

Il presente modello è in formato elettronico, la compilazione è possibile farla direttamente compilando i campi evidenziati. Al termine del modello ci sono dei tasti comando per stampare, salvare ed inviare il file per email all'indirizzo info@qualityinprogress.it.



RICHIESTA

Mod. PT.004.I

Ed. 1 Rev. 0

Pagina 1 di 5

Data:		Sig.		Cell.				
TIPO RICHIESTA	1.Taratura celle	<input type="checkbox"/>	2.Formazione:	<input type="checkbox"/>	3.Prove	<input type="checkbox"/>	4.Altro	<input type="checkbox"/>
Note: Compilare solo la sezione del servizio richiesto. Lasciare in bianco le sezioni che non interessano.								
Rag. sociale:								
Indirizzo:								
CAP:		Città		Prov.				
PIVA		Codice Fiscale						
MODALITA' DI TRASMISSIONE								
Urgente:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> EMAIL		<input type="checkbox"/> FAX				

1. TARATURA CELLE	N° celle positive/frigo:		N° Celle negative/congelatori:	
--------------------------	--------------------------	--	--------------------------------	--

2. FORMAZIONE <i>(nel caso di più di 15 operatori allegare un elenco a parte)</i>		
Nome e cognome	Data di nascita	Luogo di nascita

3. PROVE			
N°	Tipo	Descrizione	Prove da effettuare
	<input type="checkbox"/> Materia prima <input type="checkbox"/> Semilavorato <input type="checkbox"/> Tamponi <input type="checkbox"/> Prodotto finito <input type="checkbox"/> Acqua		
	<input type="checkbox"/> Materia prima <input type="checkbox"/> Semilavorato <input type="checkbox"/> Tamponi <input type="checkbox"/> Prodotto finito <input type="checkbox"/> Acqua		

Il presente modello è in formato elettronico, la compilazione è possibile farla direttamente compilando i campi evidenziati. Al termine del modello ci sono dei tasti comando per stampare, salvare ed inviare il file per email all'indirizzo info@qualityinprogress.it.



RICHIESTA

Mod. PT.004.I

Ed. 1 Rev. 0

Pagina 2 di 5

	<input type="checkbox"/> Materia prima <input type="checkbox"/> Semilavorato <input type="checkbox"/> Tamponi <input type="checkbox"/> Prodotto finito <input type="checkbox"/> Acqua		
	<input type="checkbox"/> Materia prima <input type="checkbox"/> Semilavorato <input type="checkbox"/> Tamponi <input type="checkbox"/> Prodotto finito <input type="checkbox"/> Acqua		
	<input type="checkbox"/> Materia prima <input type="checkbox"/> Semilavorato <input type="checkbox"/> Tamponi <input type="checkbox"/> Prodotto finito <input type="checkbox"/> Acqua		
NOTE			
NOTE			
NOTE			

4. ALTRO		
Richiesta Audit <input type="checkbox"/>	Da Realizzare entro il	
Stesura nuovo Piano autocontrollo <input type="checkbox"/>	Da Realizzare entro il	
Aggiornamento Piano autocontrollo <input type="checkbox"/>	Da Realizzare entro il	
Assistenza tecnologica <input type="checkbox"/>	Da Realizzare entro il	
Assistenza legale <input type="checkbox"/>	Da Realizzare entro il	
DESCRIZIONE		

La richiesta è stata fatta da:

Nota La presente richiesta verrà presa in carico dalla Quality in Progress se accettata dal cliente per email (info@qualityinprogress.it) o per fax (0828 301511).

Il presente modello è in formato elettronico, la compilazione è possibile farla direttamente compilando i campi evidenziati. Al termine del modello ci sono dei tasti comando per stampare, salvare ed inviare il file per email all'indirizzo info@qualityinprogress.it.



