

CERERE DE PARTICIPARE

Către
Primăria Trușeni
mun.Chișinău, s.Trușeni, strada 27 august 30

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselectie apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, **nr.ocds-b3wdp1-MD-1782479722564** din **26.06.2026**, privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului "**Utilaj tehnologic pentru Grădinița nr.2**", noi SC „**Dina Cociug**” SRL, am luat cunoștință de condițiile și de cerințele expuse în documentația de atribuire și exprimăm prin prezenta interesul de a participa, în calitate de ofertant/candidat, neavând obiecții la documentația de atribuire.

Data completării 02.07.2026

Cu stimă,

Ofertant/candidat

Director general,
Russu Stella
(semnătura autorizată)

Specificații tehnice

Numărul procedurii de achiziție: ocds-b3wdp1-MD-1782479722564 din 26.06.2026						
Obiectul achiziției: Utilaj tehnologic pentru Grădinița nr.2						
Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7
Plită electrică di inox, cu 6 ochiuri pătrate, cu rolă pentru tave	KGKF - 12070	Turcia	KAYALAR	Plită electrică di inox, cu 6 ochiuri pătrate, cu rolă pentru tave 6 arzătoare Intervalul de temperature al arzătoarelor 90 până la 450 C Putere arzătoare-3x6 + 3x10 kW Echipat cu un întrerupător de siguranță pentru a proteja împotriva supraîncălzirii Echipat cu regulator de temperatura al cuptorului cu 6 poziții pentru fiecare arzător Intervalul nde temperatura al cuptorului de la 50 la 300 C Puterea cuptorului-6 kW Numărul de niveluri în cuptor: 3 Termostat pentru reglarea temperaturii cuptorului Dulap pentru utilaje Prețul include și gastronomele,tavele,sifoanele.	Plită electrică di inox, cu 6 ochiuri pătrate, cu rolă pentru tave 6 arzătoare Intervalul de temperature al arzătoarelor 90 până la 450 C Putere arzătoare-(2.25x6)+6 kW Echipat cu un întrerupător de siguranță pentru a proteja împotriva supraîncălzirii Echipat cu regulator de temperatura al cuptorului cu 6 poziții pentru fiecare arzător Intervalul de temperatura al cuptorului de la 50 la 300 C Puterea cuptorului-6 kW Numărul de niveluri în cuptor: 3 Termostat pentru reglarea temperaturii cuptorului Dulap pentru utilaje Prețul include și gastronomele,tavele,sifoanele.	

<p>Cuptor cu abur Gastronomie 5 nivele, inclusiv montarea</p>	<p>XV393</p>	<p>Italia</p>	<p>UNOX</p>	<p>Cuptor cu abur Gastronomie 5 nivele * Numărul de niveluri 5 * Distanța dintre niveluri este de 67 mm * Tipul recipientului gastro GN 1/1 * Dimensiunea capacității Gastro(în exterior/ ext.) 530x325 / 500x300 * Panou de control mecanic * Conectarea la alimentarea cu apă * Intervalul de temperatură de la 0 la 260 CP</p> <p>Sticla interioară detașabilă facilitează curățarea și asigură o igienă maximă. Camera cu colțuri rotunjite este realizată din oțel inoxidabil AISI 304, ghidajele sunt din oțel inoxidabil Carcasa pentru cuptor. Filtru pentru dedurizarea apei Tave gastronomice Garanție 12 luni.</p>	<p>Cuptor cu abur Gastronomie 5 nivele * Numărul de niveluri 5 * Distanța dintre niveluri este de 67 mm * Tipul recipientului gastro GN 1/1 * Dimensiunea capacității Gastro(în exterior/ ext.) 530x325 / 500x300 * Panou de control mecanic * Conectarea la alimentarea cu apă * Intervalul de temperatură de la 0 la 260</p> <p>Sticla interioară detașabilă facilitează curățarea și asigură o igienă maximă. Camera cu colțuri rotunjite este realizată din oțel inoxidabil AISI 304, ghidajele sunt din oțel inoxidabil Carcasa pentru cuptor. Filtru pentru dedurizarea apei Tave gastronomice Garanție 12 luni.</p>	
--	---------------------	----------------------	--------------------	---	--	--

Semnat:

