

**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: Liczba pracowników sezonowych	n.of months they work per year Liczba m-cy roboczych w roku
2. n. of part-time employees Liczba pracowników na niepełny etat	n. of hours they work per day Liczba godzin roboczych na dzień
3. n. of work shifts: Liczba zmian	n. of people employed in each shift: Liczba osób pracujących na każdej ze zmian
COVERED AREA (m ²) : POWIERZCHNIA ZAKŁADU (m ²):	
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 (m ²) POWIERZCHNIA (m ²)	Product/ process to be certified PRODUKT/PROCES DO CERTYFIKACJI	Production line Number LICZBA LINII PRODUKCYJNYCH	Employees number LICZBA ZATRUDNIONYCH
1					
2					

OTHERS INFORMATION POZOSTALE 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 wdrożeniu systemu korzystano z usług firmy doradczej?
Name of consulting service company : Nazwa 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 jakiegokolwiek certyfikaty?
Production period (yearly/seasonal) Okres produkcyjny (caloroczny / sezonowy)
In which period do you want perform certification?: W jakim sezonie Firma chciałaby przeprowadzić certyfikację?
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, słodczyce, przekąski	
7	Combined products (e.g ready to eat, pizza's etc) Produkty złożone (gotowe do spożycia, pizza itp)	
8	Beverages Napoje	
9	Oils and fats Oleje i tłuszcze	
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, mikrofałe.	
C	P3	Irradiation of food Napromienianie żywności	
C	P4	Preserving: Salting, sugaring, acidifying/pickling, curing, smoking, etc. Utrwalanie: solenie, słodzenie, zakwaszanie/marynowanie, piklowanie, peklowanie, wędzenie. Fermentation /acidification Fermentacja/Zakwaszanie	
C	P5	Evaporation/dehydration, vacuum filtration, freeze drying, microfiltration (less than 10 μ mesh size) Parowanie / odwadnianie, filtracja próżniowa, liofilizacja, mikrofiltracja (poniżej 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, chłodzenie, 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 10 μ , disinfection after cleaning) Proces zapobiegający zanieczyszczeniu produktu (w szczególności zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu), za pomocą środków 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 Szczególne 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