RICHIESTA

Mod. PT.004.I

Ed. 1 Rev. 0

Pagina 3 di 5

CONDIZIONI GENERALI PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI

PREMESSO

- che la Quality in Progress fornisce servizi rivolti principalmente al settore alimentare
- che la Quality in Progress eroga servizi sviluppati al suo interno;
- che la Quality in Progress ha un'adeguata competenza professionale e tecnica nonché una propria organizzazione di mezzi e persone, Laboratorio Accreditato Accredia n.0706 ed iscritto negli elenchi regionali della Regione Campania al n.096SA DECRETO DIRIGENZIALE REGIONE CAMPANIA n°45 del 24/04/2013
- che il cliente con il presente incarico affida alla Quality in Progress l'esecuzione dei servizi richiesti
- che il presente incarico ha valenza contrattuale per il corretto svolgimento del servizio
- che la Quality in Progress prende in carico il servizio richiesto dal Cliente solo previo invio per email a info@qualityinprogress.it del mod.PS003.I. L'invio del modulo PS.003.I attesta il formale incarico alla Quality in Progress del servizio richiesto.

tutto ciò premesso, si conviene quanto segue.

Art. 1 Premesse

Le precedenti premesse costituiscono parte integrante del presente Richiesta che ha valenza di accordo contrattuale.

La presente clausola e quelle successive costituiscono ai sensi dell'art. 1341 primo comma cod. civ. le condizioni del contratto tra la Quality in Progress ed il Cliente.

Art. 2 Oggetto

Sviluppo ed erogazione di servizi da parte della Quality in Progress in base alle richieste espresse dal Cliente (come indicato nel modulo di richiesta Mod.003.I).

Art. 3 Esecuzione

I servizi indicati nel Mod.003.I verranno realizzati dalla Quality in Progress in piena autonomia organizzativa e gestionale, avvalendosi dei propri mezzi tecnici e delle proprie capacità professionali, sulla base degli standard e delle metodologie adottate dalla Quality in Progress con diligenza e professionalità avvalendosi di personale di provata capacità tecnica ed esperienza, e con l'ausilio di attrezzature adeguate. Il Cliente, in funzione del servizio richiesto, deve fornire alla Quality in Progress tutte le risorse necessarie per l'esecuzione corretta del servizio richiesto.

La Quality in Progress eseguirà i servizi nel rispetto della normativa vigente. Il Cliente deve comunicare e rendere disponibili alla Quality in Progress gli ambienti, le matrici da analizzare, le attrezzature e le risorse umane indispensabili per lo svolgimento del servizio.

Art. 4 Variazioni

La Quality in Progress si riserva la facoltà di introdurre, per ragioni tecniche, quelle variazioni e/o modifiche e/o integrazioni ai servizi oggetto del presente accordo che ritenesse necessarie o opportune. Le variazioni apportate non devono comunque pregiudicare la corretta erogazione del servizio.

Art. 5 Subappalto del servizio

Solo in casi eccezionali (carico di lavoro, assenza delle competenze tecniche) la Quality in Progress può subappaltare il servizio richiesto. In questo caso verrà comunicato per iscritto al cliente il servizio subappaltato. In tutti i casi comunque, è responsabile verso il Cliente la Quality in Progress per il servizio subappaltato

Art. 6 Consegna

Il servizio richiesto verrà consegnato al cliente, compatibilmente ai tempi tecnici necessari, al carico di lavoro e compatibilmente alle risorse che il cliente deve mettere a disposizione per la corretta erogazione del servizio, nei tempi e nei modi concordati ed indicati nella presente richiesta..

Art. 7 Durata

Si riterrà ultimato l'incarico ad erogazione completa del servizio

Art. 8 Riservatezza

Tutte le conoscenze, informazioni, notizie, dati, procedure, applicazioni, documenti e formule (in seguito "informazioni"), non potranno essere divulgate e/o utilizzate – sia direttamente sia indirettamente – per fini estranei dalla Quality in Progress.

Agli stessi obblighi sono tenuti i dipendenti e collaboratori della Quality in Progress

L'obbligo di riservatezza si intende esteso anche al periodo successivo alla cessazione del presente accordo e in ogni modo fino a quando le relative informazioni non siano divulgate da parte del legittimo titolare o diventino legittimamente di pubblico dominio.