Numele, Prenumele: **Russu Stella**

În calitate de: **Director general**

Adresa: **mun. Chisinau, str.Mesterul Manole 9D, MD-2037**

Ofertantul: **SC „Dina Cociug” SRL**

Specificații de preț

Numărul procedurii de achiziție: ocds-b3wdp1-MD-1782479722564 din 26.06.2026										
Obiectul de achiziției: Utilaj tehnologic pentru Grădinița nr.2										
Cod CPV	Denumirea serviciilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare/prestare	Clasificație bugetară (IBAN)	Discount %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Plită electrică di inox, cu 6 ochiuri pătrate, cu rolă pentru tave	buc	1	41 040.00	49 248.00	41 040.00	49 248.00	Pînă la 30.08.2026		
39717200-3	Cuptor cu abur Gastronomie 5 nivele, inclusiv montarea	buc	1	38 790.00	46 548.00	38 790.00	46 548.00	Pînă la 30.07.2026		
TOTAL PE LOTURI						79 830.00	95 796.00			

Semnat:

Numele, Prenumele: **Russu Stella**

Adresa: **mun. Chisinau, str.Mesterul Manole 9D, MD-2037**

În calitate de: **Director general**

Ofertantul: **SC „Dina Cociug” SRL**



AGENȚIA SERVICII PUBLICE
Departamentul înregistrare a unităților de drept

EXTRAS
din Registrul de stat al persoanelor juridice

Nr. 636204 data 02.04.2026

Denumirea completă: **Societatea Comercială "DINA-COCIUG" S.R.L.**

Denumirea prescurtată: **S.C. "DINA-COCIUG" S.R.L.**

Forma juridică de organizare: **Societate cu răspundere limitată**

Numărul de identificare de stat și codul fiscal (IDNO): **1002600032981**

Data înregistrării de stat: **21.08.2003**

Sediul: **MD-2037, str. Meșterul Manole, 9/d, mun. Chișinău, Republica Moldova.**

Obiectul principal de activitate:

1. **Construcții complete și parțiale de clădiri și construcții ingineresti; construcții civile**
 2. **Transporturi rutiere de mărfuri**
 3. **Comerțul cu ridicata pe bază de tarife sau contracte**
 4. **Alte tipuri de comerț cu amănuntul neefectuat prin magazine**
 5. **Instalarea, repararea și întreținerea echipamentelor de răcire și ventilare, cu excepția celor pentru uz casnic**
 6. **Publicitate**
 7. **Alte activități de editare**
 8. **Instalarea, repararea și întreținerea mașinilor de utilizare generală**
 9. **Utilarea clădirilor**
 10. **Fabricarea echipamentelor industriale de răcire și de ventilare**
 11. **Activitatea de proiectare pentru toate categoriile de construcții, pentru urbanism, instalații și rețele tehnico-edilitare, reconstrucții, restaurări**
 12. **Alte tipuri de comerț cu amănuntul în magazine specializate**
 13. **Fabricarea altor mașini cu destinație specială**
 14. **Instalarea, repararea și întreținerea altor mașini cu destinație specială**
 15. **Restaurante**
 16. **Alte activități de alimentație**
- Capitalul social: **3205994 lei**

Administrator: **RUSSU STELLA, IDNP 0990303028565**

Asociații:

1. **COCIUG MIHAIL, IDNP 0962111890012, cota 1602997 lei, ce constituie 50%**

Beneficiar efectiv:

COCIUG MIHAIL, IDNP 0962111890012

2. **POSTOLACHI VASILE, IDNP 0952311544376, cota 1602997 lei, ce constituie 50%**

Beneficiar efectiv:

POSTOLACHI VASILE, IDNP 0952311544376

Prezentul extras este eliberat în temeiul art.34 al Legii nr.220-XVI din 19 octombrie 2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat la data de: **02.04.2026**

**Registrator în domeniul
înregistrării de stat**



EB 0612561

Podreă Lia



FinComBank s.A.

Str. Puşkin, 26, MD-2012 mun. Chişinău □ IDNO 1002600005347 □ Capital social 131544200 lei □ Codul bancii: FTMDMD2X
□ Tel.: (+373 22) 26 99 00, (+373 22) 26 98 56 □ e-mail: fincom@fincombank.com; cancelaria@fincombank.com
□ www.fincombank.com

SUCURSALA Nr.3 Bd. Dacia, 20, MD-2043, mun. Chişinău □ Ten.: (+373022) 506 882, 506 883
e-mail: director03@fincombank.com □ Codul băncii: FTMDMD2X853

Nr. 603/S030/Out din 26.01.2026

DINA-COCIUG SRL SC

CERTIFICAT

Prin prezenta 'FinComBank'S.A. suc.nr.3 Chisinau, codul băncii FTMDMD2X853, confirmă că **DINA-COCIUG SRL SC**, cod fiscal **1002600032981**, este clientul Băncii și titularul conturilor curente:

1. MD33FT222480301001588498 in MDL
2. MD95FT222470300001588498 in MDL
3. MD36FT222470300001588978 in EUR
4. MD76FT222470300001588840 in USD
5. MD60FT222470300001588643 in RUB
6. MD87FT222440300001604498 in MDL
7. MD25FT222450301001604498 in MDL

Certificatul este eliberat pentru a fi prezentat la locul solicitat.



