Per richiedere un preventivo / contratto relativo alla certificazione di sistemi di gestione / processi; compilato dall'Organizzazione / rappresentante dell'azienda. Da rinviare a: amministrazione@qmsitalia.it; (La pagina 6 include istruzioni su come rispedirlo all'organismo di certificazione Q-CERT) – assieme ad UNA VISURA CAMERALE AGGIORNATA

This is used to request a Quote / Contract regarding the Certification of Management Systems / Processes; it is filled in by the Organization / Company Representative. Page 6 includes instructions on how to send it back to Q-CERT Certification Body.

|  |
| --- |
| 1. **ORGANIZZAZIONE - INFORMAZIONI DI COMUNICAZIONE / ORGANIZATION – COMMUNICATION INFORMATION**
 |
| **Nome Organizzazione / Organization Name** | ... |
| **Indirizzo** *(indirizzo del sito su cui effettuare l’audit)***Address** *(site address to be audited)* | ... | **CAP/Postcode** | ... |
| **Regione/Paese -Region/Country** | ... |
| **Forma Giuridica/****Legal Form** | ... | **REA/Tax Office** | ... | **Ufficio delle imposte/ Tax Office**  | ... |
| **Telefono/Telephone**  | ... | **E-mail** | ... |
| **Fax** | ... | **Indirizzo web/ Website Address** | ... |
| **Numero GLN *(se applicabile*)****GLN number** *(if applicable)* | ... | **Dati GPS: Latitudine****GPS data: Latitudine** | ... |
| **Consulente-Gruppo di consulenza/ Consultant-/Consulting Group** | ... | **Dati GPS: Longitudine** **GPS data: Longitudine** | ... |
| **Rappresentante dell'organizzazione (responsabile della connessione a Internet) /****Organization representative** *(responsible for internet connection)* |
| **Nome Completo** **Full Name** | ... | **Posizione** **Position** | ... |
| **Telefono****Telephone** | ... | **Login E-mail** | ... |
| **Dettagli della sede (*se applicabile*) Head Office Details** *(if applicable)* |
| **Nome della sede principale****Head Office Name**  |  |
| **Indirizzo****Address**  |  | **CAP Postcode** | ... |
| **Regione/Paese Region/** **Country** | ... |
| **Telefono****Telephone** |  | **E-mail** | ... |
| **Fax** |  | **Indirizzo sito web****Website Address** | ... |
| **Contatto** *(per sede principale)* **Contact Person** *(for Head Office)*  |  | **Posizione** **Position** | ... |
| **In caso di una sede centrale remota, la sede centrale farà parte dell'audit?** **In case of a remote head office, is the head office going to be part of the audit?**  |  | **Qualsiasi altra posizione remota** *(se applicabile)***Any Other remote locations** *(if applicable)* | ... |
|  |
| 1. **INFORMAZIONI DEL TIPO DI AUDIT / AUDIT INFORMATION**
 |
| Standard / Modulo(seleziona o digita)Standard / Module(select or type) | Categorie / Tecnologie Categories / Technologies | Scopo(Fare riferimento a prodotti / categorie di prodotti e al loro tipo di imballaggio)Scope(Please refer to products / product categories and their packaging type). | Tipo di audit (selezionare o digitare)Audit Type(select or type) |
| ... | ... | ... | ... |
| ... | ... | ... | ... |
| ... | ... | ... | ... |
| ... | ... | ... | ... |
| ... | ... | ... | ... |
| ... | ... | ... | ... |

|  |
| --- |
| 1. **IN AGGIUNTA ALLE INFORMAZIONI RICHIESTE IN QUESTO DOCUMENTO, SI PREGA DI AGGIUNGERE QUANTO SEGUE / IN ADDITION TO THE INFORMATION REQUESTED IN THIS DOCUMENT, PLEASE SUBMIT, WITH THIS FORM**
 |
| * **Piano del sito/ a site plan,**
* **Schema dell’organizzazione/ organization chart**
* **Riepilogo dei punti di controllo critici (CCP) dei diagrammi di flusso del processo/ a summary of the site’s critical control points (CCPs) and the process flow diagrams,**
* **Descrizione di eventuali requisiti speciali di manipolazione (ad es. allergeni)/ description of any special handling requirements (e.g. allergens),**
* **Descrizione del sito e delle costruzioni/ description of site and building fabrications,**
* **Eventuali recenti problem di qualità o reclami dei client/ any recent quality issues or customer complaints**
 |

|  |
| --- |
| 1. **SOLO PER IL PROTOCOLLO DI AUDIT ANNUNCIATO / FOR UNANNOUNCED AUDIT PROTOCOL ONLY**
 |

**Vorrei partecipare al “Protocollo di audit senza preavviso BRC”/ I would like to participate in the “BRC Unannounced Audit Protocol” [ ]**