Art. 9 Corrispettivo.

Il corrispettivo per la realizzazione dei servizi oggetto del presente accordo è determinato sulla base del listino in essere con il cliente. Mentre nel caso di servizio non contabilizzato il prezzo verrà stabilito dal listino base della Quality in Progress (servizi analoghi offerti ai clienti). Le modalità di pagamento sono quelle in essere con il cliente, nel caso di nuovo cliente il pagamento è alla presentazione della fattura a servizio erogato. Prima dell'invio della presente richiesta il Cliente potrà richiedere un offerta relativa al servizio richiesto.

Art. 10 - Sospensione del servizio

La sospensione del servizio richiesto o la sua realizzazione potrà essere sospeso o non preso in carico dalla Quality in Progress nei seguenti casi:

- fatture precedenti non saldate dal cliente
- allungamento dei tempi tecnici per erogazione del servizio per causa del Cliente che non mette a disposizione le risorse necessarie per l'erogazione del servizio stesso

Art. 11 - Facoltà di recesso.

Il recesso del servizio da parte della Quality in Progress potrà avvenire nei seguenti casi:

- fatture precedenti non saldate dal cliente
- allungamento dei tempi tecnici per erogazione del servizio per causa del Cliente che non mette a disposizione le risorse necessarie per l'erogazione del servizio stesso

Art. 13- Modificazioni del presente Contratto

Qualsiasi modificazione del presente accordo deve essere formalizzata per iscritto, a pena di nullità ad esempio con una nuova richiesta che sostituisce la precedente.

Art. 14- Foro esclusivo

Tutte le controversie derivanti dal presente contratto saranno risolte mediante arbitrato rituale secondo il Regolamento di arbitrato della Camera di Commercio di Salerno. Il Tribunale Arbitrale sarà composto da un arbitro unico, nominato in conformità al Regolamento della stessa Camera di Commercio, e deciderà secondo diritto nel rispetto delle norme inderogabili del codice di procedura civile. Qualora la controversia abbia ad oggetto un credito di importo superiore ad euro 50.000,00 (cinquantamila/00), il Tribunale Arbitrale sarà composto da un collegio di tre arbitri, anziché da un unico arbitro, due dei quali nominati, ognuno, da ciascuna parte ed il terzo, con funzioni di presidente, nominato di comune accordo dai due arbitri già nominati o, in mancanza di accordo, dalla Camera di Commercio di Salerno. La legge applicabile sarà in ogni caso quella italiana.

Art. 15 Protezione dati personali

Con riferimento a quanto previsto dal d.lgs. 196/03 e successive modifiche, le Parti convengono che i dati personali reciprocamente forniti o altrimenti acquisiti nell'ambito presente accordo, potranno formare oggetto di trattamento, nel rispetto della suddetta normativa, per le finalità istituzionali, connesse o strumentali alle attività delle Parti stesse.

Le Parti riconoscono reciprocamente il diritto ad esercitare i diritti di cui all'articolo 13 della legge n. 196/03 e successive modifiche.

Art. 16 RECLAMI

La Quality in Progress non accetta reclami in forma scritta trascorsi 8 giorni dall'esecuzione del servizio o dalla data di ricevimento del rapporto di prova. Termini diversi di decadenza devono essere preventivamente concordati con atto scritto.

Art. 17 RITARDO PAGAMENTI

In caso di ritardo nel pagamento vengono addebitati gli interessi moratori in base alla normativa vigente (D.lgs. 9 novembre 2012 n.192).

Il pagamento deve eseguirsi presso la sede della Quality in Progress. Nel caso sia convenuto che il pagamento avvenga mediante ricevuta bancaria, o altro strumento, la mancata ricezione dell'avviso di scadenza da parte del Cliente non costituisce giustificazione del mancato o ritardato pagamento.

Art. 18 CLAUSOLA PENALE

In caso di inosservanza delle clausole contrattuali la società Quality in Progress potrà diffidare per iscritto l'altra parte contraente ad adempiere ai propri obblighi entro il termine di giorni 15 dal ricevimento della notifica. Qualora la parte inadempiente non provveda, entro il termine assegnato, il contratto si intenderà risolto di diritto e la parte inadempiente sarà tenuta a versare a favore della Quality in Progress un ulteriore importo pari al 15% dell'ammontare contrattuale a titolo di clausola penale.

