

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Zapytanie ofertowe służy poznaniu Państwa działalności. Informacje w nim zawarte wykorzystane zostaną przez Jednostkę Certyfikującą Wyroby TUV NORD Polska do przygotowania oferty na przeprowadzenie procesu certyfikacji. Staramy się poznać jak najlepiej Państwa działalność, aby przygotowana oferta spełniła Państwa oczekiwania i była zgodna z wytycznymi obowiązującymi w naszej Jednostce. Sporządzenie oferty na podstawie niniejszego zapytania jest bezpłatne i nie zobowiązuje Państwa do skorzystania z naszych usług. Prosimy o przesłanie wypełnionego zapytania ofertowego na adres [food@tuv-nord.pl](mailto:food@tuv-nord.pl).

### OGÓLNE DANE FIRMY

<b>Zarejestrowana nazwa firmy:</b> <i>Proszę kliknąć w niebieski tekst, aby wpisać:</i>	<b>Osoba kontaktowa:</b> <i>imię nazwisko</i> Telefon: <i>numer:</i> Komórkowy: <i>numer:</i> e-mail: <i>adres e-mail:</i>
<b>Ulica, kod, miasto:</b> <i>uzupełnij pole:</i> <b>Województwo:</b> <i>uzupełnij pole:</i>	<b>Pełnomocnik:</b> <i>imię nazwisko</i> Telefon: <i>numer:</i> Komórkowy: <i>numer:</i> e-mail: <i>adres e-mail:</i>
<b>NIP:</b> <i>uzupełnij pole:</i>	<b>www:</b> <i>strona www:</i> <b>fax:</b> <i>numer:</i>

### PODSTAWA CERTYFIKACJI

<input type="checkbox"/> ISO 22000:2018	<input type="checkbox"/> IFS Logistic
<input type="checkbox"/> FSSC 22000	<input type="checkbox"/> IFS Broker
<input type="checkbox"/> BRC Food ( <i>moduły dobrowolne do wyboru poniżej</i> )	<input type="checkbox"/> HACCP Codex Alimentarius
<input type="checkbox"/> BRC Packaging and Packaging Materials	<input type="checkbox"/> <i>Inne uzupełnij pole: ( np. audit obrony żywności - Food Defence )</i>
<input type="checkbox"/> IFS Food	

Dobrowolne moduły dodatkowe w BRC Food

<input type="checkbox"/> 11 - Meat Supply Chain Assurance	<input type="checkbox"/> 13 - FSMA Preventive Controls Preparedness Module (FSMA)
---	---

## ZAKRES CERTYFIKATU

Wnioskowany zakres certyfikacji (w przypadku recertyfikacji można wpisać poprzedni zakres, podany zakres po weryfikacji podczas audytu znajdzie się na certyfikacie):

*wpisz wnioskowany zakres certyfikatu:*

**Czy istnieją wyłączenia z zakresu certyfikacji:**

nie

tak, opis: *uzupełnij pole:*

**UWAGA:** dopuszczalne tylko w wyjątkowych przypadkach, zgodnie z wytycznymi właścicieli Standardów IFS i BRC (Doktryna IFS w aktualnym wydaniu; IFS Food v. 7 Część 1, punkt 2.2 oraz ANNEX 4 Exclusion tree; BRC: punkt 1.6.2, strona 72 polskiego wydania Standardu BRC Issue 8)."

Czy posiadają Państwo produkty handlowe (dot. BRC v8)\*:

nie

tak, opis *uzupełnij pole:*

Czy zamierzają je Państwo włączyć do zakresu certyfikacji?  tak  nie

\* Towary, które nie są produkowane ani częściowo przetwarzane na terenie zakładu, a jedynie zakupione, przechowywane w zakładzie i sprzedawane kolejnemu podmiotowi. W przypadku ubiegania się o certyfikację towarów handlowych oprócz wymagań w sekcji 9 muszą być spełnione wszystkie odpowiednie wymagania normy podstawowej (sekcje 1-8).