**Vorrei partecipare al “Protocollo di audit senza preavviso IFS” / I would like to participate in the “IFS Unannounced Audit Protocol” [ ]**

**Vorrei partecipare al "Modulo di audit senza preavviso AA ASDA"/ I would like to participate in the “ASDA AA Unannounced Audit Module” [ ]  , per favore, completare Annex A / please complete Annex A.**

**IN AGGIUNTA ALLE INFORMAZIONI RICHIESTE IN QUESTO DOCUMENTO, FORNISCA LE SEGUENTI INFORMAZIONI In addition to the information requested in this document, please provide us the following information:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodi di tempo in cui la verifica senza preavviso non può aver luogo e il motivo** (Giorni operativi consentiti per: IFS max 10 giorni e BRC max 15 giorni)**Periods of time in which the unannounced audit cannot take place & the reason** (Operational days allowed for: IFS max 10 days & BRC max 15 days) |  |
| **Requisiti di accesso al sito Site entrance requirements** |  |
| **Elenco dei contatti al primo arrivo sul sito List of contacts when first arriving on site** |  |
| **Disposizioni specifiche per l'abbigliamento protettivo Specific protective clothing arrangements** |  |
| **Qualsiasi accordo specifico sulla sicurezza da seguire per ottenere l'accesso al sito Any specific security arrangements to follow to gain access to the site** |  |

|  |
| --- |
| 1. **SELEZIONA LE CATEGORIE ALIMENTARI BRC SELECT BRC FOOD CATEGORIES**
 |
| **✓** | **Please select BRC product scope categories (Appendix 6 of BRC food standard)** |
| [ ]  | **1** | **CARNE ROSSA CRUDA /Raw red meat** |
| [ ]  | **2** | **POLLAME GREZZO/Raw poultry** |
| [ ]  | **3** | **PRODOTTI PREPARATI GREZZI /Raw prepared products** |
| [ ]  | **4** | **PRODOTTI E PREPARAZIONI DI PESCE CRUDO (DA COMPRENDERE AFFUMICATI A FREDDO)** **Raw fish products and preparations (to include cold smoked)** |
| [ ]  | **5** | **FRUTTA, VERDURA E NOCI /Fruit, vegetables and nuts** |
| [ ]  | **6** | **PREPARATI DI FRUTTA, VERDURA E NOCI /Prepared fruit, vegetables and nuts** |
| [ ]  | **7** | **LATTE, UOVA LIQUIDE /Dairy, liquid egg** |
| [ ]  | **8** | **CARNE COTTA / PRODOTTI DI PESCE (DA COMPRENDERE AFFUMICATI A CALDO)/****Cooked meat / fish products (to include hot smoked)** |
| [ ]  | **9** | **CARNE E PESCI CRUDI / FERMENTATI /Raw cured / fermented meat and fish** |
| [ ]  | **10** | **PASTI / SANDWICH PRONTI, DOLCI PRONTI/Ready meals / sandwiches, ready to eat desserts** |
| [ ]  | **11** | **BASSO / ALTO ACIDO IN LATTE / VETRO /Low / High acid in cans / glass** |
| [ ]  | **12** | **BEVANDE /Beverages** |
| [ ]  | **13** | **BEVANDE ALCOLICHE E PRODOTTI FERMENTATI / EROGATI Alcoholic drinks & fermented /brewed products** |
| [ ]  | **14** | **PRODOTTI DA FORNO/Bakery** |
| [ ]  | **15** | **CIBI E INGREDIENTI SECCHI /Dried foods and ingredients** |
| [ ]  | **16** | **DOLCI/ Confectionery** |
| [ ]  | **17** | **CEREALI E SNACKS / Cereals and snacks** |
| [ ]  | **18** | **OLI E GRASSI/ Oils and fats** |