PARTE SPECIALE

PROVE DI LABORATORIO

Definizioni

Società: indica la società Quality in Progress snc.

Cliente: indica il soggetto giuridico che ricorre alla prestazione di servizi.

Nelle ipotesi in cui la Società effettui le proprie prestazioni in forza di prelievi effettuati dal Cliente, e pertanto su campioni dal medesimo forniti, sarà onere ed obbligo di quest'ultimo valutare attentamente le risultanze del/dei rapporto/i dalla società fornito/i, verificandone la compatibilità con i risultati espressi da altri rapporti aventi ad oggetto lo stesso campione prelevato, anche se forniti da altre società e/o imprese che prestano la medesima tipologia di servizi della Società, e comunque con ciò che emerge dalla comune esperienza e, in primis, da quella specifica connessa al tipo di attività svolta dal Cliente.

Di conseguenza, qualora dovessero essere rilevate dal Cliente delle divergenze tra le risultanze del rapporto fornito dalla Società e quelle di cui ad altri rapporti in suo possesso o quelle comunque riconducibili alla esperienza specifica dello Stesso o a quella comune, quest'ultimo sarà tenuto (obbligo giuridico) a darne immediata notizia alla Società, entro e non oltre giorni 10 (dieci) dal ricevimento del rapporto, così da porre quest'ultima nella condizione di esperire prontamente una nuova analisi sul campione (controprova). In tale ipotesi, qualora dovessero emergere diversità tra le risultanze della prima analisi e quelle proprie della seconda, la Società potrà a carico del Cliente l'importo connesso alla effettuazione di una sola analisi e non di entrambe.

Nell'ipotesi in cui il Cliente si sottragga all'obbligo di comparazione di cui in precedenza, o comunque non rispetti il termine in precedenza indicato (dieci giorni), la Società non potrà essere ritenuta responsabile, e non sarà pertanto responsabile, per qualsivoglia danno, diretto, indiretto e/o consequenziale, anche sotto il profilo del lucro cessante, che il Cliente possa subire così come per qualsivoglia costo che lo stesso sia chiamato ad affrontare, e ciò anche in deroga alle previsioni di cui all'articolo 1229 cod. civ., sotto il profilo della colpa grave (e quindi anche in presenza di colpa grave), stante la mancata ottemperanza da parte del Cliente ad un preciso obbligo giuridico assunto dal medesimo con la sottoscrizione del presente contratto.

E' altresì pacifico che la Società non potrà essere ritenuta responsabile per risultanze inesatte comunque riconducibili ad errati campionamenti effettuati dal Cliente o ad erronee informazioni dal medesimo fornite.

In ogni caso la responsabilità della Società per danni, diretti o indiretti, anche sotto il profilo del lucro cessante, patiti dal Cliente così come per spese, di qualsivoglia tipo e natura, dal medesimo affrontate, viene sino da adesso limitata (clausola penale) in un importo pari a venti volte il prezzo del servizio reso (a titolo esemplificativo: se il costo del servizio reso è pari a € 100,00, l'importo massimo a titolo risarcitorio sarà pari

Il presente modello è in formato elettronico, la compilazione è possibile farla direttamente compilando i campi evidenziati. Al termine del modello ci sono dei tasti comando per stampare, salvare ed inviare il file per email all'indirizzo info@qualityinprogress.it.



RICHIESTA

Mod. PT.004.I

Ed. 1 Rev. 0

Pagina 4 di 5

ad € 2.000,00), importo che con tale metodo calcolato e prefissato viene da entrambe le parti – Società e Cliente – sin da adesso ritenuto non irrisorio e assolutamente soddisfacente, e proporzionato rispetto alla presumibile entità dell'evento "danno futuro" tenuta in considerazione la tipologia di attività esercitata dal Cliente.

