

CERTIFICATO N. 10.1627
CERTIFICATE N.

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY MANAGEMENT
SYSTEM OPERATED BY

CIR food s.c.UNITA' OPERATIVE
OPERATIVE UNITS

SEDE LEGALE - DIREZIONE E AMMINISTRAZIONE:

Via Nobel, 19 - 42124 REGGIO EMILIA - RE

Uffici commerciali operativi sul territorio nazionale

SEDI TERRITORIALI:

Via Zandonai, 40 - 44124 FERRARA - FE
Viale dei Sauli, 39/4 - 16121 GENOVA - GE
Via Portogallo, 13 - 41122 MODENA - MO
Via Tenuta del Cavaliere, 1 - Palazzina B
00012 GUIDONIA MONTECELIO - RM
V.le Teodorico, 21 - 20149 MILANO - MI

Via Corcianese, 218 - 06132 ELLERA SCALO - PG
Largo Donegani, 1 - 20121 MILANO - MI
Via Guicciardi, 14/b - 42122 REGGIO EMILIA - RE
Viale della Libertà, 16 - 46030 SAN GIORGIO - MN
Via Savelli, 28 - 35129 PADOVA - PD

TUTTE LE SEDI PRODUTTIVE E LE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE NELL'AMBITO DELLE DIVERSE SEDI TERRITORIALI

E' CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD**BS OHSAS 18001:2007**PER LE SEGUENTI ATTIVITA'
FOR THE FOLLOWINGS ACTIVITIES**EA: 30 - 32 a**

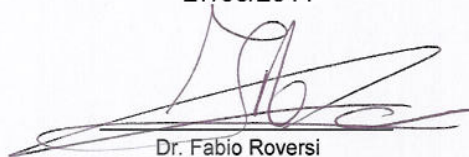
Progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione per aziende industriali e commerciali, centri direzionali, scuole, ospedali, altre comunità. Gestione ristoranti self-service nelle diverse formule di servizio. Produzione e distribuzione di pizza e prodotti da forno simili. Gestione cucine con produzione pasti, confezionamento, trasporto e distribuzione. Forniture alimentari e consulenze tecniche. Progettazione, redazione ed applicazione di sistemi di autocontrollo per la sicurezza degli alimenti basati su analisi HACCP per tutti i servizi offerti. Emissione, vendita e gestione buoni pasto.

Planning and supplying of industry and commerce, office districts, schools, hospitals and other communities. Management of self-service restaurants with various types of service. Production and distribution of pizza and similar baked products. Management of kitchens with food production, packaging, delivery and distribution. Food supply and technical advice. Planning, editing and application of food safety management systems based on H.A.C.C.P. analysis for all services supplied. Issuing, selling and management of meal-tickets.

Riferirsi al Manuale del Sistema di Gestione per la Sicurezza e Salute sul Lavoro
per l'applicabilità dei requisiti della Norma BS OHSAS 18001:2007
*Refer to Occupational Health and Safety Management manual
for details of application to BS OHSAS 18001:2007*

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO
DELLA SCRITTURA DI CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE AZIENDALE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS
OF THE CONTRACT FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY MANAGEMENT SYSTEMS

| PRIMA EMISSIONE FIRST ISSUE | EMISSIONE CORRENTE CURRENT ISSUE | DATA DI RICERTIFICAZIONE RECERTIFICATION DATE |
|--------------------------------|-------------------------------------|--|
| 15/06/2010 | 27/05/2011 | 15/06/2013 |



Dr. Fabio Roversi
Direttore Generale
CISQCERT S.p.A. - Viale Sarca, 336 - 20126 Milano

*IQNet, the association of the world's first
class certification bodies, is the largest
provider of management system
Certification in the world.
IQNet is composed of more than 30
bodies and counts over 150 subsidiaries
all over the globe.*

CISQ è la Federazione Italiana di
Organismi di Certificazione dei
sistemi di gestione aziendale.

*CISQ is the Italian Federation
of management system
Certification Bodies.*