|  |
| --- |
| 1. **SELEZIONARE LE CATEGORIE DI ALIMENTI IFS E GLI AMBITI TECNOLOGICI / SELECT IFS FOOD CATEGORIES and technology scopes**
 |
| **✓** | **SELEZIONA LE CATEGORIE DI CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PRODOTTO IFS (PARTE 1 - ALLEGATO 3 DELLO STANDARD ALIMENTARE) /****IFS (Please select IFS product scope categories (Part 1 - Annex 3 of IFS Food Standard)** |
| [ ]  | **1** | **CARNE ROSSA E BIANCA, POLLAME E PRODOTTI DI CARNE/Red and white meat, poultry and meat products** |
| [ ]  | **2** | **PESCI E PRODOTTI DEL PESCE /Fish and fish products** |
| [ ]  | **3** | **UOVA E PRODOTTI DELLE UOVA/Egg and egg products** |
| [ ]  | **4** | **LATTICINI/Dairy products** |
| [ ]  | **5** | **FRUTTA E VERDURA/Fruit and vegetables** |
| [ ]  | **6** | **PRODOTTI DEL GRANO, CEREALI, PANETTERIA E PASTICCERIA IDUSTRIALE, SNACKS/****Grain products, cereals, industrial bakery and pastry, confectionery, snacks** |
| [ ]  | **7\*** | **PRODOTTI COMBINATI/Combined products** |
| [ ]  | **8** | **BEVANDE/Beverages** |
| [ ]  | **9** | **OLI E GRASSI /Oils and fats** |
| [ ]  | **10** | **MERCI SECCHE, ALTRI INGREDIENTI E SUPPLEMENTI / Dry goods, other ingredients and supplements** |
| [ ]  | **11** | **CIBO PER ANIMALI/Pet food** |
| **\*** **Dove è selezionata la categoria 7 \* PRODOTTI COMBINATI, descrivere i singoli gruppi di prodotti che vengono utilizzati come ingredienti, ad es. frutta e verdura, prodotti lattiero-caseari, prodotti secchi, ecc. sottoposti a trasformazione prima dell'uso, ad es. disinfezione, taglio, disossamento, macinazione, marinatura, ecc. Gli ingredienti aggiunti come acquistati senza ulteriore lavorazione (a parte la miscelazione) non devono essere elencati nella tabella seguente:** Where category **7\* Combined products** is selected, please describe the individual product groups that are used as ingredients, e.g. fruits and vegetables, dairy, dry goods, etc ***that undergo processing before use***, e.g. disinfection, cutting, deboning, milling, marinating, etc. Ingredients that are added as purchased without any further processing (apart from mixing) should not be listed in the table below: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| .  | ***Categoria di prodotto (come da tabella sopra)/******Product category (as per table above)*** | ***Descrizione del processo /******Process description*** |
| ***1*** |  |  |
| ***2*** |  |  |
| ***3*** |  |  |
| ***4*** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **✓** | **Fase di elaborazione IFS - inclusa elaborazione / trattamento / manipolazione / memorizzazione** **/IFS processing step – including processing/treating/manipulation/storing** | **Classificazione incentrata sulla tecnologia che tiene conto dei rischi del prodotto / Technology focused classification which takes into consideration product risks** |
| [ ]  | **P1** | **A** | Sterilizzazione (ad es. Lattine)/ Sterilization (e.g. cans) | **Sterilizzazione (nella confezione finale) allo scopo di distruggere i patogeni.**Prodotti sterilizzati (ad es. Sterilizzati in autoclave) nella confezione finale./Sterilization (in final packaging) with the purpose to destroy pathogens.Sterilized (e.g. autoclaved) products in final packaging. |
| [ ]  | **P2** | **B** | Pastorizzazione termica, riempimento UHT / asettico, riempimento a caldo.Altre tecniche di pastorizzazione ad es. pastorizzazione ad alta pressione, microonde /Thermal pasteurization, UHT/aseptic filling, hot filling.Other pasteurization techniques e.g. high-pressure pasteurization, microwave | **Pastorizzazione allo scopo di ridurre i rischi per la sicurezza alimentare (e processo UHT)./**Pasteurization with the purpose to reduce food safety hazards (and UHT process). |
| [ ]  | **P3** | **C** | Irradiazione del cibo Irradiation of food | **Prodotti trasformati: trattamento con lo scopo di modificare il prodotto e / o prolungare la durata di conservazione e / o ridurre i rischi per la sicurezza alimentare mediante tecniche di conservazione e altre tecniche di lavorazione.**Nota - eccezione: l'irradiazione è attribuita a questa categoria sebbene miri alla distruzione di microrganismi. Processed products: Treatment with purpose to modify product and/or extend the shelf lifeand / or reduce food safety hazards by preservation techniques and other processing techniques.Note – exception: Irradiation is attributed to this category although aimed at the destruction of microorganisms./. |
| [ ]  | **P4** | Conservazione: salatura, marinatura, zuccheraggio, acidificazione / decapaggio, stagionatura, affumicatura, ecc. Fermentazione, acidificazione / Preserving: Salting, marinating, sugaring, acidifying/pickling, curing, smoking, etc. Fermentation, acidification |
| [ ]  | **P5** | Evaporazione / disidratazione, filtrazione sotto vuoto, liofilizzazione, microfiltrazione (dimensione della maglia inferiore a 10μ)/Evaporation/dehydration, vacuum filtration, freeze drying, microfiltration (less than 10μ mesh size) |
| [ ]  | **P6** | **D** | Congelamento (almeno –18 ° C / 0 ° F), conservazione a freddo di materie prime, prodotti intermedi e finiti.Processi di congelamento, raffreddamento, refrigerazione rapidi e relativa conservazione a freddo Freezing (at least –18°C / 0°F), Freezing (at least –18°C/0°F), including storageQuick freezing, cooling, chilling processes and respective cool storing | **Sistemi, trattamenti per mantenere l'integrità del prodotto e / o la sicurezza**.Trattamento con lo scopo di mantenere la qualità e / o l'integrità dei prodotti, compresi i trattamenti per rimuovere la contaminazione e / o prevenire la contaminazione.Systems, treatments to maintain product integrity and or safety.Treatment with purpose to maintain the quality and/or integrity of the products including treatments to remove contamination and/or prevent contamination |
| [ ]  | **P7** | Immersione / spruzzatura antimicrobica, fumigazione/Antimicrobial dipping/ spraying, fumigation |
| [ ]  | **P8** | **E** | Imballaggio ad atmosfera modificata, imballaggio sottovuoto/Packing MAP, Packing under vacuum | **Sistemi, trattamenti per prevenire la contaminazione del prodotto.**Processi per prevenire la contaminazione del prodotto, in particolare la contaminazione microbiologica, entro il 2005mezzi di elevato controllo igienico e / o infrastruttura specifica durante la manipolazione, il trattamento e / o la lavorazione e / o l'imballaggio (ad es.”MAP”Imballaggio in atmosfera modificata).Systems, treatments to prevent product contamination.Processes to prevent product contamination especially microbiological contamination, bymeans of high hygiene control and/or specific infrastructure during handling, treatment and/or processing and or packaging (e.g.MAP). |
| [ ]  | **P9** | Processi per prevenire la contaminazione del prodotto esp. contaminazione microbiologica, mediante elevato controllo igienico e / o specifica infrastruttura durante la manipolazione, il trattamento e / o l'elaborazione, ad es. tecnologia per “camera bianca”,temperatura ambiente di lavoro controllata per scopi di sicurezza alimentare, sistemi di pressione dell'aria positiva (ad es. filtrazione inferiore a 10 μ, disinfezione dopo la pulizia.Processes to prevent product contamination esp. microbiological contamination, by means of high hygiene control and/or specificinfrastructure during handling, treatment and/or processing e.g. clean room technology, “white room”, controlled working room temperature for food safety purpose, positive air pressure systems (e.g. filtration below 10μ, disinfection after cleaning |
| [ ]  | **P10** | Tecniche di separazione specifiche: ad es. filtrazione come l'osmosi inversa, uso di carbone attivo Specific separation techniques: e.g. filtration like reverse osmosis, use of active charcoal/ |
| [ ]  | **P11** | **F** | Cottura, cottura al forno, imbottigliamento, riempimento di liquidi viscosi, produzione di birra, fermentazione (ades. Vino), essiccazione, frittura, tostatura, estrusione Cooking, baking, bottling, fillingviscousliquids, brewing, fermentation (e.g. wine), drying, frying, roasting, extrusion, churning/ | **Qualsiasi altra manipolazione, trattamento, elaborazione non elencata in A, B, C, D, E** Any other manipulation, treatment, processing not being listed in A, B, C, D, E/ |
| [ ]  | **P12** | Rivestimento, impanatura, pasticciatura, taglio, affettatura, cubettatura, smembramento, miscelazione/mescolamento, imbottitura, macellazione, selezione, manipolazioneConservazione in condizioni controllate (atmosfera) ad eccezione della temperatura, operazioni di imballaggioCoating, breading, battering, cutting, slicing, dicing, dismembering, mixing/blending, stuffing, slaughtering, sorting, manipulation Storing under controlled conditions (atmosphere) except temperature, packing operations/  |
| [ ]  | **P13** | Distillazione, purificazione, vaporizzazione, smorzamento, idrogenazione, macinazione. (Filtrazione / osmosi inversa / chimica (es. Clorazione) / distillazione / UV DELL'ACQUA IN CONTATTO CON IL PRODOTTODistillation, purification, steaming, damping, hydrogenating, milling. (Filtration/ reverse osmosis/ chemical (e.g. chlorination)/ distillation/ UV OF WATER COMING IN CONTACT WITH PRODUCT/ |