Il Cliente si obbliga a manlevare ed a tenere indenne la Società, i suoi collaboratori, a qualsivoglia titolo, nonché i suoi dipendenti, relativamente a reclami che siano contro il Cliente o direttamente contro la Società mossi da terzi per danni e/o spese di qualsivoglia tipo e natura comunque connessi all'esecuzione o alla omessa esecuzione di uno o più servizi affidati dal Cliente alla Società. Si precisa a tale proposito che qualsiasi reclamo sia mosso al Cliente, sempre che attenga all'attività svolta o che avrebbe dovuto svolgere la Società, il predetto sarà tenuto, in tale senso sin da adesso obbligandosi, a portarlo alla conoscenza della Società entro e non oltre giorni 30 dal ricevimento del reclamo. In ogni caso, anche in deroga a quanto sin qui previsto, la Società non potrà essere ritenuta responsabile in relazione a detti reclami per danni, perdite e/o spese, qualora detti reclami non siano fatti valere nel termine di mesi 6 (sei) dalla prestazione del servizio cui si riconnette il reclamo medesimo o dalla data entro la quale il servizio, effettivamente omesso o parzialmente omesso, avrebbe dovuto essere reso.

Art. 19 SIGNIFICATO DELL'ACCREDITAMENTO

L'accreditamento attesta la competenza tecnica del laboratorio relativamente allo scopo riportato nelle schede allegate al certificato di accreditamento. Le schede possono variare nel tempo. I requisiti gestionali della ISO/IEC 17025:2005 (sezione 4) sono scritti in un linguaggio idoneo all'attività dei laboratori di Prova, sono conformi ai principi della ISO 9001:2008 ed allineati ai requisiti applicabili.

Per l'esecuzione dei servizi di analisi la Quality in Progress si avvale del proprio laboratorio di analisi sito in Vale Belgio 33/D 84091 Battipaglia (SA) PIVA 03459050658, accreditato da ACCREDIA con il numero 0706 in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. L'elenco completo delle prove accreditate è consultabile all'indirizzo www.accredia.it. L'accreditamento costituisce un indice di competenza tecnica e gestionale del Laboratorio ma non una garanzia da parte ACCREDIA sulle singole prestazioni eseguite dal Laboratorio.

Si precisa che l'accreditamento è relativo solo alle prove oggetto di accreditamento qualsiasi altro servizio (consulenza tecnica, legale, formativa etc) non è oggetto di accreditamento.

Art. 20 MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Il prelievo verrà condotto dal nostro personale presso la Vs azienda con la frequenza riportata nel piano di campionamento e in base alle Vs esigenze produttive.

Il prelievo verrà condotto dal nostro personale in base alle Vs richieste

Nota sulla modalità di campionamento: per il campionamento eseguito dal cliente si declina ogni responsabilità per modalità di campionamento, trasporto e consegna del campione fino all'arrivo in laboratorio. Su richiesta del Cliente la Quality in Progress è disponibile a fornire informazioni sulle modalità di prelievo e conservazione dei campioni prelevati da parte del cliente stesso. Il ritiro del materiale da esaminare presso il domicilio del Cliente, o presso altro luogo dallo stesso indicato, a cura di personale della Quality in Progress snc, o da esso incaricato, può costituire prestazione accessoria, oggetto di separato addebito al prezzo previsto dal listino della Quality in Progress che si intende espresso franco laboratorio. Nel caso di ritiro come sopra, la Quality in Progress snc garantisce che il trasporto al laboratorio avvenga in condizioni tali da assicurare la conservazione delle caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche che il materiale presentava all'atto della sua presa in consegna. Il Cliente ha l'obbligo di informare la Quality in Progress sui rischi inerenti il materiale da sottoporre ad analisi, identificando i pericoli ad esso connessi; ha, inoltre, l'obbligo di segnalare efficacemente la corretta modalità di gestione dei campioni (eliminazione, riduzione, protezione). Data inizio analisi: in linea generale e ove non sia espressamente stabilito e/o normato diversamente, l'analisi avrà inizio entro i 2 giorni lavorativi dall'accettazione del campione, fatto salvo l'onere della Quality in Progress di garantire idonei trattamenti di conservazione del campione. Per "accettazione" si intende la presa in carico del materiale da sottoporre ad analisi da parte di personale della Quality in Progress snc.

