|  |
| --- |
| **OFFER REQUEST FOR FOR CERTIFICATION AGAINST FOLLOWING STANDARD** **BRC GSFS – BRC IOP– IFS International food Standard – UNI EN 15593****ZAPYTANIE OFERTOWE NA CERTYFIKACJĘ ZGODNIE ZE STANDARDAMI****BRC GSFS – BRC IOP– IFS International food Standard – UNI EN 15593** |
| **Company name and title**NAZWA FIRMY |  |
| **Address of the premise to be certified**ADRES FIRMY PODDANEJ CERTYFIKACJI |  |
|  |  |
| **Contact person****OSOBA DO KONTAKTU** |  |
| **Telephone:** | **Fax:** |
| **E-mail:** | **Web-site:****STRONA WWW** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Standard BRC GSFS****Standard IFS** | **Standard BRC IOP** **UNI EN 15593****Other/ INNE** (please specify/PROSZĘ WYMIENIĆ ) :  |

|  |
| --- |
| **TOTAL number** of operators (including person(s) in charge, operating partners, etc.):CAŁKOWITA LICZBA OSÓB ZATRUDNIONYCH W FIRMIE |
| 1. n. of seasonal employees: n.of months they work per year

**Liczba pracowników sezonowych** **Liczba m-cy roboczych w roku** |
| 2. n. of part-time employees n. of hours they work per day**Liczba pracowników na niepełny etat Liczba godzin roboczych na dzień** |
| 3. n. of work shifts: n. of people employed in each shift:**Liczba zmian Liczba osób pracujących na każdej ze zmian**  |
| **COVERED AREA** (m2) **:** POWIERZCHNIA ZAKŁADU (m2): |
| **PRODUCT TO BE CERTIFIED** (or product group) :PRODUKT LUB GRUPA PRODUKTÓW DO CERTYFIKACJI: |
| **PROCESS TO BE CERTIFIED** PROCES DO CERTYFIKACJI |
| **NUMBER OF PRODUCTION LINE :**LICZBA LINII PRODUKCYJNYCH: |
| **NUMBER OF HACCP STUDY** (for product/process to be certified):  |
| **PRODUCT/PROCESS EXCLUSION** (if applicable) **:** **PRODUKT/PROCES WYŁĄCZONY (o ile dotyczy):** |

|  |
| --- |
| **OTHERS PRODUCTION SITES** to be included inside certification scope ? YES NO If YES include information inside below matrixCzy występują INNE MIEJSCA PRODUKCYJNE, które mają być włączone w zakres certyfikacji? TAK NIE |
| **n.** | **Production site (name and address****MIEJSCE PRODUKCJI** | **Covered area****(m2)****POWIERZCHNIA**  (m2) | **Product/ process to be certified****PRODUKT/PROCES DO CERTYFIKACJI** | **Production line****Number****LICZBA LINII PRODUKCYJNYCH** | **Employees number****LICZBA ZATRUDNIONYCH** |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| OTHERS INFORMATION **POZOSTAŁE INFORMACJE** |
| Since when the STANDARD is applied:**Od KIEDY Firma stosuje STANDARD?** |
| A consulting service company WAS / WAS NOT hired to implement the system? **Czy przy wdrożenu systemu korzystano z uslug firmy doradczej?**Name of consulting service company : **Nazawa zatrudnionej firmy doradczej**: |
| How did you hear about CSI spa ?**Skąd Państwo uzyskali informacje o firmie CSI S.A.?** |
| Any certifications already received:**Czy firma posiada jakiekolwiek certyfikaty?** |
| Production period (yearly/seasonal)**Okres produkcyjny (caloroczny / sezonowy)** |
| In which period do you want perform certification?:**W jakim sezonie Firma chcialaby przeprowadzic certyfikacje?** |
| Product destination countries **Kraj przeznaczenia produktu** |

**SUMMARY TABLE** for PRODUCT and TECHNOLOGY CATEGORIES process under CERTIFICATION (Mark with an (X) product category / categories and each unit operations used to produce them)

