

Certificat de confirmare a capacității executării calitative a contractului de achiziție.

Experiența acumulată, Performanțe.

ÎCP „Panifcoop” a URECOOP din 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 produce un larg asortiment de pâine, cornișoare, chifle, împletituri „Spicușor”, baghete, turte dulci, diferite tipuri de biscuiți: de ovăz, „Garofița”, „Romanița”, „Țigăncușa” ș.a.

Informații despre contractele executate.

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

Numărul și calificarea personalului angajat.

În cadrul întreprinderii activează 103 persoane, inclusiv 14 funcționari. Cu studii superioare 10 persoane, medii speciale – 18 persoane. În secția de cofetărie activează 16 angajați. În secția de producerea 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, mașina de modelat și camere de creștere a semifabricatelor. În anul 2013 a fost instalată a doua linie de producere a produselor de panificație. Dispunem 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 de cofetărie se folosește un cuptor rotativ german și un cuptor rotativ italian de rezervă în cazuri de avariere. Este amenajată o mașină de producere a turtelor dulci, biscuiților de ovăz, o mașină de producere a biscuiților, o mașină de glazurare, o mașină de amestecat aluatul și o mașină de bătut materia primă. De asemenea, există 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 un set de documente normative, materia primă și produsele de fabricare. Pentru sortiment există instrucțiuni tehnologice aprobate. Procesele tehnologice se efectuează cu respectarea normelor sanitare. Controlul materiei prime și a produsului finit se efectuează în laboratorul întreprinderii. Recepționarea acestora se efectuează cu documente de însoțire.

Director ÎCP Panifcoop



Vasile Cazacu