

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

## Richiesta di offerta per la certificazione dei sistemi di gestione nel SETTORE ALIMENTARE

1.1 INFORMAZIONI DI CONTATTO	
Ragione sociale	
La società fa parte di un'organizzazione più grande?	<input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì, ovvero:
Indirizzo. Dettagliate sede legale e operativa e Dettagliate i siti che volete certificare	
Referente	
Numero di telefono	
Email	
PARTITA IVA numero	

1.2 Tipo di certificazione richiesta		
IFS <i>(compilare anche tab. A e B)</i>	<input type="checkbox"/>	IFS Food
	<input type="checkbox"/>	IFS Broker
	<input type="checkbox"/>	IFS Logistics
BRC <i>(compilare anche tab. A e B)</i>	<input type="checkbox"/>	BRC FOOD
	<input type="checkbox"/>	BRC Storage and Distribution
	<input type="checkbox"/>	BRC Packaging
ISO 22000 <i>(compilare anche tab. C)</i>	<input type="checkbox"/>	ISO 22000
CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO AGROALIMENTARE <i>(compilare anche tab. D)</i>	<input type="checkbox"/>	CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO
CERTIFICAZIONE ISO 22005 <i>(compilare anche tab. D)</i>	<input type="checkbox"/>	RINTRACCIABILITA' DI SITO (ex norma UNI 11020)
	<input type="checkbox"/>	RINTRACCIABILITA' DI FILIERA (ex norma UNI 10939)
UNI 11636 – Servizi di gestione e controllo delle Infestanti	<input type="checkbox"/>	SERVIZI DI GESTIONE E CONTROLLO DELLE INFESTANTI
Uni 11381- Sistemi di monitoraggio degli insetti	<input type="checkbox"/>	SISTEMI DI MONITORAGGIO DEGLI INSETTI
ALTRE CERTIFICAZIONI <i>(es. ISO 9001, OHSAS 18000, SA8000, ISO 14000, ecc):</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Specificare:</i>
<i>Siete interessati ad un pre-audit</i>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

<i>Periodo in cui si richiede la verifica di certificazione:</i>	
Eventuale società di consulenza utilizzata per lo sviluppo del Sistema	

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

## UNITA' DA CERTIFICARE (indicare Siti da sottoporre a certificazione)

*Per certificazioni di più siti, copiare più volte la presente pagina*

### 1.3 INFORMAZIONI SPECIFICHE DELLA SOCIETÀ

<b>Indirizzo Sede Operativa:</b> <i>(indicare solo se diverso dalla sede legale):</i>
<b>Scopo /Campo di applicazione della certificazione:</b> <i>(Indicare le attività ed i prodotti) se sono di tipo alimentare oppure no, se sono confezionati oppure no...</i>  <i>Dettagliare se il trasporto avviene su strada, gomma ecc e se e lo stoccaggio avviene in celle frigo , ambiente, ecc e mezzi refrigerati ecc ecc</i>
Eventuali esclusioni dallo scopo di certificazione: <i>(Indicare le attività ed i prodotti):</i>
Sono presenti prodotti commercializzati?: <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <i>(in caso affermativo compilare anche la tab. B)</i>

### L'organizzazione è in possesso di altre certificazioni?

Norma	Organismo di certificazione	Risultato*	Validità del certificato	**Numero SITE CODE/COID

\* Grado BRC (A,B) livello IFS, ...

\*\*In caso di transfer BRC-IFS indicare i rispettivi codici SITE CODE BRC e COID IFS:

Numero di dipendenti: <i>(inclusi part-time dipendenti convertiti in equivalenti a tempo pieno)</i>  <b>Dettagliare sito per sito</b>	<input type="checkbox"/> Fissi a tempo pieno:  <input type="checkbox"/> Part-time a tempo pieno:	<input type="checkbox"/> Stagionali / Interinali:
Numero di dipendenti durante periodi di picco: <i>(inclusi part-time dipendenti convertiti in equivalenti a tempo pieno)</i>		
Il lavoro è organizzato in turni?  Se sì, - quanti turni?	<input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì  <input type="checkbox"/> sempre <input type="checkbox"/> solo in periodi di picco	
<i>(solo per richiesta BRC, IFS, ISO 22000)</i> Numero di piani HACCP?		
<i>(solo per richiesta BRC, IFS, ISO 22000)</i> Superficie aziendale (m <sup>2</sup> )	totale:  coperta:  <b>dettagliare il numero di attracchi ( se IFS Logistic ) :</b>	