ZAZNACZ (X) KATEGORIE PRODUKTU ORAZ KAŻDĄ Z JEDOSTEK WYKORZYSTANĄ DO JEJ PRODUKCJI:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PS** | **PRODUCT CATEGORY** **KATEGORIE PRODUKTÓW** | **Fill in with**  **(X)** |
| 1 | Red and white meat, poultry and meat products**Czerwone i białe mięso, produkty drobiowe i mięsne** |  |
| 2 | Fish and fish products**Ryby i produkty rybne** |  |
| 3 | Egg and egg products**Jaja i produkty jajeczne** |  |
| 4 | Dairy products**Produkty mleczne** |  |
| 5 | Fruit and vegetables**Owoce i warzywa** |  |
| 6 | Grain products, cereals, industrial bakery and pastry, confectionary, snacks**Produkty zbożowe, płatki zbożowe, przemysłowe wyroby piekarnicze i cukiernicze, słodycze, przekąski** |  |
| 7 | Combined products (e.g ready to eat, pizza’s etc)**Produkty złożone (gotowe do spozycia, pizza itp)** |  |
| 8 | Beverages**Napoje** |  |
| 9 | Oils and fats**Oleje i tluszcze** |  |
| 10 | Dry goods, food additives and supplements**Sypkie, inne składniki i dodatki** |  |
| 11 | Pet food**Żywność dla zwierząt domowych** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TS** | **OPERATION**  | **DESCRIPTION**  | **Fill in with**  **(X)** |
| A | P1 | Sterilisation (e.g. cans)**Sterylizacja (np. puszki)** |  |
| B | P2 | Thermal pasteurisation, UHT /aseptic filling; hot filling; Other pasteurisation techniques e.g. high pressure pasteurisation, microwave**Techniczna pasteryzacja, UHT/aseptyczne napełnianie, gorące napełnianie.****Inne techniki pasteryzacyjne, np.pasteryzacja pod wysokim ciśnieniem, mikrofale.** |  |
| C | P3 | Irradiation of food**Napromienianie żywności** |  |
| C | P4 | Preserving: Salting, sugaring, acidifying/pickling,curing, smoking, etc.**Utrwalanie: solenie, slodzenie, zakwaszanie/marynowanie, piklowanie, peklowanie, wędzenie**.Fermentation /acidification**Fermentacja/Zakwaszanie** |  |
| C | P5 | Evaporation/dehydration, vacuum filtration, freezedrying, microfiltration (less than 10μ mesh size)**Parowanie / odwadnianie, filtracja próżniowa, liofilizacja, mikrofiltracja (ponizej 10μ rozmiar oczek)** |  |
| D | P6 | Freezing (at least –- 18°C) including storageQuick freezing, Cooling, chilling processes andrespective cool storing**Zamrażanie (min. -18°C) włączając przechowywanie.****Szybkie zamrażanie, chlodzenie, procesy schładzania i przechowywania chłodniczego**. |  |
| D | P7 | Antimicrobial dipping/ spraying, fumigation**Zanurzanie antymikrobiologiczne/ natryskiwanie, fumigacja** |  |
| E | P8 | Packing MAP, Packing under vacuum**Pakowanie MAP, pakowanie w próżni** |  |
| E | P9 | Processes to prevent product contamination esp. microbiological contamination, by means of high hygiene control and/or specific infrastructure during handling, treatment and / or processing e.g. clean room technology, „white room“, positive air pressure systems (e.g. filtration below 10μ, disinfection after cleaning)**Proces zapobiegający zanieczyszczeniu produktu ( w szczegolnosci zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu), za pomoca srodkow wysokiej kontroli higieny i/lub specyficznej infrastruktury podczas obsługi, zabiegu i/lub przetwarzania np. technologia czystego pomieszczenia „biała sala”, kontrolowana temperatura pomieszczenia pracy w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, dezynfekcja po czyszczeniu, pozytywne układy ciśnienia powietrza** |  |
| E | P10 | Specific separation techniques: e.g. filtration like reverse osmoses, use of active charcoal**Szczegolne techniki rozdzielania/separacji np:filtracja na zasadzie odwróconej osmozy , użycie aktywnego węgla** |  |
| F | P11 | Cooking, baking, bottling, brewing, fermentation (e.g. wine), drying, frying, roasting, extrusion**Gotowanie, pieczenie, butelkowanie, warzenie, fermentacja (np.: wino),suszenie, smażenie, prażenie, ekstrudowanie** |  |
| F | P12 | Coating, breading, battering, cutting, slicing, dicing, dismembering, mixing/ blending, slaughtering, sorting; manipulation**Powlekanie, pobijanie, cięcie, krojenie, odkostnianie, rozbiór, mieszanie, faszerowanie, ubój, sortowanie, manipulowanie**Storing under controlled conditions (atmosphere) except temperature**Przechowywanie w kontrolowanych warunkach (atmosfera) z wyjątkiem temperatury** |  |
| F | P13 | Distillation, purification, steaming, damping,hydrogenating, milling**Destylacja, oczyszczanie, parowanie, uwodornianie, chłodzenie, mielenie** |  |

Fill out the form in its ENTIRETY and send it by mail to our Development Manager Monika Bojarczuk-Raviolo: **monikabojarczuk@csi-spa.com**

Proszę o wypełnienie w całości powyższego formularza i przesłanie go do Menedżera ds. Rozwoju Moniki Bojarczuk-Raviolo na mail monikabojarczuk@csi-spa.com

**Date: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Stamp & Signature\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Pieczęć i podpis**