|  |
| --- |
| 1. **SITE DETAILS**
 |
| **Altro standard implementato certificato Other Standard Implemented/Certified** | ... | **Il sistema di gestione è integrato? Is your Management System Integrated?** | ... |
| **Se certificate da un altro ente per gli standards** si prega di allegare a questo Il rapporto di Audit ed il certificato**If certified by another CB for th estandard(s)** Please attach to this Application Report(s) and Certificate(s) | **Ente di Certificazione/ Auditor/ /data di Ricertificazione: Certification Body/ Auditor/ Re-audit due date:**  | **IFS COID** *(se applicabile)/****COID IFS*** *(if applicable)* | ... |
| **Codice del sito BRC** (se applicabile) **BRC Site Code** *(if applicable)*  | ... |
| **Qualche richiamo dall'ultimo audit?** (Data di richiamo, prodotto, motivo)/**Any Recalls Since your Last Audit?** *(Recall Date, Product, Reason)* | ... | **Numero di studi HACCP/Number of HACCP Studies** | ... |
| **Numero di linee di produzione** **Number of Production Lines** | ... | **Numero di linee di confezionamento Number of Packaging Lines** | ... |
| **Processi da controllare: elencare tutti i processi eseguiti in loco** **Processes to be audited – please list all processes carried-out on site** | ... |
| **Solo BRC: giustifica i prodotti fabbricati o scambiati esclusi dalla certificazione** (se applicabile)**BRC only: Justify produced or traded products excluded from the Certification** *(if applicable)*  | ... |
| **Solo BRC: la tua analisi dei rischi ha identificato aree ad alto rischio - alta cura - ambiente ad alta cura, come da appendice 2 dello standard (Sì / No)?****BRC only: Has your risk analysis identified any high risk – high care – ambient high care areas, as per appendix 2 of the standard (Yes / No)?** | ... |
| **Solo IFS: giustificare I prodotti fabbricati in fabbrica esclusi dalla certificazione** (*se applicabile)***IFS only: Justify factory produced products excluded from the Certification** *(if applicable)* | ... |
| **Descrivere eventuali merci scambiate gestite dal sito /** (*Beni commerciali: beni acquistati e venduti senza alcuna modifica / processo)***Describe if any Traded Goods handled by the site/***(Traded Goods: Goods that are purchased and sold without any alteration/process)* | ... |
| **Dettagli di eventuali modifiche significative dall'ultimo audit BRC / IFS***. Per esempio. Un nuovo servizio, cambi di personale chiave; Nuove tecnologie; Estensione o riduzione della gamma di prodotti***Details of any significant changes since your last BRC/ IFS audit.***e.g. a new service, changes of key personnel; New technologies; Extension or reduction in product range* | ... |
| **Processi in outsourcing a subappaltatori** *(se applicabile)***Processes outsourced to Subcontractors** *(if applicable)* | ... |
| **Tipi di confezionamento – si prega di elencare tutti I tipi utilizzati** *(bottiglie di vetro / flow-wrap / MAP / baginbox / altro)* **Packaging types – please list all types used** *(glass bottles/ flow-wrap/ MAP/ baginbox/ other)* |  |
| **Solo IFS: giustificare I prodotti fabbricati in fabbrica esclusi dalla certificazione** (*se applicabile)***IFS only: Justify factory produced products excluded from the Certification** *(if applicable)* | ... |
| **Prodotti stagionali?** *Se presente, indicare la stagione / le date***Seasonal Products?** *If Any, Indicate Season/Dates* | ... |
| **Requisiti legali applicabili e / o norme pertinenti Applicable Legal Requirements and/or Relevant Standards** | ... |
| **C'è qualche imballaggio sul campo?****Is there any packaging on field?**  | ... |
| **Esistono strutture di stoccaggio del sito da includere nel certificato?** *(Entro 50km di distanza)***Are there any of-site storage facilities to be included in the certificate?***(Within 50 kms distance)*  | ... |
| **Paesi esportatori e rivenditori** **Exporting countries & retailers** | ... |
| **Elenca tutti i marchi del rivenditore che fornisci****(Ad esempio: ASDA, Tesco ...)****List any retailer brands you supply***(For example: ASDA, Tesco…)* |  |