Ci sono prodotti / attività stagionali?	<input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> sì, nel periodo:
<i>(solo per richiesta BRC, IFS, ISO 22000)</i> Numero di linee produttive	
<i>(solo per richiesta BRC, IFS, ISO 22000)</i> Numero di linee di confezionamento	

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

<p>(solo per IFS Logistic) Numero mezzi di trasporto utilizzati</p>	<input type="checkbox"/> Di proprietà N.	<input type="checkbox"/> Non di proprietà N.
---	--	--

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

TAB. A	<b>PROTOCOLLO BRC – IFS</b> <span style="background-color: yellow;">(settore alimentare)</span>
--------	--

<b>TABELLA A: PRODOTTI / TECNOLOGIE DI PROCESSO</b> Riportare per ogni tipologia di prodotto la relativa tecnologia di processo applicata in azienda per le diverse fasi di produzione (Stoccaggio/Preparazione/Trasformazione/Confezionamento/Conservazione)													
TIPOLOGIE DI PRODOTTI →  TECNOLOGIE PRODUTTIVE ↓			Carne rossa e bianca, pollame, prodotti derivati	Pesce e prodotti derivati	Uova e prodotti derivati	Latte e prodotti derivati, gelati	Frutta e verdura	Cereali e prodotti derivati (prodotti da forno, prima colazione, pasta), pasticceria, dolci	Prodotti assemblati (piatti pronti, pasta ripiena, dessert)	Bevande, acque minerali, prodotti isotonici	Oli e grassi (margarina, condimenti)	Prodotti essiccati (es. caffè tostato, erbe ed infusi, spezie) additivi ed ingredienti alimentari	Cibo per animali
A	P1	Sterilizzazione (es. trattamento in autoclave)											
B	P2	Pastorizzazione, UHT / riempimento asettico; riempimento a caldo.											
C	P3	Irradiazione											
	P4	Conservazione mediante salatura, dolcificazione, acidificazione/salamoia, stagionatura, affumicatura, ecc. Fermentazione/acidificazione											
	P5	Evaporazione/deidratazione, filtrazione sottovuoto, liofilizzazione, microfiltrazione (mesh < μ 10)											
D	P6	Congelamento (> -18 °C) inclusa fase di conservazione. Congelamento rapido, raffreddamento, processi di											

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

### TABELLA A: PRODOTTI / TECNOLOGIE DI PROCESSO

Riportare per ogni tipologia di prodotto la relativa tecnologia di processo applicata in azienda per le diverse fasi di produzione  
(Stoccaggio/Preparazione/Trasformazione/Confezionamento/Conservazione)

TIPOLOGIE DI PRODOTTI →		Carne rossa e bianca, pollame, prodotti derivati	Pesce e prodotti derivati	Uova e prodotti derivati	Latte e prodotti derivati, gelati	Frutta e verdura	Cereali e prodotti derivati (prodotti da forno, prima colazione, pasta), pasticceria, dolci	Prodotti assemblati (piatti pronti, pasta ripiena, dessert)	Bevande, acque minerali, prodotti isotonici	Oli e grassi (margarina, condimenti)	Prodotti essiccati (es. caffè tostato, erbe ed infusi, spezie) additivi ed ingredienti alimentari	Cibo per animali
TECNOLOGIE PRODUTTIVE ↓												
		surgelazione e rispettivo stoccaggio a temperatura controllata										
	P7	Immersione antimicrobica/nebulizzazione, fumigazione										
E	P8	Confezionamento ATM, Confezionamento sotto vuoto										
	P9	Processi per prevenire la contaminazione (es. microbica), mediante un elevato controllo igienico e/o utilizzo di specifiche infrastrutture durante le fasi di manipolazione, confezionamento del prodotto (es. camera bianca, sovrappressione, filtrazione aria ambiente <math>\mu</math> 10, disinfezione dopo pulizia)										
	P10	Tecniche di separazione specifiche: filtrazione come osmosi inversa, uso di carbone attivo										
F	P11	Cottura, cottura al forno, imbottigliamento, birrificazione, fermentazione (es. vino),										

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

### TABELLA A: PRODOTTI / TECNOLOGIE DI PROCESSO

Riportare per ogni tipologia di prodotto la relativa tecnologia di processo applicata in azienda per le diverse fasi di produzione  
(Stoccaggio/Preparazione/Trasformazione/Confezionamento/Conservazione)