Klasyfikacja PKD: *uzupełnij pole:*

Numer wpisu do rejestru SANEPID oraz numer weterynaryjny: *uzupełnij pole:*

Numer GLN: *uzupełnij pole:*

**Termin ostatniego auditu niezapowiedzianego oraz certyfikowana norma:** *uzupełnij pole:*

\*Proszę podać termin nawet w przypadku przerwania cyklu certyfikacji lub wpisać „BRAK”

## OFERTA

Czy auditowany zakład był kiedykolwiek objęty certyfikacją (TAK/NIE): *uzupełnij pole:*

Jeśli tak to na zgodność z którym standardem:

**IFS Food**; rok audytu: *uzupełnij pole:*

**IFS Logistic**; rok audytu: *uzupełnij pole:*

**IFS Broker**; rok audytu: *uzupełnij pole:*

**BRC Food**; rok audytu: *uzupełnij pole:*

**BRC Packaging and Packaging Materials**; rok audytu: *uzupełnij pole:*

Oferta powinna obejmować:

Audit certyfikacyjny, wg normy: *uzupełnij pole:*

Audit recertyfikacyjny, wg normy: *uzupełnij pole:*

Audit nadzoru, wg normy: *uzupełnij pole:*

Proponowany orientacyjny termin audytu:  **Tak** data: *kliknij, aby wprowadzić datę.*  **Nie**

Audit niezapowiedziany, wg normy: *uzupełnij pole:*

## AUDITOWANY ZAKŁAD

Jeśli organizacja posiada więcej lokalizacji, prosimy o przesłanie informacji oddzielnie dla każdego z zakładów produkcyjnych  
Czy występuje konieczność tłumaczenia na inny język podczas auditu? *uzupełnij pole:*

Miejsce lub nazwa zakładu: *uzupełnij pole:*

Adres (ulica, kod, miasto): *uzupełnij pole:*

**Rodzaj zakładu produkcyjnego**, zgodnie z punktem 2.2.2 część 1 standardu IFS:

- 1. Pojedynczy zakład produkcyjny
- 2. Przedsiębiorstwo wielolokalizacyjne (Multi-location site) :
  - a) firma z siedzibą główną objętą oceną
  - b) firma z siedzibą główną nie objętą oceną
  - c) firma nie posiadająca siedziby głównej
- 3. Miejsce produkcji wielu podmiotów prawnych (Multi-legal):
  - a) wiele podmiotów prawnych o tym samym zakresie
  - b) wiele podmiotów prawnych o różnym zakresie
- 4. Zakład produkcyjny o zdecentralizowanej strukturze

**Całkowita liczba pracowników** (w przeliczeniu na pełne etaty, łącznie z pracownikami sezonowymi) w obszarze objętym certyfikacją: *uzupełnij pole:*

Wielkość zakładu produkcyjnego łącznie z magazynami (powierzchnia w m<sup>2</sup>): *uzupełnij pole:*

Liczba pracowników na:  
I zmianie: *uzupełnij pole:* II zmianie: *uzupełnij pole:* III zmianie: *uzupełnij pole:*  
Liczba pracowników pracujących w obszarze produkcji: *uzupełnij pole:*  
Liczba pracowników biurowych: *uzupełnij pole:*

Rodzaj prowadzonej działalności:  
*uzupełnij pole:*

**Dotyczy BRC Food**  
**Strefy produkcyjne występujące na zakładzie produkcyjnym**  
Obszary otwartej produkcji:

- wysokiego ryzyka (produkty chłodzone i mrożone)
- wysokiej ostrożności (produkty chłodzone i mrożone),
- niechłodzona, wymagająca wysokiej ostrożności,
- niskiego ryzyka

## PRODUKOWANE WYROBY

Prosimy wymienić wyroby lub grupy wyrobów, które są produkowane, transportowane (*IFS Logistic*), którymi Państwo handluje (*IFS Broker*):

*uzupełnij pole:*  
- *uzupełnij pole:*  
- *uzupełnij pole:*

Dla **BRC FOOD**:

Liczba planów HACCP\*: *uzupełnij pole:*

\***Plan HACCP** – rozumiany jako plan analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli dla zdefiniowanych produktów, grup produktów, procesów

