

## RICHIESTA DI PREVENTIVO ISO 22000:2018

<b>1) Dati dell'Organizzazione richiedente:</b>			
Denominazione:			ANNO COST.
Rappresentante Legale:			
Sede legale:	Indirizzo:		
	C.A.P.:	Città:	Prov.:
	Partita IVA:		Codice fiscale:
Recapiti:	Tel.:		Fax:
	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			
<b>2) Attività oggetto di certificazione:</b>			
<b>3) Esclusioni dal Sistema di gestione</b>			
Linee di prodotto _____			
Processi: _____			
<b>4) PERSONALE COINVOLTO NEL SISTEMA DI GESTIONE (totale del personale in sede + personale degli eventuali siti da certificare, compresi soci+ dipendenti + collaboratori + subappaltatori, ecc)</b>			
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:
<b>5) SEDI DA CERTIFICARE – UNITA' OPERATIVE:</b>			
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).			
<b>6) INFORMAZIONI DI PROCESSO:</b>			
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:			
<b>7) Fatturato aziendale</b>	€		
<b>8) Da quanto tempo è implementato il Sistema?</b>			
<b>9) Eventuale società di consulenza che assiste l'Organizzazione</b>	Denominazione:		
	Sede:		
	Consulente/i:		
<b>10) Eventuali certificazioni già ottenute e scadenza</b>	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 – Divisione di EZI Inspection S.r.l. con sede legale in Via Martiri della Libertà, 125 – 30038 Spinea (VE). 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>		<b>11) TRATTAMENTO DEI DATI</b>	
		<input type="checkbox"/> AUTORIZZO	
		<input type="checkbox"/> NON AUTORIZZO	
Data:		<b>IL RAPPRESENTANTE LEGALE</b>  <b>(TIMBRO E FIRMA)</b>	

Il modello va compilato in tutte le sue parti, preferibilmente fornendo anche informazioni aggiuntive ritenute utili.  
Dopo la compilazione, inviare via email all'indirizzo [certieuro@certieuro.com](mailto:certieuro@certieuro.com).

Se nella compilazione avesse dubbi, incertezze o necessità di ulteriori informazioni, può contattare il n. 0498.670881.