TIPOLOGIE DI PRODOTTI →		Carne rossa e bianca, pollame, prodotti derivati	Pesce e prodotti derivati	Uova e prodotti derivati	Latte e prodotti derivati, gelati	Frutta e verdura	Cereali e prodotti derivati (prodotti da forno, prima colazione, pasta), pasticceria, dolci	Prodotti assemblati (piatti pronti, pasta ripiena, dessert)	Bevande, acque minerali, prodotti isotonic	Oli e grassi (margarina, condimenti)	Prodotti essiccati (es. caffè tostato, erbe ed infusi, spezie) additivi ed ingredienti alimentari	Cibo per animali
TECNOLOGIE PRODUTTIVE ↓												
	essiccazione, frittura, tostatura, estrusione											
P12	Copertura, impanatura, battitura, taglio, affettatura, smembratura, cubettatura, miscelazione, macellazione, selezione; manipolazione, confezionamento. Stoccaggio in condizioni controllate (es. atmosfera modificata) diverse dalla temperatura											
P13	Distillazione, purificazione, vaporizzazione, umidificazione, idrogenazione, macinatura											

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

TAB. B

PROTOCOLLO BRC – IFS  
(settore alimentare)

**TABELLA B: PRODOTTI COMMERCIALIZZATI dall'azienda richiedente:**

<b>Tipologia di prodotto</b> <small>(specificare se è lo stesso per il quale si richiede la certificazione o un prodotto diverso)</small>	<b>Si intende includere il prodotto nello scopo di certificazione?</b>	<b>il prodotto è fabbricato da un'azienda certificata IFS o BRC ?</b>	<b>Il prodotto che si vuole includere è coperto da altre certificazioni o l'azienda è in possesso di altre certificazioni?</b>
	<input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì	
	<input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì	
	<input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì	



Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

TABELLA 2.3: Specifica per il Packaging	
TABELLA 2.4: Specifica per lo Stoccaggio	
<p><b>È l'azienda la proprietaria della merce durante lo stoccaggio?</b> <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><b>Produce o fa il materiale di imballaggio?</b> <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì</p> <p>L'azienda ha una piattaforma di distribuzione? <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><b>Quali merce l'azienda stocca?</b> <input type="checkbox"/> Prodotti Food <input type="checkbox"/> materiale di imballaggio <input type="checkbox"/> materiale non - food</p> <p><b>Temperature di Stoccaggio:</b> <input type="checkbox"/> Refrigerate <input type="checkbox"/> Surgelate <input type="checkbox"/> a Temperatura Ambiente</p>	
<p><b>Specifico per BRC Storage and Distribution:</b>  <b>Sono condotte attività quali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Contratti per le operazioni di pulizia di baskets, roll cages e altri contenitori per la distribuzione</li> <li><input type="checkbox"/> Contratti per le operazioni di congelamento/surgelamento/ condizionamento e decongelamento</li> <li><input type="checkbox"/> Confezionamento e riconfezionamento di merce confezionata</li> <li><input type="checkbox"/> Controllo del prodotto</li> <li><input type="checkbox"/> Controllo sulla quantità</li> <li><input type="checkbox"/> Recupero e riciclaggio dei rifiuti</li> </ul>	<p><b>Specifico per IFS Logistics:</b>  <b>Sono condotte attività quali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Contratti per le operazioni di pulizia di baskets, roll cages e altri contenitori per la distribuzione</li> <li><input type="checkbox"/> Semplice processo di maturazione della frutta</li> </ul>

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

**TABELLA 2.5: Specifica per il Trasporto**

**L'azienda è proprietaria della merce durante il trasporto?**  Sì  No

**L'azienda come trasporta la merce?**  Sfusa  Confezionata

**Che tipo di prodotti trasporta l'azienda?**  Prodotti alimentari  Materiali di confezionamento  Prodotti non alimentari