|  |
| --- |
| 1. **INDIRIZZI DEI SITI E INFORMAZIONI RELATIVE Sites Addresses & Related Information**
 |
|  | **Indirizzi dei siti** **(solo I siti che faranno parte della Certificazione) Site Address****(only sites which are part of the Certification)** | **N. di turni e ore di lavoro** **No of Shifts / Operating Hours** | **Metri Quadri (produzione) Square Meters (Production)** | **Metri Quadri (magazzino)****Square Meters (Storage)** | **Anno di costruzione/****ristrutturazione Construction/ Renovation Year**  |
|  | ... | ... | ... | ... | ... |
| 1.
 | ... | ... | ... | ... | ... |
| 1.
 | ... | ... | ... | ... | ... |
|  | ... | ... | ... | ... | ... |
|  |
| 1. **STATISTICHE DEL PERSONALE (ANALISI)/ personnel Statistics (Analysis)**
 |
| **Sito n.****Site No.**  | **Numero totale di dipendenti, compresa la gestione** **Total number of employees, in the scope of certification including management**  | **Numero massimo di dipendenti che operano nel turno principale (incl. Lavoratori stagionali)** **Maximum number of employees operating in main shift (incl. seasonal workers)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| 1. **DICHIARAZIONE DECLARATION**
 |