Art. 21 CONSERVAZIONE PORZIONI RESIDUE DEI CAMPIONI

I campioni verranno conservati, compatibilmente, con la loro deperibilità, per eventuali approfondimenti analitici per un periodo massimo non superiore ad un mese dalla data di emissione dei rapporti.

Note sulla conservazione del campione e del controcampione (o campione di riserva) Dal momento del ricevimento del materiale da esaminare, il Laboratorio della Quality in Progress snc ne garantisce la conservazione secondo modalità idonee a mantenere le condizioni chimiche, fisiche e microbiologiche. Salvo che non sia stato diversamente convenuto, la Quality in Progress acquista la proprietà del campione consegnato; il Cliente non può pretendere la restituzione dello stesso o di quanto ne residua dopo l'analisi. Quanto residua da campioni di alimenti e da campioni non deteriorabili sottoposti ad analisi (campione residuo) viene conservato, per un periodo di 30 giorni dalla data di arrivo del campione. Campioni di acque, latte e di altre matrici deteriorabili vengono conservati solo fino all'emissione del Rapporto di prova. L'eventuale controcampione (o campione di riserva) viene conservato dalla Quality in Progress snc secondo modalità idonee a garantirne il mantenimento delle condizioni chimiche, fisiche e microbiologiche originarie, per un periodo che deve essere preventivamente concordato in forma scritta. Decorso il termine indicato, la Quality in Progress ha la facoltà di distruggere il controcampione ovvero di conferirlo a terzi per l'idoneo smaltimento.

Art. 22 CONSERVAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE RELATIVE ALLE PROVE

Le registrazioni relative alle prove effettuate verranno conservate per 10 anni. Sono a disposizione del cliente le procedure di prelievo e conservazione dei campioni.

Note la Quality in Progress conserva copia elettronica dei RdP per 10 anni.

Art. 23 RAPPORTI DI PROVA

La documentazione delle prove verrà emessa in lingua italiana

Il Laboratorio Quality in Progress è responsabile unicamente dei risultati analitici riferiti ai campioni oggetto di analisi.

I rapporti di prova vengono emessi in un unico esemplare dal laboratorio Quality in Progress. Il rilascio di eventuali duplicati in formato originale, su richiesta del Cliente, può costituire oggetto di separato addebito. I rapporti di prova vengono emessi in conformità alle norme generali sull'accreditamento dei laboratori. Il formato del rapporto di prova è predefinito dal laboratorio della Quality in Progress. L'emissione di rapporti di prova secondo formati corrispondenti a specifiche del Cliente deve essere richiesta per iscritto; qualora tale personalizzazione sia consentita dalle norme generali sull'accreditamento dei laboratori di prova e sia tecnicamente possibile, può costituire prestazione accessoria, il cui corrispettivo sarà preventivamente concordato con il Cliente.

E' vietata la duplicazione, anche parziale, dei rapporti di prova senza la preventiva autorizzazione scritta della Quality in Progress.

Art. 24 TRASMISSIONE RAPPORTI DI PROVA

I rapporti di prova verranno inviati per posta prioritaria o altra forma concordata con il cliente.

Art. 25 ALTRE PRESTAZIONI CONNESSE AI RAPPORTI DI PROVA

Ogni altra richiesta del Cliente, in qualsivoglia modo connessa all'emissione del rapporto di prova (opinioni, interpretazioni, relazioni, commenti, confronti con limiti di legge e/o di capitolato, ecc.) costituisce prestazione accessoria e può formare oggetto di separato addebito. Tutte le informazioni contenute nel rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al materiale sottoposto ad analisi e ai parametri analizzati e non costituiscono ispezione e/o certificazione di prodotto.