<p>Liczba linii produkcyjnych,* transportowanych grup produktów:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- <i>uzupełnij pole:</i></li></ul> <p><i>*linia produkcyjna – jest to ciąg maszyn i urządzeń przystosowanych do wykonywania określonych operacji, na których powstaje produkt od surowca, aż do finalnego wyrobu.</i></p>	<p>Rodzaje stosowanych opakowań dla produkowanych wyrobów:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- <i>uzupełnij pole:</i></li></ul> <p><i>(opakowania szklane, z tworzyw sztucznych, opakowania zbiorcze, pakowanie luzem, atmosfera MAP itp.)</i></p>
<p>Czy występuje sezonowość produkcji, jeśli tak proszę wymienić wyroby i okresy produkcji: <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>Prosimy podać wykorzystywane przez Państwa surowce, materiały: <i>uzupełnij pole:</i></p>	<p>Jeśli istnieją procesy realizowane na zewnątrz (podwykonawstwo), proszę wskazać przedmiot podwykonawstwa i firmy realizujące te procesy:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- wytwarzanie <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- konfekcjonowanie <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- etykietowanie <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- analizy <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- ochrona przed szkodnikami <i>uzupełnij pole:</i></li><li>- serwisowanie urządzeń i utrzymania pomieszczeń <i>uzupełnij pole:</i></li></ul>

### KATEGORIE PRODUKTOWE BRC Food

Zgodnie z wymaganiami standardu BRC prosimy o informacje na temat występujących u Państwa kategorii produktowych.

Kategorie produktowe BRC Food		<input type="checkbox"/>
1.	Surowe mięso czerwone	<input type="checkbox"/>
2.	Surowy drób	<input type="checkbox"/>
3.	Surowo przygotowane produkty (mięsne i wegetariańskie)	<input type="checkbox"/>
4.	Produkty i przetwory z surowych ryb	<input type="checkbox"/>
5.	Owoce warzywa, orzechy	<input type="checkbox"/>
6.	Przygotowane owoce, warzywa i orzechy	<input type="checkbox"/>
7.	Nabiał, jaja w płynie	<input type="checkbox"/>
8.	Gotowane mięso i produkty rybne.	<input type="checkbox"/>
9.	Mięso, ryby peklowane na surowo i/lub fermentowane	<input type="checkbox"/>
10.	Dania gotowe i kanapki desery gotowe do spożycia	<input type="checkbox"/>
11.	Produkty o niskiej/wysokiej kwasowości w puszkach lub opakowaniach szklanych, plastikowych	<input type="checkbox"/>
12.	Napoje	<input type="checkbox"/>
13.	Napoje alkoholowe i produkty fermentowane warzone	<input type="checkbox"/>
14.	Pieczywo	<input type="checkbox"/>
15.	Żywność i składniki suche	<input type="checkbox"/>
16.	Słodycze	<input type="checkbox"/>
17.	Ziarna zbóż i przekąski	<input type="checkbox"/>
18.	Oleje, tłuszcze	<input type="checkbox"/>

### KATEGORIE PRODUKTOWE IFS Food

Zgodnie z wymaganiami standardu IFS prosimy o informacje na temat występujących u Państwa kategorii produktowych.

Kategorie produktowe IFS Food		<input type="checkbox"/>
1.	Czerwone i białe mięso, produkty drobiowe i mięsne	<input type="checkbox"/>
2.	Ryby i produkty rybne	<input type="checkbox"/>
3.	Jaja i produkty jajeczne	<input type="checkbox"/>
4.	Produkty mleczne	<input type="checkbox"/>
5.	Owoce i warzywa	<input type="checkbox"/>
6.	Produkty zbożowe, płatki zbożowe, przemysłowe wyroby piekarnicze i cukiernicze, słodycze, przekąski	<input type="checkbox"/>
7.	Produkty wieloskładnikowe	<input type="checkbox"/>
8.	Napoje	<input type="checkbox"/>
9.	Oleje i tłuszcze	<input type="checkbox"/>

10.	Sypkie i inne składniki i dodatki	<input type="checkbox"/>
11.	Żywność dla zwierząt domowych	<input type="checkbox"/>

### PROCESY TECHNOLOGICZNE IFS Food

Zgodnie z wymaganiami standardu IFS prosimy o informacje na temat występujących u Państwa procesów technologicznych.

