



ÎCP PANIFCOOP **A URECOOP STRĂȘENI**
or. Strășeni, str. Orheiului, 10 tel. 023722209 fax 023723149, c/f 1003600132567,
IBAN: MD11AG00000022517270178, cod TVA 8600033
email: panifcoop@rambler.ru

CERTIFICAT DE CONFIRMARE A CAPACITĂȚII EXECUTĂRII CALITATIVE A CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

EXPERIENȚA ACUMULATĂ, PERFORMANȚE.

ÎCP „Panifcoop” a URECOOP din or. Strășeni activează din 1972. La moment în cadrul întreprinderii funcționează două secții mari: una de producere a pâinii și covrigeilor, alta de producere a cofetăriilor. Sortimentul este bogat, se produc mai multe assortimente de pâine, cornișoare, chifle, împletituri „Spicușor”, baghete, turte dulci, zefir, diferite feluri de biscuiți: de ovăz, „Garofița”, „Romanița”, „Țigăneușa” ș.a.

INFORMAȚII DESPRE CONTRACTELE EXECUTATE

Întreprinderea realizează producția în sistemul de cooperatie, la bazele angro, instituțiile bugetare și particulare din raionul Strășeni, Orhei, Chișinău. În acest context, putem menționa că avem încheiate contracte de realizare aproximativ 200 de agenți economici. Din an în an, numărul acestora crește datorită calității și volumului variat.

NUMĂRUL ȘI CALIFICAREA PERSONALULUI ANGAJAT.

La întreprindere activează 103 persoane, inclusiv 14 funcționari.

Cu studii superioare 10 persoane, medii speciale – 18 persoane.

În secția de cofetării activează 16 angajați, în secția de producere a pâinii - 25 de angajați, secția comerț – 12 persoane, secția asigurarea activității întreprinderii – 34 de persoane (lăcătuși, șoferi, hamali, portari).

DOTAREA TEHNICĂ.

Fabrica este dotată cu o stație automată electrică, care funcționează în cazurile de deconectare a energiei electrice de la rețeaua orășanească. Adăugător pentru producere, fabrica posedă fântână arteziană.

În anul 2007 la întreprindere a fost dată în exploatare o linie modernă de producere a pâinii și a produselor de panificație. Cuptorul include 2 împărțitoare de aluat, 2 rotungitoare, mașină de modelat și camere de creștere a semifabricatelor. În anul 2013 a fost instalată a doua linie de producere a produselor de panificație. Disponem și de 2 mașini de producere a covrigeilor în secția de producere.

Tot utilajul funcționează în baza arderii gazelor naturale. În cazuri neprevăzute, acestea funcționează și la motorină și la curent electric. Astfel întreprinderea funcționează permanent și nu există cazuri ca să nu se producă pâine sau alte produse.

În secția cofetării se folosește un cuptor rotativ german și un cuptor rotativ italian de rezervă. În cazuri de avariere. Este amenajată o mașină de producere a turte dulci, biscuiți de ovăz, o mașină de producere a biscuiților o mașină de glazurat turtele, o mașină de amestecat aluat o mașină de bătut materia primă. Deasemenea mai avem un grup automat de producere a cornișoarelor.

LIPSA RECLAMAȚIILOR DE LA BENEFICIARII DE STAT

Institutul Național de Standartizare și Metrologie evaluează calitatea producției de două ori pe an. Obiectivele evaluării sunt alimentația administrativă, a producătorului și normativa produsului, starea sanitară a producerii, controlul materiei prime, a calității în procesul de producere, a produselor finite, depozitarea și transportarea produsului finit.

Întreprinderea este asigurată cu set de documente normative, materia primă și produsele de fabricate. Pentru sortiment există instrucțiuni tehnologice aprobate. Procesele tehnologice se efectuează cu respectarea normelor sanitare. Controlul materiei prime și a produsului finit se efectuează de laboratorul întreprinderii. Recepționarea acestora se efectuează cu documentele de însoțire.

Director
Cazacu Vasile