Art. 26 PROVE IN SUBAPPALTO

Solo in casi eccezionali (carico di lavoro, assenza delle competenze tecniche) il Laboratorio Quality in Progress può subappaltare le prove presso un laboratorio terzo Accreditato. In questo caso verrà comunicato per iscritto al cliente la prova o le prove che verranno subappaltate. In tutti i casi comunque, è responsabile verso il Cliente il laboratorio Quality in Progress per le prove subappaltate.

Art. 27 RISPETTO DELLA NORMATIVA ANTIFORTUNISTICA

La Quality in Progress, nello svolgimento delle proprie attività e servizi applica e ottempera a tutte le prescrizioni ed obblighi previsti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori durante il lavoro ai sensi del D.lgs 81/2008 e s.m.l., anche nel caso in cui il lavoratore della Quality in Progress svolga la sua attività presso i Clienti, limitatamente ai rischi connessi all'uso di attrezzature, impianti, disposizioni di sicurezza, e quant'altro sia a qualsiasi titolo nella disponibilità giuridica (proprietà, comodato, locazione, ecc) del personale della Quality in Progress.

Art. 28 TUTELA DELLA PRIVACY (D.Lgs. 196/2003)

In osservanza al D.Lgs. n. 196 del 2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), Quality in Progress informa che presso il proprio archivio verranno raccolti i dati che riguardano il Cliente, che verranno utilizzati ai fini dello svolgimento dell'attività inerente al presente contratto. In relazione al trattamento dei dati il Cliente potrà esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003. Tali dati sono trattati con strumenti manuali, informatici, telematici, con garanzia di sicurezza e riservatezza e con l'impegno a non diffonderli o comunicarli a terzi estranei.

Art. 29 RISERVATEZZA ED INFORMAZIONI VARIE

Le parti si obbligano a non divulgare a terzi la documentazione relativa al presente contratto e ogni altra informazione di cui venissero a conoscenza in occasione del contratto medesimo; e ciò anche dopo la cessazione per qualsiasi motivo dello stesso. Le parti si obbligano a mantenere verso terzi la massima riservatezza e il segreto di ufficio su quanto concerne la struttura organizzativa aziendale dell'altra parte. In particolare ciascuna parte prenderà ogni necessaria precauzione al fine di salvaguardare il segreto di ufficio ed imporrà tale obbligo ai propri dipendenti e/o collaboratori, ivi compresi quelli delle aziende terze, vietando loro ogni uso abusivo delle informazioni ricevute.

Art. 16 – Disposizioni finali

Per quanto non espressamente disciplinato nel presente Contratto e nella proposta e nell'accettazione si rendono applicabili, in quanto compatibili, le disposizioni del codice civile e delle leggi speciali applicabili in materia di contratti in generale.

PROVE ACCREDITATE

Materiale / prodotto / matrice	Denominazione della prova	Norma/metodo di prova
Acque destinate al consumo umano	Clostridium perfringens (spore comprese)	Dlgs n 31 02/02/2001 GU n 52 03/03/2001 All III
Acque destinate al consumo umano	Coliformi totali e Escherichia coli	UNI EN ISO 9308-1:2002
Acque destinate al consumo umano	Enterococchi intestinali	UNI EN ISO 7899-2:2003
Acque destinate al consumo umano	Microorganismi coltivabili a 22°C e a 37°C	ISO 6222:1999
Acque destinate al consumo umano	Pseudomonas aeruginosa	UNI EN ISO 16266:2008
Acque destinate al consumo umano	Stafilococchi patogeni	UNI 10678:1998 (escluso par.8.5.4)
Acque destinate al consumo umano, acque superficiali, acque sotterranee	Conducibilità	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003
Acque destinate al consumo umano, acque superficiali, acque sotterranee	pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003

Il presente modello è in formato elettronico, la compilazione è possibile farla direttamente compilando i campi evidenziati. Al termine del modello ci sono dei tasti comando per stampare, salvare ed inviare il file per email all'indirizzo info@qualityinprogress.it.