**Quale è la temperatura della merce durante lo stoccaggio?**  Refrigerata  Surgelata  Temperatura ambiente

**TABELLA 2.6: Specifica per la richiesta della ISO 22000 e FSSC 22000**

**L'azienda è già certificata ISO 9001?**  Sì  No

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

TAB. C		Norma ISO 22000 (segnare la categoria e sotto- categoria di pertinenza)			
Cluster	Categorie di prodotto		Sotto-categoria		Esempi/Settori
Primario	A <input type="checkbox"/>	Allevamenti	A1 <input type="checkbox"/>	Allevamento di animali da carne/latte/uova/miele	Allevare animali (tranne pesci e frutti di mare) per la carne, uova, latte e miele Crescere, prendere, catturare, cacciare (macellazione nel punto di caccia) Confezionamento e stoccaggio in azienda.
			A2 <input type="checkbox"/>	Allevamento di pesci e frutti di mare	Allevare pesci e frutti di mare per la carne Crescere, catturare e pescare (macellazione nel punto di cattura) Confezionamento e stoccaggio in azienda.
	B <input type="checkbox"/>	Agricoltura	B1 <input type="checkbox"/>	Coltivazioni (tranne cereali e legumi)	Crescita o raccolta (tranne che di cereali e legumi): prodotti orticoli – frutta, verdura, spezie, funghi, ecc; colture idroponiche per scopi alimentari. Confezionamento e stoccaggio in azienda.
			B2 <input type="checkbox"/>	Coltivazioni di cereali e legumi	Crescita o raccolta di cereali e legumi per scopi alimentari Confezionamento e stoccaggio in azienda.
Produzione di alimenti e mangimi	C <input type="checkbox"/>	Produzioni alimentari	C1 <input type="checkbox"/>	Lavorazione di prodotti deperibili di origine animale	Produzione di prodotti di origine animale come pesce, frutti di mare, carne, uova, latticini e prodotti a base di pesce
			C2 <input type="checkbox"/>	Lavorazione di prodotti deperibili di origine vegetale	Produzione di prodotti di origine vegetali come frutta e succhi freschi, verdure, cereali, frutta a guscio e legumi
			C3 <input type="checkbox"/>	Lavorazione di prodotti deperibili di origine animale e vegetale (prodotti misti)	Produzione di prodotti misti a base animale e vegetale come pizza, lasagne, sandwich, ravioli, piatti pronti
			C4 <input type="checkbox"/>	Lavorazione di prodotti stabili a temperatura ambiente	Produzione di alimenti di qualsiasi origine che sono stoccati e venduti a temperatura ambiente, come i prodotti in scatola, biscotti, snack, olio, acqua, bevande, pasta, farina, zucchero, sale
	D <input type="checkbox"/>	Produzione di mangimi	D1 <input type="checkbox"/>	Produzione di mangimi	Produzione di mangimi con un solo ingrediente o una miscela, per animali destinati alla produzione di cibo
			D2 <input type="checkbox"/>	Produzione di cibo per animali domestici	Produzione di mangimi con un solo ingrediente o una miscela, per animali non destinati alla produzione di cibo
Ristorazione	E <input type="checkbox"/>	Ristorazione			Preparazione, stoccaggio e, quando necessario, consegna dei pasti, presso il luogo di preparazione o in sedi distaccate
Commercio, trasporto e stoccaggio	F <input type="checkbox"/>	Distribuzione	F1 <input type="checkbox"/>	Commercio - ingrosso	Fornitura ai clienti di prodotti finiti (punti vendita, negozi, grossisti)
			F2 <input type="checkbox"/>	Intermediari – commerciali	Compra vendita di alimenti per conto proprio o per altri come agente Confezionamento associato
	G <input type="checkbox"/>	Trasporto e stoccaggio	G1 <input type="checkbox"/>	Trasporto e stoccaggio di cibo e mangimi deperibili	Strutture per lo stoccaggio e veicoli per la distribuzione di cibo e mangimi deperibili Confezionamento associato
			G2 <input type="checkbox"/>	Trasporto e stoccaggio di cibo e mangimi stabili a temperatura ambiente	Strutture per lo stoccaggio e veicoli per la distribuzione di cibo e mangimi stabili a temperatura ambiente Confezionamento associato
Servizi ausiliari	H <input type="checkbox"/>	Servizi			Fornitura di servizi finalizzati alla produzione di alimenti sicuri come la fornitura di acqua, controllo infestanti,
	I <input type="checkbox"/>	Produzione di imballi e materiali per il confezionamento di alimenti			Produzione di materiali per imballi alimentari

