarà preventivato anche la transizione all'edizione 2018 che dovrà avvenire entro il 29/06/2021)

ISO 22000:2005 (in scadenza al 29/06/2021) **ISO 22000:2018**

1) Dati dell'Organizzazione richiedente:			
Denominazione:			ANNO COST.
Rappresentante Legale:			
Sede legale:	Indirizzo:		
	C.A.P.:	Città:	Prov.:
	Partita IVA:	Codice fiscale:	
Recapiti:	Tel.:	Fax:	Altro:
	Email:		Web:
	PEC Email:		
Persona di riferimento:		Ruolo svolto:	
L'Organizzazione fa parte di un gruppo? <input type="checkbox"/> Sì (indicare il gruppo): _____ <input type="checkbox"/> NO			
2) Attività oggetto di certificazione:			
3) Esclusioni dal Sistema di gestione			
Linee di prodotto _____			
Processi: _____			
4) PERSONALE COINVOLTO NEL SISTEMA DI GESTIONE (totale del personale in sede + personale degli eventuali siti da certificare, compresi soci+ dipendenti + collaboratori + subappaltatori, ecc)			
N. totale addetti:	di cui part-time n.	per ore	di cui stagionali n. per mesi
N. mesi lavorativi/anno:	n. turni lavorativi:	ore per turno :	n. persone coinvolte in ogni turno:
5) SEDI DA CERTIFICARE – UNITA' OPERATIVE:			
Indirizzo	Attività svolte	Nr Addetti	Note per la categoria E*
*Note da inserire per la Categoria E (All. A della ISO/TS 22003:2013), indicare se il sito è: permanente (centro di cottura con un contratto superiore o uguale a 3 anni); temporaneo (centro di cottura con un contratto inferiore a 3 anni); di distribuzione (centro di distribuzione pasti).			
6) INFORMAZIONI DI PROCESSO:			
Classificazione della/e categoria/e alimentare/i e di filiera di appartenenza (così come descritte nell'Allegato A dalla ISO/TS 22003:2013):			
AI <input type="checkbox"/>	AII <input type="checkbox"/>	BI <input type="checkbox"/>	BII <input type="checkbox"/>
CI <input type="checkbox"/>	CII <input type="checkbox"/>	CIII <input type="checkbox"/>	CIV <input type="checkbox"/>
DI <input type="checkbox"/>	DII <input type="checkbox"/>	E <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>
FII <input type="checkbox"/>	GI <input type="checkbox"/>	GII <input type="checkbox"/>	
Descrizione e numero delle serie omogenee di prodotto per le quali sono stati sviluppati piani HACCP (es. linea caldo/freddo; linea pasta e biscotti):		N° PIANI HACCP: Descrizione di ognuno:	
Processi affidati all'esterno che influenzano che influenzano la sicurezza igienico sanitaria del prodotto:			
7) Fatturato aziendale	€		
8) Da quanto tempo è implementato il Sistema?			
9) Eventuale società di consulenza che assiste l'Organizzazione	Denominazione:		
	Sede:		
	Consulente/i:		
10) Eventuali certificazioni già ottenute e scadenza	1.	Scadenza:	
	2.	Scadenza:	
<i>I dati raccolti sono trattati secondo quanto previsto dal D.Lgs. 196/03 e dal Regolamento UE n. 2016/679 e successive modifiche, integrazioni e interpretazioni degli Organi Ufficiali preposti. I diritti dell'interessato sono previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/03. Il Titolare del trattamento è CertiEuro Srl con sede legale in Via Caravaggio, 11 - 35020 Albignasego (PD). Con la firma e l'autorizzazione al consenso si permette il trattamento dei dati forniti per le finalità di formulazione dell'offerta di certificazione. Negando il consenso l'offerta non potrà essere prodotta.</i>		11) TRATTAMENTO DEI DATI	
		<input type="checkbox"/> AUTORIZZO	
		<input type="checkbox"/> NON AUTORIZZO	
		Data:	
		IL RAPPRESENTANTE LEGALE (TIMBRO E FIRMA)	

Il modello va compilato in tutte le sue parti, preferibilmente fornendo anche informazioni aggiuntive ritenute utili.

Dopo la compilazione, **inviare via fax al numero 0496 87171** oppure direttamente via email all'indirizzo certieuro@certieuro.com.

Se nella compilazione avesse dubbi, incertezze o necessità di ulteriori informazioni, può contattare il n. 0498 670881.