Kategoria	Etap przetwarzania włączając: przetwarzanie / obchodzenie się / manewrowanie / przechowywanie	Nazwa produktu, w którym występuje proces
P1	Sterylizacja (np. puszki)	<i>uzupełnij pole:</i>
P2	Pasteryzacja termiczna, UHT /napelnianie aseptyczne, napelnianie na gorąco Inne techniki pasteryzacji, np. Pasteryzacja pod wysokim ciśnieniem, mikrofałe	<i>uzupełnij pole:</i>
P3	Napromieniowanie żywności	<i>uzupełnij pole:</i>
P4	Konserwowanie: solenie, marynowanie, słodzenie, zakwaszanie/kiszenie, suszenie, wędzenie itd. Fermentacja, zakwaszanie	<i>uzupełnij pole:</i>
P5	Odparowywanie/dehydratacja, próżniowa filtracja, suszenie w niskich temperaturach, mikrofiltracja (rozmiary mniejsze niż 10µ)	<i>uzupełnij pole:</i>
P6	Zamrażanie (przynajmniej -- 18°C) włączając przechowywanie. Zamrażanie szokowe, chłodzenie, procesy chłodzenia oraz odpowiadające magazynowanie chłodnicze	<i>uzupełnij pole:</i>
P7	Kąpiele antymikrobiologiczne / spryskiwanie, fumigacja	<i>uzupełnij pole:</i>
P8	Pakowanie w MAP, pakowanie próżniowe	<i>uzupełnij pole:</i>
P9	Procesy zapobiegające zanieczyszczeniu produktu, w szczególności zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu, poprzez środki takie jak kontrola wysokiej higieny i/lub specyficzną infrastrukturę podczas operacji z produktem, obchodzenia się z produktem i/lub przetwarzania, np. Technologia 'czystego pokoju', „biały pokój”, kontrolowana temperatura pomieszczeń pracy dla celów bezpieczeństwa żywności, dezynfekcja po czyszczeniu, systemy różnicy ciśnień (np. Filtracja poniżej 10µ, dezynfekcja po czyszczeniu)	<i>uzupełnij pole:</i>
P10	Specyficzne techniki separacji: np. Filtracja jak – odwrócona osmoza, użycie węgla aktywnego	<i>uzupełnij pole:</i>
P11	Wypiekanie, Gotowanie, butelkowanie, napelnianie kleistymi produktami, warzenie, fermentacja (np. Wina), suszenie, smażenie, pieczenie, ekstruzja, ubijanie	<i>uzupełnij pole:</i>
P12	Pokrywanie, panierowanie, rozbijanie, cięcie, krojenie, ćwiartowanie, mieszanie/łączenie, nadziewanie, ubój, sortowanie, manewrowanie, pakowanie Magazynowanie w kontrolowanych warunkach (atmosfera) za wyjątkiem temperatury.	<i>uzupełnij pole:</i>
P13	Destylacja, oczyszczanie, parowanie, dowilgocanie, uwodornianie, mielenie, ekstrakcja	<i>uzupełnij pole:</i>

## KATEGORIE PRODUKTOWE IFS Broker

Zgodnie z wymaganiami standardu IFS prosimy o informacje na temat występujących u Państwa kategorii produktowych.

<p><b>IFS Broker – liczba dostawców:</b> <i>uzupełnij pole:</i></p> <p><b>Dla IFS Broker – kategorie produktów:</b> (Zaznacz - Tak/Nie)</p> <p><input type="checkbox"/> Tak</p> <p><input type="checkbox"/> Nie</p>	<p><b>FOOD:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mrożony – <i>uzupełnij pole:</i></li> <li>• Chłodzony – <i>uzupełnij pole:</i></li> <li>• W temperaturze otoczenia – <i>uzupełnij pole:</i></li> <li>• Suchy - <i>uzupełnij pole:</i></li> </ul> <p><b>HPC:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosmetyki – <i>uzupełnij pole:</i></li> <li>• Artykuły gospodarstwa domowego – <i>uzupełnij pole:</i></li> </ul> <p><b>PACKAGING:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Przeznaczone do kont. z żywnością – <i>uzupełnij pole:</i></li> <li>• Nieprzeznaczone do kont. z żywnością - <i>uzupełnij pole:</i></li> </ul>
---	---