Firmando questa Applicazione, acconsentiamo a quanto segue (fare domanda per entrambi gli Schemi ovvero BRC e IFS):By signing this Application, we consent to the following (apply for both Schemes aka BRC and IFS):

* Una copia del rapporto di audit e di ogni successivo certificato o risultato di audit deve essere fornita al proprietario del programma e può essere fornita all'organismo di accreditamento nel formato concordato per lo standard utilizzato. A copy of the audit report and any subsequent certificate or audit result shall be supplied to the Scheme Owner and may be supplied to the accreditation body in the agreed format for the standard used.
* Come standard di riferimento GFSI, i record possono essere visualizzati insieme a qualsiasi audit di conformità GFSI.As a GFSI-benchmarked standard, records may be viewed in conjunction with any GFSI compliance audit.
* Altri documenti relativi all'audit devono essere messi a disposizione dei proprietari del sistema su richiesta (tutti i documenti forniti devono essere trattati come riservati). Other documents in relation to the audit shall be made available to the Scheme Owners upon request (all provided documents shall be treated as confidential).
* I proprietari degli standards possono rendere disponibili report e certificati di audit ai clienti dei siti o alle autorità ai fini del riconoscimento ottenuto. Scheme Owners may make audit reports and certificates available to customers of sites or the authorities for earned recognition purposes.
* L'auditor (s) può essere accompagnato da altro personale per scopi di formazione, valutazione o calibrazione. Questa attività può includere: The auditor (s) may be accompanied by other personnel for training, assessment or calibration purposes. This activity may include:
* Formazione di nuovi revisori da parte di Q-CERT Ltd. Training of new auditors by Q-CERT Ltd.
* Programmi di audit ombra di routine Q-CERT. Routine Q-CERT’s shadow audit programs.
* Testimonianze di audit da parte dell'organismo di accreditamento (ACCREDIA). Witness audits by the accreditation body (ACCREDIA).
* Testimonianze di audit da parte dei proprietari dello Standard. Witness audits by the Scheme Owners.
* I proprietari dello standard si riservano il diritto di condurre il proprio audit o visitare un sito una volta certificato in risposta a reclami o come parte delle normali attività di conformità per garantire l'integrità del sistema (tali visite possono essere annunciate o non annunciate). Scheme Owners reserves the right to conduct its own audit or visit to a site once certificated in response to complaints or as part of routine compliance activity to ensure the integrity of the scheme (such visits may be announced or unannounced).
* I proprietari dello standard possono contattare direttamente il sito in relazione al suo stato di certificazione, per un feedback sulle prestazioni dell'organismo di certificazione o per un'indagine su problemi segnalati. Scheme Owners may contact the site directly in relation to its certification status, for feedback on certification body performance or for investigation into reported issues.

