|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 matrix  Czy 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, freeze  drying, microfiltration (less than 10μ mesh size)  **Parowanie / odwadnianie, filtracja próżniowa, liofilizacja, mikrofiltracja (ponizej 10μ rozmiar oczek)** |  |
| D | P6 | Freezing (at least –- 18°C) including storage  Quick freezing, Cooling, chilling processes and  respective 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](mailto:monikabojarczuk@csi-spa.com)

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

**Pieczęć i podpis**