Barancean Ivan

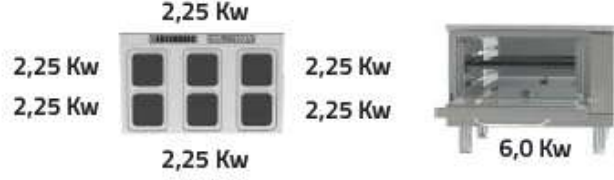
Ex: Reznic Fiodor



Kuzine Fırnlı / Range with Oven



Kod / Code	: 81720810600
Model No	: KGKF - 12070
Boyut / Size (mm)	: 1200 x 700 x 850
Güç / Power(Kw)	: (2,25 x 6) + 6 = 19,50
Voltaj / Voltage	: 400 V
Hacim / Volume(m ³)	: 1,30
Ağırlık / Weight(Kg)	: 121,00
Paket Ölç./Pkg Dim(mm)	: 1320 x 820 x 1200



- TR** * Birbirinden bağımsız olarak ısıtıcıların her biri kademeli şalter kontrolü ile çalışmaktadır.
* Tek parça basılmış AISI 304 kalite paslanmaz çelik üst tabla
* Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
* Sağlam konstrüksiyonu ile emniyetli kullanım sağlar.
* Fırın kapısı menteşe sistemi tek kollu olup maksimum güvenlik sağlamasının yanında iki kademeli menteşe sistemi kapı seviyelendirmesi imkanı sayesinde kullanım kolaylığı sağlar
* Yekpare fırın gövdesi paslanmaz çelikten üretilmiştir ve fırın iç sıcaklığı termostatik olarak 50 - 300 °C arası kontrol edilebilir.
* Fırın kısmı GN 1/1 tepsi kapasiteli ve farklı konumlarda tepsi yerleştirme özelliğine sahiptir.

- EN** * Each of to heaters can be operated separately by graded switches.
* Deep drawn stainless top AISI304
* Ergonomical design provides comfort to the user.
* Strong body construction brings safety usage.
* Two leveled oven hinge system with single arm brings maximum safety in usage plus leveling the door brings ease of usage.
* Monoblock oven body made of stainless steel and internal oven temperature controlled by thermostatically between 50 - 300 °C
* Oven has GN 1/1 Capacity and accommodate different levels.



XV393

Проект _____
Продукт _____
Количество _____
Дата _____

шаблон
CHEFLUX™

Пароконвектомат	Электрический
5 противня GN 1/1	Петля с левой стороны
Поворотный переключатель	
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	



Описание

Пароконвектомат с механическим управлением и камерой приготовления из нержавеющей стали 304. Регулировка времени приготовления, температуры, процентного количества пара и 2 скорости вращения вентилятора. Позволяет выполнять традиционные процессы приготовления, такие как приготовление на пару, поджаривание, гриль, жарка и приготовление свежих и замороженных хлебобулочных изделий.

Стандартные настройки приготовления

Ручное приготовление

- Температура: 80 °C – 260 °C
- Комбинированный режим 80 °C

Стандартные технические

- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Система 2-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы