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

TAB. C		Norma ISO 22000 <i>(segnare la categoria e sotto- categoria di pertinenza)</i>				
Cluster	Categorie di prodotto	Sotto-categoria		Esempi/Settori		
	<input type="checkbox"/> J	Produzione di impianti		Realizzazione e sviluppo di impianti per la produzione alimentare e distributori automatici		
<b>Biochimici</b>	<input type="checkbox"/> K	Produzione di prodotti (bio)chimici		Produzione di additivi, vitamine, minerali, bio-culture (starter per caseificazione; colture batteriche), aromi, enzimi e additivi Pesticidi, farmaci, fertilizzanti, agenti pulenti		
<b>Tipologia sito permanente</b> es : Sede, filiale, centro cottura, cucina ( <b>attività continuativa &gt; 3 anni</b> )	<b>Indirizzo</b>	Personale coinvolto nelle <b>attività oggetto della certificazione</b> richiesta: <i>(n° addetti compresi collaboratori esterni, lavoratori interinali, ecc.)</i>				
		Fissi a tempo pieno	Fissi part-time		Stagionali /interinali	
			Ore /gg	N. addetti	mesi/anno	N. addetti
<b>Indicare di seguito anche il numero totale di siti temporanei inseriti nelle attività oggetto di certificazione, incluse le cucine con attività inferiore a 3 anni: n° _____</b> <i>(attenzione nei siti temporanei non vanno contati i refettori, o i punti di pura distribuzione dei pasti)</i>						

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

<b>TAB. D</b>	<b>Certificazione di Prodotto agroalimentare</b>
---------------	--

D.1 - Identificazione del prodotto oggetto di certificazione			
Tipo di prodotto:	<i>(Specificare denominazione, caratteristiche, eventuali marchi)</i>		
Certificazione richiesta:	<input type="checkbox"/> Caratteristiche definite		
	<input type="checkbox"/> Rintracciabilità interna		
	<input type="checkbox"/> Rintracciabilità di filiera		
	<input type="checkbox"/> Altro .....		
Produzione media annua ultimo triennio			
Volume di fatturato	<i>(indicare soltanto per quanto oggetto di certificazione)</i>		
Prodotto già in possesso di altro riconoscimento	<input type="checkbox"/> Tutela giuridica (DOP, IGP.....)		
	<input type="checkbox"/> Biologico		
	<input type="checkbox"/> Altro .....		
Documentazione di riferimento:	<i>Richiamo a: Caratteristiche del prodotto e delle materie prime utilizzate, caratteristiche del processo produttivo, prove e controlli sul prodotto (metodi di prova, frequenza dei campionamenti e dei controlli, criteri di accettazione)</i>		<i>(si invia in allegato)</i>
	<input type="checkbox"/> Disciplinare tecnico, Norma di riferimento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> Piano della Qualità	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> Altro .....	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

D.2 – compilare per la certificazione secondo la norma ISO 22005

<b>Indicazione del soggetto capofiliera:</b>	<i>(Indicare nome dell'organizzazione che organizza e gestisce la filiera)</i>
--	--

Riportare gli elementi che costituiscono la filiera

Elementi di filiera (es. sito di trasformazione, allevamenti, aziende agricole, mangimifici, stabilimenti di trasformazione, ecc.)	Numero di attori (soggetti) per elemento (es. numero di aziende agricole)	Ubicazione (Località e Provincia)	Livello (es. fornitore MP, trasformatore, stoccaggio, grossista)

Inviare per fax: 051-4144468; per posta elettronica a: [e.szulin@tuev-nord.it](mailto:e.szulin@tuev-nord.it) oppure [l.martino@tuev-nord.it](mailto:l.martino@tuev-nord.it)

Dichiarazione relativa l'esistenza o meno di pregresse sanzioni e/o condanne, procedimenti o contenziosi in corso relativi a particolari aspetti organizzativi e/o tecnici, correlati agli standard per i quali si chiede la certificazione

sì, esistono  no, non esistono

In caso positivo riportare una sintetica descrizione dei contenuti e delle azioni intraprese (se utile fare riferimento a specifici allegati)

.....  
.....  
.....  
.....

Sulla base di quanto da Voi descritto, al ricevimento della presente richiesta TUEV-NORD – Divisione Certificazione – vi invierà un'offerta di certificazione per le attività richieste.

Si autorizza il trattamento dei dati ai fini dell'art. 13 D.L. 30.06.2003 n° 196

<i>A cura dell'Azienda</i>		
Data di compilazione	Nominativo e funzione aziendale	Firma del rappresentante dell'Azienda