Kategorie produktowe IFS Broker		
<b>1 Żywność</b>		
1.1	Czerwone i białe mięso, drób i produkty mięsne	<input type="checkbox"/>
1.2	Ryby i produkty rybne	<input type="checkbox"/>
1.3	Jajko i produkty jajeczne	<input type="checkbox"/>
1.4	Nabiał	<input type="checkbox"/>
1.5	Owoce i warzywa	<input type="checkbox"/>
1.6	Produkty zbożowe, płatki zbożowe, przemysłowe wyroby piekarnicze i ciasta, wyroby cukiernicze, przekąski	<input type="checkbox"/>
1.7	Łączone produkty	<input type="checkbox"/>
1.8	Napoje	<input type="checkbox"/>
1.9	Oleje i tłuszcze	<input type="checkbox"/>
1.10	Produkty sypkie, inne składniki i suplementy	<input type="checkbox"/>
1.11	Karma dla zwierząt	<input type="checkbox"/>
<b>2 Artykuły gospodarstwa domowego i produkty do higieny osobistej</b>		
2.1	Kosmetyki	<input type="checkbox"/>
2.2	Chemiczne produkty gospodarstwa domowego	<input type="checkbox"/>
2.3	Produkty gospodarstwa domowego do codziennego użytku	<input type="checkbox"/>
2.4	Produkty higieny osobistej	<input type="checkbox"/>
<b>3 Materiał do pakowania</b>		
3.1	Elastyczne opakowanie	<input type="checkbox"/>
3.2	Sztywny plastik	<input type="checkbox"/>
3.3	Papier	<input type="checkbox"/>
3.4	Metal	<input type="checkbox"/>
3.5	Szkło	<input type="checkbox"/>
3.6	Inne materiały naturalne	<input type="checkbox"/>

## PRODUKOWANE WYROBY BRC Packaging and Packaging Materials

Zgodnie z wymaganiami normy BRC Packaging and Packaging Materials prosimy o informacje na temat występujących u Państwa procesów technologicznych.

Liczba planów HARA*: <i>uzupełnij pole:</i>	
<i>*Plan HARA – rozumiany jako plan analizy zagrożeń i oceny ryzyka dla zdefiniowanych produktów, grup produktów, procesów</i>	
Produkcja papieru i formatowanie	<p>wykrawanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>krojenie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>klejenie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>kaszerowanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>laminowanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>wklejanie okienek <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>pakowanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>formowanie i chłodzenie wyrobu <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>uszlachetnianie wyrobu <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>pakowanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>inne <i>uzupełnij pole:</i></p>
Produkcja i formatowanie elastycznego i sztywnego tworzywa sztucznego	<p>ekstruzja <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>wytłaczanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>laminowanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>cięcie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>zgrzewanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>bobinacja <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>konfekcjonowanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>pakowanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>formowanie i chłodzenie wyrobu <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>uszlachetnianie wyrobu <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>pakowanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>inne <i>uzupełnij pole:</i></p>
Procesy drukowania	<p>fleksografia <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>litografia <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>grawerowanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>druk wypukły (i offset) <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>sitodruk <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>tampodruk <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>druk cyfrowy <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>dekorowanie przez ciepłe / zimne stemplowanie / tłoczenie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>formowanie i chłodzenie wyrobu <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>uszlachetnianie wyrobu <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>pakowanie <i>uzupełnij pole:</i></p> <p>inne <i>uzupełnij pole:</i></p>



## INFORMACJE DODATKOWE

Czy przy wdrażaniu systemu korzystali Państwo z usług zewnętrznych konsultantów?

**Tak** proszę podać kogo: *uzupełnij pole:*  **Nie**

W jaki sposób uzyskali Państwo informacje o zakresie naszych usług: *uzupełnij pole:*

Państwa uwagi, życzenia: *uzupełnij pole:*

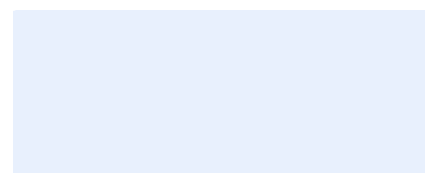
Oświadczam, iż dane osobowe zawarte w niniejszym zapytaniu ofertowym zostały uzyskane i przekazane zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych.

*uzupełnij pole:*

Imię i Nazwisko  
osoby upoważnionej  
sporządzającej wniosek

*kliknij, aby wprowadzić datę.*

Data



Podpis

**Dziękujemy za wypełnienie formularza zapytania ofertowego.**

Prosimy o przesłanie na adres [food@tuv-nord.pl](mailto:food@tuv-nord.pl)

Odwiedź nas

[www.tuv-nord.pl](http://www.tuv-nord.pl)