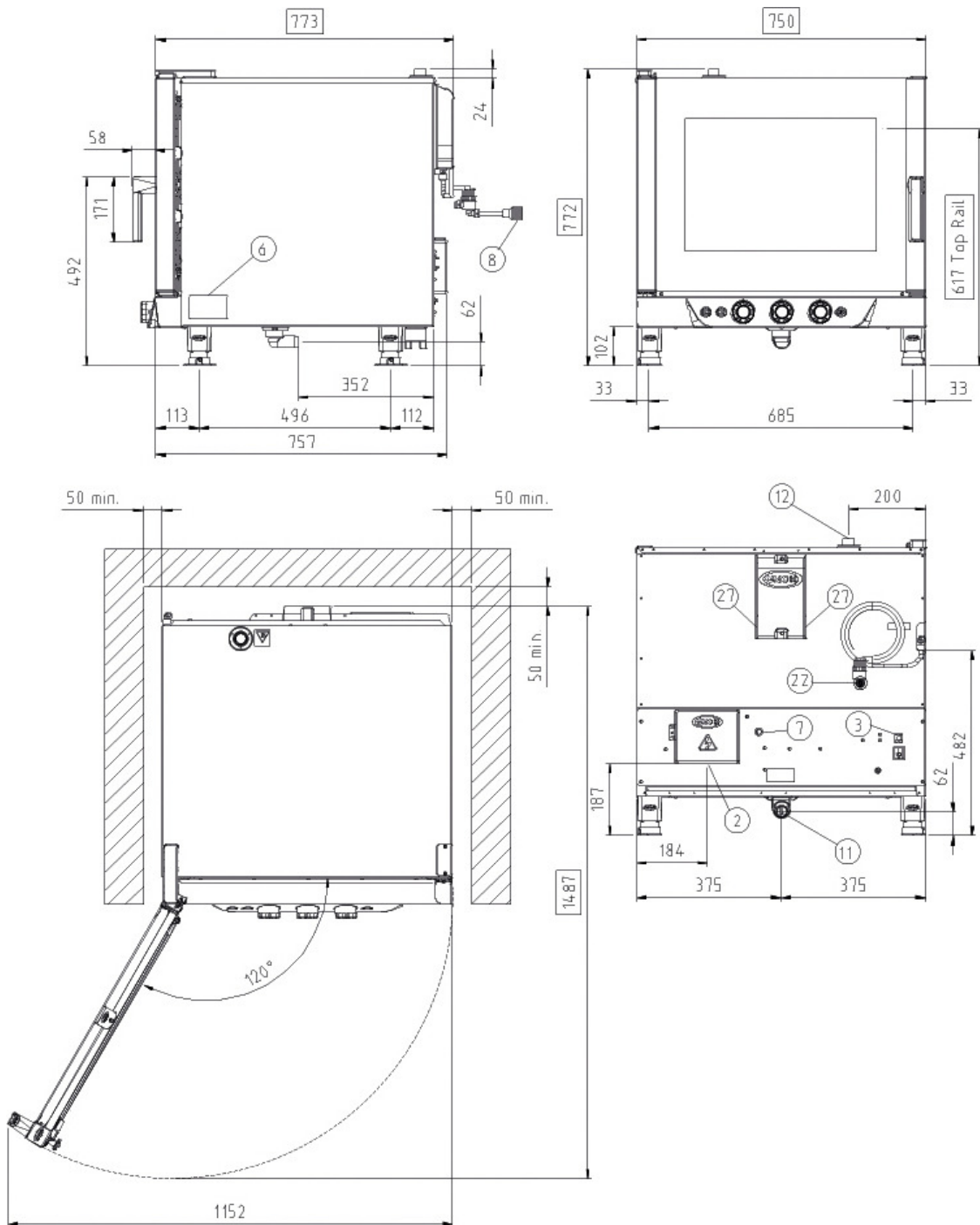
Расширенные и автоматические функции приготовления

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Plus:** создает мгновенную влажность
- **AIR.Plus:** система из нескольких реверсивных вентиляторов и 2 регулируемых скоростями



XV393



Габариты и вес

Ширина	750 mm
Глубина	773 mm
Высота	772 mm
Вес нетто	67 kg
Расстояние между противнями	67 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов

22	Входной шланг подачи воды на помпу
27	Выход охлаждающего воздуха



Подключение к электричеству

Подключение к водопроводу

Требования по установке

Аксессуары

XV393

Источник электропитания

СТАНДАРТ

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	7,1 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	11 A
Требуемый размер автоматического выключателя	16 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 2,5 mm ²
Штепсель	не включено

ВАРИАНТ А

Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	7,1 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	18 A
Требуемый размер автоматического выключателя	20 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 2,5 mm ²
Штепсель	не включено

вариант В

Напряжение	220-240 V
Фаза	~1PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	7,1 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	31 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	3G x 4 mm ²
Штепсель	не включено



XV393

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Подключение к электричеству

Подключение к водопроводу

Требования по установке

Аксессуары

Аксессуары

- **Cooking Essentials:** специальные противни
- **Нейтральный шкаф:** рекомендуемое решение, чтобы оптимизировать планировку вашей кухни и всегда иметь все под рукой
- **стенд:** Многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте.
- **SPRAY&Rinse:** Практичное мющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **PURE-RO:** Система фильтрации воды обратного осмоса, которая гарантирует полную деминерализацию воды любого типа
- **PURE:** система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи

Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.

Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующей

Вход питьевой воды: 3/4 "NPT *, давление

Давление: водопроводной сети: от 21 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара)

Характеристики воды на входе

Свободный хлор ≤ 0.5 ppm

Хлорамин ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Электрическая проводимость ≤ 1000 μ S/cm

Общая жесткость $\leq 30^{\circ}$ dH

Паровой контур: характеристики поступающей воды

Общая жесткость ≤ 120 ppm

Общая жесткость $\leq 8^{\circ}$ dH

Во избежание образования известкового налета поступающая вода должна иметь общую жесткость $\leq 8^{\circ}$ dH.

Требования по установке

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

www.ddc.unox.com