



DARAMAX-COM
catering, cleaning și servicii de transport

un. Chisinau, str. C.Stamati 8 ap.58, tel. 815125, 068399929, daramax-com.md, daramaxcom@gmail.com
c/d 2251694123, 225131384; la BC MOLDOVA-AGROINDBANK SA Chisinau, BIC AGRNMD2X, C/F 1003600152042; TVA 0605128

Informatie referitoare la utilaje, instalatii si echipamentele tehnice

1. Cantina de productie este echipata conform cerințelor de activitate in domeniu alimentar si dispune de 2 role (de aburi), 3 plite profesionale de gaz, 2 plite de gaz profesionale cu 5 si 6 ochiuri, 2 camere frigorifice profesionale (camera frigorifica"+", camera frigorifica"-") 1 congelator profes., 4 frigider, utilaj si inventar specializat, vesela si tacâmuri profesionale, etc.
2. Compania dispune de ambalaje de unica folosința in volum de 25% din cantitatea totala necesara pentru perioada totala de prestare.
3. Cantina dispune de personalul calificat care va prepara si va deservi beneficiarii.
4. Compania dispune de personal care, va duce zilnic evidenta servirii de hrana, confirmata de către beneficiar prin semnătura.
5. Meniul pentru prânz este elaborat de către lucrătorul medical si șeful de productie (tehnolog), angajații companiei, in corespundere cu actele normative si legislația in vigoare a RM.
6. Condițiile sanitaro-igienice necesare de păstrare, preparare si repartizarea produsului finit sunt asigurate in conformitate cu normele sanitare de stat in vigoare pentru unitățile de alimentație publica. Compania deține toate actele necesare pentru domeniul alimentar, eliberate de către organele serviciului sanitaro-epidemiologic de stat. Materia prima este achiziționata in baza certificatelor de calitate si certificatelor de conformitate. Compania asigura calitatea bucatelor produse.
7. Obligațiunile funcționale ale angajaților blocului alimentar sunt respectate in conformitate cu legislația in vigoare.
8. Personalul angajat dispune de instruirea igienica, controlul medical si specialiștii dețin studii in domeniu alimentar. Personalul angajat este asigurat cu echipament personal necesar pentru lucru.
9. Prepararea si prelucrarea culinara a produselor alimentare se efectuează in corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor in blocul alimentar.
10. Distribuie bucatelor se efectuează după ce lucrătorul medical apreciază calitatea organoleptica a bucatelor, cum ar fi: aspectul, culoarea, consistenta, mirosul si gustul. Proba alimentara pentru păstrare si pentru apreciere se ia din vasele de pregătire a bucatelor. Rezultatele aprecierii se înregistrează un registrul de rebutare a bucatelor.
11. In scopul prevenirii infecției COVID-19 distribuirea prânzurilor va fi asigurata cu respectarea stricta a masurilor de prevenire si control a infecției COVID-19, obligatoriu in municipiul Chișinău, valabil pe perioada stării de urgenta in sănătate publica impuse de către autorități.

Director

Alla BARALIUC