|  |
| --- |
| 1. Protezione dei dati personali PERSONAL DATA PROTECTION
 |

**Sottoscrivendo questo modulo,** Il Cliente si impegna ad avere ottenuto il consenso dai soggetti di qualsiasi dato personale da utilizzare nel contesto del servizio di controllo / certificazione (inclusi offerta di invio, contratto di firma, pianificazione / conduzione dell'audit, avvisi)

**By signing this Application**, Customer is committed to have acquired consent from the subjects of any personal data to be used in the context of the control / certification service (including sending offer, signing contract, audit planning / conducting, alerts)

***Facoltativo*,** spuntando la seguente casella, il Cliente si impegna ad avere acquisito il consenso dai soggetti di qualsiasi dato personale da utilizzare

***Optionally***, by ticking the following checkbox, Customer is committed to have acquired consent from the subjects of any personal data to be used:

☐ Per ricevere per conto del Cliente eventuali e-mail di marketing riguardanti nuovi servizi e certificazioni

For receiving on behalf of the Customer any marketing emails regarding new services and certifications

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ... |  | ... |
| **Nome del rappresentante aziendale Representative Name**  | **Firma****Signature** | **Date of Application****Data di applicazione** |

**Linee guida / note:**

* Questo modulo deve essere compilato e inviato via e-mail a amministrazione@qmsitalia.it o via fax al numero **+39 081 0111509**
* L'invio di informazioni accurate e complete facilita e quindi accelera la consegna del nostro preventivo
* È possibile utilizzare documenti / pagine aggiuntivi se necessario
* In caso di trasferimento da un altro ente di certificazione, si prega di contattare i nostri uffici, al numero: **+39 081 3799141**
* È possibile trovare ulteriori informazioni riguardanti le procedure di certificazione e le informazioni e le aspettative di audit sul nostro sito Web: www.qmscert.com

Q-CERT elaborerà tutti i dati personali raccolti durante l'audit in conformità con le leggi / i regolamenti pertinenti per le finalità sopra indicate. In particolare, manterrà un record disponibile per il cliente, con una durata definita dalla legislazione / regolamento pertinente. Alla fine della durata prevista del record, si impegna a distruggerlo in conformità con le disposizioni applicabili. I soggetti si riservano il diritto di revocare il consenso in qualsiasi momento, inviando una richiesta all'indirizzo privacy@qmscert.com. Ulteriori informazioni sulla protezione dei dati personali sono disponibili sul sito Web www.qmscert.com

**Guidelines / Notes**:

* This form should be filled in and send either via email to sales@qmscert.com or via fax at **+30 2310 443094**
* Submitting accurate and complete information facilitates and thus accelerates the delivery of our quotation
* You may use additional documents / pages if needed
* In case of a Transfer from other Certification Body, please contact our offices, at: **+30 2310 443041**, **+30 2310 535765**
* You may find additional information regarding the Certification Procedures and Audit Information & Expectations on our website: [www.qmscert.com](http://www.qmscert.com/en)

Q-CERT will process all personal data that it collects during the audit in accordance with the relevant laws / regulations for the purposes stated above. In particular, it will maintain a record that is available to the customer, with a duration as defined by the relevant legislation / regulation. At the end of the scheduled duration of the record, is committed to destroy it in accordance with the applicable provisions. Subjects retain their right to withdraw their consent at any time, by sending a request at privacy@qmscert.com. Additional information on Personal Data Protection is available on website [www.qmscert.com](http://www.qmscert.com)