RICHIESTA

Mod. PT.004.I

Ed. 1 Rev. 0

Pagina 5 di 5

Alimenti	Acqua libera (aw)	ISO 21807: 2004
Alimenti	Bacillus cereus presuntivo a 30°C	ISO 7932:2004
Alimenti	Clostridi solfitoriduttori	NF XP V 08-061 2005
Alimenti	Coliformi totali	ISO 4832:2006
Alimenti	Enterobacteriaceae	ISO 21528-2: 2004
Alimenti	Escherichia Coli O157	AFNOR BIO 12/25 -05/09
Alimenti	Escherichia coli	AFNOR BIO 12/13 -02/05
Alimenti	Escherichia coli b- glucuronidasi positivo	ISO 16649-2:2001
Alimenti	Lieviti e Muffe	AOAC TEMPO Yeast&Mold 041001 2011
Alimenti	Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2005
Alimenti	Microrganismi a 30°C	ISO 4833-1:2013
Alimenti	Salmonella spp	UNI EN ISO 6579:2008
Alimenti	Stafilococchi coagulasi positivi	AFNOR BIO 12/28 - 04/10
Alimenti	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	ISO 6888-1: 1999/Amd 1 2003
Alimenti (aw<0,95)	Lieviti e Muffe	ISO 21527-2: 2008
Alimenti (aw>0,95)	Lieviti e Muffe	ISO 21527-1: 2008
Alimenti ad esclusione del latte crudo, delle bevande e dei mangimi	Coliformi totali	AFNOR BIO 12/17 - 12/05
Alimenti ad esclusione del latte crudo, delle bevande e dei mangimi	Microrganismi a 30°C	AFNOR BIO 12/15 -09/05
Alimenti ad esclusione delle bevande	Enterobacteriaceae	AFNOR BIO 12/21 -12/06
Alimenti ad uso umano ed animale	Listeria monocytogenes	AFNOR BIO 12/11-03/04
Alimenti ad uso umano ed animale	Salmonella spp	AFNOR BIO 12/16-09/05
Carcasse	Enterobacteriaceae	ISO 17604:2003+ISO 21528-2:2004
Carcasse	Microrganismi a 30°C	ISO 17604:2003+ISO 4833:2003

Carcasse	Salmonella spp	ISO 17604:2003+UNI EN ISO 6579:2008
Conserven vegetali	Peso netto	DM 03/02/1989 SO GU n°168 20/07/1989 Met 3
Conserven vegetali	Peso netto sgocciolato	DM 03/02/1989 SO GU n°168 20/07/1989 Met 4
Conserven vegetali	pH	DM 03/02/1989 SO GU n°168 20/07/1989 Met 17
Latte	Acidità SH	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 229
Latte	Grasso, Proteine, Lattosio	ISO 9622:2013 (IDF 141:2013)
Latte	Punto di congelamento (Indice crioscopico)	DM 26/03/1992 SO GU n° 90 16/04/1992 All 2 P.to 1
Latte ed altri prodotti liquidi a base di latte	Antibiotici e sulfamidici	AOAC Delvotest SP 930704 2011
Superfici	Coliformi	ISO 18593: 2004 + ISO 4832: 2006
Superfici	Enterobacteriaceae	ISO 18593: 2004 + ISO 21528-2: 2004
Superfici	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi	ISO 18593: 2004 + ISO 16649-2: 2001
Superfici	Lieviti e muffe a 25°C	ISO 18593: 2004 + ISO 21527-1: 2008, ISO 18593: 2004 + ISO 21527-2: 2008
Superfici	Listeria monocytogenes	ISO 18593: 2004 + AFNOR BIO 12/11-03/04
Superfici	Listeria monocytogenes	ISO 18593: 2004 + UNI EN ISO 11290-1: 2005
Superfici	Microrganismi a 30°C	ISO 18593: 2004 + ISO 4833-1: 2013
Superfici	Salmonella spp	ISO 18593: 2004 + AFNOR BIO 12/16-09/05
Superfici	Salmonella spp	ISO 18593: 2004 +UNI EN ISO 6579:2008
Superfici	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus ed altre specie)	ISO 18593: 2004 + ISO 6888-1: 1999/Amd 1 2003