**CONTRACT REVIEW BRC/IFS OFFICE USE ONLY**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date of previous BRC/IFS audit** | **Auditor (BRC)** | **Auditor (IFS)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**BRC FOODCALCULATOR**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Audit Duration Based on 1 – 3 HACCP Plans** |
|  | **Size of manufacturing facility** |
| **Nº employees** | **<10k sq. m** | **10k-25k sq. m** | **>25k sq. m** |
| 1 - 50 | 18 hours/ 2 - 2.5 days | 18 hours/ 2 - 2.5 days | 20 hours/ 2 - 2.5 days |
| 51 - 500 | 20 hours/ 2 - 2.5 days | 24 hours/ 2.5 - 3 days | 26 hours/ 3 - 3.5 days |
| 501 - 1500 | 22 hours/ 2.5 - 3 days | 26 hours/ 3 - 3.5 days | 30 hours/ 3.5 - 4 days |
| > 1501 | 22 hours/ 2.5 - 3 days | 32 hours/ 3.5 - 4 days | 34 hours/ 4 - 4.5 days |
| **Additional HACCP Plans** | **Additional time (This time to be split between document review and the production environment)** |
| **4 – 6 Plans** | 4 hours (0.5 day) |
| **7 or more Plans** | 8 hours (1 day) |

**AUDIT DURATION CALCULATION**

|  |
| --- |
| ***BRC Food audit duration*** |
| **BRC product categories** |  |
| **Number of HACCP plans** *(categories in case of similar HACCP plans)* |  |
| **Max no. employees on main shift during busiest season including seasonal staff**  |  |
| **Size of site** *(production + storage areas)* |  |
| **MIMIMUM AUDIT DURATION BRC:** |  |
| Justification for deviation e.g. 1) decrease: enclosed production, majority of staff performing same work, 2) increase: complex process/equipment, high risk / high care areas present (2h per area), chapter 9 (1h). |  |
| **AMENDED AUDIT DURATION for BRC:** |  |
| ***IFS Food audit duration*** |
| **IFS product categories** |  |
| **IFS Technology Scopes** |  |
| **Total number of employees** |  |
| **MIMIMUM AUDIT DURATION IFS:** |  |
| Justification for deviation e.g. 1) decrease: enclosed production, majority of staff performing same work, 2) increase: complex process/equipment, large production area |  |
| **AMENDED AUDIT DURATION for IFS:** |  |
| Combined factor (2-4 hours) |  |
| Translator Presence + 20% minimum (if applicable) |  |
| **TOTAL TIME DURATION (BRC/IFS):** |  |
| **Time Added for BRC Section 8: High Risk, High Care or Ambient High Care** *(2 hours per area)* |  |
| **Time Added for BRC Section 9: Traded Products** *(≥1 hour)* |  |
| **Time Added for AVMs** *(Meat Assurance, Gluten-Free, FSMA): 2-4 hours (0.25 - 0.5 day)* |  |
| **TOTAL TIME DURATION (BRC/IFS + AVM)** |  |
| **Auditor Name(s):** |  |
| **Preparation Time** *(BRC 1-2 hrs/IFS 2 hrs)*  |  |
| **Report Time BRC** *(4 - 8 hrs)* |  |
| **Report Time IFS** *(min 4 hrs)* |  |
| **Travel Time** |  |
| **Total Hours** *(BRC/IFS)* |  |
| **Reviewed By/Date** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Revision No** | **Revision Date** | Nature of Change | Review and Approval |
| 0 | Sep 20, 2018 | Original Issue | LDK |
| 1 | Feb 04, 2019 | Changed title. Removed nonfood standards and kept only food process standards | LDK |
| 2 | May 27, 2019 | Revised to include more details for each Standard | LDK/AK |
| 3 | June 18, 2019 | Removed IFS unannounced limitation. Entered APPENDIX 6 for product categories for BRC | VN/AK |
| 4 | Aug. 26, 2019 | Revised to include details for head office, GPS Data, GLN number and list all processes carried-out on site. | LDK/AK |
| 5 | Jan. 20, 2020 | Revised to include ASDA Private Audit Option, corrected of IFS Technology scopes and revised BRC duration calculation. | LDK/AK |
| 6 | May 8, 2020 | Revised to include clarification for high risk – high care – ambient high care areas. | PD/AK |